

BRAUN

MultiGrill 7



Type CG7040, CG7044
www.braunhousehold.com

Multi Grill



S. 4



page 23



page 39



pág. 57



pág. 75



pag. 93



pag. 111



sid. 129



sid. 146



sid. 163



siv. 179



str. 196



str. 214



str.232



old. 250



str. 268



str. 285



Sey. 302



pag.320



σελ. 338



бет.356



стр.378

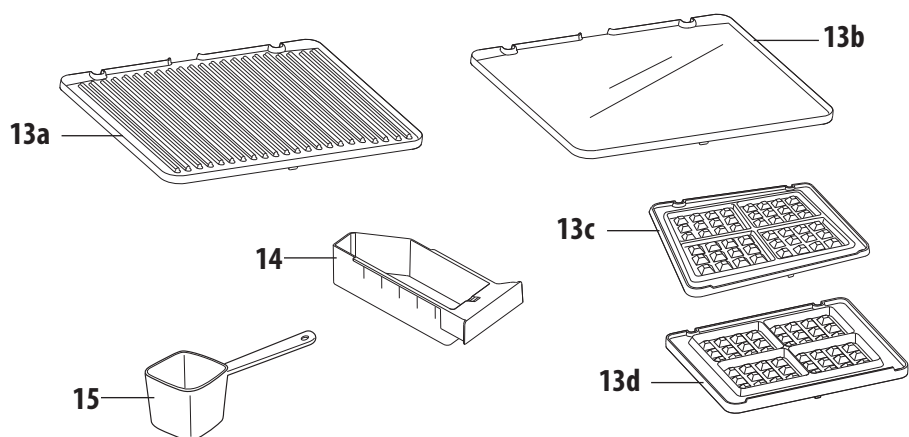
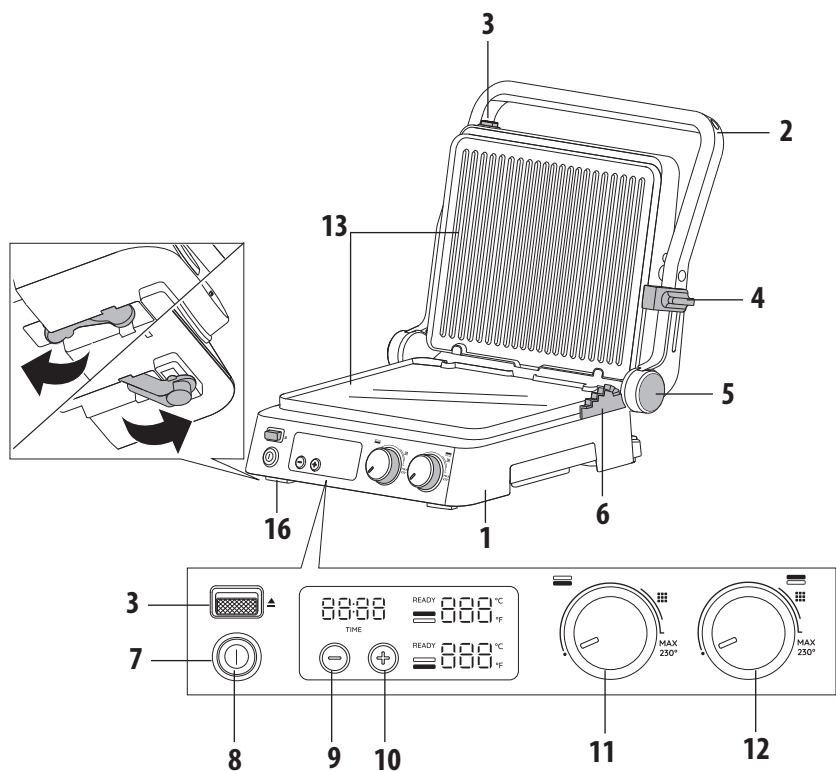


стр.397



415.صحة





WICHTIGE WARNHINWEISE

Sicherheitshinweise



Gefahr!

Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu lebensgefährlichen Verletzungen durch Stromschlag führen.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Steckdose muss geprüft werden, dass:
 - Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt;;
 - die Steckdose geerdet ist und über eine Mindestleistung von 16A verfügt.
 - Jeder gewerbliche, unsachgemäße oder von der Bedienungsanleitung abweichende Gebrauch befreit den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht mit Geräteteilen in Berührung kommt, die sich während des Gebrauchs erhitzen. Das Netzkabel muss bei Beschädigung vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgetauscht werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Vor dem Wegstellen des Gerätes oder dem Entfernen der Grillplatten und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder mittels eines separaten Fernbedienungssystems betrieben werden.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überprüfen Sie, dass sie sich in einwandfreiem Zustand befinden und einen angemessenen Querschnitt haben.
- Den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät führen.

- Reinigen Sie die Außenseite der Grillplatte mit einem

weichen Schwamm oder einem Tuch, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen bestimmt. Es darf zu keinem anderen Zweck verwendet und in keiner Weise verändert oder manipuliert werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Mitarbeiterküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Landgasthöfen, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungseinrichtungen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht. Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern betreiben und nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht ohne Grillplatten betreiben.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht während des Gebrauchs verstellen.



Verbrennungsgefahr!!

Bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises besteht Verbrennungsgefahr.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der Außenfläche sehr

hoch werden. Benutzen Sie immer den Griff (2) oder, sofern erforderlich, Ofenhandschuhe.

- Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Anwender hin.

- Keine Lebensmittel garen, die in Kunststoff- oder Aluminiumfolien bzw. in Polyethylenbeuteln verpackt sind, um Brandgefahr zu vermeiden.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 1935/2004/EWG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

DEUTSCHLAND: AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen un-

entgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

BESCHREIBUNG

1. **Boden und Deckel:** solide Konstruktion aus Edelstahl mit selbstjustierendem Deckel.
2. **Griff:** robuster Griff aus Metall, um den Deckel der Dicke des Grillguts anzupassen.
3. **Entsperrtasten des Grillplatte:** zum Entsperrn und Entfernen der Grillplatte drücken.
4. **Vorrichtung zum Arretieren/Entsperrn und zur Höhenverstellung der oberen Grillplatte/des Deckels**
5. **Entsperrtaste des Scharniers:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche
6. **Höhenverstellung der Platte „Ofengrill-Funktion“:** um die Grillplatte/den oberen Deckel in der gewünschten Höhe zu arretieren, um Speisen zu garen, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen.
7. **Betriebsleuchte.**
8. **Taste Start/Stop**
9. **Taste Time, „+“:** um die Garzeit einzustellen (zu erhöhen).
10. **Taste Time, „-“:** um die Garzeit einzustellen (zu verringern).
11. **Thermostatkнопf der unteren Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die untere Grillplatte auszuschalten.
12. **Thermostatkнопf der oberen Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die obere Grillplatte auszuschalten.
13. **Herausnehmbare Grillplatten:** antihafbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen. DIE ANZAHL UND ART DER GRILLPLATTEN KÖNNEN NACH MODELL UNTERSCHIEDLICH SEIN.
- 13a **Geriffelte Grillplatte:** perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse
- 13b. **Glatte Grillplatte:** für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.
- 13c. **Obere Waffelplatte:** für die Zubereitung aller Waffelarten (nur CG7044).
- 13d. **Untere Waffelplatte:** für die Zubereitung aller Waffelarten (nur CG7044).
14. **Fettauffangschale:** in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.
15. **Waffeldosierer (nur CG7044).**
16. **Vordere Stellfüße.**

INBETRIEBNAHME

Das gesamte Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber vom Grill entfernen. Vor dem Wegwerfen des Verpackungsmaterials sicherstellen, dass alle Teile des neuen Gerätes entnommen wurden. Es wird empfohlen, den Karton und das Verpackungsmaterial für den späteren Gebrauch aufzubewahren.

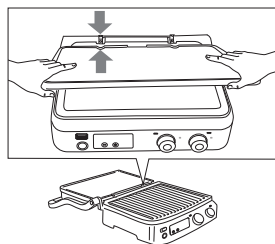
i Hinweis: Vor dem Gebrauch Boden, Deckel und Drehregler mit einem feuchten Tuch abwischen, um transportbedingte Staubrückstände zu entfernen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale sorgfältig reinigen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale können im Geschirrspüler gereinigt werden.

i Hinweis: Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein leichter Geruch entstehen und kann sich etwas Rauch bilden. Dies ist bei allen Geräten mit Antihafbeschichtung eine normale Erscheinung.

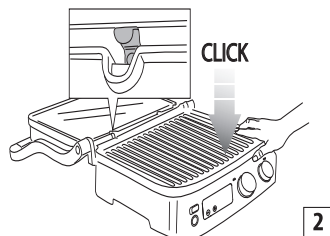
i Hinweis: die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden

Einsetzen der Grillplatten

- Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen (siehe Abbildung 1). Die Grillplatten nacheinander einsetzen.



- Jede Grillplatte kann sowohl in das Gehäuseoberteil als auch in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden (siehe Abbildung 2).



Um die Grillplatten zu entfernen

Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen.

Die Entsperrstasten der Grillplatten (3) an der linken Seite ausfindig machen. Die Taste kräftig drücken, um die Grillplatte vom Boden zu lösen. Die Grillplatte mit beiden Händen festhalten und entlang der Metallhalterungen aus dem Boden ziehen. Auch die andere Entsperrtaste drücken, um die zweite Grillplatte auf die gleiche Weise zu entnehmen.



Verbrennungsgefahr!! Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Aufstellen der Fettauffangschale

Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale in ihre Aufnahme an der rechten Seite des Gerätes eingesetzt werden. Das aus dem Grillgut austretende Fett läuft durch die Öffnung an der Grillplatte ab und wird in der Schale aufgefangen.



Hinweis: Während des Grillvorgangs die Fettauffangschale häufig kontrollieren und herausziehen, um zu viel flüssiges Fett zu vermeiden.

Nach dem Grillvorgang muss das aufgefangene Fett vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Die Fettauffangschale kann im Geschirrspüler gereinigt werden.



Achtung! Während des Grillvorgangs ist stets größte Vorsicht geboten.

Um das Gerät zu öffnen, den Griff anfassen, der kalt bleibt. Die Teile aus Aluminiumguss hingegen werden sehr heiß und dürfen während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berührt werden.

Bevor das Gerät gehandhabt wird, muss es abkühlen (für mindestens 30 Minuten).

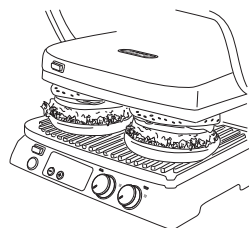
Beim Garen muss die Fettauffangschale immer eingesetzt sein. Die Fettauffangschale nicht leeren, bis das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist. Die Fettauffangschale vorsichtig herausziehen, um keine Flüssigkeit zu verschütten.

BETRIEBSSTELLUNGEN DES GERÄTES

Kontaktgrill (geschlossene Stellung)

Die obere Grillplatte liegt auf der unteren Grillplatte auf. Dies ist die Ausgangsstellung und die Stellung zum Garen, wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird. Die obere Grillplatte passt sich automatisch der Dicke des Grillguts auf der unteren Grillplatte an. Auf diese Weise gart das Grillgut gleichmäßig auf beiden Seiten.

Der Kontaktgrill ist ideal, um Hamburger, knochenloses Fleisch und dünn geschnittenes Fleisch, Gemüse und Brötchen zu garen. Die Funktion Kontaktgrill ist perfekt, um Speisen in kurzer Zeit oder auf gesunde Weise zuzubereiten. Mit dem Kontaktgrill gart das Grillgut schnell, da es auf beiden Seiten gleichzeitig mit den Grillplatten in Berührung kommt (siehe Abbildung 3).

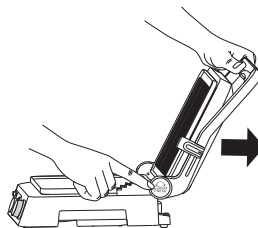


Durch die Ablaufrinnen der Grillplatte und die Öffnung an der Rückseite des Gerätes kann das Fett ablaufen und in der Fettauffangschale aufgefangen werden.

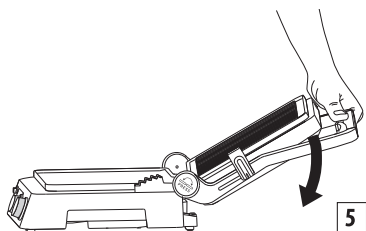
Das Gerät ist mit einem speziellen Griff und einem Scharnier ausgestattet, mit denen die obere Grillplatte der Dicke des Grillguts angepasst werden kann. Wenn mit dem Kontaktgrill unterschiedliches Grillgut gleichzeitig gegart werden soll, dann sollte das Grillgut die gleiche Dicke aufweisen, damit der Deckel (die obere Grillplatte) gleichmäßig aufliegt.

Aufgeklappter Grill

Die obere Grillplatte befindet sich auf gleicher Ebene mit der unteren Grillplatte. Die untere und die obere Grillplatte befinden sich auf gleicher Ebene und bilden so eine große Grillfläche. In dieser Stellung kann das Gerät als Barbecue-Grill mit geriffelter oder glatter Grillplatte verwendet werden. Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst die Entsperrtaste für das Scharnier auf der rechten Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand die Entsperrtaste für das Scharnier drücken (siehe Abbildung 4).



Den Griff nach hinten schieben, bis der Deckel vollständig aufgeklappt ist (siehe Abbildung 5).

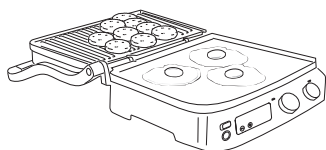


Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor die Entsperrtaste gedrückt wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich.

Das Gerät kann als Barbecue verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue ist die vielseitigste Betriebsart des Gerätes. Die Grillplatten sind aufgeklappt, wodurch die doppelte Grillfläche genutzt werden kann.

Auf getrennten Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut zubereitet werden, ohne die Grillsäfte zu vermischen, oder es kann eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden. Beim Barbecue können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. Bei dieser Funktion muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden.

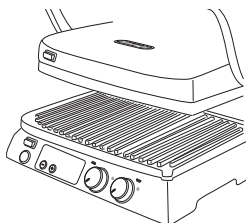
Das Gerät kann auch mit den glatten Grillplatten verwendet werden, um Pfannkuchen, Käse, Eier und Speck zum Frühstück zuzubereiten (siehe Abbildung 6).



Auf der großen Garfläche kann gleichzeitig unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Ofengrill

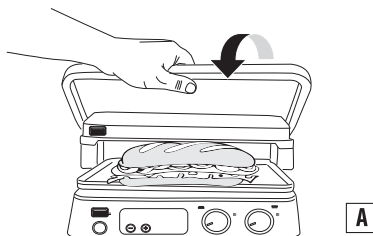
Diese Funktion (siehe Abbildung 7) ist perfekt, um sehr dickes Grillgut zu grillen, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss.



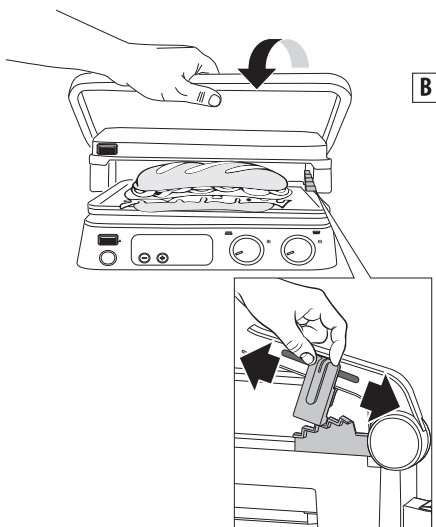
Ideal für die Zubereitung von Gemüse mit hohem Wassergehalt, da das Wasser verdampfen kann.

Diese Betriebsstellung kann verwendet werden, um weiche Sandwiches und Speisen zuzubereiten, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen

- Das Grillgut auf die unteren Grillplatte legen.
- Die obere Grillplatte am Griff absenken, bis sie sich nahe am Grillgut befindet (Abb. A).



- Die Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren (4) der Grillplatten durch Verstellen des Hebels in die gewünschte Grillstellung bringen.
- Die obere Grillplatte wird in ihrer Stellung arretiert. Es gibt 5 verschiedene Höheneinstellungen (Abb. B).



GEBRAUCH

Betrieb

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, über die Thermostatknöpfe 11 und 12 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) eine Temperatur zwischen 60°C und 230°C wählen.

Die Taste Start/Stop drücken. Die Kontrolllampe ON schaltet sich ein. Je nach gewählter Temperatur dauert es einige Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“.

Die Temperatureinstellung kann jederzeit während des Grillvorgangs geändert und dem Grillgut angepasst werden.



Hinweis: Das Gerät hat 2 vordere Stellfüße (16), die das Abfließen des Öls in die Fettauffangschale erleichtern.

Funktion Timer

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Betriebsstellung wählen (siehe Abschnitt „Betriebsstellungen des Gerätes“), dann das Grillgut auf die Grillplatten legen. Die Garzeit kann gewählt werden, indem die Timertasten (9 und 10) gedrückt werden; nach Beendigung der Garzeit zeigt das Display „END“ an; das Gerät bleibt eingeschaltet. Wenn das Grillgut gar ist, das Gerät durch Drücken der Taste Start/Stop (8) oder durch Drehen der Thermostatköpfe (11 und 12) auf Aus ausschalten.



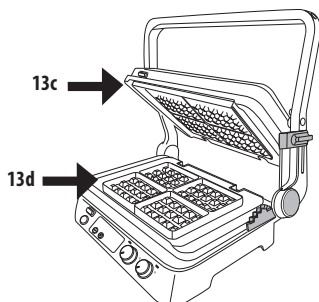
Hinweis: Das Gerät schaltet sich nach 90 Minuten Betrieb automatisch aus.

Auswahl der Temperaturskala

Die Temperatur kann in Grad °C oder °F angezeigt werden. Um die Maßeinheit der Temperatur zu ändern, die beiden Tasten „+“ und „-“ (9 - 10) für einige Sekunden drücken.

Waffelfunktion (nur beim Modell CG7044)

- Die Waffelplatten (13c/13d) einsetzen, wie auf Abb. 1 gezeigt. In diesem Fall sind die Platten nicht austauschbar und die Position der Platten muss den Angaben auf Abbildung 8 entsprechen.



8

- Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste Start/Stop drücken.
- Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“.
- Die Platten mit geschmolzener Butter leicht einfetten
- **Einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben.**
- Den Teig leicht verteilen und das Gerät schließen.
- Für die in den Rezepten angegebene Zeit garen. Wenn der Timer eingestellt ist, ertönen bei Beendigung des Garvorgangs drei akustische Signale, der Timer erlischt und auf dem Display erscheint die Meldung „END“. - Um weitere Waffeln zuzubereiten, erneut Teig in die untere Waffelplatte geben und die Vorgänge wiederholen. Nach Zubereitung der letzten Waffel die Taste Start/Stop drücken, um das Gerät auszuschalten.



Achtung! Zum Herausnehmen der Waffeln aus den Platten keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung durch den Anwender

- Keine Utensilien aus Metall verwenden, da sie die antihafbeschichteten Grillplatten verkratzen können. Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- Utensilien aus Kunststoff dürfen nicht längere Zeit mit den heißen Grillplatten in Kontakt kommen.
- Zwischen zwei Zubereitungen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablaufföffnung in der darunterliegenden Schale auffangen, dann mit einem Küchentuch säubern und mit der nächsten Zubereitung beginnen.
- Bevor das Gerät gereinigt wird, muss es vollständig abgekühlt sein (für mindestens 30 Minuten).

Reinigung und Pflege



Hinweis: Vor der Reinigung des Gerätes sicherstellen, dass es vollständig abgekühlt ist.

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Grillgutrückstände von den Grillplatten entfernen. Die

Fettauffangschale leeren. Die Fettauffangschale kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

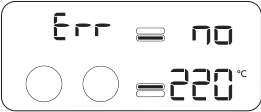
Die Entsperrtasten der Grillplatten (3) drücken, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen. Vor Berühren der Grillplatten sicherstellen, dass sie vollständig abgekühlt sind. Die Grillplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden, wenn auch häufiges Reinigen die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen könnte. Es wird daher empfohlen, die Außenseite der Grillplatte mit einem weichen Schwamm oder einem Tuch zu reinigen, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

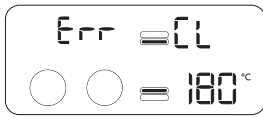
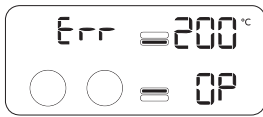
Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	2000W
	1600W (WAFFELN)

PROBLEMLÖSUNG

Fehlermeldungen auf dem Display	BESCHREIBUNG	PROBLEM	ABHILFE
	Kein Temperaturanstieg auf einer der Grillplatten.	Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass eine der Grillplatten nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Grillplatte ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt. Das Heizelement in der Grillplatte könnte beschädigt sein. Der Anschluss des Heizelements könnte beschädigt sein. Die elektronische Regelung könnte beschädigt sein.	Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Überprüfen, dass die Grillplatte richtig in der Aufnahme des Gerätes sitzt. Wenn das Problem so nicht gelöst wird, hat das Gerät wahrscheinlich einen Defekt. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.

	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
		Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Prüfen, ob das Gerät richtig an der Wandsteckdose angeschlossen ist. Das Gerät an eine andere Steckdose anschließen. Den Sicherungsautomaten kontrollieren. Wenn das Problem so nicht gelöst wird, hat das Gerät wahrscheinlich einen Defekt. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle von De'Longhi.
		Nach Drücken der Taste START/STOP schaltet sich das Gerät nicht ein.	Beide Temperaturregler stehen auf 0 und das obere und untere Display zeigt OFF an. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen, dann die Taste START/STOP drücken.

GARTABELLE

RIND	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GAR- STUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben			
Steak	0,5 - 1	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	Gut durch	AUFGEKLAPP- TER GRILL	GRILL	GLATT	230	5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den
Filet	3-4	4	Blutig	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Rosa	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	2	Rosa	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	4	Rosa	AUFGEKLAPP- TER GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den
T-Bone- Steak	2-3	4	Gut durch	AUFGEKLAPP- TER GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den
Hamburger	2-3	6	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße		6	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den

LAMM	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GARSTUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben			
Koteletts	1,5-3	6	Rosa	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1,5-3	6	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	12 - 14	

SCHWEIN	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Steak	1-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1-2	8	Aufgeklapp-ter GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	Aufgeklapp-ter GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6-8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	zwei- oder dreimal wenden
Speck		4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstechen
Spieße		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	

HÄHNCHEN- UND TRUTHAHNFLEISCH	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Brust	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	3 - 4	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Flügel		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	14 - 16	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6-8	
	1,5-2	8	AUFGEKLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	nach halber Garzeit wenden
Spieße		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen vom Grill		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	40 - 45	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden

BROT	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Toasts/ Sandwiches	2	OFENGRILL	GLATT	GRILL	180	3 - 5	die obere Grillplatte so positionieren, dass sie das Brot berührt, ohne es zusammenzudrücken
Belegte Brötchen	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	180	2 - 3	
Brotscheiben	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	230	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	AUFGEKLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	GLATT	GRILL	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten, häufig mit einem Pfannenwender umrühren

FISCH	MENGE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Am Stück	250 g	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	210	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	500 g	1	OFENGRILL	GLATT	GRILL	230	25 - 30	das Grillgut mit Öl einfetten, die obere Grillplatte so positionieren, dass sie sich so nahe wie möglich am Grillgut berührt, ohne es zu berühren
In Stücken	450 g	4	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße	500 g	6	AUFGEKLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten; zwei- oder dreimal wenden
Kalmare	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Garnelen	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten

DESSERT	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	unten	oben		
Eierkuchen	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	200	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Waffeln	4	KONTAKTGRILL	WAFFELN	WAFFELN	190	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten
Ananas in Scheiben	4	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	200	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten

REZEPTE

RÜHREI, GERÄUCHERTER SPECK UND TOAST

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Scheiben Speck
- 1 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer n.B.
- 2 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit Milch und Salz verquirlen, bis eine leichte und schaumige Masse entsteht. Die glatte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die geschlagenen Eier in eine Ecke der Grillplatte geben und 2-3 Minuten garen, dabei vorsichtig mit einem Holzkochlöffel umrühren, damit sie gleichmäßig garen. In der Zwischenzeit auf der gleichen Grillplatte auch die Speckscheiben 3-4 Minuten garen und nach halber Garzeit wenden, und auf der anderen glatten Grillplatte das Brot für 3-4 Minuten toasten und nach halber Garzeit wenden. Auf dem Teller anrichten und servieren.

GERÖSTETES BROT MIT AUBERGINENSCHAUM

ZUTATEN:

- 1 Aubergine
- 100g Ricotta
- Knoblauchpulver n.B.
- Petersilie n.B.
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die glatte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Auberginen auf die untere Grillplatte legen und für etwa 8-10 Minuten garen, bis sie weich sind.

Die Auberginenscheiben grob schneiden und mit Ricotta, Knoblauch und gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer und Öl in einen Mixer geben. Pürieren, bis eine glatte, feinkörnige Masse entstanden ist. Das (in Scheiben geschnittene) Brot mit Olivenöl beträufeln und bei 230°C auf den glatten Grillplatten in der Betriebsstellung CONTACT GRILL für 1-2 Minuten garen, bis es den gewünschten Bräunungsgrad aufweist.

Die Auberginencreme auf das geröstete Brot geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und servieren.

FLEISCHSALAT MIT RAUKE UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Kalbfleisch
- 100g Rauke
- 10-12 Kirschtomaten
- 100g Parmesansplitter
- Salz n.B.
- Olivenöl n.B.

ZUBEREITUNG:

Aus Rucola und Kirschtomaten einen Salat zubereiten: den Rucola waschen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Handtuch legen, die Kirschtomaten vierteln. Die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die glatte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die zuvor mit Öl bestrichenen Fleischscheiben auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 2-3 Minuten garen. Das Fleisch in Streifen schneiden und auf dem Rucola und den Kirschtomaten anrichten, salzen und mit Parmesansplittern bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln

T-BONE-STEAKS MIT KAFFEE AROMATISIERT

ZUTATEN:

- T-Bone-Steaks (2 zu je 250g)
- Olivenöl

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

- 2 Teelöffel Kümmelsamen
- 2 Teelöffel Kaffeebohnen
- 1 Esslöffel milde Peperoni
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kaffeemischung zubereiten: die Kümmelsamen und den Kaffee in eine Küchenmaschine geben und nicht zu fein mahlen. Das so erhaltene Pulver in eine Schüssel geben, die anderen Zutaten dazugeben und gut verrühren. Das Fleisch leicht mit Öl einfetten und würzen; das Ganze zudecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL

verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, das Fleisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 6-8 Minuten garen. Heiß servieren.

RINDERFILET MIT PILZSAUCE

ZUTATEN:

- 4 Rinderfilets
- Salz n.B.
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 60g Butter
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

- 30g Butter
- 1 Esslöffel Gorgonzola
- 2 Schalotten
- 300g Pilze
- 1/2 Glas Whisky
- 200g Sahne
- Zitronensaft n.B.
- Petersilie n.B.

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch salzen und pfeffern und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zubereitung der Pilzsauce: in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die in Ringe geschnittenen Schalotten dazugeben und für 2-3 Minuten garen. Die Pilze dazugeben und für weitere 5 Minuten garen. Mit Whisky ablöschen, für eine Minute garen, ein Glas Wasser dazugeben und für etwa eine weitere Minute garen. Flüssige Sahne, Zitronensaft, Petersilie und Gorgonzola dazugeben und zum Kochen bringen. Kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist; mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. In der Zwischenzeit die Marinade für das Fleisch zubereiten, mit dem die Filets während des Grillvorgangs bestrichen werden; in eine kleine Pfanne Butter, Senf und Knoblauch geben. Die Butter bei kleiner Flamme schmelzen lassen. Warmhalten. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken,

um den Grill vorzuheizen. Die Filets auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und dann, wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Filets für 6-8 Minuten garen. Anschließend die Filets entnehmen, mit der zuvor zubereiteten Pilzsauce bedecken und servieren.

HAMBURGER MIT GETOASTETEM ROGGENBROT

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Roggenbrot
- 500g Hackfleisch erster Wahl
- 100g Emmentaler in Scheiben
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln in Scheiben
- Butter mit Zimmertemperatur n.B.
- 2 Teelöffel Worcestersauce
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 halber Teelöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Hamburger: in einer Schüssel Hackfleisch, Worcestersauce, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. Mit den Händen etwa 2 cm dicke Hamburger formen. Das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden und die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die mit Olivenöl beträufelten und gezuckerten Zwiebelscheiben auf die untere Grillplatte legen und für etwa 5-6 Minuten garen. Dabei häufig mit einem Pfannenwender umrühren, damit sie gleichmäßig garen und weich werden. Gleichzeitig auf der anderen Grillplatte die Hamburger für etwa 12 Minuten garen und nach etwa 5-6 Minuten wenden (die Garzeit hängt von der Dicke der Hamburger ab). Sobald die Zwiebeln gar sind, von der Grillplatte nehmen und die mit Butter bestrichenen Brotscheiben auf nur einer Seite für 1-2 Minuten toasten. Die Brotscheiben mit der getoasteten Seite nach oben auf ein Schneidbrett legen, mit den Zwiebeln und den Hamburgern belegen und mit Käse bedecken. Die Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach unten darauflegen. Warten, bis die Grillplatte wieder heiß ist, dann die Toasts auf die Grillplatte legen und mit der oberen Grillplatte fest andrücken. Für etwa 2-3 Minuten bis zur gewünschten Röststufe garen.

LAMMKOTELETTS MIT BALSAMICO-ESSIG UND ROSMARIN

ZUTATEN:

- 6 Lammkoteletts
- 10g Rosmarin gemahlen
- 10g Knoblauch gemahlen
- 100ml Balsamico-Essig
- 15g Zucker
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem ausreichend großen Gefäß vermengen; zudecken und das Lamm im Kühlschrank für 1-2 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Lammkoteletts auf die untere Grillplatte legen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Lammkoteletts für etwa 11-13 Minuten garen (wir empfehlen, sie nach halber Garzeit zu wenden, da die obere Grillplatte durch den Knochen nicht auf dem Fleisch aufliegt). In der Zwischenzeit die Marinade in einer Pfanne reduzieren und als Sauce zu den gegrillten Lammkoteletts servieren.

HÄHNCHENSPIESSE HONIG-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN:

- 500g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 1 Teelöffel Chili
- 1 Teelöffel Koriander
- 10 cl Olivenöl
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Ingwer gerieben
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel grobes Salz
- Pfeffer n.B.

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-LIMETTEN-CREME:

- 5 cl Sahne
- 1/2 Teelöffel Limettenschale gerieben
- 1 Esslöffel Limettensaft

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- Salz n.B.

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis eine eine homogene Masse entstanden ist. Das in 2 cm große Würfel geschnittene Hähnchen in einen tiefen Teller geben, die Marinade dazugeben und das ganze Hähnchen gleichmäßig damit bedecken. Mit Frischhaltefolie zudecken und 1-2 Stunden marinieren. Für die Zubereitung der Creme alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank aufbewahren. Die Hähnchenstücke auf die Spieße stecken. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Spieße auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 11-13 Minuten garen, dabei 1-2 Mal wenden. Die Spieße zusammen mit der Honig-Zitronen-Creme heiß servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschienkel (550g)

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 25cl trockener Weißwein
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 körniger Senf
- 3 Esslöffel Weißweinessig
- 2 Esslöffel provenzalische Kräuter
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem scharfen Messer die Hähnchenschienkel am Fleisch einschneiden und leicht öffnen. Die Hähnchenschienkel in die Schüssel legen und gleichmäßig mit der Marinade bedecken; 2-3 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren

und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Hähnchenschienkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 20-25 Minuten garen, dabei 2-3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschienkel gar sind, auf einen Teller legen und servieren.

GARNELN VOM GRILL

ZUTATEN:

- 16-20 Garnelen

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- Petersilie n.B.
- 2 Zitronen
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: Knoblauch und Petersilie fein hacken und den Zitronensaft dazugeben; salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen.

Die Garnelen waschen, gut abtrocknen und mindestens eine halbe Stunde marinieren. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Garnelen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und 4-6 Minuten garen. Den Teller mit Zitronenscheiben garnieren und die Garnelen mit grünem Salat servieren.

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE

ZUTATEN:

- 500g Lachsfilet
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

- 250g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20g Schnittlauch
- 20g Petersilie
- weißer Pfeffer n.B.

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Sauce: Petersilie und Schnittlauch waschen und gut abtrocknen, den Knoblauch hacken.

Joghurt in eine Schüssel geben, Gewürze, Knoblauch, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und pürieren, bis eine weiche Creme entstanden ist.

Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als OFENGRILL verwenden.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung READY anzeigt, das zuvor mit Öl eingefettete Filet auf die untere Grillplatte legen, die obere Grillplatte in der Betriebsstellung OFENGRILL schließen (so nahe wie möglich am Grillgut, doch ohne es zu berühren) und für etwa 25-30 Minuten garen (für ein besseres Resultat wird empfohlen, den Lachs nach halber Garzeit um 180° drehen, da sich die Grillplatte im hinteren Teil näher am Grillgut befindet). Nach Beendigung des Garvorgangs den Lachs auf einen Teller legen und zusammen mit der Joghurtsauce servieren.

TINTENFISCH VOM GRILL

ZUTATEN:

- großer Tintenfisch 400 g
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl n.B.
- Oregano n.B.
- Salz n.B.
- Chilipulver n.B.

ZUBEREITUNG:

Den Tintenfisch ausnehmen, Kopf und Knorpel im Fisch entfernen und den Fisch gut waschen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, den zuvor mit Öl eingefetteten Tintenfisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 10-12 Minuten garen. Für die Zubereitung der Marinade in einer Schüssel Öl mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, einer Prise Oregano, einer Prise Salz und etwas Chili vermischen. Sobald der Tintenfisch gar ist, vom Grill nehmen und mit dieser Sauce vermengen. Auf dem Teller anrichten und servieren.

IERKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

- 1 Banane
- 2 Eier (1 ganzes Ei + 1 Eiweiß)
- 150 ml Milch
- 100g Mehl Type 00
- 70g Butter
- Salz n.B.
- 1 Esslöffel Zucker
- 16g Backpulver

ZUBEREITUNG:

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer anderen Schüssel ein Ei mit Zucker verschlagen und nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugeben. 50 g geschmolzene Butter und anschließend das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl sowie eine Prise Salz und die zerdrückte Banane dazugeben. Alle Zutaten gut vermengen, die Masse für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und den

Eischnee vorsichtig unterheben. Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als **AUFGEKLAPPTEN GRILL** verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Grillplatten mit etwas Butter einfetten, 1-2 Esslöffel Teig auf die Platten geben und schnell kreisförmig glatt streichen. Für etwa 2 Minuten garen, bis an der Oberfläche des Eierkuchens kleine Blasen zu sehen sind, dann den Eierkuchen wenden und ungefähr weitere 2 Minuten garen. Eierkuchen können auf vielfältige Weise serviert werden: mit Schokocreme, Ahornsirup, frischen Heidelbeeren, Schokosplittern, Honig, Schlagsahne oder Puderzucker.

ANANAS VOM GRILL MIT EIS

ZUTATEN:

- 1 Ananas
- Honig n.B.
- Rohrzucker n.B.
- frische Minze n.B.
- Puderzucker n.B.
- Vanilleeis n.B.

ZUBEREITUNG:

Die Blätter entfernen und die Ananas schälen. Die Ananas in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe auf beiden Seiten mit Rohrzucker bestreuen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als **KONTAKTGRILL** verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Ananas auf beiden Seiten mit Honig bestreichen und auf den Grill legen. Den Grill schließen und für 5-6 Minuten garen. Die garen Ananasscheiben auf einen Teller legen, mit frischer Minze garnieren, mit Puderzucker bestreuen und mit den Eiskugeln servieren.

NUR WENN DIE WAFFELPLATTEN VERFÜGBAR SIND

Die Waffelplatten in der richtigen Position einsetzen

KLASSISCHE WAFFELN

MENGENANGABEN FÜR: 12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Min.

GARZEIT: 15 Min.

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl 00 (460 g)
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Teelöffel Backpulver (10 g)
- 2 Teelöffel Zucker (30 g)
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen warme Milch (345 ml)
- 1/3 Tasse geschmolzene Butter (75 g)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Zucker vermischen und zur Seite stellen. Die Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Milch, Butter und Vanille dazugeben. Das Mehl und die anderen Zutaten in die Schüssel mit der Milch und den Eiern geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um sie vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung **READY** anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (5 Min.). Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

BELGISCHE „WAFFELN“

MENGENANGABEN FÜR: 14-16 Waffeln

ZUBEREITUNG: 15 Min.

GARZEIT: 20 Min.

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl zum Backen (460 g)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Backpulver (5 g)
- 2 Teelöffel Zucker (30 g)
- 4 Eier
- 2 Tassen warme Milch (460 ml)
- 1/3 Tasse geschmolzene Butter (70 g)
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Backpulver vermischen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanilleextrakt, geschmolzene Butter und Milch zu den Eiern geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Die Masse aus Eiern und Milch zur Mehlmasse geben und leicht vermengen. Nicht zu stark rühren. In einer dritten Schüssel das Eiweiß mit einem Handmixer für 1-2 Minuten zu steifem Schnee schlagen.

Mit einem Teigschaber den Eischnee vorsichtig unter die Waffelmasse heben. Nicht zu stark rühren. Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um sie vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung READY anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen.

Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (5 Min.). Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND ZIMT

MENGENANGABEN FÜR: 10-12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Min.

GARZEIT: 15 Min.

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl 00 (460 g)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Backpulver (3 g)
- 3/4 Tasse Zucker (170 g)
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen warme Milch (345 ml)
- 80 g Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 140g Zartbitterschokolade
- 1/4 Tasse Kakaopulver (60 g)
- 2 Teelöffel Zimt (6 g)

ZUBEREITUNG:

Schokolade und Butter in eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel geben und im Ofen auf höchster Leistungsstufe für 30 Sekunden erhitzen. Zu einer glatten Masse verrühren, bis Schokolade und Butter vollständig miteinander verschmolzen sind. Etwas abkühlen lassen. Eier, Milch und Vanille mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren, die abgekühlte Schokoladenmasse dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Das gesiebte Mehl, Zucker, Kakaopulver, Zimt, Backpulver und Salz zusammen in eine große Schüssel geben. Das Mehlgemisch und die anderen Zutaten zu den Eiern geben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um sie vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung READY anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (5 Min.).

Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

IMPORTANT WARNINGS

Safety warnings



Danger!

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before plugging the appliance into the mains, make sure that:
 - The voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to your mains voltage;
 - The mains socket is earthed and has a minimum rating of 16A.
 - Professional or inappropriate use or failure to observe the safety instructions absolves the manufacturer of all liability.
- Make sure the power cord does not come into contact with parts of the appliance which become hot during use. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer services in order to avoid all risk.
- Before putting the appliance away, removing the cooking plates or performing cleaning and maintenance, turn the appliance off and unplug from the mains. Ensure that the appliance has completely cooled down.
- Never use the appliance outdoors.
- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must not be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Use extension cords complying with current safety regulations and standards only. Ensure they are in proper working condition, with an adequate cross section.
- Never unplug from the mains socket by pulling on the cord.



Important!

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.

- Clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.
- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.

- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged 8 and younger.
- Do not leave the appliance within reach of children or unattended while in operation.
- Never use the appliance without the cooking plates.
- Wait until the appliance is completely cold before putting away.
- Do not move the appliance during use.



Danger of burns!!

Failure to observe the warning could result in burns or scalds.

- When the appliance is in operation, the outside surfaces may become very hot. Always use the handgrip (2) or oven gloves if necessary.
- Remove or change the cooking plates when the appliance has completely cooled down.



Please note:

This symbol indicates recommendations and important information for the user.

- To avoid the risk of fire, do not cook food wrapped in plastic film or tinfoil or in plastic bags.



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Disposing of the appliance



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

DESCRIPTION

1. **Base and cover:** solid stainless steel structure with self-adjusting cover.
2. **Handgrip:** strong cast metal handgrip to adjust the upper plate/cover according to the thickness of the food.
3. **Plate release buttons:** press to release and remove the plate.
4. **Grill plates lock/release device and upper plate/cover height adjustment**
5. **Hinge release button:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
6. **Height oven position:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
7. **ON light.**
8. **Start/stop button.**
9. **Time button "+":** to adjust the cooking time (increasing).
10. **Time button "-":** to adjust the cooking time (decreasing).
11. **Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the lower plate.
12. **Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the upper plate.
13. **Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.
- 13a. **Grill plate:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.
- 13b. **Griddle plate:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.
- 13c. **Upper waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CG7044 only).
- 13d. **Lower waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CG7044 only).
14. **Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.
15. **Waffle dosing cup (CG7044 only).**
16. **Adjustable front feet**

USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and labels from the plate. Before throwing the packing material away, make sure you have removed all parts of the new appliance. We recommend you keep the box and packing to re-use in the future.



Please note: Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates and grease tray thoroughly. The plates, grease tray are dishwasher safe.



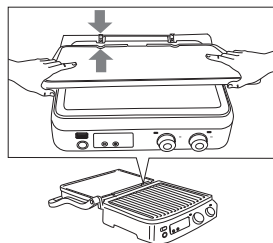
Please note: The first time you use the appliance, it may give off a slight odor and a little smoke. This is normal and common to all appliances with non-stick surfaces.



Please note: the removable grill plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

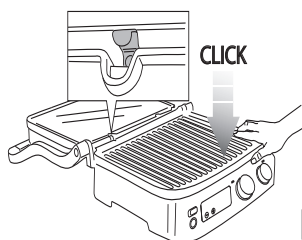
Inserting the cooking plates

- Place the appliance in the flat position (see figure 1). Insert one plate at a time.



1

- Each plate can be inserted in either the upper or lower housing (see figure 2).



2

To remove the plates

Place the appliance in the flat position.

Identify the plate release buttons (3) on the left side. Press the button decisively to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other release button to remove the second plate, following the same operations.



Danger of burns!! Remove or change the cooking plates when the appliance has cooled down.

Positioning the grease tray

During cooking, the grease tray must be inserted in its housing on the right side of the appliance. The grease coming from the food is drained towards the hole in the plate and gathered in the tray.



Please note: During cooking, check the grease tray frequently and pull out to avoid excess liquid grease.

After cooking, dispose of the grease collected appropriately. The grease tray is dishwasher safe.



Important! Pay attention during cooking.

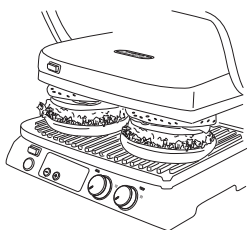
To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking. Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes.

Cook only with the grease tray in place. Do not empty the grease tray until the appliance is completely cool. Take care when pulling out the grease tray in order to avoid spilling the liquid.

COOKING POSITIONS

Contact grill (closed position)

- The upper plate rests on the lower plate. This is the starting position and also one of the cooking positions when the appliance is used as a contact grill. The cover automatically adjusts to the thickness of the food on the plate. The food will thus be cooked evenly on both sides. The contact grill is ideal for cooking hamburgers, deboned meat and thin meat slices, vegetables and sandwiches. The "contact" function is perfect to prepare food rapidly and healthily. When you use the contact grill, the food cooks quickly as it is in contact with the plates on both sides at once (see figure 3).



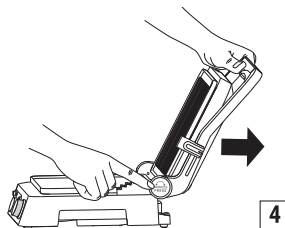
3

The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

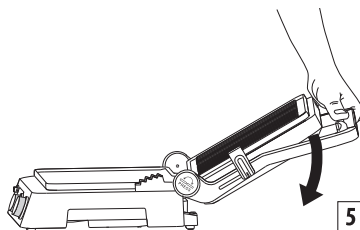
The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed evenly.

Open Grill

- The upper plate is level with the lower plate. The lower and upper plates are both at the same level, forming a large cooking surface. In this position, the appliance can be used in barbecue mode with either the grill plate or the griddle plate. To place the appliance in this position, first identify the hinge release button on the right. Hold the handgrip with the left hand and with the right, press the hinge release button (see figure 4).



Push the handgrip backwards until the cover rests upside down in the flat position (see figure 5).



Lifting the handgrip slightly before press the hinge release button lightens pressure on the hinge and facilitates the operation.

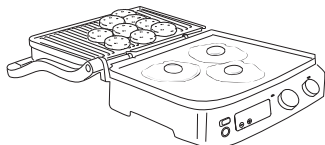
The appliance can be used as a grill/barbecue to prepare hamburgers, steak, chicken and fish. The grill/barbecue mode is the most versatile. The grill plates are in the open position, doubling the cooking surface.

You can prepare a number of different foods on the separate plates without mixing the flavors, or cook more

of the same food.

The grill/barbecue position can be used to grill cuts of meat with different thicknesses, each with the preferred level of cooking. In this position, you need to turn the food during cooking.

- The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 6).

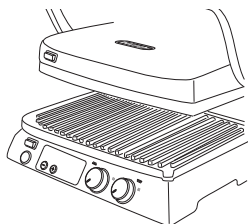


6

The large cooking surface enables a number of different foods to be prepared simultaneously, or to cook more of the same food.

Oven Grill

This position (see figure 7) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly.

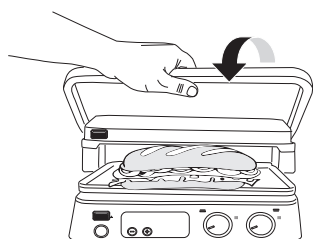


7

It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

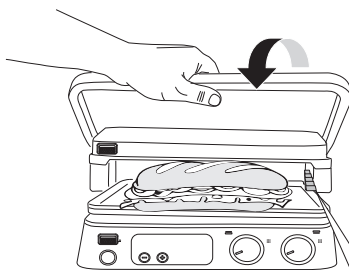
You can also use this hot plate position to prepare soft sandwiches and foods which do not require pressing.

- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).

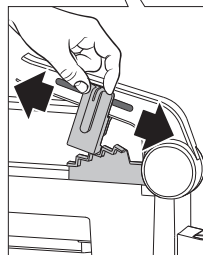


A

- Put the grill plates lock/release device (4) to desired oven position by sliding the lever.
- The upper plate is locked in position. There are 5 positions of height regulation (fig. B).



B



USE

Operation

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 230°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 11 and 12).

Press the start/stop button and the ON light will come on.

The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.

The temperature can be changed at any time during cooking, depending on the type of food being prepared.

i Please note: the appliance is equipped with 2 adjustable front feet (16) that facilitate the draining of the oil into the grease tray.

Timer function

When "READY" appears on the display, select the cooking position (see the section "Cooking Position"), then place the food on the plates. The cooking time can be selected by pressing the timer buttons (9 and 10); at the end of the cooking time "END" is displayed; the appliance will remain on. When the food is cooked, switch the appliance off by

pressing the start/stop button (8) or turn the thermostat dials (11 and 12) to the off position.

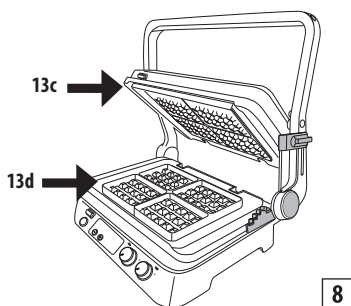
i Please note: the appliance will turn off automatically after 90 minutes of operation.

Select the temperature scale

The temperature can be displayed in °C or °F. To change the temperature unit of measure press both "+" and "-" button (9 - 10) for some seconds.

Waffle mode (only for model CG7044)

- Insert the waffle plates (13c/13d) as shown in fig.1. Please note that in this case the plates are not interchangeable and the position of each plate must be as shown in figure 8.



- Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C and press the start/stop button.
 - The appliance starts the preheating phase. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.
 - Lightly grease the plates with melted butter
 - **Pour a measure into the cavities in the plate.**
 - Spread the batter slightly and close the appliance.
 - Cook according to the time indicated in the recipes.
- If you set the timer, three beeps will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and "END" will appear on the display. To cook additional waffles, simply add batter to the lower waffle plate and follow the above steps. At the end of the last waffle press the "start/stop" button to switch off the appliance.

! Important! do not use metal tools when removing the waffle from the waffle plates as they may scratch the non-stick surface.

CLEANING AND MAINTENANCE

User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- Never leave plastic tools in contact with the hot plates.
- Between cooking one food and the next, remove food residues through the grease drain hole and collect them in the grease tray, then clean with kitchen paper and move on to the next cooking operation.
- Before cleaning the appliance, always leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

Cleaning and care

i Please note: Before cleaning the appliance, make sure it has cooled down completely.

At the end of cooking, turn the appliance OFF and unplug from the mains. Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes. Remove any food residues from the plates. Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.

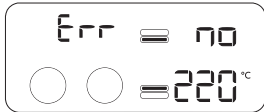
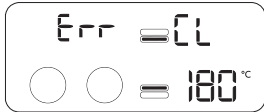
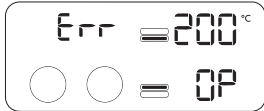
Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates can be cleaned in dishwasher although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

Do not use metal tools to clean the plates.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220-240 V ~ 50-60Hz
Absorbed power	2000W
	1600W (WAFFLE)

TROUBLESHOOTING

Error message on display	DESCRIPTION	PROBLEM	SOLUTION
	No temperature rise on one cooking plate.	The electronic control has detected that one cooking plate has not reached the target temperature. The grill plate is not correctly inserted in the appliance. The heating element inside the grill plate may be damaged. The heating element connection may be damaged. The electronic control may be damaged.	Unplug from wall outlet. Verify that the grill plate is correctly inserted in the appliance housing. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.
		The appliance does not come on.	Check the appliance is correctly plugged into the wall outlet. Plug the appliance into a different outlet. Verify the circuit breaker. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service.

		The appliance does not come on after pressing the START/STOP button.	Both temperature knobs are in the 0 position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.
--	--	--	---

COOKING TABLE

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	5 - 6	oil the food well, turn halfway through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn halfway through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Hamburger	2-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	13 - 15	oil the food well, turn halfway through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	12 - 14	

PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	9 - 11	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	8	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	11 - 13	oil the food well, turn halfway through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	14 - 16	turn once or twice during cooking
Hamburger	1.5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	turn halfway through cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Toast/ sandwich	2	O V E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	180	3 - 5	position the top plate so that it touches the bread without crushing it
Roll	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	180	2 - 3	
Slices of bread	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	210	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	25 - 30	oil the food, position the top plate so that it just brushes the food without touching it
Slice	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	MODE	PLATES		°C		MIN.	TIPS
			lower	upper	lower	upper		
Pancakes	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	200	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	200	5 - 6	butter the plates

RECIPES

EGG SCRAMBLE, BACON AND TOAST

INGREDIENTS:

- eggs 2
- bacon 2 slices
- milk 1 dsp
- salt and pepper to taste
- bread for toast 2 slices

PREPARATION:

Beat the eggs with the milk and salt until it forms a light frothy mixture. Insert the griddle plate in the lower housing and the grill one up, then position the appliance in OPEN GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, pour the egg mix onto a corner of the plate and cook for 2-3 min., mixing well with a wooden spatula to ensure it cooks evenly. In the meantime, on the same plate, cook the bacon slices for 3-4 min., turning about halfway through cooking; on the other flat plate, toast the bread for 3-4 min., turning about halfway through cooking. Compose the dish and serve.

CROUTONS AND EGGPLANT CREAM

INGREDIENTS:

- eggplant 1
- ricotta 100 g
- powdered garlic to taste
- parsley to taste
- olive oil 4 dsp
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

PREPARATION:

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the eggplants on the lower grill and cook for about 8-10 min. until soft.

Cut the eggplant slices coarsely and place in a mixer with the ricotta, garlic, chopped parsley, pinch of salt, pinch of pepper and oil. Mix to obtain a smooth fine mixture. Cut the bread into slices and oil with the olive oil, then cook at 230°C with the plates in CONTACT GRILL mode for 1-2 minutes until they are browned to taste.

Spread the eggplant cream onto the toasted bread, sprinkle with two dessert spoons of oil and serve.

MEAT, ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD

INGREDIENTS:

- veal slices 2
- arugula 100 g
- cherry tomatoes 10-12
- grana cheese flakes 100 g
- salt to taste
- olive oil to taste

PREPARATION:

Prepare the arugula and cherry tomato salad: wash the arugula, place on a clean cloth to dry and cut the cherry tomatoes into four. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the

grill. When READY is displayed, position the previously oiled veal slices, press with the upper plate and cook for 2-3 min. to taste. Cut the meat into strips and arrange them on the bed of arugula and cherry tomatoes, salt to taste and add the flakes of grana cheese. Flavour with a little oil.

COFFEE FLAVOURED RIB STEAKS

INGREDIENTS:

- rib steaks (2 x 250 g each)
- olive oil

FOR THE COFFEE MIXTURE:

- cumin seeds 2 tsp
- coffee beans 2 tsp
- sweet chilli pepper 1 dsp
- paprika 1 tsp
- coarse salt 1 tsp
- pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the coffee mixture: pour the cumin seeds and coffee into a food processor and grind into a powder (not too fine). Pour the powder into a bowl, add the other ingredients and mix well. Oil the meat lightly and flavour with the spices, cover and leave at room temperature for about 30 min. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When ready is displayed, place the meat on the lower plate, press with the upper plate and cook for 6-8 min. to taste. Serve hot.

BEEF FILLET WITH MUSHROOM SAUCE

INGREDIENTS:

- beef fillets 4
- salt to taste
- black peppercorns for grinding to taste
- garlic cloves 2
- Dijon mustard 2 dsp
- butter 60 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:

- butter 30 g
- gorgonzola 1 dsp
- shallots 2

- mushrooms 300 g
- whisky 1/2 small glass
- cream 200 g
- lemon juice to taste
- parsley to taste

PREPARATION:

Flavour the meat with the salt and pepper and leave at room temperature for about an hour. Prepare the mushroom sauce: melt the butter in a pan, add the sliced shallots and cook for 2-3 min. Add the mushrooms and cook for a further 5 min. Add the whisky, cook for 1 min., add a glass of water and cook for about a minute more. Add the liquid cream, lemon juice, parsley and gorgonzola and bring to the boil. Cook until the sauce thickens, adjust the salt and pepper and set aside. In the meantime, prepare the flavouring to be brushed on the fillet during cooking: in a small pan, melt the butter, mustard and garlic. Cook over a low heat until the butter melts. Keep warm. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the appliance. Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when ready is displayed, place them on the lower plate and close the grill. Cook for 6-8 min. according to taste and the thickness of the fillets. When cooked, remove the fillets and serve covered with the mushroom sauce prepared previously.

HAMBURGER WITH TOASTED RYE BREAD

INGREDIENTS:

- rye bread 8 slices
- top quality beef mince 500 g
- sliced Emmenthal 100 g
- olive oil 2 dsp
- sliced onions 2
- butter at room temperature as required
- Worcester sauce 2 tsp
- salt to taste
- pepper to taste
- sugar half a tsp

PREPARATION:

Prepare the hamburgers: mix the mince, Worcester sauce, salt and pepper thoroughly in a bowl. By hand, shape 4 hamburgers about 2 cm thick. Position the appliance in OPEN GRILL mode and insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper. Adjust the lower thermostat

dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the sliced onions flavoured with the olive oil and sugar on the lower plate and cook for about 5-6 min., mixing well with a spatula to ensure they cook evenly and are tender. At the same time, on the other plate, cook the hamburgers for about 12 min., turning after about 5-6 min. (the cooking time varies according to the thickness of the hamburger). As soon as the onions are cooked, remove from the plate and toast the buttered slices of bread on one side only for 1-2 min.

Place the slices of bread on a chopping board with the toasted side upwards, sprinkle with the onions, add the hamburgers and cover with the cheese. Close the sandwich with the slice of bread with the toasted side facing downwards. Wait for the plate to be hot again, then insert the sandwiches and press well with the upper plate.

Cook for about 2-3 min. to taste.

LAMB CUTLETS WITH BALSAM VINEGAR AND ROSEMARY

INGREDIENTS:

- lamb cutlets 6
- chopped rosemary 10 g
- chopped garlic 10 g
- balsam vinegar 100 ml
- sugar 15 g
- salt to taste
- pepper to taste

PREPARATION:

Mix all the ingredients well in a sufficiently large recipient, cover and leave the lamb to marinate in the refrigerator for at least 1-2 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the cutlets on the lower plate. Cook for about 11-13 min. according to taste and the thickness of the cutlets (you are recommended to turn them halfway through cooking as the bone prevents the upper plate from touching the meat on the upper). In the meantime, reduce the marinade in a pan and serve as a sauce on the grilled lamb cutlets.

CHICKEN KEBABS WITH HONEY AND LIME CREAM

INGREDIENTS:

- chicken breast 500 g

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- chilli pepper 1 tsp
- coriander 1 tsp
- olive oil 10 cl
- spring onions 2
- garlic cloves 3
- grated ginger 1 dsp
- sugar 1 dsp
- lime juice 1 dsp
- coarse salt 1 dsp
- pepper to taste

INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 1 dsp
- olive oil 1 dsp
- honey 1 dsp
- salt to taste

PREPARATION:

Prepare the marinade: place all ingredients in a food processor and blend to obtain a smooth mixture. Place the chicken cut into 2 cm wide cubes on a deep plate, add the marinade and cover all the chicken evenly. Cover with food film and marinate for 1-2 hours. Prepare the cream by mixing all the ingredients in a bowl, cover with transparent film and keep in the refrigerator. Thread the chicken pieces onto the kebab skewers. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the kebabs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 11-13 min., turning once or twice. Serve hot accompanied with the lime and honey cream.

PROVENCE STYLE CHICKEN LEGS

INGREDIENTS:

- chicken legs 3 (550 g)

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- dry white wine 25 cl
- olive oil 4 dsp
- mustard with seeds 3 dsp
- white wine vinegar 3 dsp
- Provence herbs 2 dsp
- chopped garlic 2 cloves
- coarse salt 2 tsp
- Cayenne pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the marinade by mixing all the ingredients in a bowl. With a sharp knife, cut the fleshy part of the chicken legs at a number of points to open them slightly. Place the legs in the bowl with the marinade and turn them so that both sides are well covered; leave to marinate for 2-3 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the chicken legs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 20-25 min., turning 2-3 times. When cooked, place on a plate and serve.

GRILLED PRAWNS

INGREDIENTS:

- prawns 16/20

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- parsley to taste
- lemons 2
- salt to taste
- pepper to taste
- garlic cloves 2

PREPARATION:

Prepare the marinade: chop the garlic and parsley finely, add the lemon juice, salt and a sprinkling of pepper.

Wash the prawns, dry well and leave to marinate for at least half an hour.

Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper

dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the drained prawns on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 4-6 min. To serve, decorate the plate with lemon slices and green salad.

GRILLED SALMON WITH YOGHURT SAUCE

INGREDIENTS:

- salmon fillet 500 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE SAUCE:

- Greek yoghurt 250 g
- garlic clove 1
- salt 1 tsp
- sugar 1 pinch
- chives 20 g
- parsley 20 g
- white pepper to taste

PREPARATION:

Prepare the sauce: wash the parsley and chives and dry thoroughly, chop the garlic separately.

Pour the yoghurt into a bowl, add the herbs, garlic, salt, sugar and pepper and blend to a smooth cream. Place in the refrigerator and leave for at least 30 min. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper, then put the appliance in OVEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled fillet on the lower plate, close the upper plate in OVEN GRILL mode (as near as possible to the food without touching it) and cook for about 25-30 min. (for best results, turn the salmon through 180° about halfway through cooking as towards the back, the plate is nearer the food). When cooked, place the salmon on a serving plate and serve with the yoghurt sauce.

GRILLED SQUID

INGREDIENTS:

- large squid 400 g
- lemon 1
- parsley 1 sprig
- olive oil to taste
- oregano to taste
- salt to taste
- chilli pepper powder to taste

PREPARATION:

Prepare the squid by removing the intestines, head and bone, then rinse thoroughly. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled squid on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 10-12 min. In a bowl, prepare the flavouring by mixing the oil with the chopped parsley, lemon juice, a pinch of oregano, a pinch of salt and a pinch of chilli pepper.

When the squid is cooked, remove from the grill and flavour with the sauce. Compose the dish and serve.

BANANA PANCAKES

INGREDIENTS:

- banana 1
- eggs 2 (1 whole + 1 white)
- milk 150 ml
- plain flour 100 g
- butter 70 g
- salt to taste
- sugar 1 dsp
- baking powder 16 g

PREPARATION:

Peel the banana and mash well with a fork. Beat the whole egg and sugar in a bowl and add the milk slowly mixing all the time. Add 50 g of melted butter, then add the flour sieved with the baking powder and a pinch of salt a little at a time, followed by the mashed banana. Mix all the ingredients thoroughly and then place the mixture in the refrigerator for 10 min. In the meantime, whip the egg white until firm. Take the mixture from the refrigerator and blend in the whipped egg white with delicate movements from the lower towards the upper. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper, then position the

appliance in OPEN GRILL mode. Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, grease the plates with a little butter and pour on 1-2 dessert spoons of the pancake mixture, spreading it rapidly over the surface to obtain a circle. Leave to cook for about 2 minutes until you see bubbles all over the surface of the pancake, then turn and cook the other side for about 2 minutes. The pancakes can be served in numerous ways: chocolate cream, maple syrup, fresh bilberries, chocolate chips, honey, whipped cream and icing sugar.

GRILLED PINEAPPLE WITH ICE-CREAM

INGREDIENTS:

- pineapple 1
- honey as required
- cane sugar as required
- fresh mint as required
- icing sugar as required
- vanilla ice-cream as required

PREPARATION:

Take the pineapple, remove the leaves and peel. Cut into slices about 1-2 cm thick and sprinkle each slice with cane sugar on both sides. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, brush the pineapple on both sides with honey and place on the grill. Close the grill and cook for 5-6 min. Once cooked, place the slices on a serving plate, decorate with fresh mint leaves, dust with icing sugar and serve with balls of ice-cream.

ONLY IF YOU HAVE ACCESSORY WAFFLE PLATES

Insert the waffle plates in the correct position

CLASSIC WAFFLES

MAKES: 12 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15min.

INGREDIENTS:

- all purpose flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 4 tsp (10 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- melted butter 1/3 cup (75 g)
- vanilla extract 1 tsp

PREPARATION:

In a large bowl, mix the flour, salt, baking powder and sugar together, then set aside. In a separate bowl, beat the eggs. Stir in the milk, butter and vanilla. Pour the flour mixture into the milk mixture and beat until blended. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used.

Serve immediately.

BELGIAN WAFFLES

MAKES: 14-16 waffles

PREPARATION: 15 min.

COOKING TIME: 20 min.

INGREDIENTS:

- cake flour 2 cups (460 g)
- salt 1/2 tsp
- baking powder 2 tsp (5 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 4
- warm milk 2 cups (460 ml)
- melted butter 1/3 cup (70 g)
- vanilla extract 1/2 tsp

PREPARATION:

In a large bowl, mix the flour, salt and baking powder together; set aside. In a separate bowl, beat the egg yolks and sugar until the sugar is completely dissolved.

Add the vanilla extract, melted butter and milk to the eggs and whisk to combine. Combine the egg-milk mixture with the flour mixture and whisk until just blended. Do not over mix. In a third bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peaks form, about 1-2 minutes. Using the rubber spatula, gently fold the egg whites into the waffle batter. Do not over mix. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES

MAKES: 10-12 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- plain flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 1 tsp (3 g)
- white sugar 3/4 cup (170 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 1/4 cup (60 g)
- cinnamon 2 tsp (6 g)

PREPARATION:

Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and beat on maximum power for 30 seconds. Stir and continue until the chocolate and butter have melted and the mixture is smooth, set aside to cool slightly. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large bowl and stir through the cooled chocolate mixture until smooth. Sift the flour, sugar, cocoa powder, cinnamon, baking powder and salt together in a large bowl. Add the flour mixture to the egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Consignes de sécurité



Danger!

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un risque de chocs électriques potentiellement mortels.

- Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifier que :
 - La tension du secteur indiquée sur la plaquette de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique ;
 - la prise de courant a une intensité nominale de 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre..
 - Une utilisation professionnelle du produit, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi dégage le fabricant de toute responsabilité.
- S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec les parties de l'appareil qui deviennent chaudes pendant l'utilisation. Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un SAV agréé.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Vérifier que l'appareil est complètement refroidi.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance.**
- Utiliser uniquement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Vérifier qu'elles sont en bon état et qu'elles ont une section appropriée.
- Ne jamais débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.



Attention!

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

- Il est conseillé de nettoyer les plaques avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent délicat.
- Cet appareil est prévu pour la cuisson des aliments. Il ne

doit pas être utilisé pour un autre usage ni être modifié ou transformé.

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les espaces cuisine destinés au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels, gîtes ruraux, hôtels, meublés, motels et autres hébergements.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles soient conscientes des risques liés à l'utilisation. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ceux-ci ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte. Maintenir l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Maintenir l'appareil hors de portée des enfants et ne pas le laisser en marche sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- Ranger l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.



Danger de brûlures !

Le non-respect des précautions d'usage peut entraîner un risque de brûlures superficielles ou profondes.

- La surface extérieure peut devenir très chaude lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours utiliser la poignée (2) ou des gants à four si nécessaire.
- Retirer ou changer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.

N.B. :

Ce symbole signale des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Ne pas faire cuire des aliments enveloppés dans des films en plastique, dans des feuilles d'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter tout risque d'incendie.



Cet appareil est conforme au règlement CEE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Élimination de l'appareil



Ne pas éliminer l'appareil avec les déchets ménagers mais le déposer dans un centre de collecte agréé.

DESCRIPTION

1. **Base et couvercle :** structure solide en acier inox avec couvercle à charnière flottante.
2. **Poignée :** poignée robuste en métal permettant d'ajuster la hauteur du couvercle selon l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de déverrouillage de la plaque :** appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque
4. **Dispositif de verrouillage/déverrouillage et réglage en hauteur de la plaque supérieure/couvercle**
5. **Bouton de déverrouillage charnière :** il permet d'ouvrir complètement l'appareil à plat.
6. **Réglage en hauteur de la plaque "fonction four grill" :** pour bloquer la plaque supérieure/couvercle à la hauteur voulue, pour préparer des plats qui n'ont pas besoin d'être pressés.
7. **Voyant de mise en marche.**
8. **Touche Start/Stop**
9. **Touche Time"+":** pour régler (augmenter) le temps de cuisson.
10. **Touche Time"-":** pour régler (diminuer) le temps de cuisson.
11. **Bouton du thermostat de la plaque inférieure :** pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque inférieure.
12. **Bouton thermostat plaque supérieure :** pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque supérieure.
13. **Plaques amovibles :** anti-adhésives et lavables en lave-vaisselle, faciles à nettoyer LE NOMBRE ET LE TYPE

DES PLAQUES VARIENT SELON LE MODÈLE.

- 13a. **Plaque grill :** parfaite pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes
- 13b. **Plaque lisse :** pour préparer crêpes, œufs, bacon et crustacés
- 13c. **Plaque gaufre supérieure :** pour préparer tous types de gaufres (uniquement CG7044).
- 13d. **Plaque gaufre inférieure :** pour préparer tous types de gaufres (uniquement CG7044).
14. **Bac de récupération des graisses :** intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
15. **Doseur à gaufre (uniquement CG7044).**
16. **Pieds avant réglables.**

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Retirer tout l'emballage et les autocollants qui se trouvent sur la plaque. S'assurer qu'il ne reste aucune pièce de l'appareil dans l'emballage avant de le jeter. Il est conseillé de conserver la boîte et l'emballage pour les réutiliser.

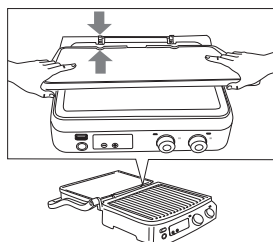
 **N.B. :** Avant l'utilisation, nettoyer la base, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide pour éliminer la poussière accumulée durant le transport. Nettoyer soigneusement les plaques de cuisson et le bac de récupération des graisses. Les plaques et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés en lave-vaisselle.

 **N.B. :** Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives.

 **N.B. :** les plaques amovibles (grill et lisses) sont parfaitement interchangeables.

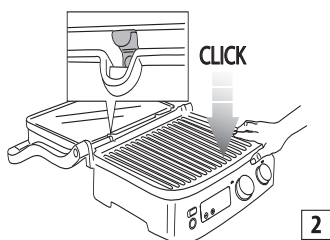
Installation des plaques de cuisson

- Ouvrir l'appareil à plat (voir figure 1). Installer une plaque à la fois.



- Chaque plaque peut être installée aussi bien dans le

logement supérieur que dans le logement inférieur (voir figure 2).



Retrait des plaques

Ouvrir l'appareil à 180°.

Repérer les boutons de déverrouillage (3) des plaques sur le côté gauche de l'appareil. Appuyer fermement sur le bouton pour déverrouiller la plaque. Saisir la plaque à deux mains, la faire coulisser le long des supports métalliques et l'extraire de la base. Appuyer sur l'autre bouton de déverrouillage pour retirer la deuxième plaque en effectuant les mêmes opérations.



Danger de brûlures ! Retirer ou remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Installation du bac de récupération des graisses

Durant la cuisson, le bac de récupération des graisses doit être installé dans son logement sur le côté droit de l'appareil. La graisse provenant des aliments s'écoule dans le bac par la rigole prévue à cet effet sur la plaque.



N.B. : Pendant la cuisson, contrôler fréquemment le bac de récupération des graisses et le vider si nécessaire pour éviter qu'il n'y ait trop de graisse liquide.

Après la cuisson, éliminer la graisse récupérée selon la réglementation en vigueur.

Le bac de récupération des graisses peut être lavé au lave-vaisselle.



Important ! Durant la cuisson, faire preuve de la plus grande prudence.

Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Les parties en aluminium moulé sous pression deviennent en revanche très chaudes, éviter de les toucher durant ou immédiatement après la cuisson.

Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, le laisser refroidir (pendant au moins 30 minutes).

Le bac de récupération des graisses doit toujours être

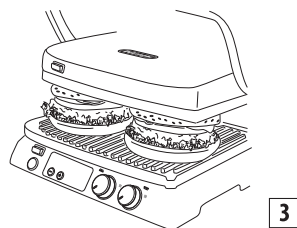
installé sur l'appareil pendant la cuisson. Ne pas vider le bac de récupération des graisses tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi. Lors de l'extraction du bac faire attention à ne pas renverser les liquides qui s'y sont écoulés.

POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Grill par contact (position fermée)

La plaque supérieure recouvre la plaque inférieure. C'est la position initiale et de cuisson quand on utilise l'appareil comme grill à contact. La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure. De cette manière, les aliments sont cuits de manière uniforme des deux côtés.

Le grill par contact est idéal pour cuire les steaks hachés, la viande désossée et en tranches fines, les légumes et les sandwiches. La fonction "par contact" permet une cuisson rapide et saine des aliments. Lorsqu'on utilise le grill par contact, les aliments cuisent rapidement puisqu'ils sont en contact avec les plaques des deux côtés à la fois (figure 3).



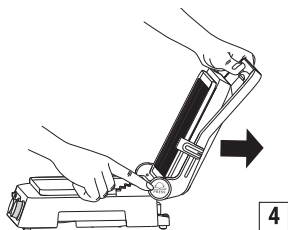
Les rainures de la plaque et la rigole qui se trouve à l'arrière de l'appareil permettent à la graisse de s'écouler dans le bac prévu à cet effet.

L'appareil est équipé d'une poignée spéciale et d'une charnière qui permettent de régler la plaque supérieure en fonction de l'épaisseur des aliments. Pour préparer plusieurs aliments à la fois avec le grill par contact, il faut que les différents aliments aient la même épaisseur afin de permettre une fermeture uniforme du couvercle (plaque supérieure).

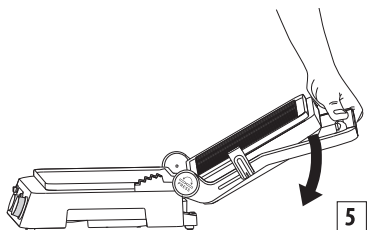
Grill ouvert

La plaque supérieure et la plaque inférieure sont toutes les deux à plat. La plaque inférieure et la plaque supérieure sont l'une à côté de l'autre et offrent une large surface de cuisson. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé en mode barbecue avec plaque grill ou plaque lisse. Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le bouton de déverrouillage de la charnière, qui se trouve sur la droite. Saisir la poignée d'une main et de l'autre appuyer sur

le bouton de déverrouillage de la charnière (figure 4).



Basculer le couvercle vers l'arrière à l'aide de la poignée jusqu'à ce que l'appareil soit complètement ouvert. (figure 5).



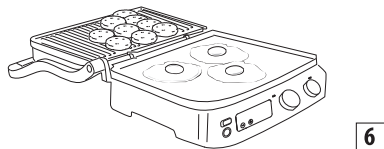
Si on soulève légèrement la poignée avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage, la pression sur la charnière est moindre et l'ouverture est plus facile.

L'appareil peut être utilisé comme grill/barbecue pour préparer des steaks hachés, des biftecks, du poulet et du poisson. Le mode grill/barbecue est le plus polyvalent. Le gril est ouvert à 180° et offre une double surface de cuisson.

Il est possible de préparer différents aliments sur des plaques séparées sans mélanger les saveurs ou de cuisiner une plus grande quantité d'un même aliment.

La position grill/barbecue permet de griller plusieurs morceaux de viande de différentes épaisseurs, avec le degré de cuisson préféré pour chacun d'eux. Dans cette position, il est nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson.

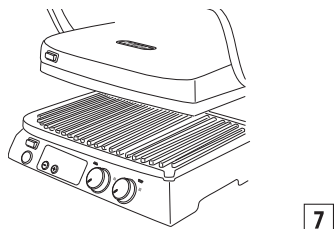
L'appareil peut être utilisé également avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 6).



La grande surface de cuisson permet de préparer simultanément différents aliments ou une plus grande quantité du même aliment.

Four grill

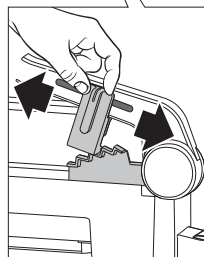
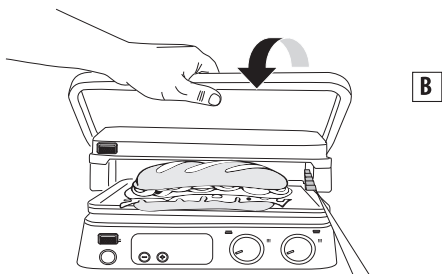
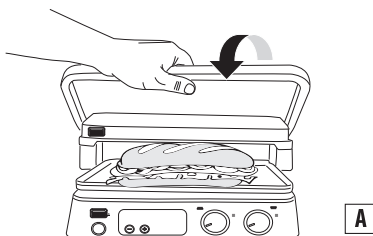
Cette position (voir figure 7) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui demandent une cuisson lente et uniforme.



Idéal pour la préparation de légumes à forte teneur en eau, car l'eau peut s'évaporer.

Il est possible d'utiliser cette position de cuisson pour préparer des sandwichs moelleux et des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés.

- Placer les aliments sur la plaque inférieure.
- Saisir la poignée et abaisser la plaque supérieure (fig. A).



- Régler la plaque supérieure à la hauteur voulue en faisant coulisser le levier de verrouillage (4) des plaques.
- La plaque supérieure est verrouillée à la hauteur voulue. Il y a 5 réglages de hauteur différents (fig. B).

UTILISATION

Fonctionnement

Lorsque l'appareil et les aliments sont prêts sélectionner une température comprise entre 60°C et 230 °C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 11 et 12.

Appuyer sur le bouton start/stop. Le voyant ON s'allume. Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment durant la cuisson, en fonction du type d'aliment à préparer.

i N.B. : l'appareil est muni de 2 pieds avant réglables (16) qui facilitent l'écoulement des jus dans le bac de récupération des graisses.

Fonction minuterie

Quand le message "READY" s'affiche sur l'écran, sélectionner la position de cuisson (voir paragraphe "position de cuisson") puis placer les aliments sur les plaques. Il est possible de sélectionner le temps de cuisson à l'aide des boutons "minuterie" (9 et 10) ; à la fin du temps de cuisson "END" s'affiche sur l'écran; l'appareil reste allumé. Quand les aliments sont cuits éteindre l'appareil en appuyant sur la touche start/stop (8) ou tourner le bouton du thermostat (11 et 12) sur éteint.

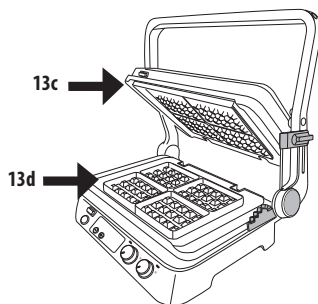
i N.B. : l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 90 minutes de fonctionnement.

Sélection de l'unité de température

La température peut être affichée en degrés °C ou °F. Pour modifier l'unité de température appuyer simultanément sur les deux touches "+" et "-" (9 - 10) pendant quelques secondes.

Mode gaufre (uniquement pour le modèle CG7044)

- Installer les plaques pour gaufre (13c/13d) (voir figure 1.) Il est à noter que dans ce cas, les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être celle indiquée sur la figure 8.



- Régler la température de la plaque inférieure et supérieure à 190 et 200°C et appuyer sur la touche start/stop.
 - L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.
 - Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
 - **Versez un doseur dans les moules de la plaque.**
 - Étendre légèrement la pâte et fermer l'appareil.
 - Faire cuire le temps indiqué dans les recettes.
- Si on programme la minuterie, à la fin du cycle de cuisson l'appareil émet 3 bips sonores, la minuterie disparaît et l'écran affiche "END".
- Pour préparer d'autres gaufres, verser de la pâte sur la plaque inférieure et répéter les opérations ci-dessus. Lorsque la dernière gaufre a été préparée, éteindre l'appareil à l'aide de la touche start/stop.



Attention! Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer les gaufres des plaques car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien par l'utilisateur

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer les plaques anti-adhésives. Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Ne pas laisser les ustensiles en plastique en contact avec les plaques chaudes.
- Après la cuisson faire tomber les résidus d'aliments dans le bac de récupération à travers la rigole d'évacuation des graisses, puis nettoyer avec un essuie tout avant de passer à la cuisson suivante.
- Avant toute opération de nettoyage, laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage et entretien



N.B. : Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est complètement refroidi.

À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes. Retirer les résidus alimentaires collés sur les plaques. Vider le bac de récupération des graisses. Le bac de récupération des graisses peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

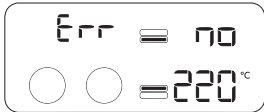
Appuyer sur les boutons de déverrouillage des plaques (3) pour retirer ces dernières. Avant de les toucher vérifier que les plaques sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson passent au lave-vaisselle mais les lavages répétés peuvent réduire les propriétés du revêtement. Il est donc conseillé de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau additionnée d'un détergent doux.

Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les plaques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance absorbée	2000W
	1600W (GAUFRE)

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Message d'erreur sur l'écran	DESCRIPTION	PROBLÈME	SOLUTION
	Une des plaques de cuisson ne chauffe pas.	Le contrôle électronique a détecté qu'une des plaques de cuisson n'atteint pas la température réglée. La plaque n'est pas correctement insérée dans l'appareil. La résistance à l'intérieur de la plaque est peut-être endommagée. Le raccordement de la résistance est peut-être endommagé. Le contrôle électronique est peut-être endommagé.	Débrancher de la prise de courant. Vérifier que la plaque est bien installée dans son logement. Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne. Contacter le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.

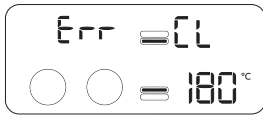
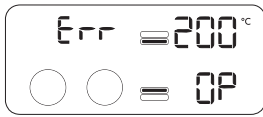
	Dysfonctionnement de la sonde de température.	Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.	Débrancher de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le Service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.
	Dysfonctionnement de la sonde de température.	Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.	Débrancher de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le Service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.
		L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise de courant. Brancher l'appareil sur une prise de courant. Contrôler le disjoncteur. Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne. S'adresser à une centre d'assistance De'Longhi.
		L'appareil ne s'allume pas quand on appuie sur la touche START/STOP.	Les deux boutons de réglage de la température sont sur 0, et l'écran supérieur et inférieur affiche OFF. Régler la température voulue à l'aide du bouton, puis appuyer sur la touche START/STOP.

TABLEAU DE CUISSON

BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure			
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	5 - 6	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	À point	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	10-11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	À point	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	À point	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	12 - 14	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson
Steak haché	2-3	6	Bien cuit	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette		6	Bien cuit	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	230	13 - 15	bien huiler les aliments, retourner à mi- cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure			
Côtelette	1,5-3	6	À point	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	bien huiler les aliments, retourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	7 - 9	bien huiler les ali- ments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERT	GRILL	LISSE	230	14 - 16	bien huiler les ali- ments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	9 - 11	bien huiler les ali- ments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERT	GRILL	LISSE	230	11 - 13	bien huiler les ali- ments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	14 - 16	bien huiler les ali- ments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	8 - 10	

VIANDE DE POULET ET DE DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	3 - 4	bien huiler les ali- ments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Aile		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
	1,5-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6-8	
	1,5-2	8	G R I L L OUVERT	GRILL	LISSE	230	14 - 16	retourner à mi- cuisson.
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6 - 8	
Poulet en crapaudine à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure			
Croque- monsieur / sandwich	2	F O U R GRILL	LISSE	GRILL	180	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	G R I L L P A R CONTACT	GRILL	LISSE	180	2 - 3	
Tranches de pain	4	G R I L L OUVERT	LISSE	GRILL	230	4 - 5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure			
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	230	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	LISSE	GRILL	230	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	210	8 - 10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	LISSE	GRILL	230	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de façon à ce qu'elle soit juste au-dessus des aliments sans les toucher.
Tranche	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	12 - 14	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	4 - 6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure		
Pancake	4	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	200	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi- cuisson
Gaufres	4	GRILL PAR CONTACT	GAUFRE	GAUFRE	190	200	4 - 5	beurrer les pla- ques
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	200	5 - 6	beurrer les pla- ques

RECETTES

ŒUFS BROUILLÉS, LARD FUMÉ ET TOAST

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 1 cuillère à soupe de lait
- sel et poivre
- 2 tranches de pain pour toast

PRÉPARATION :

Fouetter les œufs avec le lait et le sel jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur et mettre l'appareil en position GRILL OUVERT.

Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Quand "READY" s'affiche sur l'écran, verser les œufs battus sur la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en ayant soin de bien les mélanger avec une spatule en bois pour les cuire uniformément.

Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes en les retournant à mi-cuisson; sur l'autre plaque griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson. Composer le plat et servir.

CROSTINI À LA MOUSSE D'AUBERGINE

INGRÉDIENTS :

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- poudre d'ail q.s.
- persil q.s.
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION :

Laver les aubergines, les éplucher et les couper en tranches épaisses.

Insérer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, placer les aubergines sur la plaque inférieure et cuire pendant 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Couper les tranches d'aubergines grossièrement et les mettre dans un mixeur avec la ricotta, la gousse d'ail et le persil haché, une pincée de sel et une pincée de poivre, ainsi que l'huile. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et peu granuleux. Huiler le pain (coupé en tranches) avec l'huile d'olive et le faire cuire à 230 °C toujours avec les plaques lisses en mode CONTACT GRILL pendant 1-2 minutes selon le dorage voulu.

Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser de deux cuillères à soupe d'huile et servir.

SALADE DE VIANDE, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS :

- 2 tranches de viande de veau
- 100 g de roquette
- 10-12 tomates cerises
- 100 g de copeaux de parmesan
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATION :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la poser sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates en 4. Installer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, mettre les tranches de viande huilées au préalable sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure ; cuire 2-3 minutes selon la cuisson voulue. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les copeaux de grana padano. Assaisonner avec un filet d'huile.

CÔTES AROMATISÉES AU CAFÉ

INGRÉDIENTS:

- côtes de bœuf (2 de 250 g chacune)
- huile d'olive

POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES AU CAFÉ :

- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 2 cuillères à café de grains de café
- 1 cuillère à soupe de piment doux
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à café de poivre

PRÉPARATION :

Préparer le mélange d'épices au café : verser les graines de cumin et le café dans un robot et les réduire en poudre pas trop fine. Verser la poudre obtenue dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et assaisonner avec les épices; couvrir et laisser une température ambiante pendant environ 30 min. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT.

Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Quand "READY" s'affiche sur l'écran, mettre la viande sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure ; cuire 6-3 minutes selon la cuisson voulue. Servir chaud.

FILET DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de bœuf
- sel
- poivre noir du moulin
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 60 g de beurre
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de gorgonzola
- 2 échalotes
- 300 g de champignons
- 1/2 verre à liqueur de whisky
- 200 g de crème liquide
- jus de citron
- persil q.s.

PRÉPARATION :

Assaisonner la viande avec sel et poivre et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure environ. Préparer la sauce aux champignons : dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les échalotes émincées ; laisser cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter les champignons et cuire 5 minutes, déglacer avec le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et cuire encore une minute environ. Ajouter la crème liquide, le jus d'un citron, le persil et porter à ébullition. Cuire jusqu'à ce que la crème soit bien dense ; saler, poivrer et mettre de côté. Entre temps, préparer l'assaisonnement de la viande avec lequel badigeonner les filets durant la cuisson : mettre le beurre, la moutarde et l'ail dans une petite casserole. Faire cuire à feux doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Garder au chaud. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Badigeonner les filets avec la sauce des deux côtés, puis quand "READY" s'affiche sur l'écran les mettre sur la

plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson désirée et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir nappés de la sauce aux champignons.

STEAK HACHÉ AVEC PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 8 tranches de pain de seigle
- 500 g de viande hachée pur bœuf
- 100 g d'emmental en tranches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- beurre à température ambiante
- 2 cuillères à café de sauce worchester
- sel
- poivre
- 1/2 cuillère à café de sucre

PRÉPARATION :

Préparer les steaks hachés : dans une terrine mélanger la viande hachée, la sauce worchester, le sel, le poivre et bien amalgamer le tout. Former avec les mains 4 hamburgers d'environ 2 cm d'épaisseur. Placer le grill en mode GRILL OUVERT et installer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, placer les oignons émincés assaisonnés avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et faire cuire pendant 5-6 minutes environ en remuant constamment avec une spatule afin d'obtenir une cuisson uniforme et qu'ils soient bien fondants. En même temps, cuire les steaks hachés sur l'autre plaque pendant 12 minutes environ en les retournant au bout de 5-6 minutes environ (le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des steaks hachés). Dès que les oignons sont cuits, les retirer de la plaque et faire griller les tranches de pain beurrées d'un seul côté pendant 1-2 minutes.

Mettre les tranches de pain sur une planche à découper, le côté grillé vers le haut, déposer dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le sandwich avec une tranche de pain, côté grillé vers le bas. Attendre que la plaque soit à nouveau chaude, puis poser les burgers et bien presser avec la plaque supérieure. Faire cuire pendant 2-3 minutes environ selon le dorage souhaité.

CÔTELETTES D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS :

- 6 côtelettes d'agneau
- 10 g de romarin haché
- 10 g d'ail haché
- 100 ml de vinaigre balsamique
- 15 g de sucre
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient assez grand, couvrir et laisser mariner l'agneau au réfrigérateur pendant au moins 1-2 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les côtelettes sur la plaque inférieure. Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction de la cuisson désirée et de l'épaisseur des côtelettes (il est conseillé de les retourner à mi-cuisson parce que l'os ne permet pas à la plaque supérieure d'être en contact avec la viande). Entre temps, faire réduire la marinade dans une casserole et en napper les côtelettes d'agneau grillées avant de servir.

BROCHETTES DE POULET, CREME AU MIEL ET LIME

INGRÉDIENTS :

- 500 g de blanc de poulet

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de coriandre
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 oignons blancs
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- poivre

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME AU MIEL ET CITRON :

- 5 cl de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café de zeste de citron vert râpé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 1 cuillère à soupe de miel
- sel

PRÉPARATION :

Préparer la marinade : mettre tous les ingrédients dans un robot de cuisine et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans un plat creux le poulet coupé en dés de 2 cm de largeur et le recouvrir entièrement avec la marinade. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner pendant 1-2 heures. Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier, couvrir avec le film transparent et conserver au réfrigérateur. Piquer les morceaux de poulet sur les brochettes. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque " READY" s'affiche sur l'écran, poser les brochettes sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 11-13 minutes environ en les retournant 1-2 fois. Servir les brochettes accompagnées de la crème au miel et citron.

CUISSES DE POULET À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS :

- 3 cuisses de poulet (550 gr)

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 25 cl de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne

PRÉPARATION :

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquer quelques incisions dans la partie charnue des cuisses et les ouvrir légèrement. Plonger les cuisses dans le saladier et les enduire de marinade uniformément ; laisser mariner 2 à 3 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran,

poser les cuisses de poulet sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 20-25 minutes environ en les retournant 2-3 fois. Lorsqu'elles sont cuites, les placer dans un plat et servir.

GAMBAS AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 16/20 gambas

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- persil q.s.
- 2 citrons
- sel
- poivre
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION :

Préparer la marinade : hacher finement l'ail et le persil, ajouter le jus du citron, saler et poivrer.

Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT.

Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les gambas bien égouttées sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et cuire 4 à 6 minutes. Au moment de servir, décorer le plat avec quelques rondelles de citron et des feuilles de salade.

SAUMON AU GRILL AVEC SAUCE AU YAOURT

INGRÉDIENTS:

- 500 g de filet de saumon
- huile d'olive q.s.

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE :

- 250 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 20 g de ciboulette
- 20 g de persil
- poivre blanc

PRÉPARATION:

Préparer la sauce : laver et bien sécher le persil et la

ciboulette et hacher l'ail à part.

Verser le yaourt dans un saladier, ajouter les aromates, l'ail, le sel, le sucre, le poivre et mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode FOUR GRILL (juste au-dessus de l'aliment mais sans le toucher) et faire cuire pendant 25-30 minutes environ (pour un meilleur résultat, retourner le saumon de 180° à mi-cuisson environ car la plaque est plus proche de l'aliment dans la partie arrière). Une fois la cuisson terminée, placer le saumon dans un plat et servir accompagné de la sauce au yaourt.

CALAMAR AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 400 gr calmar
- 1 citron
- quelques brins de persil
- huile d'olive
- origan
- sel
- piment en poudre à volonté

PRÉPARATION :

Vider le calamar, enlever la tête, retirer l'os à l'intérieur et bien le rincer. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser le calamar huilé au préalable sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 10-12 minutes environ. Dans un saladier, préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile avec le persil haché, le jus de citron, une pincée d'origan, une pincée de sel et de piment.

Quand le calamar est cuit, le retirer du grill et l'assaisonner avec la sauce. Composer le plat et servir.

PANCAKE À LA BANANE

INGRÉDIENTS :

- 1 banane
- 2 œufs (1 entier + 1 blanc)
- 150 ml de lait
- 100 g de farine T45
- 70 g de beurre
- sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 16 g de levure chimique

PRÉPARATION :

Éplucher la banane et l'écraser à la fourchette en purée. Dans un bol battre 1 œuf entier avec le sucre et verser le lait en filet en continuant de mélanger. Ajouter 50 g. de beurre fondu puis incorporer petit à petit la farine tamisée avec la levure, une pincée de sel et la purée de banane. Bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer la pâte 10 minutes au réfrigérateur. Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme. Reprendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Installer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, beurrer légèrement les plaques, y verser 1 ou 2 cuillerées de pâte et l'étaler en formant un cercle. Laisser cuire 2 minutes environ, dès que des bulles se forment à la surface, le retourner et laisser cuire 2 minutes sur l'autre face. Les pancakes peuvent être agrémentés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, copeaux de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

ANANAS GRILLÉ À LA GLACE

INGRÉDIENTS :

- 1 ananas
- miel
- sucre de canne
- menthe fraîche
- sucre glace
- glace à la vanille

PRÉPARATION :

Retirer les feuilles et la peau de l'ananas. Couper ensuite l'ananas en tranches de 1 à 2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Installer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil

en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, badigeonner les tranches d'ananas de miel sur les deux faces et les placer sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire 5-6 min. Une fois cuites, mettre les tranches dans un plat, décorer avec des feuilles de menthe fraîche, saupoudrer de sucre glace et servir avec des boules de glace.

UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DES PLAQUES POUR GAUFRES

Insérer correctement les plaques à gaufres.

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 12 gaufres

PRÉPARATION : 10min

TEMPS DE CUISSON : 15min

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de farine T45 (460 g)
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à café de levure (10 gr)
- 2 cuillères à café de sucre (30 gr)
- 2 œufs
- 1 tasse et demie de lait tiède (345 ml)
- 1/3 tasse de beurre fondu (75 gr)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre et réserver. Battre les œufs dans un bol à part. Incorporer le lait, le beurre et la vanille. Verser la farine et les autres ingrédients dans le saladier avec le lait et les œufs et amalgamer avec un fouet. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche READY, graissez la plaque à gaufres avec du beurre fondu ou un spray de cuisson antiadhésif et versez un doseur dans les moules de la plaque, en utilisant une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 14-16 gaufres

PRÉPARATION : 15 min

TEMPS DE CUISSON : 20 min

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de farine (460 gr)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique (5 gr)
- 2 cuillères à café de sucre (30 gr)
- 4 œufs
- 2 tasses de lait chaud (460 ml)
- 1/3 tasse de beurre fondu (70 gr)
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure et réserver. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux œufs et amalgamer avec un fouet. Ajouter le mélange œufs-lait à la farine et amalgamer le tout. Ne pas trop mélanger. Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique pendant 1-2 minutes. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer soigneusement les blancs dans la pâte à gaufres. Ne pas trop mélanger. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche READY, graissez la plaque à gaufres avec du beurre fondu ou un spray de cuisson antiadhésif et versez un doseur dans les moules de la plaque, en utilisant une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servir immédiatement.

GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

DOSES POUR : 10-12 gaufres

PRÉPARATION : 10min

TEMPS DE CUISSON : 15 min

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de farine T45 (460 gr)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique (3 gr)
- 3/4 tasse de sucre (170 gr)
- 2 œufs
- 1 tasse et demie de lait tiède (345 ml)
- 80 gr de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 140 g de chocolat noir
- 1/4 tasse de cacao en poudre (60 gr)
- 2 cuillères à café de cannelle (6 gr)

PRÉPARATION :

Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier pour micro-ondes et faire chauffer au four à micro-ondes à la puissance maximum pendant 30 secondes. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient complètement fondus et que la pâte soit lisse. Laisser refroidir légèrement. Dans un grand saladier battre avec un fouet les œufs, le lait et la vanille, incorporer le mélange beurre et chocolat refroidi, et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse. Tamiser la farine, le sucre, le cacao en poudre, la cannelle, la levure et le sel ensemble dans un grand saladier. Ajouter le mélange de farine et des autres ingrédients aux œufs et mélanger le tout avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment lisse. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill.

Lorsque l'écran affiche READY, graissez la plaque à gaufres avec du beurre fondu ou un spray de cuisson antiadhésif et versez un doseur dans les moules de la plaque, en utilisant une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servir immédiatement.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Advertencias de seguridad



¡Peligro!

El incumplimiento de esta advertencia implica el riesgo de descargas eléctricas con peligro de muerte.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe:
 - que el voltaje indicado en la placa de características corresponda al de la red eléctrica;
 - que la toma de corriente esté equipada con puesta a tierra y que tenga una capacidad mínima de 16A.
 - Un uso profesional del producto, inadecuado o no conforme con las instrucciones de uso, exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Compruebe que el cable de alimentación no tenga contacto con partes del aparato que se calientan durante el uso. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, o por su servicio de asistencia técnica con el fin de evitar cualquier riesgo
- Antes de guardar el aparato o retirar las placas de cocción y antes de hacer cualquier operación de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Use solo cables alargadores que respondan a las normas de seguridad vigentes. Compruebe que estén en buenas condiciones y que tengan la sección adecuada.
- Nunca desenchufe el aparato de la corriente tirando del cable.



¡Advertencia!

El incumplimiento de la advertencia puede provocar lesiones personales o dañar el aparato.

- Limpie la parte exterior de la placa de cocción con una esponja suave o un paño humedecido con agua y detergente neutro.
- Este aparato ha sido diseñado para la cocción de

alimentos. Por consiguiente, no debe ser utilizado para otros fines ni ser modificado o alterado bajo ningún concepto.

- Este aparato ha sido concebido solo para el uso doméstico. No se contempla el uso en lugares destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo, casas de turismo rural, hoteles, moteles, residencias de tipo «bed and breakfast» y en otras estructuras hoteleras.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario, no deben ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje el aparato al alcance de los niños ni encendido sin vigilancia.
- No utilice el aparato sin las placas de cocción.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No desplace el aparato durante su uso.



¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento de esta advertencia puede implicar el riesgo de quemaduras.

- Cuando el aparato esté funcionando, la superficie exterior puede aumentar mucho de temperatura. Siempre utilice el asa (2) o guantes para horno si fuera necesario.
- Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.

**Nota:**

Este símbolo destaca consejos e información importantes para el usuario.

- Para evitar el riesgo de incendio, no cueza alimentos envueltos en película de plástico o aluminio o en bolsas plásticas.



Este aparato responde al Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Eliminación del aparato

El aparato no debe eliminarse con los residuos domésticos, sino que se deberá llevar a un centro autorizado para la recogida selectiva y reciclaje.

DESCRIPCIÓN

- 1. Base y tapa:** estructura robusta de acero inoxidable con tapa ajustable.
- 2. Asa:** asa robusta de metal para ajustar la tapa según el grosor del alimento.
- 3. Botones de desenganche de la placa:** púselos para desenganchar y quitar la placa.
- 4. Dispositivo de bloqueo/desbloqueo y regulación en altura de la placa superior/tapa**
- 5. Botón de desenganche de la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer en posición en plano.
- 6. Regulación en altura de la placa «función horno grill»:** para bloquear la placa/tapa superior a la altura deseada, para preparar alimentos que no necesitan ser comprimidos.
- 7. Indicador luminoso de encendido.**
- 8. Botón Encendido/Apagado**
- 9. Botón Temporizador «+»:** para ajustar (aumentar) el tiempo de cocción.
- 10. Botón Temporizador «-»:** para ajustar (disminuir) el tiempo de cocción.
- 11. Mando del termostato de la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa inferior.
- 12. Mando del termostato de la placa superior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa superior.
- 13. Placas extraíbles:** antiadherentes y lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar. LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDE VARIAR SEGÚN EL MODELO.
- 13a. Placa Grill:** perfecta para asar bistecs, hamburguesas, pollo y verduras.

13b. Placa lisa: para preparar crepes, huevos, tocino y mariscos de forma impecable.

13c. Placa waffle superior: para preparar todo tipo de gofres (solo CG7044).

13d. Placa waffle inferior: para preparar todo tipo de gofres (solo CG7044).

14. Bandeja recogegrasa: integrada con el aparato, se puede extraer para facilitar la limpieza.

15. Dosificador para gofres (solo CG7044).

16. Pies de apoyo delanteros regulables.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Elimine el embalaje y las etiquetas de la placa. Antes de desechar el material de embalaje, compruebe que no haya quedado dentro ninguna pieza del aparato. Le recomendamos guardar la caja y el embalaje para utilizarlo en un futuro.



Nota: Antes del uso, limpie la base, tapa y mandos con un paño húmedo para eliminar la suciedad acumulada durante el transporte. Limpie meticulosamente las placas de cocción y la bandeja recogegrasa. Las placas y la bandeja recogegrasa pueden lavarse en lavavajillas.



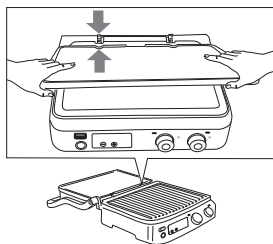
Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.



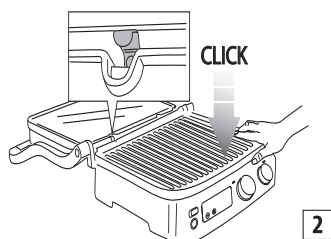
Nota: las placas extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

- Coloque el aparato en posición horizontal (véase la figura 1). Monte una placa por vez.

**1**

- Cada placa puede introducirse en el alojamiento superior o inferior (véase la figura 2).



Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición plana.

Identifique los botones de desenganche de las placas (3) a la izquierda. Presione el botón firmemente para expulsar la placa de la base. Sostenga la placa con ambas manos, hágala deslizar por los soportes de metal y quítela de la base. Pulse el otro botón de desenganche para quitar la segunda placa, siguiendo las mismas operaciones.



¡Peligro de quemaduras! Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.

Coloque la bandeja recoge grasa

Durante la cocción, la bandeja recoge grasa debe estar montada en la parte derecha del aparato. La grasa que se desprende de los alimentos se desliza hacia un agujero en la placa y es recogida en la bandeja.



Nota: Durante la cocción, controle con frecuencia la bandeja recoge grasa y retírela para evitar el exceso de grasa líquida.

Después de la cocción, elimine la grasa recogida de manera adecuada.

La bandeja recoge grasa se puede lavar en lavavajillas.



¡Advertencia! Tenga cuidado durante las operaciones de cocción.

Para abrir el aparato, sostenga el asa que no se calienta. Por el contrario, las piezas de aluminio fundido a presión se calientan mucho, evite tocarlas durante la cocción e inmediatamente después.

Antes de llevar a cabo cualquier operación en el aparato, deje enfriar durante 30 minutos como mínimo.

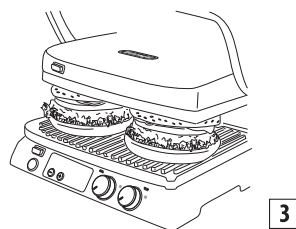
Al cocer, la bandeja recoge grasa siempre debe estar en su lugar. Vacíe la bandeja recoge grasa cuando el aparato se haya enfriado completamente. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recoge grasa para que no se derramen los líquidos.

POSICIONES DE COCCIÓN

Grill de contacto (posición cerrada)

La placa superior reposa sobre la placa inferior. Es la posición inicial y también una posición de cocción cuando el aparato se utiliza como Grill de Contacto. La tapa se ajusta automáticamente al grosor del alimento colocado sobre la placa. El alimento se cuece de forma uniforme de ambos lados.

El grill de contacto es ideal para cocer hamburguesas, carne sin hueso y lonchas finas de carne, verduras y bocadillos. La función "Contact" es perfecta para preparar alimentos saludables, rápidamente. Cuando se utiliza el grill de contacto, la comida se cuece rápidamente porque está en contacto constante con las placas de ambos lados al mismo tiempo (véase la figura 3).



La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recoge grasa.

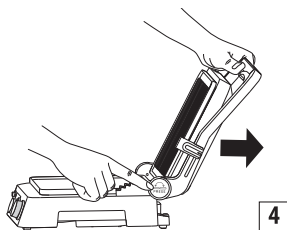
El aparato tiene un asa y una bisagra que permite ajustar la placa superior según el grosor del alimento. Si quiere cocer diferentes tipos de alimentos que utilizan simultáneamente el Grill de contacto, los alimentos deben tener el mismo grosor para permitir el cierre uniforme de la tapa (placa superior).

Grill abierto

La placa superior queda al mismo nivel que la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia.

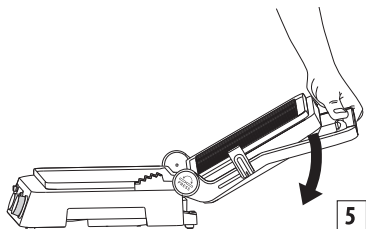
En esta posición, el aparato se puede utilizar en el modo barbacoa, tanto con la placa grill como con la placa lisa.

Para colocar el aparato en esta posición, identifique primero el botón de desbloqueo de la bisagra en el lado derecho. Sujete el asa con la mano izquierda y con la derecha presione el botón de desbloqueo de la bisagra (véase la figura 4).



4

Empuje el asa hacia atrás hasta que la tapa quede completamente volcada en posición plana (véase la figura 5).



5

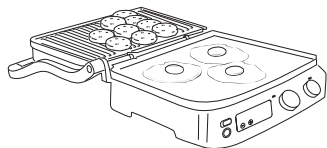
Si levanta el asa ligeramente antes de presionar el botón de desbloqueo, se libera la presión sobre la bisagra y la operación de apertura es más fácil.

El aparato se puede utilizar como un barbacoa para preparar hamburguesas, bistecs, pollo y pescado. El modo barbacoa es el modo más versátil de usar el aparato. Las placas están en la posición abierta, por lo que se dispone de una doble superficie de cocción.

Es posible preparar diferentes alimentos en las placas separadas, sin mezclar los sabores, o preparar más cantidad del mismo alimento.

El modo barbacoa permite asar cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el grado de cocción favorito. En este modo, es necesario voltear el alimento durante la cocción.

El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (véase la figura 6).

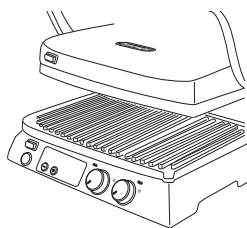


6

La amplia superficie de cocción permite preparar un número de diferentes alimentos simultáneamente, o cocer más cantidad del mismo alimento.

Horno Grill

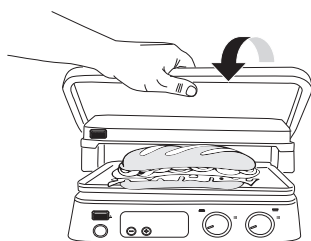
Este modo (véase la figura 7) es ideal para asar sin contacto alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



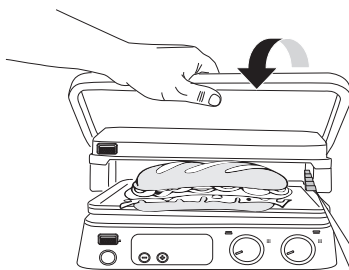
7

Es ideal para preparar verduras con alto contenido de agua, de manera que el agua se evapore. También se puede utilizar esta posición de cocción para preparar bocadillos blandos y alimentos que no necesitan ser comprimidos.

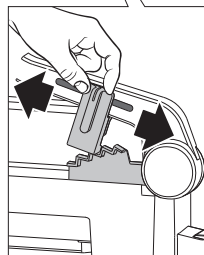
- Coloque los alimentos en la placa inferior.
- Baje la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).



A



B



- Coloque el dispositivo de bloqueo/desbloqueo (4) de las placas en la posición grill deseada deslizando la palanca.
- La placa superior se engancha en dicha posición. Hay 5 posiciones diferentes de regulación en altura (fig. B).

USO

Funcionamiento

Cuando el aparato esté correctamente preparado y esté listo para cocinar, seleccione una temperatura entre 60°C y 230°C para cada una de las placas (superior e inferior) utilizando los mandos de termostato 11 y 12.

Pulse el interruptor de encendido/apagado. Se encenderá el indicador luminoso ON.

Dependiendo de la temperatura seleccionada, el aparato tarda unos minutos en calentarse. Cuando el termostato alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal sonora que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».

Es posible modificar la regulación de la temperatura en cualquier momento durante la cocción, dependiendo del tipo de comida que se esté preparando.

i Nota: el aparato tiene 2 pies de apoyo delanteros regulables (16) que facilitan el drenaje del aceite en la bandeja recogegrasa.

Función temporizador

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», seleccione la posición de cocción (véase el apartado «posiciones de cocción»), entonces coloque el alimento sobre las placas. El tiempo de cocción se puede seleccionar pulsando los botones temporizador (9 y 10); al final del tiempo de cocción, en el visor aparecerá «END»; el aparato quedará encendido. Cuando la comida esté cocida, apague el aparato pulsando el botón encendido/apagado (8) o gire los mandos termostato (11 y 12) hacia la posición de apagado.

i Nota: el aparato se apagará automáticamente después de 90 minutos de funcionamiento.

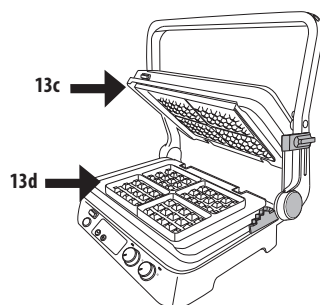
Selección de la escala de temperatura

La temperatura se puede visualizar en grados °C o °F. Para modificar la unidad de medida de la temperatura, pulse ambos botones «+» y «-» (9 - 10) durante unos segundos.

Modo waffle (solo para el modelo CG7044)

- Introduzca las placas para gofres (13c/13d) como se muestra en la fig.1. Nótese que en este caso las placas no son intercambiables y que la posición de cada placa

debe ser la que muestra la figura 8.



8

- Ajuste la temperatura de la placa inferior y superior respectivamente a 190°C y 200°C y pulse el botón de encendido/apagado.
- El aparato comenzará la fase de calentamiento. Cuando el termostato alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal sonora que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».
- Unte ligeramente las placas con mantequilla derretida
- **Vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa.**
- Extienda ligeramente la masa y cierre el aparato.
- Cueza durante el tiempo indicado en la receta.

Si se configura el temporizador, al final del ciclo de cocción se emitirán tres beeps, el temporizador desaparecerá y en el visor aparecerá el mensaje «END». Para preparar otros gofres, añada masa a la placa inferior y repita los pasos anteriores.

Después de preparar el último gofre, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

⚠ ¡Advertencia! No utilice utensilios de metal para quitar el gofre de las placas, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento a cargo del usuario

- No utilice utensilios de metal que puedan rayar las placas antiadherentes. Utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- No deje utensilios de plástico en contacto con las placas calientes.
- Entre la cocción de un alimento y otro, elimine los restos de alimento a través del agujero de drenaje de la grasa y recójalos en la bandeja recogegrasa, luego limpie con papel de cocina y siga con la preparación sucesiva.

- Deje enfriar el aparato (por lo menos 30 minutos) antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Limpieza y cuidado



Nota: Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe.

Al final de la cocción, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo. Retire los restos de comida de las placas. Vacíe la bandeja recogegrasa. La bandeja recogegrasa se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

Presione los botones de desbloqueo de las placas (3) para quitarlas del aparato. Antes de tocarlas, asegúrese de que las placas se hayan enfriado por completo. Las placas de cocción se pueden lavar en el lavavajillas, aunque un lavado frecuente podría reducir las propiedades del revestimiento. Por tanto, se recomienda limpiar la parte exterior de la placa de cocción con una esponja suave o un paño humedecido con agua y un detergente suave.

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia absorbida	2000 W
	1600W (WAFFLE)

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Mensaje de error en el visor	DESCRIPCIÓN	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	Ninguna de las placas de cocción aumenta de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado que una placa de cocción no alcanza la temperatura ajustada. La placa no está montada correctamente en el aparato. El elemento calentador en el interior de la placa podría estar averiado. La conexión del elemento calentador podría estar averiado. El controlador electrónico podría estar dañado.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Verifique que la placa esté bien colocada en el alojamiento del aparato. Si esto no solucionara el problema, es probable que se haya producido una avería en el aparato. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.

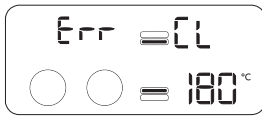
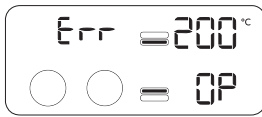
	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.
	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.
		El aparato no se enciende.	Verifique que el aparato esté conectado correctamente a la toma de corriente. Conecte el aparato a otra toma de corriente. Compruebe el interruptor automático de seguridad. Si esto no solucionara el problema, es probable que se haya producido una avería en el aparato. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.
		Después de haber pulsado el botón de ENCENDIDO/APAGADO el aparato no se enciende.	Ambos mandos de regulación de la temperatura están en la posición 0 y el visor superior e inferior muestra OFF. Gire el mando hacia la temperatura deseada y pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO.

TABLA DE COCCIÓN

VACA	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior			
Bistec	0,5 - 1	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Bien hecho	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	Sangrante	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuletón	2-3	4	Bien hecho	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Hamburguesa	2-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos		6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CORDERO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior			
Chuleta	1,5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1,5-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	12 - 14	

CERDO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas de cerdo		6-8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	20 - 25	dar vuelta dos o tres veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	16 - 18	pinchar los chorizos parrilleros con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	

CARNE DE POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	3 - 4	untar bien con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	20 - 25	voltear una o dos veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	14 - 16	voltear una o dos veces durante la cocción
	1,5-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6-8	
	1,5-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	11 - 13	voltear una o dos veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6 - 8	
Pollo picante a la parrilla		1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	40 - 45	voltear una o dos veces durante la cocción

PAN	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior			
Tostado/ bocadillo	2	HORNO GRILL	LISA	GRILL	180	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	180	2 - 3	
Rodajas de pan	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	230	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior			
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, mezclar frecuentemente con una paleta

Pescado	CANTIDAD	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	210	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Filete	500 g	1	HORNO GRILL	LISA	GRILL	230	25 - 30	untar con aceite el alimento, colocar la placa superior de manera que roce el alimento sin tocarlo
Rebanada	450 g	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite la comida; voltear dos o tres veces
Calamares	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	10 - 12	untar bien con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	4 - 6	untar bien con aceite el alimento

POSTRE	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	inferior	superior		
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	200	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Waffle	4	GRILL DE CONTACTO	Waffle	Waffle	190	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	200	5 - 6	untar con mantequilla las placas

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO AHUMADO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

- huevos 2
- tocino 2 lonchas
- leche 1 cucharada
- sal y pimienta al gusto
- pan para tostada 2 rebanadas

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con la leche y la sal hasta que se forme una mezcla ligera y espumosa. Introducir la placa lisa en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTA.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», verter la mezcla de huevo en una esquina de la placa y cocer durante 2-3 minutos, utilizando una espátula de madera para mezclar y cocer de forma uniforme. Mientras tanto, en la misma placa, cocer también las lonchas de tocino durante 3-4 minutos, volteándolas a mitad de la cocción, mientras que en la otra placa tostar el pan durante 3-4 minutos, volteándolo a mitad de la cocción. Armar el plato y servir.

TOSTADAS CON ESPUMA DE BERENJENAS

INGREDIENTES:

- berenjena 1
- requesón 100 g
- ajo en polvo al gusto
- perejil al gusto
- aceite de oliva 4 cucharadas
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- pan baguette 1

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas, pelarlas y cortarlas en rodajas gruesas. Introducir la placa grill en el alojamiento inferior, la placa lisa en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las berenjenas en la placa inferior y cocer durante 8-10 minutos hasta que se ablanden.

Cortar las rodajas de berenjena y colocarlas en una mezcladora batidora con el requesón, el diente de ajo y el perejil picado, una pizca de sal y una de pimienta, además del aceite. Batir hasta obtener una mezcla lisa y de textura fina. Untar el pan (cortado en rebanadas) con aceite de oliva y cocerlo a 230°C siempre con las placas lisas en modo GRILL DE CONTACTO durante 1-2 minutos hasta obtener el dorado deseado.

Untar el pan tostado con la crema de berenjena, rociar con dos cucharadas de aceite y servir.

ENSALADA DE CARNE CON RÚCULA Y TOMATES CHERRY

INGREDIENTES:

- lonchas finas de carne de ternera 2
- rúcula 100 g
- tomates cherry 10-12
- trozos de queso de rallar (parmesano) 100 g
- sal al gusto
- aceite de oliva al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar la ensalada de rúcula y tomates cherry: lavar la rúcula, colocarla en un paño limpio y dejarla secar, cortar los tomates cherry en 4 partes. Introducir la placa grill en el alojamiento inferior, la placa lisa en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las lonchas de carne untadas con aceite en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 2-3 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. Cortar la carne en tiras y colocarla sobre el lecho de rúcula y tomates cherry, sazonar con sal y añadir los trozos de parmesano. Aderezar con un hilo de aceite.

CHULETÓN AROMATIZADO CON CAFÉ

INGREDIENTES:

- chuletón de vaca (2 de 250 g cada uno)
- aceite de oliva

PARA LA MEZCLA DE CAFÉ:

- semillas de comino 2 cucharaditas
- granos de café 2 cucharaditas
- guindilla dulce 1 cucharada
- páprika 1 cucharadita
- sal gruesa 1 cucharadita
- pimienta 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar la mezcla de café: echar las semillas de comino y el café en un robot de cocina y molerlo hasta obtener un polvo no muy fino. Colocar el polvo obtenido en un recipiente, añadir los demás ingredientes y mezclar bien. Untar ligeramente con aceite la carne y aderezarla con las especias; cubrir todo y dejar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE

CONTACTO.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar la carne en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 6-8 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. Servir caliente.

FILETE DE VACA CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES:

- filete de vaca 4
- sal al gusto
- pimienta negra a moler en el momento al gusto
- dientes de ajo 2
- mostaza de Dijon 2 cucharadas
- mantequilla 60 g
- aceite de oliva al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SETAS:

- mantequilla 30 g
- queso gorgonzola 1 cucharada
- escaloña 2
- setas 300 g
- whisky 1/2 vaso
- nata 200 g
- zumo de limón al gusto
- perejil al gusto

PREPARACIÓN:

Aderezar la carne con sal y pimienta y dejarla reposar a temperatura ambiente durante una hora aprox. Preparar la salsa de setas: en una sartén derretir la mantequilla, añadir las escaloñas cortadas en rodajas y cocer durante 2-3 minutos. Añadir las setas y cocer durante otros 5 minutos. Entonces, rociar con el whisky, cocer durante 1 minuto, añadir un vaso de agua y cocer durante otro minuto más. Añadir la nata líquida, el zumo de limón, el perejil, el queso gorgonzola y llevar a ebullición. Cocer hasta que la salsa esté bien espesa; sazonar con sal, pimienta y dejarla a un lado. Mientras tanto, preparar el aderezo de la carne para pincelar los filetes durante la cocción; en una sartén pequeña poner mantequilla, mostaza y ajo. Cocer a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita. Mantener caliente. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Untar con un pincel los filetes con la salsa en ambos lados, cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocarlos sobre la placa inferior y cerrar el grill. Cocer durante 6-8 min dependiendo del grado de cocción deseado y del grosor de los filetes. Al concluir, quitar los filetes y servirlos recubiertos con la salsa de setas antes preparada.

HAMBURGUESA CON PAN DE CENTENO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pan de centeno 8 rebanadas
- carne picada de primera calidad 500 g
- queso emmental en rodajas 100 g
- aceite de oliva 2 cucharadas
- cebollas en rodajas 2
- mantequilla a temperatura ambiente al gusto
- salsa worchester 2 cucharaditas
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- azúcar media cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar las hamburguesas: en un recipiente mezclar la carne picada, la salsa worchester, la sal, la pimienta y mezclar bien. Formar con las manos 4 hamburguesas de unos 2 cm de grosor. Colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO e introducir la placa lisa abajo y la placa grill arriba. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las cebollas cortadas aderezadas con aceite de oliva y azúcar sobre la placa inferior y cocer durante unos 5-6 minutos, mezclando con una espátula para uniformar la cocción y ablandarlas. Al mismo tiempo, en la otra placa, cocer las hamburguesas durante 12 minutos, volteándolas después de unos 5-6 minutos (el tiempo de cocción depende del grosor de las hamburguesas). Apenas las cebollas se hayan cocido, retirarlas de la placa y tostar las rebanadas de pan untadas con mantequilla solo de un lado durante 1-2 minutos. Poner las rebanadas de pan en una tabla con el lado tostado hacia arriba, cubrir con las cebollas, colocar la hamburguesa y recubrir con el queso. Cerrar el bocadillo con la otra rebanada de pan con el lado tostado hacia abajo. Esperar a que la placa se caliente de nuevo, colocar los panes tostados y comprimir bien con la placa superior. Cocer durante unos 2-3 minutos dependiendo del grado de cocción deseado.

CHULETAS DE CORDERO CON VINAGRE BALSÁMICO Y ROMERO

INGREDIENTES:

- chuletas de cordero 6
- romero picado 10 g
- ajo picado 10 g
- vinagre balsámico 100 ml
- azúcar 15 g
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente bastante grande; cubrir y dejar marinar el cordero en el refrigerador durante 1-2 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las chuletas sobre la placa inferior. Cocer durante unos 11-13 minutos, dependiendo del grado de cocción deseado y del grosor de la chuleta (se recomienda voltearla a mitad de la cocción porque el hueso no permite que la placa superior entre en contacto con la carne). Mientras tanto, reducir el adobo en una sartén y servir como salsa sobre las chuletas de cordero asadas.

PINCHOS DE POLLO CON CREMA DE MIEL Y LIMA

INGREDIENTES:

- pechuga de pollo 500 g

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- guindilla 1 cucharadita
- coriandro 1 cucharadita
- aceite de oliva 10 cl
- cebolletas 2
- dientes de ajo 3
- jengibre rallado 1 cucharada
- azúcar 1 cucharada
- zumo de limón 1 cucharada
- sal gruesa 1 cucharada
- pimienta al gusto

INGREDIENTES PARA LA CREMA DE MIEL Y LIMA:

- nata para cocinar 5 cl
- piel rallada de lima 1/2 cucharadita
- zumo de limón 1 cucharada
- aceite de oliva 1 cucharadas

- miel 1 cucharada
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: poner todos los ingredientes en un robot de cocina y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Poner en un plato hondo el pollo cortado en daditos de 2 cm de ancho, añadir el adobo y cubrir todo el pollo de forma homogénea. Cubrir con una película para alimentos y dejar marinar durante 1-2 horas. Preparar la crema mezclando todos los ingredientes en un recipiente, cubrir con película y guardar en el refrigerador. Preparar los pinchos de pollo. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los pinchos en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 11-13 minutos volteándolos 1-2 veces. Servir los pinchos calientes acompañados con la crema de limón y miel.

MUSLOS DE POLLO A LA PROVENZAL

INGREDIENTES:

- muslos de pollo 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- vino blanco seco 25 cl
- aceite de oliva 4 cucharadas
- mostaza con semillas 3 cucharadas
- vinagre de vino blanco 3 cucharadas
- hierbas provenzales 2 cucharadas
- ajo picado 2 dientes
- sal gruesa 2 cucharadita
- pimienta de cayena 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo mezclando todos los ingredientes en un recipiente. Con un cuchillo afilado, cortar en varios lugares la parte carnosa del muslo y abrirlo ligeramente. Colocar los muslos en el recipiente y dejarlos marinar durante 2-3 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los muslos de pollo en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 20-25 minutos volteándolos 2-3 veces. Una vez cocidos, colocarlos en una fuente y servir.

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- langostinos 16/20 pzs.

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- perejil al gusto
- limones 2
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- dientes de ajo 2

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: picar el ajo muy fino y el perejil y añadir el zumo de limón; salar y espolvorear con pimienta.

Lavar los langostinos, secarlos bien y dejarlos marinar durante una media hora como mínimo.

Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los langostinos escurridos en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 4-6 minutos. En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y ensalada verde.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE YOGUR

INGREDIENTES:

- filete de salmón 500 g
- aceite de oliva al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

- yogur griego 250 g
- ajo 1 diente
- sal 1 cucharadita
- azúcar 1 pizca
- cebollín 20 g
- perejil 20 g
- pimienta blanca al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar la salsa: lavar y secar bien el perejil y el cebollino y picar el ajo por separado.

Poner el yogur en un recipiente, añadir los aromas, el ajo, la sal, el azúcar, la pimienta y batir hasta obtener una crema suave. Dejar en frigorífico durante al menos 30 minutos. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo HORNO GRILL. Ajustar la temperatura

de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje READY, colocar el filete, previamente untado con aceite, en la placa inferior, cerrar la placa superior en modo HORNO GRILL (en la posición más cercana al alimento sin tocarlo) y cocer durante unos 25-30 minutos (para obtener un mejor resultado, se recomienda girar el salmón 180° a mitad de la cocción porque en la parte posterior la placa está más cerca del alimento). Al terminar la cocción, colocar el salmón en una fuente y servir acompañado con la salsa de yogur.

CALAMAR A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- calamar grande 400 g
- limón 1
- perejil 1 manojo
- aceite de oliva al gusto
- orégano al gusto
- sal al gusto
- guindilla en polvo al gusto

PREPARACIÓN:

Eviscerar el calamar, quitarle la cabeza, quitarle la pluma del interior y lavarlo bien. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar el calamar untado con aceite en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 10-12 minutos. En un recipiente, preparar el aderezo mezclando el aceite con el perejil picado, el zumo de limón, una pizca de orégano, una pizca de sal y guindilla.

Una vez que el calamar esté cocido, quitarlo de la parrilla y aderezarlo con la salsa. Armar el plato y servir.

TORTITAS AMERICANAS DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- plátano 1
- huevos 2 (1 entero + 1 clara)
- leche 150 ml
- harina 100 g
- mantequilla 70 g
- sal al gusto
- azúcar 1 cucharada
- polvo de hornear 16 g

PREPARACIÓN:

Pelar el plátano y hacer un puré aplastándolo bien con un tenedor. En otro recipiente, batir 1 huevo entero con el azúcar y añadir la leche lentamente, revolviendo constantemente. Añadir 50 g de mantequilla derretida, añadir de a poco la harina tamizada con el polvo de hornear, una pizca de sal y el puré de plátano. Mezclar bien todos los ingredientes y colocar la mezcla en frigorífico durante 10 minutos. Mientras tanto montar la clara de huevo a punto de nieve firme. Quitar la mezcla del frigorífico e incorporar la clara montada con movimientos delicados de abajo hacia arriba. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar las placas con un poco de mantequilla y verter 1-2 cucharadas de mezcla, extendiéndola rápidamente sobre la superficie para obtener un círculo. Dejar cocer durante unos 2 minutos hasta que se formen burbujas en toda la superficie de la tortita, luego voltearla y dejarla cocer durante unos 2 minutos más. Las tortitas americanas se pueden servir de muchas maneras: crema de chocolate, jarabe de arce, arándanos frescos, escamas de chocolate, miel, nata montada, azúcar glas.

PIÑA ASADA CON HELADO

INGREDIENTES:

- piña 1
- miel al gusto
- azúcar de caña al gusto
- menta fresca al gusto
- azúcar glas al gusto
- helado de vainilla al gusto

PREPARACIÓN:

Retirar las hojas y pelar la piña. Cortar la piña en rodajas de unos 1-2 cm y espolvorear cada rebanada con azúcar de caña de ambos lados. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar con un pincel la piña de ambos lados con la miel y colocarla en el grill. Cerrar el grill y cocer durante 5-6 minutos. Una vez cocidas, poner las rodajas en una fuente, decorar con las hojas de menta fresca, espolvorear con azúcar glas y servir con las bolas de helado.

SOLO SI LAS PLACAS PARA WAFFLE ESTÁN DISPONIBLES

Introduzca las placas para waffle en la posición correcta

GOFRES CLÁSICOS

PORCIONES: 12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

- harina 2 tazas (460 g)
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 4 cucharaditas (10 g)
- azúcar 2 cucharaditas (30 g)
- huevos 2
- leche caliente 1 1/2 tazas (345 ml)
- mantequilla derretida 1/3 taza (75 g)
- extracto de vainilla 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal, polvo de hornear y azúcar; dejar aparte. Batir los huevos en un recipiente por separado. Agregar la leche, la mantequilla y la vainilla.

Echar la harina y los otros ingredientes en el recipiente con la leche y los huevos y mezclar con una batidora. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca escrito READY, unte la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar con la mezcla.

Servir inmediatamente.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 14-16 gofres

PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES:

- harina para postres 2 tazas (460 g)
- sal 1/2 cucharadita
- polvo de hornear para postres 2 cucharaditas (5 g)
- azúcar 2 cucharaditas (30 g)
- huevos 4
- leche caliente 2 tazas (460 ml)
- mantequilla derretida 1/3 taza (70 g)
- extracto de vainilla 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN:

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal y polvo de hornear; dejar aparte. En otro recipiente, batir las claras de huevo con el azúcar hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Añadir el extracto de vainilla, la mantequilla derretida y la leche a los huevos y mezclar para unir bien. Agregar la mezcla de huevos y leche a la mezcla de harina y batir hasta amalgamar ligeramente. No mezclar demasiado. En otro recipiente, batir las claras de huevo con una batidora eléctrica hasta el punto de nieve, 1-2 minutos.

Con una paleta de goma unir con cuidado las claras de huevo a la masa para gofres. No mezclar demasiado. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca escrito READY, unte la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar la mezcla. Servir inmediatamente.

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 10-12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

- harina 2 tazas (460 g)
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear para postres 1 cucharaditas (3 g)
- azúcar 3/4 taza (170 g)
- huevos 2
- leche caliente 1 1/2 tazas (345 ml)
- mantequilla 80 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 140 g
- cacao en polvo 1/4 taza (60 g)
- canela 2 cucharaditas (6 g)

PREPARACIÓN:

Colocar el chocolate y la mantequilla en un recipiente para microondas y calentar a la potencia máxima durante 30 segundos. Revolver hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan unido por completo y formen una mezcla suave. Dejarla a un lado para que se enfríe ligeramente. Amalgamar con un batidor los huevos, la leche y la vainilla en un recipiente grande y agregar la mezcla de chocolate fría hasta obtener una mezcla suave. Tamizar la harina, azúcar, cacao en polvo, canela, polvo de hornear y sal juntos en un recipiente grande. Unir la mezcla de harina con la mezcla de huevo y amalgamar hasta obtener una mezcla suave sin grumos. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca escrito READY, unte la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar la mezcla. Servir inmediatamente.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Advertências de segurança



Perigo!

O incumprimento desta advertência implica o risco de choques elétricos com risco de vida.

- Antes de ligar o aparelho à tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - A tensão da rede indicada na chapa de características do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica;
 - A tomada de alimentação dispõe de ligação à terra e tem uma capacidade mínima de 16A.
 - Qualquer utilização profissional do produto que não seja adequada ou que não esteja em conformidade com as instruções de utilização isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com partes do aparelho que aquecem durante a utilização. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Antes de arrumar o aparelho ou de remover as placas de cozedura, e antes de qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de alimentação. Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Utilize apenas extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes. Certifique-se de que estão em bom estado e que são de secção adequada.
- Não retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.



Atenção!

O incumprimento destas advertências implica o risco de lesões pessoais ou danos no aparelho.

- Limpe o exterior da placa de cozedura com uma esponja macia ou um pano humedecido com água e um

detergente delicado.

- Este aparelho foi concebido para a cozedura de alimentos. Não deve ser, por isso, utilizado para outros fins nem modificado ou adulterado de nenhum modo.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em cozinhas de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, casas de hóspedes, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, desde que sejam atentamente vigiadas e ensinadas a utilizar o aparelho de forma segura e consciente dos riscos associados à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e manutenção que cabem ao utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e não o deixe a trabalhar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho sem as respetivas placas de cozedura.
- Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
- Não desloque o aparelho durante a utilização.



Perigo de queimaduras!!

O incumprimento desta advertência pode comportar o risco de abrasões ou queimaduras.

- Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da superfície externa pode ficar muito alta. Utilize sempre a pega (2) ou luvas de forno, se necessário.
- Remova ou substitua as placas de cozedura quando o

aparelho tiver arrefecido completamente.



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Não cozinhe alimentos embrulhados em películas de plástico, de alumínio ou em sacos de polietileno para evitar o risco de incêndio.



Este aparelho está em conformidade com a diretiva CEE 1935/2004 relativa aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

Eliminação do aparelho



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.

DESCRIÇÃO

1. **Base e tampa:** estrutura sólida em aço inox com tampa de autorregulação.
2. **Pega:** pega robusta em metal para regular a tampa consoante a espessura dos alimentos.
3. **Botões de libertação da placa:** prima para desbloquear e remover a placa
4. **Dispositivo de bloqueio/desbloqueio e regulação em altura da placa superior/tampa**
5. **Botão de libertação da dobradiça:** permite abrir completamente o aparelho para cozinhar na posição plana
6. **Regulação em altura da placa “função forno grill”:** para bloquear a placa/tampa superior à altura desejada, para preparar alimentos que não precisam de ser prensados.
7. **Indicador luminoso de ligação.**
8. **Tecla Start/Stop**
9. **Tecla Time“+”:** para regular (aumentar) o tempo de cozedura.
10. **Tecla Time“-”:** para regular (diminuir) o tempo de cozedura.
11. **Seletor do termóstato da placa inferior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa inferior.
12. **Seletor do termóstato da placa superior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa superior.
13. **Placas amovíveis:** antiaderentes e laváveis na máquina de lavar loiça, fáceis de limpar. O NÚMERO E O TIPO DE PLACAS PODEM VARIAR SEGUNDO O MODELO.
- 13a. **Placa Grill:** perfeita para grelhar bifes, hambúrgueres,

frango e legumes

- 13b. **Placa lisa:** para preparar impecavelmente crepes, ovos, bacon e crustáceos.
- 13c. **Placa de waffles superior:** para preparar todos os tipos de waffles (apenas CG7044).
- 13d. **Placa de waffles inferior:** para preparar todos os tipos de waffles (apenas CG7044).
14. **Tabuleiro de recolha de gordura:** integrado no aparelho e amovível para uma fácil limpeza.
15. **Doseador para waffles (apenas CG7044).**
16. **Pés frontais reguláveis.**

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material da embalagem e as etiquetas promocionais da placa. Antes de deitar fora o material da embalagem, certifique-se de que retirou todas as partes do novo aparelho. Recomendamos que conserve a caixa e o material da embalagem para as utilizações seguintes.



Nota: Antes da utilização, limpe a base, a tampa e os seletores de controlo com um pano húmido para remover o pó acumulado durante o transporte. Limpe cuidadosamente as placas de cozedura e o tabuleiro de recolha de gordura. As placas e o tabuleiro de recolha de gordura podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



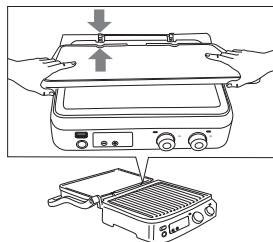
Nota: Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar algum cheiro e um pouco de fumo. Isto é normal e comum a todos os aparelhos com superfícies antiaderentes.



Nota: as placas amovíveis (grill e lisas) são perfeitamente intermutáveis.

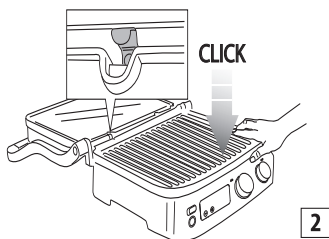
Introdução das placas de cozedura

- Coloque o aparelho numa posição plana (ver a figura 1). Insira uma placa de cada vez.



1

- Cada placa pode ser inserida tanto no compartimento superior como no inferior (ver a figura 2).



Para remover as placas

Coloque o aparelho numa posição plana.

Identifique no lado esquerdo os botões de desbloqueio (3) das placas. Prima firmemente o botão para retirar a placa da base. Pegue na placa com duas mãos, faça-a deslizar ao longo dos suportes metálicos e extraia-a da base. Prima também o outro botão de desbloqueio para remover a segunda placa, realizando as mesmas operações.

i Perigo de queimaduras!! Remova ou substitua as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido.

Posicionar o tabuleiro de recolha de gordura

Durante a cozedura o tabuleiro de recolha de gordura deve ser inserido no respetivo lugar no lado direito do aparelho. A gordura proveniente dos alimentos é escoada através da abertura situada na placa e recolhida no tabuleiro.

i Nota: Durante a cozedura, verifique frequentemente o tabuleiro de recolha de gordura e retire-o para evitar o excesso de gordura líquida.

Após a cozedura, elimine corretamente a gordura recolhida. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

! Atenção! Preste sempre a máxima atenção durante a cozedura.

Para abrir o aparelho, segure na pega que se mantém fria. Pelo contrário, as partes em alumínio fundido ficam muito quentes; evite tocar nelas durante ou logo após a cozedura. Antes de realizar qualquer operação no aparelho, deixe-o arrefecer (durante pelo menos 30 minutos).

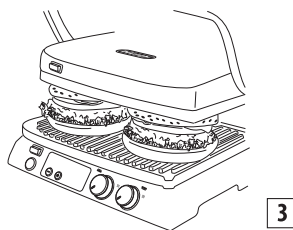
Cozinhe exclusivamente com o tabuleiro de recolha de gordura inserido. Não esvazie o tabuleiro de recolha de gordura enquanto o aparelho não estiver completamente frio. Preste atenção quando extrair o tabuleiro para evitar derramar líquidos.

POSIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Grelhador de placas (posição fechada)

A placa superior pousa sobre a placa inferior. É a posição inicial e de cozedura quando se utiliza o aparelho como grelhador de placas. A placa superior adapta-se automaticamente à espessura dos alimentos colocados na placa inferior. Deste modo, os alimentos são cozidos uniformemente de ambos os lados.

O grelhador de placas é ideal para cozinhar hambúrgueres, carne desossada e em fatias finas, legumes e sandes. A função de "contacto" é perfeita para preparar os alimentos em pouco tempo ou de forma salutar. Utilizando o grelhador de placas, os alimentos cozem rapidamente, precisamente porque estão em contacto com as placas de ambos os lados em simultâneo (ver a figura 3).



As estrias da placa e a abertura na parte traseira do aparelho permitem o escoamento e a recolha da gordura no respetivo tabuleiro.

O aparelho é dotado de uma pega especial e de uma dobradiça que permitem regular a tampa superior consoante a espessura dos alimentos.

Se desejar preparar várias coisas em simultâneo com o grelhador de placas, convém que os vários alimentos tenham a mesma espessura para permitir o fecho uniforme da tampa (placa superior).

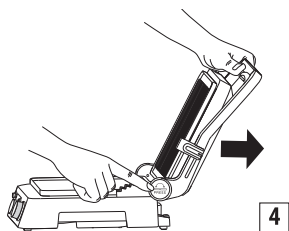
Grelha aberta

A placa superior está ao mesmo nível da placa inferior. A placa inferior e a superior estão no mesmo plano, formando uma ampla superfície de cozedura.

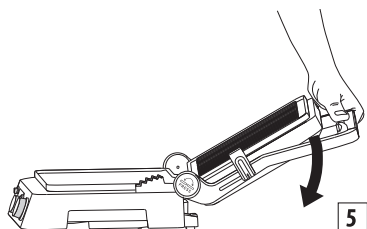
Nesta posição, o aparelho pode ser utilizado no modo barbecue com a placa grill ou a placa lisa.

Para regular o aparelho nesta posição é, antes de mais, preciso identificar o botão de desbloqueio da dobradiça, situado à direita.

Segure na pega com a mão esquerda e, com a direita, prima o botão de desbloqueio da dobradiça (ver a figura 4).



Empurre a pega para trás até virar completamente a tampa para a posição plana (ver a figura 5).



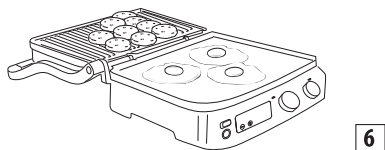
Se levantar ligeiramente a pega antes de premir o botão de desbloqueio, aliviará a pressão sobre a dobradiça e a operação de abertura será mais fácil.

O aparelho pode ser utilizado como barbecue para preparar hambúrgueres, bifes, frango e peixe. O modo barbecue é o modo mais versátil de utilizar o aparelho. As placas encontram-se na posição aberta ficando, assim, disponível uma dupla superfície de cozedura.

Podem-se preparar diversos alimentos em placas separadas sem misturar os sabores, ou cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento.

O modo barbecue permite grelhar diversas peças de carne de várias espessuras, cada uma com o grau de cozedura que preferir. Neste modo, é necessário virar os alimentos durante a cozedura.

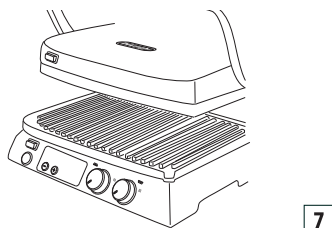
O aparelho também pode ser utilizado com as placas lisas para preparar crepes, queijo, ovos e bacon para o pequeno-almoço (ver a figura 6).



A ampla superfície de cozedura permite preparar simultaneamente diversos alimentos ou uma maior quantidade do mesmo alimento.

Forno Grill

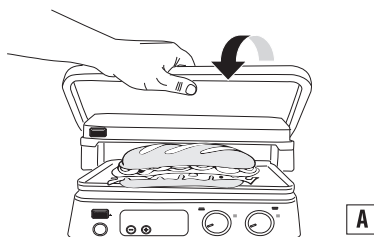
Este modo (ver a figura 7) é perfeito para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.



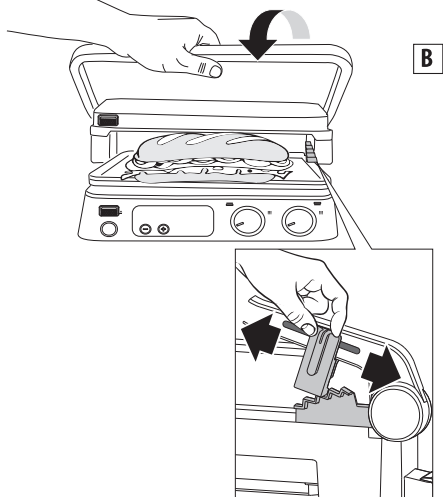
Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.

Poderá usar esta posição de cozedura para preparar sandes moles e alimentos que não precisam de ser prensados.

- Coloque os alimentos na placa inferior.
- Segurando nela pela pega, baixe a placa superior para junto dos alimentos (fig. A).



- Posicione o dispositivo de bloqueio/desbloqueio (4) das placas na posição grill desejada fazendo deslizar a alavanca.



- A placa superior bloqueia na posição. Existem 5 regulações em altura diferentes (fig. B).

UTILIZAÇÃO

Funcionamento

Uma vez preparado corretamente o aparelho, e quando estiver pronto para cozinhar, selecione uma temperatura de 60 °C a 230 °C para cada uma das duas placas (superior e inferior) utilizando os seletores do termostato 11 e 12.

Prima a tecla start/stop. O indicador luminoso ON acende-se. Consoante a temperatura selecionada, podem ser necessários alguns minutos para que o aparelho aqueça. Quando o termostato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY". É possível alterar a regulação da temperatura a qualquer momento durante a cozedura, em função do tipo de alimentos em preparação.

i Nota: o aparelho é dotado de 2 pés frontais reguláveis (16) que facilitam a eliminação do óleo que está no tabuleiro de recolha de gordura.

Função de temporizador

Quando o visor apresentar a mensagem "READY", selecione a posição de cozedura (consulte o parágrafo "posição de cozedura") e, depois, coloque os alimentos nas placas. O tempo de cozedura pode ser selecionado premindo os botões do temporizador (9 e 10); no fim do tempo de cozedura o visor apresenta "END"; o aparelho mantém-se ligado. Quando os alimentos estiverem cozinhados, desligue o aparelho premindo a tecla start/stop (8) ou rode os seletores do termostato (11 e 12) para a posição de desligado.

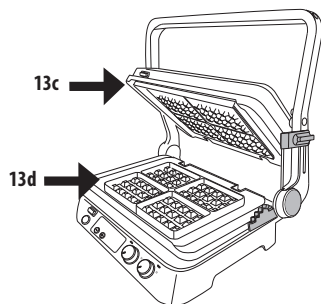
i Nota: o aparelho desliga-se automaticamente ao fim de 90 minutos de funcionamento.

Seleção da escala de temperatura

A temperatura pode ser visualizada em graus °C ou °F. Para modificar a unidade de medida da temperatura, prima ambas as teclas "+" e "-" (9 - 10) durante alguns segundos.

Modo waffles (apenas para o modelo CG7044)

- Insira as placas para waffles (13c/13d) conforme mostrado na fig.1. De referir que, neste caso, as placas não são intermutáveis e que a posição de cada placa deve ser a indicada na figura 8.
- Regule a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla start/stop.



8

- O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termostato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY".
 - Unte ligeiramente as placas com manteiga derretida
 - **Deite um medidor nas formas da placa.**
 - Estenda ligeiramente a massa e feche o aparelho.
 - Coza durante o tempo indicado nas receitas.
- Se programar o temporizador, no fim do ciclo de cozedura são emitidos três bips, o temporizador desaparece e, no visor, aparece a mensagem "END". - Para preparar outras waffles, adicione mais massa à placa inferior e repita as operações.
- Uma vez preparada a última waffle, prima a tecla start/stop para desligar o aparelho.

⚠ Atenção! Não utilize utensílios metálicos para retirar as waffles das placas, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção por parte do utilizador

- Não utilize utensílios metálicos que possam riscar as placas antiaderentes. Utilize antes utensílios de madeira ou de plástico termorresistente.
- Não deixe utensílios de plástico em contacto com as placas quentes.
- Entre uma preparação e a seguinte, remova os resíduos de alimentos através da abertura para o escoamento da gordura e recolha-os no recipiente subjacente; depois limpe com um pedaço de papel e passe à preparação seguinte.
- Antes de realizar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer o aparelho (durante pelo menos 30 minutos).

Limpeza e cuidados



Nota: Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que ele arrefeceu completamente.

No fim da cozedura, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe arrefecer o aparelho durante pelo menos 30 minutos. Remova eventuais resíduos de comida das placas. Esvazie o tabuleiro de recolha de gordura. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça.

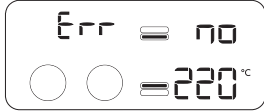
Prima os botões de desbloqueio das placas (3) para as remover do aparelho. Antes de tocar nelas, certifique-se de que as placas estão completamente frias. As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, ainda que as lavagens frequentes possam reduzir as propriedades do revestimento. Aconselha-se, por isso, a limpar o exterior da placa de cozedura com uma esponja macia ou um pano humedecido com água e um detergente delicado.

Não utilize objetos metálicos para limpar as placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência absorvida	2000W
	1600W (WAFFLE)

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Mensagem de erro no visor	DESCRIÇÃO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
	Nenhum aumento de temperatura numa das placas de cozedura.	O controlo eletrónico detetou que uma placa de cozedura não atingiu a temperatura programada. A placa não está corretamente inserida no aparelho. A resistência no interior da placa poderá estar danificada. A ligação da resistência poderá estar danificada. O controlo eletrónico poderá estar danificado.	Desligue da tomada de alimentação. Certifique-se de que a placa está corretamente inserida no compartimento do aparelho. Se isto não resolver o problema, é provável que tenha ocorrido uma avaria no aparelho. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.

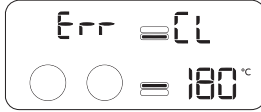
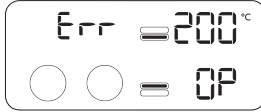
	Mau funcionamento da sonda de temperatura.	O controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.	Desligue da tomada de alimentação. A sonda de temperatura deve ser substituída. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.
	Mau funcionamento da sonda de temperatura.	O controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.	Desligue da tomada de alimentação. A sonda de temperatura deve ser substituída. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.
		O aparelho não liga.	Certifique-se de que o aparelho está corretamente ligado à tomada de alimentação. Ligue o aparelho a uma outra tomada de alimentação. Verifique o interruptor automático de segurança. Se isto não resolver o problema, é provável que tenha ocorrido uma avaria no aparelho. Contacte um centro de assistência De'Longhi.
		Depois de ter premido a tecla START/STOP o aparelho não liga.	Ambos os seletores de regulação da temperatura estão na posição 0 e o visor superior e inferior apresenta OFF. Rode o seletor para a temperatura desejada e, depois, prima a tecla START/STOP.

TABELA DE COZEDURA

VACA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDA- ÇOS	NÍVEL DE COZEDURA	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
					inferior	superior			
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	2 - 3	untar bem os ali- mentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	5 - 6	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bem os ali- mentos
Lombo de vaca	3-4	4	Cozedura média	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bem os ali- mentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	10 - 11	untar bem os ali- mentos
Costeletão	2-3	2	Cozedura média	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bem os ali- mentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bem os ali- mentos
Costeletão	2-3	4	Cozedura média	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeletão	2-3	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Hambúrguer	2-3	6	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bem os ali- mentos
Espetada		6	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	13 - 15	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura

Borrego	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	NÍVEL DE COZEDURA	MODOS	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
					inferior	superior			
Costeleta	1,5-3	6	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bem os alimen- tos, virar as costeletas a meio da cozedura
Costeleta	1,5-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	12 - 14	

PORCO	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODOS	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior			
Bife	1-2	4	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	7 - 9	untar bem os alimentos
Bife	1-2	8	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bem os alimen- tos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	4	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	9 - 11	untar bem os alimen- tos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	8	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	11 - 13	untar bem os alimen- tos, virar a meio da cozedura
Entrecosto		6-8	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	20 - 25	virar duas ou três vezes
Bacon		4	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	1 - 2	
Salsichas		8	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	16 - 18	picar as salsichas com um garfo
Espetada		6	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bem os alimen- tos, virar 1-2 vezes
Salsichas		6	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	8 - 10	

CARNE DE FRANGO E PERU	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior			
Peito	<1	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	3 - 4	untar bem os alimentos
Coxa		3	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	20 - 25	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Asa		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	14 - 16	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
	1,5-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	6-8	
	1,5-2	8	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	14 - 16	Virar a meio da cozedura
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	11 - 13	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	6 - 8	
Frango grelhado		1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	40 - 45	virar uma ou duas vezes durante a cozedura

PÃO	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior			
Tosta/sanduche	2	FORNO GRILL	LISA	GRILL	180	3 - 5	posicionar a placa superior de forma a tocar no pão sem o esmagar
Sandes	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	180	2 - 3	
Fatias de pão	4	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	230	4 - 5	Virar a meio da cozedura

LEGUMES	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior			
Beringelas às rodela	1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	4 - 6	untar bem os alimentos
Courgettes às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	6 - 8	untar bem os alimentos
Pimentos aos quartos	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bem os alimentos
Tomate às rodela	1	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bem os alimentos; virar a meio da cozedura
Cebola às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bem os alimentos, mexer muitas vezes com uma espátula

PEIXE	QUANTIDADE	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior			
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	210	8 - 10	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	FORNO GRILL	LISA	GRILL	230	25 - 30	untar os alimentos, posicionar a placa superior de forma a aflorar os alimentos sem tocar neles
Tranche	450 g	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada	500 g	6	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bem os alimentos; virar duas ou três vezes
Lulas	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	10 - 12	untar bem os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	4 - 6	untar bem os alimentos

SOBREMESAS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C		MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior	inferior	superior		
Panquecas	4	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	200	200	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Waffle	4	GRELHADOR DE PLACAS	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	untar as placas com manteiga
Rodelas de ananás	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	200	5 - 6	untar as placas com manteiga

RECEITAS

OVOS MEXIDOS, TOUCINHO FUMADO E TOSTA

INGREDIENTES:

- ovos 2
- bacon 2 fatias
- leite 1 colher de sopa
- sal e pimenta q.b.
- pão para tostas 2 fatias

PREPARAÇÃO:

Bata os ovos com o leite e o sal até formar um composto leve e espumoso.

Insira a placa lisa no compartimento inferior e a placa grill no compartimento superior e coloque o aparelho no modo GRELHA ABERTA.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", deite a mistura de ovos num canto da placa e cozinhe durante 2-3 minutos, tendo o cuidado de os mexer bem com uma espátula de madeira para os cozer uniformemente. Entretanto, na mesma placa, cozinhe também as fatias de bacon durante 3-4 minutos, virando-as a meio da cozedura, enquanto na outra placa plana tosta o pão durante 3-4 minutos, virando-o a meio da cozedura.

Componha o prato e sirva.

TOSTINHAS COM ESPUMA DE BERINGELA

INGREDIENTES:

- beringelas 1
- requeijão 100 g
- alho em pó q.b.
- salsa q.b.
- azeite 4 colheres de sopa
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- baguete 1

PREPARAÇÃO:

Lave as beringelas, descasque-as e corte-as às rodelas espessas.

Insira a placa grill no compartimento inferior, a placa lisa no compartimento superior e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as beringelas na placa inferior e coza-as durante cerca de 8-10 minutos até ficarem macias. Corte as rodelas de beringelas grosseiramente e, com uma varinha mágica, rale-as com o requeijão, o dente de alho e a salsa picada, uma pitada de sal e uma de pimenta, para além do azeite. Rale até obter um composto liso e de grão fino. Unte o pão (cortado às fatias) com o azeite e toste-o a 230°C sempre com as placas planas no modo CONTACT GRILL durante 1-2 minutos até obter o grau de dourado desejado. Barre o pão tostado com o creme de beringelas, regue com duas colheres de sopa de azeite e sirva.

SALADA DE CARNE COM RÚCULA E TOMATE CEREJA

INGREDIENTES:

- fatias de carne de vitela 2
- rúcula 100 g
- tomates cereja redondos 10-12
- lascas de queijo grana 100 g
- sal q.b.
- azeite q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a salada de rúcula e tomate cereja: lave a rúcula, coloque-a num pano de cozinha limpo para a deixar secar e corte os tomates cereja em 4 partes. Insira a placa grill no compartimento inferior, a placa lisa no compartimento superior e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as fatias de carne previamente untadas sobre a placa inferior, prenda com a placa superior e coza durante 2-3 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Corte a carne às tiras e disponha-as sobre a cama de rúcula e tomate cereja, adicione sal e acrescente as lascas de queijo grana. Tempere com um fio de azeite.

COSTELETÃO AROMATIZADO COM CAFÉ

INGREDIENTES:

- costeletão de vaca (2 de 250 g cada)
- azeite

PARA A MISTURA DE CAFÉ:

- sementes de cominhos 2 colheres de chá
- grãos de café 2 colheres de chá
- pimentão doce 1 colher de sopa
- paprika 1 colher de chá
- sal grosso 1 colher de chá
- pimenta 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a mistura de café: deite as sementes de cominhos e o café num robot de cozinha e reduza-as a pó, não demasiado fino. Deite o pó obtido numa taça, adicione os outros ingredientes e mexa bem. Unte ligeiramente a carne e tempere-a com as especiarias; tape tudo e deixe à temperatura ambiente durante cerca de 30 minutos. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque a carne na placa inferior, prenda com a placa superior e cozinhe durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Sirva quentes.

LOMBO DE VACA COM MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES:

- bifes do lombo 4
- sal q.b.
- pimenta preta a moer no momento q.b.
- dentes de alho 2
- mostarda de Dijon 2 colheres de sopa
- manteiga 60 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE COGUMELOS:

- manteiga 30 g
- gorgonzola 1 colher de sopa
- chalotas 2
- cogumelos 300 g
- whisky 1/2 copo
- natas 200 g
- sumo de limão q.b.
- salsa q.b.

PREPARAÇÃO:

Tempere a carne com sal e pimenta e deixe-a repousar à temperatura ambiente durante cerca de uma hora. Prepare o molho de cogumelos: numa frigideira derreta a manteiga, adicione as chalotas cortadas às rodelas e coza durante 2-3 minutos. Adicione os cogumelos e coza durante mais 5 minutos. Flameje, então, com o whisky, coza durante 1 minuto, adicione um copo de água e coza durante mais um minuto aproximadamente. Adicione as natas líquidas, o sumo de um limão, a salsa, o gorgonzola e deixe ferver. Coza até o molho ficar bem denso; retifique o sal e pimenta e reserve. Entretanto prepare o condimento da carne com o qual pincelará os bifes durante a cozedura; numa pequena frigideira deite a manteiga, a mostarda e o alho. Coza em lume brando até a manteiga derreter. Mantenha quente. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Pincele os bifes com o molho de ambos os lados e, depois, quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque-os na

placa inferior e feche a grelha. Coza durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura dos bifés. No fim, retire os bifés e sirva-os cobertos com o molho de cogumelos previamente preparado.

HAMBÚRGUER COM PÃO DE CENTEIO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pão de centeio 8 fatias
- carne picada primeira categoria 500 g
- Emmenthal às fatias 100 g
- azeite 2 colheres de sopa
- cebolas às rodelas 2
- manteiga à temperatura ambiente q.b.
- molho worchester 2 colheres de chá
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- açúcar meia colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare os hambúrgueres: numa taça, misture a carne picada, o molho Worchester, o sal, a pimenta e amasse bem. Com as mãos forme 4 hambúrgueres com cerca de 2 cm de espessura. Coloque o aparelho no modo GRELHA ABERTA e insira a placa lisa em baixo e a placa grill em cima. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as cebolas cortadas às rodelas temperadas com o azeite e o açúcar sobre a placa inferior e cozinhe-as durante cerca de 5-6 minutos, mexendo-as frequentemente com uma espátula de modo a uniformizar a cozedura e a torná-las macias. Simultaneamente, na outra placa, cozinhe os hambúrgueres durante cerca de 12 minutos virando-os ao fim de 5-6 minutos (o tempo de cozedura varia consoante a espessura dos hambúrgueres). Mal as cebolas estejam cozidas, retire-as da placa e teste durante 1-2 minutos as fatias de pão pinceladas com manteiga só de um lado.

Coloque as fatias de pão num prato com o lado tostado virado para cima, polvilhe com as cebolas, acrescente os hambúrgueres e cubra com o queijo. Feche a sandes com a fatia de pão, com o lado tostado virado para baixo. Aguarde que a placa fique novamente quente e, depois, insira as tostas e preme bem com a placa superior.

Cozinhe durante cerca de 2-3 minutos consoante o grau de cozedura desejado.

COSTELETAS DE BORREGO COM VINAGRE BALSÂMICO E ROSMANINHO

INGREDIENTES:

- costeletas de borrego 6
- rosmarinho triturado 10 g
- alho picado 10 g
- vinagre balsâmico 100 ml
- açúcar 15 g
- sal q.b.
- pimenta q.b.

PREPARAÇÃO:

Mexa todos os ingredientes num recipiente bastante grande; tape e deixe marinar o borrego no frigorífico durante 1-2 horas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as costeletas na placa inferior. Cozinhe durante 11-13 minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura da costeleta (recomendamos que as vire a meio da cozedura porque o osso impede que a placa superior fique em contacto com a carne). Entretanto, reduza a marinada numa frigideira e sirva-a como molho sobre as costeletas de borrego grelhadas.

ESPETADAS DE FRANGO COM CREME DE MELE E LIMA

INGREDIENTES:

- peito de frango 500 g

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- piripiri 1 colher de chá
- coentros 1 colher de chá
- azeite 10 cl
- alho francês 2
- dentes de alho 3
- gengibre ralado 1 colher de sopa
- açúcar 1 colher de sopa
- sumo de lima 1 colher de sopa
- sal grosso 1 colher de sopa
- pimenta q.b.

INGREDIENTES PARA O CREME DE MEL E LIMA:

- natas de culinária 5 cl
- raspa de lima 1/2 colher de chá
- sumo de lima 1 colher de sopa
- azeite 1 colheres de sopa

- mel 1 colher de sopa
- sal q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada: coloque todos os ingredientes num robot de cozinha e rale até obter um composto homogéneo. Coloque num prato fundo o frango cortado aos cubos com 2 cm de largura, adicione a marinada e tape todo o frango de modo homogéneo. Tape com película para alimentos e deixe marinar durante 1-2 horas. Prepare o creme mexendo todos os ingredientes numa taça, cubra com a película transparente e mantenha no frigorífico. Enfie os pedaços de frango nas espetadas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as espetadas na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante cerca de 11-13 minutos virando-as 1-2 vezes. Sirva as espetadas quentes acompanhadas com o creme de limão e mel.

COXAS DE FRANGO À PROVENÇAL

INGREDIENTES:

- coxas de frango 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- vinho branco seco 25 cl
- azeite 4 colheres de sopa
- mostarda com sementes 3 colheres de sopa
- vinagre de vinho branco 3 colheres de sopa
- ervas provençais 2 colheres de sopa
- alho picado 2 dentes
- sal grosso 2 colher de chá
- pipirí de cayenna 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada mexendo todos os ingredientes numa taça. Com uma lâmina afiada corte em vários pontos a parte carnuda das coxas abrindo-as ligeiramente. Coloque as coxas na taça e envolva-as uniformemente com a marinada; deixe marinar durante 2-3 horas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as coxas de frango na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante cerca de

20-25 minutos virando-as 2-3 vezes. Uma vez cozinhadas, coloque-as numa travessa e sirva.

GAMBAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- gambas 16/20 unidades

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- salsa q.b.
- limões 2
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- dentes de alho 2

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada: pique finamente o alho e a salsa e adicione o sumo do limão; adicione sal e uma pitada de pimenta. Lave as gambas, seque-as bem e deixe-as marinar durante pelo menos meia hora.

Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as gambas escorridas da marinada na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante 4-6 min. No momento de servir, decore o prato com algumas fatias de limão e salada verde.

SALMÃO NA GRELHA COM MOLHO DE IOGURTE

INGREDIENTES:

- filete de salmão 500 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

- iogurte grego 250 g
- alho 1 dente
- sal 1 colher de chá
- açúcar 1 pitada
- cebolinho 20 g
- salsa 20 g
- pimenta branca q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare o molho: lave e seque bem a salsa e o cebolinho e pique o alho à parte.

Deite o iogurte numa taça, adicione os aromas, o alho, o sal, o açúcar, a pimenta e rale até obter um creme macio. Deixe

no frigorífico durante pelo menos 30 minutos. Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e coloque o aparelho no modo FORNO GRILL. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem READY, coloque o filete previamente untado na placa inferior, feche a placa superior no modo FORNO GRILL (na posição mais próxima dos alimentos sem tocar neles) e cozinhe durante cerca de 25-30 minutos (para um melhor resultado, aconselha-se a rodar o salmão a 180° a meio da cozedura pois, na parte de trás, a placa está mais próxima dos alimentos).

Uma vez terminada a cozedura, coloque o salmão numa travessa e sirva acompanhado com o molho de iogurte.

LULAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- lula grande 400 g
- limão 1
- salsa 1 ramo
- azeite q.b.
- orégãos q.b.
- sal q.b.
- piri-piri em pó q.b.

PREPARAÇÃO:

Amanhe a lula, retire a cabeça, retire o osso do interior e lave-a bem. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque a lula previamente untada na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante cerca de 10-12 minutos. Numa taça, prepare o condimento misturando o azeite com a salsa picada, o sumo de limão, um punhado de orégãos, uma pitada de sal e de piri-piri.

Quando a lula estiver cozida, retire-a da grelha e tempere-a com o molho. Componha o prato e sirva.

PANQUECAS DE BANANA

INGREDIENTES:

- bananas 1
- ovos 2 (1 inteiro + 1 clara)
- leite 150 ml
- farinha 00 100 g
- manteiga 70 g
- sal q.b.
- açúcar 1 colher de sopa
- fermento para bolos 16 g

PREPARAÇÃO:

Descasque a banana e reduza-a a puré esmagando-a bem com um garfo. Numa outra terrina, bata 1 ovo inteiro com o açúcar e acrescente o leite em fio mexendo sempre. Acrescente 50 g de manteiga derretida e, depois, junte pouco a pouco a farinha peneirada com o fermento, uma pitada de sal e o puré de banana.

Misture bem todos os ingredientes e coloque o composto no frigorífico durante 10 minutos. Entretanto, bata a clara em castelo bem firme. Retire o composto do frigorífico e incorpore-lhe a clara batida com movimentos delicados de baixo para cima.

Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e coloque o aparelho no modo GRELHA ABERTA. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte as placas com um pouco de manteiga e deite 1-2 colheres de massa, alargando-a rapidamente na superfície de modo a obter um círculo.

Deixe cozer durante cerca de 2 minutos até notar bolhas em toda a superfície da panqueca; depois, vire-a e deixe cozer durante mais cerca de 2 minutos. As panquecas podem ser servidas de muitas maneiras: com creme de chocolate, xarope de ácer, mirtilos frescos, raspa de chocolate, mel, natas batidas, açúcar em pó.

ANANÁS GRELHADO COM GELADO

INGREDIENTES:

- ananás 1
- mel q.b.
- açúcar de cana q.b.
- menta fresca q.b.
- açúcar em pó q.b.
- gelado de baunilha q.b.

PREPARAÇÃO:

Retire as folhas e a casca ao ananás. Corte o fruto às rodelas com 1-2 cm de espessura e polvilhe cada fatia com açúcar de cana de ambos os lados. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, pincele o ananás de ambos os lados com mel e coloque-o sobre a grelha. Feche a grelha e coza durante 5-6 minutos. Uma vez cozidas, coloque as rodelas numa travessa, decore com folhas de menta fresca, polvilhe com açúcar em pó e sirva com bolas de gelado.

APENAS SE DISPUSER DAS PLACAS PARA WAFFLES

Insira as placas para waffles na posição correta

WAFFLES CLÁSSICAS

DOSES PARA: 12 waffles

PREPARAÇÃO: 10min.

TEMPO DE COZEDURA: 15min.

INGREDIENTES:

- farinha 00 2 chávenas (460 g)
- sal 1 colher de chá
- fermento 4 colheres de chá (10 g)
- açúcar 2 colheres de chá (30 g)
- ovos 2
- leite quente 1 1/2 chávena (345 ml)
- manteiga derretida 1/3 chávena (75 g)
- extrato de baunilha 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal, o fermento e o açúcar e ponha de parte. Bata os ovos numa taça à parte. Incorpore o leite, a manteiga e a baunilha. Deite a farinha e os outros ingredientes na taça com o leite e os ovos e envolva com umas varas.

Programa a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla START/STOP

para as pré-aquecer. Quando o visor apresentar a indicação READY, unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray antiaderente e deite um medidor nas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário.

Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Repita até acabar o composto.

Sirva de imediato.

“WAFFLES” BELGAS

DOSES PARA: 14-16 waffles

PREPARAÇÃO: 15 min.

TEMPO DE COZEDURA: 20 min.

INGREDIENTES:

- farinha para bolos 2 chávenas (460 g)
- sal 1/2 colher de chá
- fermento para bolos 2 colheres de chá (5 g)
- açúcar 2 colheres de chá (30 g)
- ovos 4
- leite quente 2 chávenas (460 ml)
- manteiga derretida 1/3 chávena (70 g)
- extrato de baunilha 1/2 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal e o fermento e reserve. Numa outra taça, bata as gemas com o açúcar até o açúcar estar completamente dissolvido.

Adicione o extrato de baunilha, a manteiga derretida e o leite aos ovos e envolva com umas varas. Junte o composto de ovos e leite ao composto de farinha e bata até os envolver ligeiramente. Não misture excessivamente. Numa terceira tigela, bata as claras em castelo firme com uma batedeira elétrica durante 1-2 minutos. Com a espátula de borracha, incorpore com cuidado as claras no composto para waffles. Não misture excessivamente. Programe a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla START/STOP para as pré-aquecer. Quando o visor apresentar a indicação READY, unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray antiaderente e deite um medidor nas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

WAFFLES DE CHOCOLATE E CANELA

DOSES PARA: 10-12 waffles

PREPARAÇÃO: 10min.

TEMPO DE COZEDURA: 15 min.

INGREDIENTES:

- farinha 00 2 chávenas (460 g)
- sal 1 colher de chá
- fermento para bolos 1 colheres de chá (3 g)
- açúcar 3/4 chávena (170 g)
- ovos 2
- leite quente 1 1/2 chávena (345 ml)
- manteiga 80 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá
- chocolate fundente 140 g
- cacau em pó 1/4 chávena (60 g)
- canela 2 colheres de chá (6 g)

PREPARAÇÃO:

Coloque o chocolate e a manteiga numa taça para micro-ondas e aqueça no forno à potência máxima durante 30 segundos. Misture até o chocolate e a manteiga derreterem completamente e o composto ficar liso. Deixe arrefecer ligeiramente. Bata com umas varas os ovos, o leite e a baunilha numa taça grande e incorpore a mistura de chocolate arrefecida até obter um composto liso. Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, a canela, o fermento e o sal juntos numa taça grande. Adicione a mistura de farinha

e outros ingredientes aos ovos e bata tudo com umas varas até o composto ficar suficientemente liso. Programe a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla START/STOP para as pré-aquecer. Quando o visor apresentar a indicação READY, unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray antiaderente e deite um medidor nas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Avvertenze di sicurezza



Pericolo!

La mancata osservanza di questa avvertenza implica il rischio di scosse elettriche con pericolo per la vita.

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che:
 - La tensione di rete indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico;
 - La presa di corrente sia dotata di messa a terra e abbia una portata minima di 16A.
 - Un uso professionale del prodotto, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso, solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti dell'apparecchio che si riscaldano durante l'uso. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Prima di riporre l'apparecchio o rimuovere le piastre di cottura e prima di ogni operazione di pulizia e manutenzione, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Non usare l'apparecchio all'esterno.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare soltanto prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza. Verificare che siano in buono stato e di sezione adeguata.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.



Attenzione!

La mancata osservanza di queste avvertenze implica il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.

- Pulire l'esterno della piastra di cottura con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e detergente

delicato.

- Questo apparecchio è adatto alla cottura dei cibi. Non deve quindi essere utilizzato per altri fini né modificato o manomesso in alcun modo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, hotel, affitta camere, motel e altre strutture ricettive.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e non lasciarlo in funzione senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio senza piastre di cottura.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.



Pericolo di ustioni!!

La mancata osservanza di questa avvertenza può comportare il rischio di ustioni o scottature.

- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della superficie esterna può diventare molto calda. Utilizzare sempre l'impugnatura (2) o dei guanti da forno se necessario.
- Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quanto l'apparecchio si è raffreddato completamente.

**Nota bene:**

Questo simbolo segnala raccomandazioni e informazioni importanti per l'utente.

- Non cuocere alimenti avvolti in pellicole di plastica, di alluminio o in sacchetti di polietilene per evitare il rischio di incendio.



Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 1935/2004 relativa a materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Smaltimento dell'apparecchio

Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

DESCRIZIONE

- 1. Base e coperchio:** struttura solida in acciaio inox con coperchio autoregolante.
- 2. Impugnatura:** impugnatura robusta in metallo per regolare il coperchio in base allo spessore dei cibi.
- 3. Pulsanti di sgancio della piastra:** premere per sbloccare e rimuovere la piastra
- 4. Dispositivo di blocco/sblocco e regolazione in altezza piastra superiore/coperchio**
- 5. Pulsante di sgancio cerniera:** consente di aprire completamente l'apparecchio per cuocere in posizione piana
- 6. Regolazione in altezza della piastra "funzione forno grill":** per bloccare la piastra/coperchio superiore all'altezza desiderata per preparare pietanze che non necessitano di pressatura.
- 7. Spia di accensione.**
- 8. Tasto Start/Stop**
- 9. Tasto Time"+":** per regolare (aumentare) il tempo di cottura.
- 10. Tasto Time"-":** per regolare (diminuire) il tempo di cottura.
- 11. Manopola termostato della piastra inferiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra inferiore.
- 12. Manopola termostato piastra superiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra superiore.
- 13. Piastre removibili:** antiaderenti e lavabili in lavastoviglie, facili da pulire. IL NUMERO E IL TIPO DI PIASTRE POSSONO VARIARE IN BASE AL MODELLO.
- 13a. Piastra Grill:** perfetta per grigliare bistecche,

hamburger, pollo e verdure

13b. Piastra liscia: per preparare impeccabilmente crespelle, uova, pancetta e crostacei.

13c. Piastra waffle superiore: per preparare tutti i tipi di waffle (solo CG7044).

13d. Piastra waffle inferiore: per preparare tutti i tipi di waffle (solo CG7044).

14. Vassoio di raccolta grassi: integrato nell'apparecchio e rimovibile per una facile pulizia.

15. Dosatore per waffle (solo CG7044).

16. Piedini anteriori regolabili

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette promozionali dalla piastra. Prima di cestinare il materiale di imballaggio, assicurarsi di aver estratto tutte le parti del nuovo apparecchio. Si consiglia di conservare la scatola e il materiale di imballaggio per usi successivi.



Nota bene: Prima dell'uso, pulire la base, il coperchio e le manopole di controllo con un panno umido per rimuovere la polvere accumulatasi durante il trasporto. Pulire accuratamente le piastre di cottura e il vassoio di raccolta grassi. Le piastre e il vassoio raccogligrassi possono essere lavati in lavastoviglie.



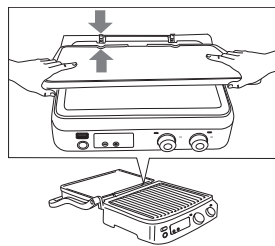
Nota bene: Al primo utilizzo l'apparecchio può emanare un leggero odore e un po' di fumo. Questo è normale e comune a tutti gli apparecchi con superfici antiaderenti.



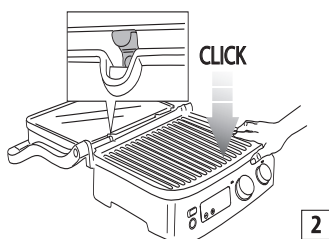
Nota bene: le piastre removibili (grill e lisce) sono perfettamente intercambiabili.

Inserimento delle piastre di cottura

- Sistemare l'apparecchio in posizione piana (v. figura 1). Inserire una piastra alla volta.



- Ogni piastra può essere inserita sia nell'alloggiamento superiore che inferiore (v. figura 2).



Per rimuovere le piastre

Sistemare l'apparecchio in posizione piana.

Individuare sul lato sinistro i pulsanti di sblocco (3) delle piastre. Premere il pulsante con decisione per espellere la piastra dalla base. Afferrare la piastra a due mani, farla scorrere lungo i supporti metallici ed estrarla dalla base. Premere anche l'altro pulsante di sblocco per rimuovere la seconda piastra, eseguendo le stesse operazioni.

 **Pericolo di ustioni!!** Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quando l'apparecchio si è raffreddato.

Posizionare il vassoio raccogligrasso

Durante la cottura il vassoio raccogligrasso va inserito nella relativa sede sul lato destro dell'apparecchio. Il grasso proveniente dal cibo viene drenato attraverso l'apertura sulla piastra e raccolto nel vassoio.

 **Nota bene:** Durante la cottura, controllare frequentemente il vassoio raccogligrasso ed estrarlo per evitare l'eccesso di grasso liquido.

Dopo la cottura, smaltire opportunamente il grasso raccolto. Il vassoio raccogligrasso può essere lavato in lavastoviglie.

 **Attenzione!** Durante la cottura prestare sempre la massima attenzione.

Per aprire l'apparecchio, afferrare l'impugnatura che rimane fredda. Al contrario, le parti in alluminio pressofuso diventano molto calde, evitare di toccarle durante o subito dopo la cottura.

Prima di eseguire qualunque operazione sull'apparecchio, lasciarlo raffreddare (per almeno 30 minuti).

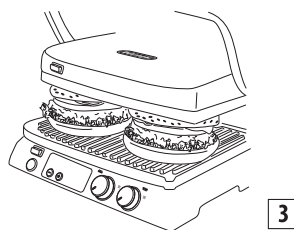
Cucinare esclusivamente con il vassoio raccogligrasso inserito. Non svuotare il vassoio raccogligrasso finché l'apparecchio non è completamente freddo. Fare attenzione quando si estrae il vassoio per evitare di versare liquidi.

POSIZIONI DI IMPIEGO DELL'APPARECCHIO

Griglia a contatto (posizione chiusa)

La piastra superiore poggia sulla piastra inferiore. È la posizione iniziale e di cottura quando si utilizza l'apparecchio come griglia a contatto. La piastra superiore si adatta automaticamente allo spessore del cibo sistemato sulla piastra inferiore. In questo modo, il cibo viene cotto uniformemente su entrambi i lati.

La griglia a contatto è ideale per cucinare hamburger, carne disossata e a fette sottili, verdure e panini. La funzione "a contatto" è perfetta per preparare i cibi in poco tempo o in modo salutare. Utilizzando la griglia a contatto, il cibo cuoce rapidamente proprio perché a contatto delle piastre da entrambi i lati contemporaneamente (vedi figura 3).



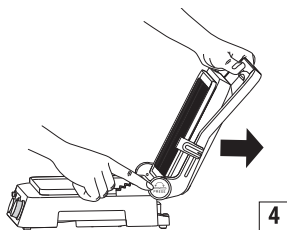
Le scanalature della piastra e l'apertura sul lato posteriore dell'apparecchio consentono il drenaggio e la raccolta del grasso nell'apposito vassoio.

L'apparecchio è dotato di un'impugnatura particolare e di una cerniera che consentono di regolare la piastra superiore in base allo spessore degli alimenti. Se si desidera preparare più cose contemporaneamente con la griglia a contatto, è opportuno che i vari alimenti abbiano lo stesso spessore per consentire la chiusura uniforme del coperchio (piastra superiore).

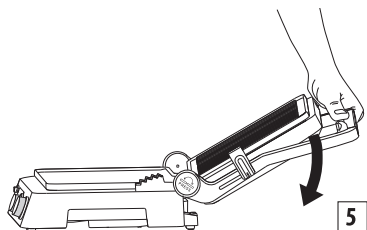
Griglia aperta

La piastra superiore è allo stesso livello della piastra inferiore. La piastra inferiore e quella superiore si trovano sullo stesso piano, formando un'ampia superficie di cottura. In questa posizione l'apparecchio può essere utilizzato in modalità barbecue con piastra grill o piastra liscia. Per regolare l'apparecchio in questa posizione, occorre innanzitutto individuare il pulsante di sblocco della cerniera, posto sulla destra.

Afferrare l'impugnatura con la mano sinistra e con la destra premere il pulsante di sblocco della cerniera (v. figura 4).



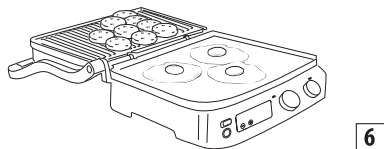
Spingere all'indietro l'impugnatura fino a ribaltare completamente il coperchio in posizione piana (vedi figura 5).



Se si solleva leggermente l'impugnatura prima di premere il pulsante di sblocco, si alleggerisce la pressione sulla cerniera e l'operazione di apertura risulta più agevole. L'apparecchio può essere utilizzato come barbecue per preparare hamburger, bistecche, pollo e pesce. La modalità barbecue è il modo più versatile di utilizzare l'apparecchio. Le piastre si trovano in posizione aperta ed è quindi disponibile una doppia superficie di cottura.

Si possono preparare diversi alimenti su piastre separate senza mischiare i sapori, oppure cucinare una maggiore quantità dello stesso cibo.

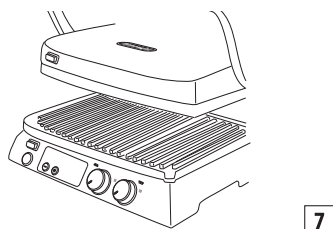
La modalità barbecue permette di grigliare diversi tagli di carne di vario spessore, ciascuno con il grado di cottura che preferite. In questa modalità è necessario girare i cibi durante la cottura. L'apparecchio può essere utilizzato anche con le piastre lisce per preparare crespelle, formaggio, uova e bacon per colazione (vedi figura 6).



L'ampia superficie di cottura consente di preparare contemporaneamente diversi alimenti, oppure una maggiore quantità dello stesso cibo.

Forno Grill

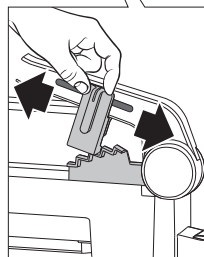
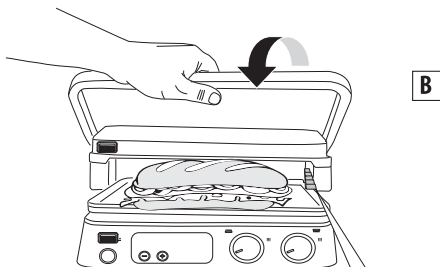
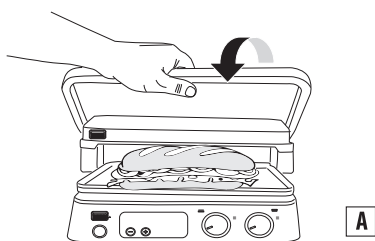
Questa modalità (vedi figura 7) è perfetta per grigliare senza contatto cibi di grosso spessore che richiedono una cottura lenta e uniforme.



Ideale per la preparazione di verdure con elevato contenuto di acqua in quanto l'acqua può evaporare.

Potete usare questa posizione di cottura per preparare morbidi sandwich e cibi che non richiedono di essere pressati.

- Sistemare gli alimenti sulla piastra inferiore.
- Afferrandola per l'impugnatura, abbassare la piastra superiore vicino al cibo (fig. A).



- Posizionare il dispositivo di blocco/sblocco (4) delle piastre nella posizione grill desiderata facendo scorrere la leva.
- La piastra superiore si blocca in posizione. Vi sono 5 diverse regolazioni in altezza (fig. B).

USO

Funzionamento

Una volta preparato correttamente l'apparecchio e quando si è pronti per cucinare, selezionare una temperatura da 60°C a 230°C per ciascuna delle due piastre (superiore e inferiore) utilizzando le manopole termostato 11 e 12).

Premere il tasto start/stop. Si accende la spia ON.

A seconda della temperatura selezionata, sono necessari alcuni minuti affinché l'apparecchio si riscaldi. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY".

È possibile variare la regolazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura in funzione del tipo di cibo in preparazione.

i Nota bene: l'apparecchio è dotato di 2 piedini anteriori regolabili (16) che facilitano lo scarico dell'olio nella vaschetta raccogligrassa.

Funzione timer

Quando il display visualizza "READY", selezionare la posizione di cottura (vedi paragrafo "posizione di cottura"), quindi sistemare il cibo sulle piastre. Il tempo di cottura può essere selezionato premendo i pulsanti timer (9 e 10); al termine del tempo di cottura il display visualizza "END"; l'apparecchio resta acceso. Quando il cibo è cotto, spegnere l'apparecchio premendo il tasto start/stop (8) o ruotare le manopole termostato (11 e 12) in posizione di spento.

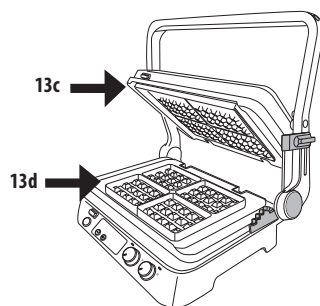
i Nota bene: l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 90 minuti di funzionamento.

Selezione scala temperatura

La temperatura può essere visualizzata in °C o °F. Per modificare l'unità di misura della temperatura, premere entrambi i tasti "+" e "-" (9 - 10) per alcuni secondi.

Modalità waffle (solo per il modello CG7044)

- Inserire le piastre per waffle (13c / 13d) come mostrato in fig.1. Si noti che in questo caso le piastre non sono intercambiabili e la posizione di ciascuna piastra deve essere quella indicata in figura 8.



- Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto start/stop.
 - L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY".
 - Ungere leggermente le piastre con burro fuso
 - **Versare un misurino nelle formelle della piastra.**
 - Stendere leggermente la pastella e chiudere l'apparecchio.
 - Cuocere per il tempo indicato nelle ricette.
- Se si imposta il timer, al termine del ciclo di cottura vengono emessi tre beep, il timer scompare e sul display compare il messaggio "END". Per preparare altri waffle, aggiungere altra pastella alla piastra inferiore e ripetere le operazioni. Preparata l'ultima cialda, premere il tasto start/stop per spegnere l'apparecchio.

⚠ Attenzione! Non usare utensili metallici per rimuovere i waffle dalle piastre perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione da parte dell'utente

- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare le piastre antiaderenti. Utilizzare invece utensili in legno o in plastica termoresistente.
- Non lasciare utensili in plastica a contatto con le piastre calde.
- Tra una preparazione e l'altra, rimuovere i residui di cibo attraverso l'apertura per il drenaggio dei grassi e raccogliarli nella vaschetta sottostante, quindi pulire con un panno di carta e passare alla preparazione successiva.
- Prima di eseguire qualunque operazione di pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio (per almeno 30 minuti).

Pulizia e cura



Nota bene: Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato.

Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre. Svuotare la vaschetta raccogligrassa. La vaschetta raccogligrassa può essere lavata a mano o in lavastoviglie.

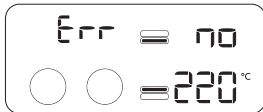
Premere i pulsanti di sblocco delle piastre (3) per rimuovere queste ultime dall'apparecchio. Prima di toccarle, assicurarsi che le piastre si siano completamente raffreddate. Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie anche se frequenti lavaggi potrebbero ridurre le proprietà del rivestimento. Si consiglia quindi di pulire l'esterno della piastra di cottura con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e detergente delicato.

Non utilizzare oggetti metallici per pulire le piastre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza assorbita	2000W
	1600W (Waffle)

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Messaggio di errore sul display	DESCRIZIONE	PROBLEMA	RIMEDIO
	Nessun aumento di temperatura su una delle piastra di cottura.	Il controllo elettronico ha rilevato che una piastra di cottura non ha raggiunto la temperatura impostata. La piastra non è inserita correttamente nell'apparecchio. L'elemento riscaldante all'interno della piastra potrebbe essere danneggiato. Il collegamento dell'elemento riscaldante potrebbe essere danneggiato. Il controllo elettronico potrebbe essere danneggiato.	Scollegare dalla presa a muro. Verificare che la piastra sia correttamente inserita nell'alloggiamento dell'apparecchio. Se questo non risolve il problema, è probabile che si sia verificato un guasto all'apparecchio. Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.

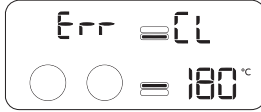
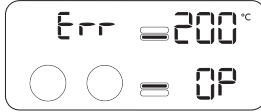
	Malfunzionamento della sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.	Scollegare dalla presa a muro. La sonda di temperatura deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.
	Malfunzionamento della sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.	Scollegare dalla presa a muro. La sonda di temperatura deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.
		L'apparecchio non si accende.	Verificare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla presa a muro. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente diversa. Controllare l'interruttore automatico di sicurezza. Se questo non risolve il problema, è probabile che si sia verificato un guasto all'apparecchio. Rivolgersi a un centro di assistenza De'Longhi.
		Dopo aver premuto il tasto START/STOP l'apparecchio non si accende.	Entrambe le manopole di regolazione della temperatura sono in posizione 0 e il display superiore e inferiore visualizza OFF. Ruotare la manopola sulla temperatura desiderata, quindi premere il tasto START/STOP.

TABELLA DI COTTURA

MANZO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
					inferiore	superiore			
Bistecca	0,5 - 1	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	2 - 3	oliare bene il cibo
Bistecca	0,5 - 1	4	Ben cotto	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	5 - 6	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Filetto	3-4	4	Al sangue	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	4 - 5	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	7 - 8	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	10 - 11	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	4 - 5	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	7 - 8	oliare bene il cibo
Costata	2-3	4	Cottura media	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Costata	2-3	4	Ben cotto	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Hamburger	2-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino		6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	13 - 15	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura

AGNELLO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
					inferiore	superiore			
Costoletta	1,5-3	6	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare le costolette a metà cottura
Costoletta	1,5-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	12 - 14	

MAIALE	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore			
Bistecca	1-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	7 - 9	oliare bene il cibo
Bistecca	1-2	8	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cot- tura
Braciola	<2,5	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	9 - 11	oliare bene il cibo, ruotare a metà cot- tura
Braciola	<2,5	8	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	11 - 13	oliare bene il cibo, ruotare a metà cot- tura
Puntine di maiale		6-8	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	20 - 25	girare due o tre volte
Pancetta		4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	1 - 2	
Salsiccia		8	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	16 - 18	bucare le salsicce con una forchetta
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	oliare bene il cibo, gi- rare 1-2 volte
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	8 - 10	

CARNE DI POLLO E TACCHINO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore			
Petto	<1	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	3 - 4	oliare bene il cibo
Coscia		3	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	20 - 25	girare una o due volte du- rante la cottura
Aletta		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	14 - 16	girare una o due volte du- rante la cottura
Hamburger	1,5-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	girare a metà cottura
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	11 - 13	girare una o due volte durante la cottura
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	6 - 8	
Pollo alla diavola alla griglia		1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	40 - 45	girare una o due volte du- rante la cottura

PANE	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore			
Toast/ sandwich	2	F O R N O GRILL	LISCIA	GRILL	180	3 - 5	posizionare la piastra superiore in modo che tocchi il pane senza schiacciarlo
Panino	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	180	2 - 3	
Fette di pane	4	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	230	4 - 5	girare a metà cottura

VERDURE	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore			
Melanzane a fette	1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	4 - 6	oliare bene il cibo
Zucchine a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	6 - 8	oliare bene il cibo
Peperone a quarti	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	8 - 10	oliare bene il cibo
Pomodoro a fette	1	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	230	5 - 7	oliare bene il cibo; girare a metà cottura
Cipolla a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	LISCIA	GRILL	230	5 - 7	oliare bene il cibo, mescolare spesso con una spatola

PESCE	QUANTITÀ	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore			
Intero	250 g	1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	210	8 - 10	oliare bene il cibo
Filetto	500 g	1	F O R N O GRILL	LISCIA	GRILL	230	25 - 30	oliare il cibo, posizionare la piastra superiore in modo che sfiori il cibo senza toccarlo
Trancio	450 g	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino	500 g	6	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	10 - 12	oliare bene il cibo; girare due o tre volte
Calamari	400 g	1-2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	10 - 12	oliare bene il cibo
Gamberoni	400 g	10-12	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	4 - 6	oliare bene il cibo

DESSERT	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C		MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore	inferiore	superiore		
Pancake	4	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	200	200	4 - 5	imburrrare le piastre, girare a metà cottura
Waffle	4	GRIGLIA A CONTATTO	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	imburrrare le piastre
Fette di ananas	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	200	5 - 6	imburrrare le piastre

RICETTE

UOVA STRAPPAZZATE, PANCETTA AFFUMICATA E TOAST

INGREDIENTI:

- uova 2
- bacon 2 fette
- latte 1 cucchiaino
- sale e pepe q.b.
- pane da toast 2 fette

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova con il latte e il sale fino a quando non si forma un composto leggero e spumoso. Inserire la piastra liscia nell'alloggiamento inferiore e la piastra grill nell'alloggiamento superiore e posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, versate il mix di uova in un angolo della piastra e cuocere per 2-3 min avendo cura di mescolarle bene con una spatola di legno per cuocerle uniformemente.

Nel frattempo, sulla stessa piastra, cuocete anche le fette di bacon per 3-4min girandole a metà cottura, mentre sull'altra piastra piana tostate il pane per 3-4 min girandolo a metà cottura. Comporre il piatto e servire.

CROSTINI ALLA SPUMA DI MELANZANE

INGREDIENTI:

- melanzane 1
- ricotta 100gr
- aglio in polvere q.b.
- prezzemolo q.b.
- olio di oliva 4 cucchiaini
- sale q.b.
- pepe q.b.
- baguette 1

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane, pelarle e tagliarle a fette spesse.

Inserire la piastra grill nell'alloggiamento inferiore, la piastra liscia nell'alloggiamento superiore e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le melanzane sulla piastra inferiore e cucinare per 8-10 min circa fino a quando saranno morbide.

Tagliare le fette di melanzane grossolanamente e mettetele in un mixer con la ricotta, lo spicchio d'aglio e il prezzemolo sminuzzato, un pizzico di sale e uno di pepe, oltre all'olio. Frullare fino a ottenere un composto liscio e a grana fine. Ungere il pane (tagliato a fette) con l'olio d'oliva e cucinarlo a 230°C sempre con le piastre piane in modalità CONTACT GRILL per 1-2 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata.

Spalmare sul pane abbrustolito la crema di melanzane, irrorare con due cucchiaini di olio e servire.

INSALATA DI CARNE CON RUCOLA E POMODORINI

INGREDIENTI:

- fettine di carne di vitello 2
- rucola 100gr
- pomodorini tondi 10-12
- scaglie di grana 100gr
- sale q.b.
- olio di oliva q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare l'insalata di rucola e pomodorini: lavare la rucola, metterla su un canovaccio pulito per lasciarla asciugare e tagliare i pomodorini in 4 parti. Inserire la piastra grill nell'alloggiamento inferiore, la piastra liscia nell'alloggiamento superiore e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le fettine di carne precedentemente oliate sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cucinare per 2-3min a seconda del grado di cottura desiderato. Tagliare la carne a listarelle e disporle sul letto di rucola e pomodorini, salare e aggiungere le scaglie di grana. Condire con un filo d'olio.

COSTATE AROMATIZZATE AL CAFFÈ

INGREDIENTI:

- costate di manzo (2 da 250gr l'una)
- olio d'oliva

PER LA MISCELA AL CAFFÈ:

- semi di cumino 2 cucchiaini
- chicchi di caffè 2 cucchiaini
- peperoncino dolce 1 cucchiaino
- paprika 1 cucchiaino
- sale grosso 1 cucchiaino
- pepe 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare la miscela al caffè: versare i semi di cumino e il caffè in un robot da cucina e ridurli in polvere, non troppo fine. Versare la polvere ottenuta in una ciotola, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene. Oliare leggermente la carne e condirla con le spezie; coprire il tutto e lasciare a temperatura ambiente per 30min circa. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cucinare per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderato. Servire calde.

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI

INGREDIENTI:

- filetti di manzo 4
- sale q.b.
- pepe nero da macinare al momento q.b.
- spicchi d'aglio 2
- senape di Digione 2 cucchiaini
- burro 60gr
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA DI FUNGHI:

- burro 30gr
- gorgonzola 1 cucchiaino
- scalogni 2
- funghi 300gr
- whisky 1/2 bicchierino
- panna 200gr
- succo di limone q.b.
- prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE:

Condire la carne con sale e pepe e lasciarla riposare a temperatura ambiente per un'ora circa. Preparare la salsa di funghi: in una padella sciogliere il burro, aggiungere gli scalogni affettati e cucinare per 2-3min. Aggiungere i funghi e cuocere per altri 5 min. A questo punto sfumare con il whisky, cuocere per 1 minuto, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere per un altro minuto circa. Aggiungere la panna liquida, il succo di un limone, il prezzemolo, il gorgonzola e portare a bollore. Cuocere finché la salsa non sarà bella densa; aggiustare di sale e pepe e metterla da parte. Nel frattempo preparare il condimento della carne con cui spennellare i filetti durante la cottura; in una piccola padella mettere il burro, la senape e l'aglio. Cuocere a fuoco lento fino a quando il burro non si scioglie. Tenete in caldo. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Spennellate i filetti con la salsa su entrambi i lati, poi

quando il display visualizza la scritta READY, posizionateli sulla piastra inferiore e chiudete la griglia. Cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderata e dello spessore dei filetti. Al termine togliere i filetti e servirli ricoperti con la salsa di funghi preparata precedentemente.

HAMBURGER CON PANE DI SEGALE TOSTATO

INGREDIENTI:

- pane di segale 8 fette
- carne macinata di prima scelta 500gr
- Emmenthal a fette 100gr
- olio di oliva 2 cucchiaini
- cipolle affettate 2
- burro a temperatura ambiente q.b.
- salsa worchester 2 cucchiaini
- sale q.b.
- pepe q.b.
- zucchero mezzo cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare gli hamburger: in una terrina mescolare la carne macinata, la salsa worchester, il sale, il pepe e amalgamare bene il tutto. Formare con le mani 4 hamburger di circa 2 cm di spessore. Posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA e inserire la piastra liscia sotto e la piastra grill sopra. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le cipolle affettate condite con l'olio di oliva e lo zucchero sulla piastra inferiore e cuocere per 5-6 min circa mescolandole spesso con una spatola in modo da uniformare la cottura e renderle tenere. Contemporaneamente, sull'altra piastra cuocere gli hamburger per 12 min circa girandoli dopo 5-6 min circa (il tempo di cottura varia a seconda dello spessore degli hamburger). Appena le cipolle saranno cotte, toglierle dalla piastra e tostare le fette di pane imburrate, solo da un lato, per 1-2 minuti.

Mettere le fette di pane su un tagliere con il lato tostato rivolto verso l'alto, cospargere con le cipolle, aggiungere gli hamburger e ricoprire con il formaggio. Chiudere il panino con la fetta di pane, con il lato tostato rivolto verso il basso. Attendere che la piastra sia di nuovo calda, quindi inserire i toast e pressare bene con la piastra superiore.

Cuocere per 2-3 min circa a seconda del grado di cottura desiderato.

COSTOLETTE DI AGNELLO ALL'ACETO BALSAMICO E ROSMARINO

INGREDIENTI:

- costolette di agnello 6
- rosmarino tritato 10gr
- aglio tritato 10gr
- aceto balsamico 100ml
- zucchero 15gr
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente abbastanza grande; coprire e lasciare marinare l'agnello in frigo per 1-2 ore. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le costolette sulla piastra inferiore. Cuocere per 11-13 minuti circa a seconda del grado di cottura desiderato e dello spessore della costoletta (consigliamo di girarle a metà cottura perché l'osso impedisce alla piastra superiore di venire a contatto con la carne). Nel frattempo, ridurre la marinata in una padella e servirla come salsa sulle costolette di agnello grigliate.

SPIEDINI DI POLLO CON CREMA DI MIELE E LIME

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500gr

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- peperoncino 1 cucchiaino
- coriandolo 1 cucchiaino
- olio di oliva 10cl
- cipollotti 2
- spicchi d'aglio 3
- zenzero grattugiato 1 cucchiaino
- zucchero 1 cucchiaino
- succo di lime 1 cucchiaino
- sale grosso 1 cucchiaino
- pepe q.b.

INGREDIENTI PER LA CREMA DI MIELE E LIME:

- panna da cucina 5 cl
- scorza grattugiata di lime 1/2 cucchiaino
- succo di lime 1 cucchiaino
- olio di oliva 1 cucchiaino

- miele 1 cucchiaino
- sale q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la marinatura: mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere in un piatto fondo il pollo tagliato a cubi di 2 cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire il pollo in modo omogeneo. Coprire con una pellicola per alimenti e lasciare marinare per 1-2 ore. Preparare la crema mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola, coprire con la pellicola trasparente e tenere in frigorifero. Infilare i pezzi di pollo negli spiedini. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare gli spiedini sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 11-13 min circa girandoli 1-2 volte. Servire gli spiedini caldi accompagnati con la crema al limone e miele.

COSCE DI POLLO ALLA PROVENZALE

INGREDIENTI:

- cosce di pollo 3 (550gr)

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- vino bianco secco 25cl
- olio di oliva 4 cucchiaini
- senape con semi 3 cucchiaini
- aceto di vino bianco 3 cucchiaini
- erbe provenzali 2 cucchiaini
- aglio tritato 2 spicchi
- sale grosso 2 cucchiaini
- peperoncino di cayenna 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola. Con una lama affilata, tagliare in più punti la parte carnosa delle cosce aprendole leggermente. Mettere le cosce nella ciotola e bagnarle uniformemente con la marinata; lasciare marinare per 2-3 ore. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere

per 20-25min circa girandole 2-3 volte. Una volta cotte, sistamarle su un piatto da portata e servire.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- gamberoni 16/20 pz

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- prezzemolo q.b.
- limoni 2
- sale q.b.
- pepe q.b.
- spicchi d'aglio 2

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata: tritare finemente l'aglio e il prezzemolo e aggiungere il succo del limone; salare e aggiungere una spolverata di pepe.

Lavare i gamberoni, asciugarli bene e lasciarli marinare per almeno mezz'ora.

Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare i gamberoni scolati dalla marinatura sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 4-6 min. Al momento di servire, decorate il piatto con qualche fetta di limone e insalata verde.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLO YOGURT

INGREDIENTI:

- filetto di salmone 500gr
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA:

- yogurt greco 250gr
- aglio 1 spicchio
- sale 1 cucchiaino
- zucchero 1 pizzico
- erba cipollina 20gr
- prezzemolo 20gr
- pepe bianco q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la salsa: lavare ed asciugare bene il prezzemolo e l'erba cipollina e tritare l'aglio a parte.

Versare lo yogurt in una ciotola, aggiungere gli aromi, l'aglio, il sale, lo zucchero il pepe e frullare fino ad ottenere una crema morbida. Lasciare in frigorifero per almeno 30 min. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e disporre l'apparecchio in modalità FORNO GRILL. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare il filetto precedentemente oliato sulla piastra inferiore, chiudere la piastra superiore in modalità FORNO GRILL (nella posizione più vicina al cibo, senza toccarlo) e cuocere per 25-30 min circa (per un miglior risultato, si consiglia di ruotare il salmone di 180° a metà cottura perché nella parte posteriore la piastra è più vicina al cibo). Terminata la cottura, sistemare il salmone su un piatto da portata e servire accompagnato con la salsa allo yogurt.

CALAMARO ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- calamaro grande 400gr
- limone 1
- prezzemolo 1 ciuffo
- olio di oliva q.b.
- origano q.b.
- sale q.b.
- peperoncino in polvere q.b.

PREPARAZIONE:

Eviscerare il calamaro, staccare la testa, togliere l'osso all'interno e lavarlo bene. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare il calamaro precedentemente oliato sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 10-12 min circa. In una ciotola, preparare il condimento mescolando l'olio con il prezzemolo tritato, il succo di limone, una presa di origano, un pizzico di sale e di peperoncino.

Una volta che il calamaro è cotto, toglierlo dalla griglia e condirlo con la salsina. Comporre il piatto e servire.

PANCAKE ALLA BANANA

INGREDIENTI:

- banane 1
- uova 2 (1 intero + 1 albume)
- latte 150 ml
- farina 00 100gr
- burro 70gr
- sale q.b.
- zucchero 1 cucchiaino
- lievito per dolci 16gr

PREPARAZIONE:

Sbucciare la banana e ridurla in purea schiacciandola bene con una forchetta. In un'altra terrina, sbattere 1 uovo intero con lo zucchero e aggiungere il latte a filo sempre mescolando. Aggiungere 50 g di burro fuso, quindi unire poco a poco la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale e la purea di banana. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e mettere il composto in frigorifero per 10 minuti. Nel frattempo, montare l'albume a neve ben ferma. Togliere il composto da frigorifero e incorporarvi l'albume montato con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, ungere le piastre con un po' di burro e versarvi 1-2 cucchiaini di pastella, allargandola velocemente sulla superficie in modo da ottenere un cerchio. Lasciare cuocere per circa 2 minuti fino a quando si formeranno delle bollicine su tutta la superficie del pancake, quindi girarlo e farlo cuocere per altri 2 minuti circa. I pancake possono essere serviti in molti modi: con crema al cioccolato, sciroppo d'acero, mirtilli freschi, scaglie di cioccolato, miele, panna montata, zucchero a velo.

ANANAS GRIGLIATO CON GELATO

INGREDIENTI:

- ananas 1
- miele q.b.
- zucchero di canna q.b.
- menta fresca q.b.
- zucchero a velo q.b.
- gelato alla vaniglia q.b.

PREPARAZIONE:

Togliere foglie e buccia dall'ananas. Tagliare il frutto a

fette dello spessore di 1-2 cm e cospargere ogni fetta di zucchero di canna su entrambi i lati. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, spennellare l'ananas su entrambi i lati con il miele e posizionarlo sopra la griglia. Chiudere la griglia e cuocere per 5-6min. Una volta cotte, sistemare le fette in un piatto da portata, decorare con foglioline di menta fresca, spolverare con zucchero a velo e servire con palline di gelato.

SOLO SE SI DISPONE DELLE PIASTRE PER WAFFLE

Inserire le piastre per waffle nella posizione corretta

WAFFLE CLASSICI

DOSI PER: 12 waffle

PREPARAZIONE: 10min.

TEMPO DI COTTURA: 15min.

INGREDIENTI:

- farina 00 2 tazze (460 g)
- sale 1 cucchiaino
- lievito 4 cucchiaini (10 gr)
- zucchero 2 cucchiaini (30 g)
- uova 2
- latte caldo 1 1/2 tazze (345 ml)
- burro fuso 1/3 tazza (75 g)
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente miscelare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero e mettere da parte. Sbattere le uova in una ciotola a parte. Incorporare il latte, il burro e la vaniglia. Versare la farina e gli altri ingredienti nella ciotola con il latte e le uova e amalgamare con una frusta. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto START/STOP per preriscaldarle. Quando il display visualizza la scritta READY, ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino nelle formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (5 min.). Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

WAFFLE BELGA

DOSI PER: 14-16 waffle

PREPARAZIONE: 15 min.

TEMPO DI COTTURA: 20 min.

INGREDIENTI:

- farina per dolci 2 tazze (460 g)
- sale 1/2 cucchiaino
- lievito per dolci 2 cucchiaini (5 g)
- zucchero 2 cucchiaini (30 g)
- uova 4
- latte caldo 2 tazze (460 ml)
- burro fuso 1/3 tazza (70 g)
- estratto di vaniglia 1/2 cucchiaino

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente miscelare la farina, il sale e il lievito e mettere da parte. In un'altra ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Aggiungere l'estratto di vaniglia, il burro fuso e il latte alle uova e amalgamare con una frusta. Unire il composto di uova e latte al composto di farina e frullare fino ad amalgamarli leggermente. Non miscelare eccessivamente. In una terza ciotola, montate gli albumi a neve ferma con una frusta elettrica per 1-2 minuti. Con la spatola di gomma, incorporare con cura gli albumi nel composto per waffle.

Non miscelare eccessivamente. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto START/STOP per preriscaldarle. Quando il display visualizza la scritta READY, ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino nelle formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino

se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (5 min.). Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

WAFFLE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

DOSI PER: 10-12 waffle

PREPARAZIONE: 10min.

TEMPO DI COTTURA: 15 min.

INGREDIENTI:

- farina 00 2 tazze (460 g)
- sale 1 cucchiaino
- lievito per dolci 1 cucchiaino (3 g)
- zucchero 3/4 tazza (170 g)
- uova 2
- latte caldo 1 1/2 tazze (345 ml)
- burro 80 gr
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- cioccolato fondente 140 g
- cacao in polvere 1/4 tazza (60 g)
- cannella 2 cucchiaini (6 g)

PREPARAZIONE:

Porre il cioccolato e il burro in una ciotola per microonde e scaldare in forno alla massima potenza per 30 secondi. Mescolare e continuare fino a quando cioccolato e burro si saranno sciolti e il composto sarà liscio, mettete da parte a raffreddare leggermente. Amalgamare con una frusta le uova, il latte e la vaniglia in una ciotola capiente e incorporare la miscela di cioccolato raffreddata fino ad ottenere un composto liscio. Setacciare la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, la cannella, il lievito e il sale insieme in una ciotola capiente. Versare il composto di farina nella miscela di uova e frullare fino a renderlo quasi liscio con pochi grumi. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto START/STOP per preriscaldarle.

Quando il display visualizza la scritta READY, ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino nelle formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (5 min.).

Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

Veronachtzaming van deze waarschuwing brengt het risico van elektrische schokken met gevaar voor het leven met zich mee.

- Controleer, alvorens het apparaat op het stopcontact aan te sluiten, of:
 - de netspanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangeduid op het typeplaatje van het apparaat;
 - het stopcontact geaard is en een minimum vermogen van 16A heeft.
 - Elk beroepsmatig, oneigenlijk gebruik of gebruik van het product dat niet conform de gebruiksaanwijzingen is, ontheft de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Controleer of het netsnoer niet in contact komt met delen van het apparaat die warm worden tijdens het gebruik. Indien het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst teneinde elk risico te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt opgeborgen of de bakplaten worden verwijderd en voordat reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd. Controleer of het apparaat volledig afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- **Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.**
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn. Controleer of ze in goede toestand verkeren en de geschikte doorsnede hebben.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.



Opgelet!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen brengt het risico van persoonlijk letsel of schade aan het apparaat met zich mee.

- Reinig de buitenkant van de bakplaat met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild schoonmaakmiddel.
- Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Het mag dus niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten is niet voorzien: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, vakantieboerderijen, hotels, kamerverhuurders, motels en andere logiesgelegenheden.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilige gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat niet zonder bakplaten.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik



Gevaar voor brandwonden!!

Veronachtzaming van deze waarschuwing kan de oorzaak zijn van brandwonden.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan het buitenoppervlak zeer heet worden. Gebruik altijd de handgreep (2) of ovenwanten indien nodig.
- Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het

apparaat volledig is afgekoeld.



Nota bene:

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

- Bereid geen voedsel dat gewikkeld is in plasticfolie, aluminiumfolie of polyethyleen zakjes, om brandgevaar te voorkomen.



Dit apparaat is in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Verwerking van het apparaat



Verwerk het apparaat niet samen met het huishoudelijk afval, maar breng het naar een officieel inzamelcentrum.

BESCHRIJVING

1. **Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
2. **Handgreep:** robuuste handgreep van metaal om het deksel aan de hand van de dikte van het voedsel af te stellen.
3. **Ontgrendelknoppen plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen
4. **Vergrendelings-/ontgrendelingsmechanisme en hoogteverstelling van de bovenste plaat/deksel**
5. **Ontgrendelknop scharnier:** hiermee kan het apparaat compleet geopend worden om in vlakke stand te werken
6. **Hoogteverstelling van de plaat "grill/oven functie":** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte vast te zetten, om gerechten te bereiden die niet hoeven te worden samengedrukt.
7. **Controlelampje inschakeling.**
8. **Toets Start/Stop**
9. **Timertoets "+"**: om de bereidingstijd aan te passen (te verhogen).
10. **Timertoets "-"**: om de bereidingstijd aan te passen (te verlagen).
11. **Thermostaatknop van de onderste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de onderste plaat uit te schakelen.
12. **Thermostaatknop bovenste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de bovenste plaat uit te schakelen.
13. **Verwijderbare platen:** met anti-aanbaklaag en

wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.

- 13a. **Grillplaat:** perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.
- 13b. **Gladde plaat:** voor de perfecte bereiding van crêpes, eieren, spek en schaaldieren.
- 13c. **Bovenste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (alleen CG7044).
- 13d. **Onderste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (alleen CG7044).
14. **Vetopvangbak:** opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.
15. **Doseerschepje voor wafels (alleen CG7044).**
16. **Verstelbare voorste pootjes.**

IN GEBRUIK NEMEN

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten van de plaat. Controleer of alle onderdelen van het nieuwe apparaat uit het verpakkingsmateriaal zijn verwijderd alvorens het weg te gooien. Men adviseert om de doos en het verpakkingsmateriaal voor het volgende gebruik te bewaren.



Nota bene: Reinig vóór gebruik het onderstuk, het deksel en de bedieningsknoppen met een vochtige doek om stof dat zich tijdens het transport heeft afgezet te verwijderen. Reinig zorgvuldig de bakplaten en de vetopvangbak. De platen en de vetopvangbak mogen in de vaatwasser gewassen worden.



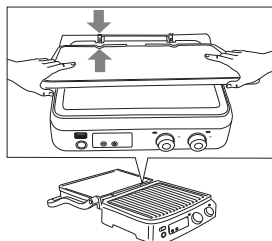
Nota bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.



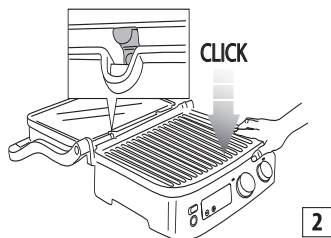
Nota bene: de verwijderbare platen (grillplaten en gladde platen) zijn perfect uitwisselbaar.

Inbrengen van de bakplaten

- Plaats het apparaat in de vlakke stand (zie figuur 1). Breng één plaat per keer aan.



- Elke plaat kan zowel in de bovenste als in de onderste zitting worden ingebracht (zie figuur 2).



Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand.

Zoek aan de linkerkant de ontgrendelknoppen (3) van de platen. Druk de knop stevig in om de plaat uit het onderstuk te verwijderen. Pak de plaat met beide handen beet, schuif hem langs de metalen steunen en til hem uit het onderstuk. Druk op de andere ontgrendelknop om de tweede plaat op dezelfde manier te verwijderen.

 **Gevaar voor brandwonden!!** Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Plaatsen van de vetopvangbak

Tijdens de werking van het apparaat moet de vetopvangbak in zijn zitting aan de rechterkant van het apparaat zijn ingebracht. Het vet uit het voedsel loopt via de afvoeropening in de platen in de vetopvangbak.

 **Nota bene:** Controleer tijdens de bereiding dikwijls de vetopvangbak en verwijder deze om overtollig vloeibaar vet te voorkomen.

Na de bereiding moet het verzamelde vet op de juiste wijze verwerkt worden. De vetopvangbak mag in de vaatwasmachine gewassen worden.

 **Opgelet!** Tijdens de bereiding moet altijd maximale aandacht worden betracht.

Pak, om het apparaat te openen, de handgreep beet die altijd koud blijft. De onderdelen van drukgegoten aluminium worden daarentegen zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding van het voedsel.

Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens werkzaamheden uit te voeren.

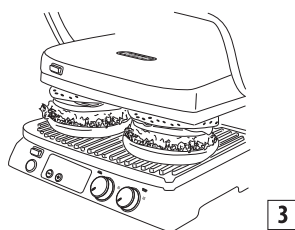
Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Leeg de vetopvangbak pas als het apparaat helemaal koud is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

GEBRUIKSSTANDEN VAN HET APPARAAT

Contactgrill (gesloten stand)

De bovenste plaat rust op de onderste plaat. Dit is de eerste bereidingsstand, wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt. De bovenste plaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan dat op de onderste plaat is gelegd. Op die manier wordt het voedsel op gelijkmatige wijze aan beide kanten bereid.

De contactgrill is ideaal voor het bereiden van hamburgers, ontbeend vlees in dunne plakken, groenten en broodjes. De "contactfunctie" is perfect om in korte tijd en op gezonde wijze voedsel te bereiden. Met een contactgrill kan voedsel snel bereid worden omdat het aan beide kanten contact maakt met de platen (zie figuur 3).



De groeven in de plaat en de opening aan de achterkant van het apparaat zorgen ervoor dat het vet uit het voedsel wordt afgevoerd en in een speciale bak wordt opgevangen.

Het apparaat heeft een speciale handgreep en een scharnier waarmee de bovenste plaat aan de hand van de dikte van het voedsel geregeld kan worden.

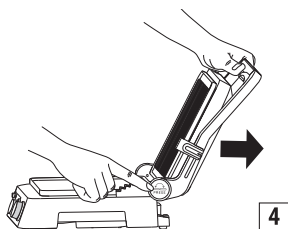
Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel (bovenste plaat) gelijkmatig kan sluiten.

Open grill

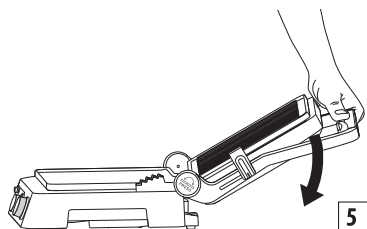
De bovenste plaat bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat.

De onderste en de bovenste plaat bevinden zich op hetzelfde niveau en vormen samen één groot bereidingsoppervlak. In deze stand kan het apparaat gebruikt worden als barbecue met grillplaat of gladde plaat. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelknop van de scharnier aan de rechterkant worden opgezocht.

Pak de handgreep met uw linkerhand vast en druk met uw rechterhand op de ontgrendelknop van het scharnier (zie figuur 4).



Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel volledig in de vlakke stand is gekanteld (zie figuur 5).



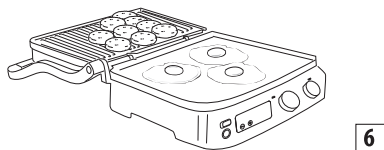
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens op de ontgrendelknop te drukken, wordt de druk op het scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd.

Het apparaat kan als barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip en vis. De barbecue-stand is de meest veelzijdige wijze om het apparaat te gebruiken. De platen bevinden zich in geopende stand en men beschikt dus over een dubbel bereidingsoppervlak.

Er kunnen diverse soorten voedsel op de afzonderlijke platen worden bereid, zonder dat de smaken vermengen, of een grotere hoeveelheid van dezelfde soort voedsel.

Dankzij de barbecue-stand kunnen verschillende soorten vlees van verschillende dikte worden gegrild, elk met de gewenste bereidingsgraad. In deze stand moet het voedsel tijdens de bereiding omgekeerd worden.

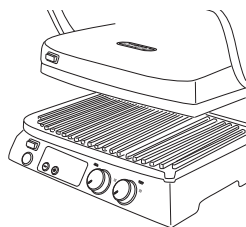
Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (zie figuur 6).



Het grote bereidingsoppervlak staat gelijktijdige bereiding van diverse soorten voedsel of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel toe.

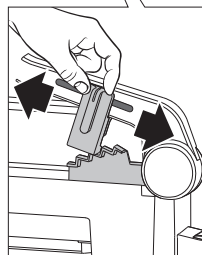
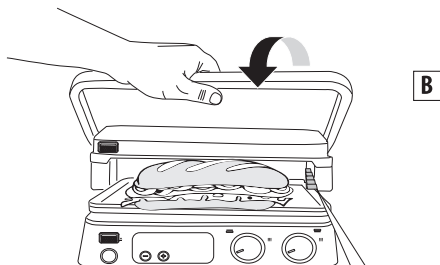
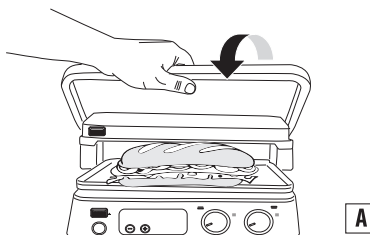
Oven-grill

Deze stand (zie figuur 7) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.



Ideaal voor het bereiden van groenten met een hoog watergehalte aangezien het water op deze manier kan verdampen. U kunt deze bereidingsstand gebruiken voor het bereiden van zachte sandwiches en voedsel dat niet samengedrukt hoeft te worden.

- Leg het voedsel op de onderste plaat.
- Pak de bovenste plaat bij de handgreep beet en plaats hem vlak boven het voedsel (fig. A).



- Plaats de vergrendel-/ontgrendelinrichting (4) van de platen in de gewenste grillpositie door de hendel te verschuiven.
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 5 verschillende hoogteregelingen (fig. B).

GEBRUIK

Werkking

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u een temperatuur tussen 60 en 230 °C voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de thermostaatknoppen 11 en 12. Druk op de start/stop-toets. Het controlelampje ON gaat branden.

Afhankelijk van de gekozen temperatuur, zijn er enkele minuten nodig om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY".

Het is mogelijk om de temperatuur tijdens het grillen te veranderen, afhankelijk van het type te bereiden voedsel.

i Nota bene: Het apparaat is uitgerust met 2 verstelbare voorste pootjes (16) die het gemakkelijker maken de olie in de vetopvangbak te laten lopen.

Timerfunctie

Wanneer het display de melding "READY" toont, selecteert u de bereidingsstand (zie paragraaf "bereidingsstand") en legt u het voedsel op de platen. De bereidingstijd kan worden gekozen door op de timertoetsen (9 en 10) te drukken;; aan het einde van de bereidingstijd verschijnt op het display "END"; het apparaat blijft aan. Wanneer het voedsel gaar is, schakelt u het apparaat uit door op de toets Start/Stop (8) te drukken of door de thermostaatknoppen (11 en 12) in de uit-stand te zetten.

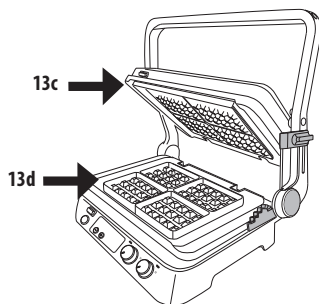
i Nota bene: het apparaat schakelt automatisch uit na 90 minuten werking.

Selectie temperatuurschaal

De temperatuur kan worden weergegeven in graden °C of °F. Om de temperatuureenheid te wijzigen, drukt u op beide toetsen "+" en "-" (9 - 10) gedurende enkele seconden.

Wafelmodus (alleen voor het model CG7044)

- Breng de wafelplaten (13c/13d) aan zoals getoond in fig. 1. Merk op dat in dit geval de platen niet uitwisselbaar zijn en de stand van elke plaat die aangegeven in figuur 8 moet zijn.



8

- Stel de temperatuur van de bovenste en onderste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets Start/Stop.
- Het apparaat start de voorverwarmingsfase. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY".
- Vet de platen licht in met gesmolten boter
- **Schenk een maatschepje in de vormpjes van de plaat.**
- Strijk het beslag lichtjes uit en sluit het apparaat.
- Bereid gedurende de tijd die is aangegeven in de recepten.

Als u de timer instelt, klinken er aan het eind van de bereidingscyclus drie pieptonen, verdwijnt de timer en verschijnt de melding "END" op het display. - Om de andere wafels te bereiden, voegt u beslag toe op de onderste plaat en herhaalt u de handelingen.

Wanneer de laatste wafel is bereid, drukt u op de toets Start/Stop om het apparaat uit te schakelen.



Opgelet! Gebruik geen metalen voorwerpen om de wafels van de platen te nemen, want deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik daarentegen houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- Laat geen plastic voorwerpen in contact met de warme platen.
- Verwijder tussen de ene en de andere bereiding de voedselresten via de vetafvoeropening en vang ze op in de opvangbak, reinig vervolgens de platen met een stuk keukenpapier en ga weer met de volgende bereiding door.

- Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Reiniging en verzorging



Nota bene: Controleer of het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

Schakel het apparaat na het bereiden uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Verwijder etensresten van de platen. Leeg de vetopvangbak. De vetopvangbak kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.

Druk op de ontgrendelknoppen van de platen (3) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Zorg ervoor dat de platen volledig zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt. De bakplaten kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen, hoewel veelvuldig afwassen de eigenschappen van de coating kan verminderen. Wij raden daarom aan de buitenkant van de bakplaat schoon te maken met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild afwasmiddel.

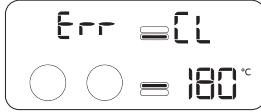
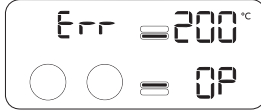
Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning	220-240 V~50-60 Hz
Stroomverbruik	2000W
	1600W (WAFELS)

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Foutmelding op display	BESCHRIJVING	PROBLEEM	OPLOSSING
	Geen temperatuurstijging op een van de bakplaten	De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat een van de bakplaten niet de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De plaat is niet correct in het apparaat ingebracht. De verwarmingselement in de plaat kan beschadigd zijn. De aansluiting van het verwarmingselement kan beschadigd zijn. De elektronische regeling kan beschadigd zijn.	Trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of de plaat goed in de zitting van het apparaat is ingebracht. Als het probleem hiermee niet is opgelost, is er waarschijnlijk een storing in het apparaat opgetreden. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.

	Storing van de temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Trek de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.
	Storing van de temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Trek de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.
		Het apparaat schakelt niet in.	Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de wandcontactdoos. Sluit het apparaat op een ander stopcontact aan. Controleer de automatische veiligheidsschakelaar. Als het probleem hiermee niet is opgelost, is er waarschijnlijk een storing in het apparaat opgetreden. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum.
		Bij bediening van de toets START/STOP, gaat het apparaat niet aan.	Beide temperatuurregelknoppen staan in stand 0 en het bovenste en onderste display geeft OFF aan. Draai de knop naar de gewenste temperatuur en druk vervolgens op de toets START/STOP.

BEREIDINGSTABEL

RUNDVLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNIVEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					onder- ste	bovenste			
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	2 - 3	vet het voedsel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbakken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	5 - 6	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 5	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 8	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 11	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 5	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 8	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Medium	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Doorbakken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Hamburgers	2-3	6	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes		6	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	13 - 15	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om

LAMS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNI- VEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					onder- ste	boven- ste			
Kotelet	1,5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai koteletten hal- verwege berei- dingstijd om
Kotelet	1,5-3	6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	12 - 14	

VARKENS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Biefstuk	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	9 - 11	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	11 - 13	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	20 - 25	draai twee à drie keer om
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	1 - 2	
Worstjes		8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	16 - 18	prik de worstjes door met een vork
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworst- jes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	

KIP- EN KAL-KOENVLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Filet	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	3 - 4	vet het voedsel goed in
Dijen en poten		3	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	20 - 25	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Vleugels		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	14 - 16	draai een à twee maal om tijdens het bakken
	1,5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6-8	
	1,5-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	draai halverwege de bereidingstijd om
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	11 - 13	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6 - 8	
Gegrilde pikante kip		1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	40 - 45	draai een à twee maal om tijdens het bakken

BROOD	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			onderste	bovenste			
Toast/sandwich	2	OVEN-GRILL	GLAD	GRILL	180	3 - 5	plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het brood aanraakt zonder het plat te drukken
Broodje/sandwich	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	180	2 - 3	
Sneden brood	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	230	4 - 5	draai halverwege de bereidingstijd om

GROENTEN	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			onderste	bovenste			
Plakken aubergine	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACT GRILL	GLAD	GRILL	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEVEEL- HEID	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Heel	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	210	8 - 10	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	500 g	1	OVEN-GRILL	GLAD	GRILL	230	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aanraakt
Moot	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in; draai twee à drie maal om
Pijlkrabvis- sen	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	10 - 12	vet het voedsel goed in
Garnalen	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	4 - 6	vet het voedsel goed in

DESSERTS	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	on- derste	bo- venste		
Pannenkoeken	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	200	200	4 - 5	boter de platen in, draai halverwege bereidingstijd om
Wafels	4	CONTACT GRILL	WAFELS	WAFELS	190	200	4 - 5	boter de platen in
Plakken ananas	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	200	5 - 6	boter de platen in

RECEPTEN

ROEREI, GEROOKT SPEK EN TOAST

INGREDIËNTEN:

- 2 eieren
- 2 plakjes bacon
- 1 eetlepel melk
- peper en zout naar believen
- 2 sneden toastbrood

BEREIDING:

Klop de eieren met melk en zout tot ze een licht en schuimig mengsel vormen. Breng de gladde plaat in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding "READY" toont, giet u het eimengsel in een hoek van de plaat en laat u het gedurende 2-3 minuten koken, waarbij u erop let dat u het goed mengt met een houten spatel om het gelijkmatig te bereiden. Ondertussen bakt u op de dezelfde plaat ook de plakjes bacon gedurende 3 à 4 minuten terwijl u ze halverwege de bereidingstijd omdraait; op de andere plaat roostert u het brood gedurende 3 à 4 minuten terwijl u het halverwege de bereidingstijd omdraait.

Leg alles op een bord en dien op.

CROUTONS MET AUBERGINEMOUSSE

INGREDIËNTEN:

- 1 aubergine
- 100 gram ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 4 eetlepels olijfolie
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1 baguette

BEREIDING:

Was de aubergine, schil hem en snij hem in dikke plakken. Breng de grillplaat in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Plaats, wanneer het display de melding "READY" toont, de plakken aubergine op de onderste plaat en bak ze ongeveer 8 à 10 minuten tot ze zacht zijn.

Snij de plakken aubergine in grove stukken en doe deze in een blender samen met de ricotta, de knoflook en de gehakte peterselie, een snufje zout en peper plus de olie. Blend tot het mengsel glad en fijnkorrelig is. Smeer het brood (in plakjes gesneden) met olijfolie in en bak het bij 230°C op de gladde platen in de modus CONTACT GRILL gedurende 1 à 2 minuten tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Smeer de auberginecrème op het geroosterde brood, besprenkel met twee eetlepels olijfolie en serveer.

VLEESSALADE MET RUCOLA EN KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN:

- 2 lapjes kalfsvlees
- 100 gram rucola
- 10-12 kerstomaatjes
- 100 gram Parmezaanse of Grana kaas
- zout naar believen
- olijfolie naar believen

BEREIDING:

Maak de sla van rucola en kerstomaatjes klaar: was de rucola, leg haar op een schone theedoek te drogen, snij de tomaatjes in 4 partjes. Breng de grillplaat in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display de melding "READY" toont, legt u de vooraf met olie ingevette vleeslapjes op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze, afhankelijk van de gewenste gaarheid, 2 à 3 minuten. Snij het vlees in reepjes en schik ze op het bedje van rucola en kerstomaatjes, voeg zout en snippers Parmezaanse kaas toe. Besprenkel met een beetje olijfolie.

MET KOFFIE GEAROMATISEERD RIBSTUK/ENTRECOTE

INGREDIËNTEN:

- ribstuk/entrecote (2 van elk 250 gram)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENGSEL:

- 2 theelepels komijnzaad
- 2 theelepels koffiebonen
- 1 eetlepel zoete peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel grof zout
- 1 theelepel peper

BEREIDING:

Bereid het koffiemengsel: doe het komijnzaad en de koffiebonen in een keukenmachine en vermaal ze tot een niet al te fijn poeder. Doe het verkregen poeder in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng goed. Vet het vlees licht in en bedek het met de specerijen; dek af en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur intrekken. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, het vlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer warm.

RUNDSFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 rundsfilets
- zout naar believen
- vers gemalen zwarte peper naar believen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels Dijon-mosterd
- 60 gram boter
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDENSTOELENSAUS:

- 30 gram boter
- 1 eetlepel gorgonzola
- 2 sjalotten
- 300 gram paddenstoelen
- 1/2 glaasje whisky
- 200 gram room
- citroensap naar believen
- peterselie naar believen

BEREIDING:

Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het ongeveer een uur op kamertemperatuur rusten. Bereid de paddenstoelensaus: smelt de boter in een pan, voeg de gesneden sjalotten toe en bak 2 à 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Schenk nu de whisky in de pan, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en kook nog eens 1 minuut. Voeg de room, het sap van een citroen, de peterselie en de gorgonzola toe en breng aan de kook. Kook de saus in tot een mooie, dikke saus, kruid met zout en peper en zet de saus opzij. Bereid ondertussen de botersaus waarmee het vlees zal worden ingesmeerd tijdens de bereiding; doe boter, mosterd en knoflook in een klein pannetje. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd dit mengsel warm. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Bestrijk de filets aan beide kanten met de

saus en leg ze op de onderste plaat wanneer het display "READY" toont en sluit de grill. Bak gedurende 6-8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de filets. Neem de filets van de grill af en serveer ze overgoten met de eerder bereide champignonsaus.

HAMBURGERS MET GEROOSTERD ROGGE-TARWEBROOD

INGREDIËNTEN:

- 8 plakjes rogge-tarwebrood
- 500 gram rundergehakt van topkwaliteit
- 100 gram plakken Emmentaler kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 in ringen gesneden uien
- boter op kamertemperatuur naar believen
- 2 theelepels Worcestersaus
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1/2 theelepel suiker

BEREIDING:

Bereid de hamburgers: meng in een kom het rundergehakt, de Worcestersaus, zout, peper en meng alles goed. Vorm met uw handen 4 hamburgers met een dikte van ongeveer 2 cm. Plaats het apparaat in de stand OPEN GRILL en breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven in. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding READY toont, legt u de in ringen gesneden uien besprenkeld met olijfolie en suiker op de onderste plaat en bakt u ze gedurende 5 à 6 minuten, waarbij u ze dikwijls met een houten spatel husselt om ze gelijkmatig te bereiden en zacht te houden. Tegelijkertijd bakt u op de andere plaat de hamburgers ongeveer 12 minuten. Draai ze na 5 à 6 minuten om (de bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van de hamburgers). Zodra de uien gaar zijn, verwijdt u ze van de plaat en roostert u de beboterde sneden brood 1 à 2 minuten slechts aan één kant. Leg de sneden brood op een snijplank met de geroosterde zijde naar boven, bestrooi met de uien, leg hierop de hamburgers neer en bedek met de kaas. Leg hierop de snede brood met de geroosterde kant naar beneden gericht. Wacht tot de plaat opnieuw heet is, leg de toasts erop en druk ze goed aan met de bovenste plaat. Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste bereidingsgraad is bereikt.

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICOAZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

- 6 lamskoteletten
- 10 gram gehakte rozemarijn
- 10 gram gehakte knoflook
- 100 ml balsamicoazijn
- 15 gram suiker
- zout naar believen
- peper naar believen

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een vrij grote kom; dek af en laat 1 à 2 uur in de koelkast marinieren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg de koteletten op de onderste plaat wanneer op het display de melding "READY" verschijnt. Bak ongeveer 11-13 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de koteletten (we raden aan om ze halverwege de bereidingstijd om te draaien, aangezien de bovenste plaat vanwege het bot niet met het bovenste vlees in aanraking kan komen). Laat in de tussentijd de marinade in een pannetje indikken en serveer deze als saus op de gegrilde lamskoteletten.

KIPSPIESJES MET CRÈME VAN HONING EN LIMOEN

INGREDIËNTEN:

- 500 gram kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 1 theelepel pepertjes
- 1 theelepel koriander
- 10 cl olijfolie
- 2 bosuitjes
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel grof zout
- peper naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil

- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- zout naar believen

BEREIDING:

Bereid de marinade: doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een glad mengsel is verkregen. Doe de in blokjes van 2 cm gesneden kip in een ondiepe schotel, voeg de marinade toe en bedek hiermee alle stukjes kip. Dek af met plasticfolie en laat marineren gedurende 1 à 2 uur. Bereid de crème door alle ingrediënten in een kom te mengen, dek af met plasticfolie en zet in de koelkast. Rijg de stukjes kip aan de spiesjes. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de spiesjes op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 11 à 13 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 1 à 2 maal om. Serveer de warme spiesjes vergezeld van de crème van honing en limoen.

PROVENÇAALSE KIPPENDIEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 gram)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels mosterd met zaadjes
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels Provençaalse kruiden
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 theelepel grof zout
- 1 theelepel cayennepeper

BEREIDING:

Bereid de marinade door alle ingrediënten in een kom te mengen. Snijd met een scherp mes op verschillende plaatsen het vlezig deel van de kippendijen iets open. Leg de kippendijen in een kom en overgiet ze gelijkmatig met marinade; laat 2-3 uur marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer

het display de melding "READY" toont, de kippendijen op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 20 à 25 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 2 à 3 maal om. Leg ze zodra ze klaar zijn op een dienbord en serveer.

GEGRILDE GARNALEN

INGREDIËNTEN:

- 16/20 grote garnalen

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- peterselie naar believen
- 2 citroenen
- zout naar believen
- peper naar believen
- 2 teentjes knoflook

BEREIDING:

Bereid de marinade door de knoflook en peterselie fijn te hakken en citroensap toe te voegen; voeg zout en peper toe. Was de garnalen, droog ze goed en laat ze minimaal een half uur marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer op het display de melding "READY" verschijnt, legt u de marinade afgegoten garnalen op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze ongeveer 4-6 minuten. Versier het bord net voor het opdienen met een paar plakjes citroen en een contour van groenten.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 gram zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje
- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 gram bieslook
- 20 gram peterselie
- witte peper naar believen

BEREIDING:

Bereid de saus: was en droog de peterselie en de bieslook en hak ze fijn; hak de knoflook apart fijn.

Doe de yoghurt in een kom, voeg de kruiden, knoflook, suiker en peper toe en meng tot een gladde crème is verkregen. Laat minstens 30 minuten in de koelkast rusten. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OVEN-GRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de eerder ingeoliede zalm op de onderste plaat, sluit de bovenste plaat in de OVEN-GRILL modus (in de stand zo dicht mogelijk bij het voedsel zonder dit aan te raken) en bereid ongeveer 25-30 minuten (om het eindresultaat te verbeteren, moet de zalm halverwege de bereidingstijd 180° gedraaid worden, omdat de plaat aan de achterkant zich dicht bij het voedsel bevindt). Leg de zalm na bereiding op een dienbord en serveer met de yoghurtsaus.

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

- grote pijlinktvis 400 gram
- 1 citroen
- 1 paar takjes peterselie
- olijfolie naar believen
- oregano naar believen
- zout naar believen
- gemalen pepertjes naar believen

BEREIDING:

Maak de pijlinktvis schoon, haal de kop eraf, verwijder het inwendige schild en spoel hem goed af. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de eerder ingeoliede pijlinktvis op de onderste plaat, druk aan met de bovenste plaat en bak hem 10 à 12 minuten. Bereid in een kom de dressing door de olie met de gehakte peterselie, het citroensap, een snufje oregano, een snufje zout en gemalen pepertjes te mengen.

Zodra de pijlinktvis klaar is, neemt u hem van de grill en bedekt u hem met deze dressing. Leg alles op een bord en dien op.

PANNENKOEKEN MET BANAAN

INGREDIËNTEN:

- 1 banaan
- 2 eieren (1 heel ei + 1 eiwit)
- 150 ml melk
- 100 gram 00-bloem
- 70 gram boter
- zout naar believen
- 1 eetlepel suiker
- 16 gram bakpoeder

BEREIDING:

Schil de banaan en prak hem goed met een vork. Klop in een andere kom 1 heel ei los met de suiker en voeg al roerend druppelsgewijs de melk toe. Voeg 50 gram gesmolten boter toe en vervolgens geleidelijk de bloem gezeefd met de gist, een snufje zout en de bananenpuree.

Meng alle ingrediënten goed en zet het mengsel 10 minuten in de koelkast.

Klop in de tussentijd het eiwit op totdat het stijf is. Neem het mengsel uit de koelkast en schep hierdoor het stijfgeklopte eiwit met voorzichtige bewegingen van onderen naar boven. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding "READY" toont, vet u de platen in met een beetje boter, giet u er 1-2 eetlepels beslag op en verspreidt u het snel over het oppervlak, zodat een cirkel ontstaat.

Laat het ongeveer 2 minuten bakken tot er zich belletjes vormen over het hele oppervlak van de pannenkoek, draai hem dan om en bak nog eens ongeveer 2 minuten. De pannenkoeken kunnen op talloze manieren belegd worden: met chocoladecrème, ahornsiroop, verse bosbessen, hagelslag, honing, slagroom, poedersuiker.

GEGRILDE ANANAS MET IJS

INGREDIËNTEN:

- 1 ananas
- honing naar believen
- rietsuiker naar believen
- verse munt naar believen
- poedersuiker naar believen
- vanille-ijs naar believen

BEREIDING:

Verwijder de bladeren en de schil van de ananas. Snijd het fruit vervolgens in plakken van ongeveer 1-2 cm dik en bestrooi elke plak aan beide kanten met rietsuiker. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Smeer, wanneer het display de melding "READY" toont, beide kanten van de plakken ananas met de honing in en leg ze op de grill. Sluit de grill en bak 5 à 6 minuten. Leg de gebakken plakken op een schaal, versier ze met verse muntblaadjes, bestrooi met poedersuiker en serveer met ijsbolletjes.

ALLEEN ALS U OVER WAFELPLATEN BESCHIKT

Plaats de wafelplaten in de juiste positie

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes 00-bloem (460 gram)
- 1 theelepel zout
- 4 theelepels gist (10 gram)
- 2 theelepels suiker (30 gram)
- 2 eieren
- 1,5 kopje lauwe melk (345 ml)
- 1/3 kopje gesmolten boter (75 gram)
- 1 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout, de gist en de suiker en zet opzij. Klop de eieren los in een aparte kom. Voeg de melk, boter en vanille toe. Doe de bloem en de overige ingrediënten in de kom met de melk en de eieren en meng

met een garde. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen. Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbak spray en giet u een maatschepje van het mengsel in de vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (5 minuten). Herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 14-16 wafels

BEREIDING: 15 min.

BEREIDINGSTIJD: 20 min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes cakemeel (460 gram)
- 1/2 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder (5 gram)
- 2 theelepels suiker (30 gram)
- 4 eieren

- 2 kopjes lauwe melk (460 ml)
- 1/3 kopje gesmolten boter (70 gram)
- 1/2 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout en de gist en zet opzij. Klop in een andere kom de eierdooiers met de suiker tot de suiker volledig is opgelost.

Voeg het vanille-extract, de gesmolten boter en de melk met eieren toe en meng met een garde. Meng het ei- en melkmengsel met het bloemmengsel en klop tot een luchtig mengsel. Meng niet teveel. Klop in een derde kom met een elektrische mixer de eiwitten in 1-2 minuten stijf. Schep met een rubberspatel de eiwitten voorzichtig door het wafelbeslag. Meng niet teveel. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen. Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbak spray en giet u een maatschepje van het mengsel in de vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (5 minuten). herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15 min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes 00-bloem (460 gram)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel bakpoeder (3 gram)
- 3/4 kopje suiker (170 gram)
- 2 eieren
- 1,5 kopje lauwe melk (345 ml)
- boter 80 gram
- 1 theelepel vanille-extract
- 140 gram donkere chocolade
- 1/4 kopje cacaopoeder (60 gram)
- 2 theelepels kaneel (6 gram)

BEREIDING:

Doe de chocolade en de boter in een magnetronkom en warm op in de magnetron met het maximale vermogen gedurende 30 seconden. Roer tot de chocolade en de boter volledig gesmolten zijn en het mengsel glad is. Laat iets afkoelen. Meng met een garde de eieren, de melk en de

vanille in een grote kom en schep hierdoor het afgekoelde chocolademengsel tot een glad beslag wordt verkregen. Zeef de bloem, suiker, cacaopoeder, kaneelpoeder, gist en zout samen in een grote kom. Voeg het mengsel van bloem en andere ingrediënten bij de eieren en meng alles met een garde tot het mengsel glad genoeg is. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbak spray en giet u een maatschepje van het mengsel in de vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (5 minuten).

herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

VIGTIGE ADVARSLER

Sikkerhedsadvarsler



Fare!

Manglende overholdelse af advarslerne kan forårsage livsfarlige personskader pga. elektrisk stød.

- Før apparatet sættes i stikkontakten, bør man kontrollere:
 - At netspændingen, der er angivet på apparatets typeskilt, stemmer overens med hjemmets el-installationer.
 - Stikkontakten har jordforbindelse og en min. kapacitet på 16 A.
 - Professionel brug af produktet, som er uegnet til formålet eller manglende overensstemmelse med brugsanvisningen betyder, at producenten fritages for ethvert ansvar.
- Sørg for at strømledningen ikke kommer i kontakt med apparatets dele, som opvarmes under brug. Defekte strømledninger skal udskiftes af fabrikanten eller dennes tekniske assistance for at forebygge enhver risiko.
- Før apparatet sættes væk, eller stegepladerne fjernes, og før hver rengøring og vedligeholdelse, skal apparatet slukkes ved at sætte knappen i positionen 0 og tage stikket ud af stikkontakten. Sørg for, at apparatet er kølet helt ned.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Kom ikke apparatet i vand.
- Apparatet må ikke fungere ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Anvend kun forlængerledninger, der svarer til de gældende sikkerhedskrav. Kontrollér, at de er i god stand og med et passende tværsnit.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.



Giv agt!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan forårsage personskader eller skader på apparatet.

- Rengør stegepladen udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med opvaskemiddel.
- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det

må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til anvendelse i rum, der anvendes som medarbejderkøkken i forretninger, på kontorer eller andre arbejdspladser, ferielejligheder, hoteller, moteller eller andre feriefaciliteter samt til værelsesudlejning.
- Dette apparat kan anvendes af børn med en alder på 8 år og derover og af personer med reducerede fysiske, mentale og sensoriske evner eller med mangel på erfaring og viden under den forudsætning, at de holdes under opsyn og oplæres i sikker brug af apparatet, og at de er bekendte med de risici, som er forbundet hermed. Børn bør ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse fra brugerens side må ikke udføres af børn, med mindre disse er over 8 år og holdes under opsyn. Opbevar apparatet og ledningen udenfor børn under 8 års rækkevidde.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn indenfor børns rækkevidde, mens det er i funktion.
- Anvend ikke apparatet uden stegeplader.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.



Fare for legemsskade!

Manglende overholdelse af denne advarsel kan forårsage brandsår eller forbrændinger.

- Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på de udvendige overflader blive meget høj. Anvend altid håndtaget (2) eller evt. ovnhandsker.
- Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet helt ned.

**OBS:**

Dette symbol fremhæver anbefalinger eller vigtige oplysninger til brugeren.

- Undgå at stege madvarer, som er indpakket i plastfilm, aluminium eller polyethylenposer for at undgå risiko for brand.



Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Bortskaffelse af apparatet

Apparatet må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal afleveres til et godkendt indsamlingscenter.

BESKRIVELSE

- Base og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
- Håndtag:** Robust håndtag i metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
- Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen
- Anordning til blokering/frigivelse af plade og indstilling af højden på den øverste plade/låg**
- Frigørelsesgreb:** Gør det muligt at åbne apparatet fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.
- Indstilling af højden for pladen "grillovnfunktion":** For at blokere den øverste plade/låget i den ønskede højde til klagføring af retter, der ikke kræver presning.
- Kontrollampe for tænding**
- Tast start/stop**
- Tast Time "+" :** til indstilling (forøge) af stegetiden.
- Tast Time "-" :** til indstilling (formindske) af stegetiden.
- Termostatknop for den nederste plade:** til indstilling af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den nederste plade.
- Termostatknop den øverste plade:** til indstilling af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den øverste plade.
- Aftagelige plader:** Med sliplet-belægning og vaskbare i opvaskemaskine, nemme at rengøre. ANTALLET AF PLADER KAN VARIERE PÅ BASIS AF MODELLEN.
- 13a. Grillplade:** Perfekt til grill af bøffer, hamburgere, kylling og grøntsager.
- 13b. Glat plade:** Til at lave perfekte pandekager, æg, bacon

og skaldyr.

13c. Øverste vaffelplade: Til tilberedning af alle typer vaffer (kun CG7044).

13d. Nederst vaffelplade: Til tilberedning af alle typer vaffer (kun CG7044).

14. Kar til opsamling af fedt: Indbygget i apparatet og kan tages ud for at gøre det nemmere at rengøre.

15. Doseringsenhed til vaffer (kun CG7044).

16. Forreste støttestødder, der kan reguleres.

IGANGSÆTNING FØRSTE GANG

Fjern al emballagematerialet og reklamemærkater fra pladen. Før emballagematerialet bortskaffes bør man sikre sig, at man har taget alle dele til det nye apparat ud. Det anbefales at gemme kassen og emballagematerialet til senere brug.



OBS: Inden brug rengøres basen, låget og betjeningsknapperne med en fugtig klud for at fjerne støv, der har ophobet sig under transporten. Rengør stegepladerne og fedtopsamlingskarret grundigt. Pladerne og fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.



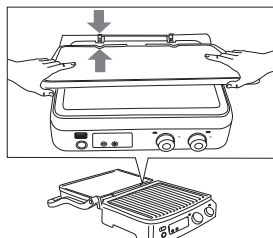
OBS: Første gang apparatet tages i brug, kan der fremkomme lidt lugt og en smule røg. Dette er helt normalt og typisk for alle apparater med sliplet-belægning.



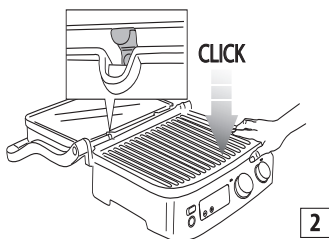
OBS: De aftagelige plader (grillplade og glat plade) kan udskiftes med hinanden.

Indsætning af stegeplader

- Åbn apparatet helt (se fig. 1). Sæt en plade i ad gangen.

**1**

- Hver plade kan både sættes i den øverste og nederste holder (se fig. 2)



Udtagning af pladerne

Anbring apparatet på en plan overflade.

Find knapperne til frigørelse af pladerne i venstre side af apparatet (3). Tryk hårdt ind på knappen for at skyde den nederste plade ud. Hold pladen med begge hænder og lad den glide langs metalunderstøttelsen for at trække den af basen. Tryk også på den anden frigørelsesknop for at fjerne den anden plade på samme måde.

⚠ Fare for legemsskade! Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet ned.

Sæt fedtopsamlingskarret på plads

Under stegningen isættes fedtopsamlingskarret i den relevante holder i højre side af apparatet. Overskudsfedtet fra madvarerne vil løbe hen mod pladens åbning og ned i karret.

i OBS: Under stegningen kontrolleres fedtopsamlingskarret med jævne mellemrum. Træk det ud for at undgå, at den flydende fedt løber over.

Efter tilberedningen bortskaffes det opsamlede fedt på passende vis.

Fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.

⚠ Giv agt! Under stegningen skal man altid være meget opmærksom.

Hold på håndtaget, som forbliver kold, for at åbne apparatet. Men til gengæld bliver de trykstøtte aluminiumsdele meget varme, så undgå at røre dem under og lige efter stegning.

Inden andre handlinger påbegyndes, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter). Apparatet må kun bruges med fedtopsamlingskarret isat. Fedtopsamlingskarret må ikke tømmes, før apparatet er helt kold. Pas på, når du trækker karret ud for at undgå, at der spildes væsker.

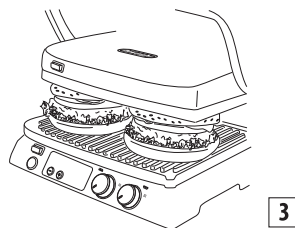
APPARATETS ANVENDELSESSTILLINGER

Kontaktgrill (lukket position)

Den øverste plade hviler på den nederste plade. Dette er startpositionen til stegning, når apparatet benyttes

som kontaktgrill. Den øverste plade tilpasses automatisk tykkelsen af madvaren, der er anbragt på den nederste plade. På denne måde vil madvaren blive stegt på en ensartet måde på begge sider.

Kontaktgrillen er ideel til tilberedning af hamburgere, benfrit kød og tynde fileter, grøntsager og sandwich. "Kontakt"-funktionen er velegnet til tilberedning af sunde madvarer på kort tid. Ved anvendelse af kontaktgrillen steges madvaren hurtigt, netop fordi den er i kontakt med pladerne på begge sider på samme tid (se fig. 3).

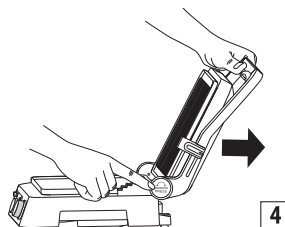


Pladens riller og åbningen bag på apparatet gør det muligt at dræne fedt fra madvaren og opsamle det i karret.

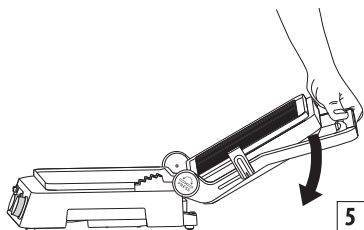
Apparatet er udstyret med et specielt håndtag og et hængslet, som gør det muligt at regulere den øverste plade i forhold til madvarens tykkelse. Hvis man ønsker at tilberede flere ting samtidigt med kontaktgrillen, anbefales det at de forskellige madvarer har den samme tykkelse, således at låget kan placeres på ensartet vis (øverste plade).

Grill åben

Den øvre plade vil være på samme niveau som den nedre plade. Den nedre plade og den øvre plade befinder sig på samme niveau og danner dermed en stor stegeflade. I denne stilling kan apparatet anvendes både i positionen barbecue eller som grillplade eller glat plade. Til at regulere apparatet i denne position benyttes grebet til frigørelse af hængslet i højre side. Tag fat i håndtaget med venstre hånd, og brug højre hånd til at trykke på grebet til frigørelse af hængslet (se fig. 4).



Skub håndtaget bagud, indtil låget er åbnet helt i plan position (se fig. 5).



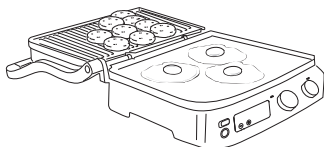
Hvis man løfter håndtaget lidt, inden man trykker på grebet til frigørelse, lettes trykket lidt fra hængslet, og selve åbningen bliver lettere.

Apparatet kan anvendes som barbecue til tilberedning af hamburger, bøffer, kylling og fisk. Funktionen barbecue er den mest fleksible metode, hvorpå apparatet kan anvendes. Pladerne befinder sig i åben position og derfor er der dobbelt så stor overflade til rådighed til stegning.

Det er muligt at tilberede flere madvarer på separate plader uden at blande smagsnuancerne, eller i stedet tilberede en større mængde af den samme madvare.

Positionen barbecue gør det muligt at grille flere kødstykker med variabel tykkelse, så hvert af dem får den ønskede stegetid. I denne position er det nødvendigt at vende madvaren under tilberedningen.

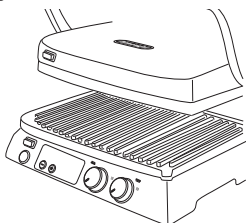
Apparatet kan også bruges med de glatte plader til tilberedning af pandekager, ost, æg og bacon til morgenmad (se fig. 6).



Den store stegeoverflade gør det muligt at tilberede flere madvarer samtidigt eller en større mængde af den samme madvare.

Grillovn

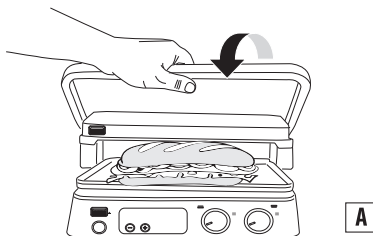
Denne position (se fig. 7) er helt perfekt til at grille uden at berøre tykke madvarer, som kræver en langsom og ensartet stegning.



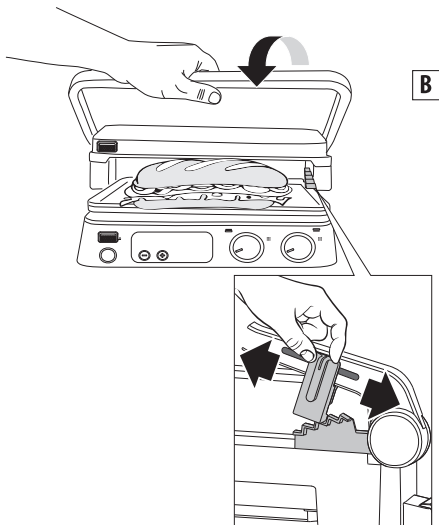
Ideelt til tilberedning af grøntsager med et højt vandindhold, da vandet kan fordampe.

Man kan også bruge denne position til at tilberede sandwiches og madvarer, som ikke kræver, at de presses sammen.

- Læg fødevarerne på den nederste plade.
- Hold fast i håndtaget, sænk den øverste plade ned over maden (fig. A).



- Placer anordningen til blokering/frigørelse (4) på pladerne i positionen grill ved at flytte håndtaget.
- Den øverste plade blokeres i position. Der er 5 forskellige højdeindstillinger (fig. B).



ANVENDELSE

Funktion

Når apparatet er klar til brug, skal man vælge den ønskede temperatur fra 60°C til 230°C for hver af de to plader (den øverste og den nederste) ved hjælp af termostatknapperne 11 og 12). Tryk på tasten start/stop. Lampen lyser.

I henhold til den valgte temperatur kan det tage nogle få minutter, før apparatet er helt varmt. Når termostaten har nået den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY".

Det er muligt at ændre temperaturen på alle tidspunkter under tilberedningen som funktion af typen af madvarer, som skal steges.

i OBS: Apparatet er udstyret med 2 støttefodder foran, der kan reguleres (16), som gør det nemmere for olien at løbe ud i fedtopsamlingskarret.

Timerfunktion

Når displayet viser meddelelsen "READY", vælges stegepositionen (se afsnittet "stegeposition"). Læg derefter fødevarerne på pladerne. Stegetiden kan vælges ved at trykke på knapperne Timer (9 og 10). Når stegetiden er afsluttet, vises "END" på displayet. Apparatet forbliver tændt. Når maden er klar, slukkes apparatet ved at trykke på tasten Start/stop (8) eller ved at dreje termostatknapen (11 og 12) i den relevante position.

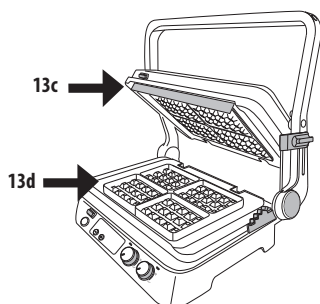
i OBS: Apparatet slukkes automatisk efter 90 minutters drift.

Valg af temperaturskala

Temperaturen kan vises i °C eller °F. For at ændre måleenheden for temperaturen skal man trykke på begge taster "+" og "-" (9 - 10) i nogle få sekunder.

Funktionen Waffle (vaffel) (kun for model CG7044)

- Isæt vaffelpladerne (13c/13d) som vist i fig. 1. Bemærk, at disse plader ikke er udskiftelige, og positionen heraf skal være som angivet i fig. 8.



- Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten

Start/stop.

- Apparatet starter forvarmningsfasen. Når termostaten har nået den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY".
- Smør pladerne med lidt smeltet smør
- **Hæld et målbæger i hver af pladens forme.**
- Fordel dejen, og luk apparatet.
- Bag i den tid, der er angivet i opskrifterne.

Hvis timeren indstilles, udsendes der tre bip ved afslutning af bagetiden, timeren forsvinder, og i displayet ses meddelelsen "END". - Til tilberedning af andre vaffeltyper tilsættes den anden dejtype på den nederste plade, og handlingerne gentages.

Når den sidste vaffel er klar, trykkes på tasten start/stop for at slukke apparatet.

⚠ Giv agt! Brug aldrig køkkenredskaber af metal til at fjerne vafflerne fra pladerne, da de kan beskadige sliplet-belægningen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse i hjemmet

- Undgå at anvende metalredskaber, som kan ridse pladernes sliplet-belægning. Anvend i stedet redskaber af træ eller varmeresistent plastik.
- Efterlad ikke redskaber i plastik i kontakt med de varme plader.
- Mellem en tilberedning og den næste fjernes madresterne via åbningen til udløb af fedt, og de samles i det nedenstående kar. Herefter rengøres med et stykke køkkenrulle, og tilberedningen fortsættes.
- Inden påbegyndelse af enhver form for rengøring, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

Rengøring og pleje

i OBS: Før apparatet rengøres bør man sikre sig, at det er helt kølet af.

Når stegningen er slut, slukkes apparatet, og stikket frakobles stikkontakten. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. Fjern eventuelle madrester fra pladerne. Tøm fedtopsamlingskarret. Fedtopsamlingskarret kan vaskes op i hånden eller sættes i opvaskemaskinen.

Tryk på knapperne til frigørelse af pladerne (3) for at fjerne disse fra apparatet. Før man rører ved dem bør man sikre sig, at pladerne er helt afkølede. Stegepladerne kan vaskes i opvaskemaskinen, men hyppige vask kan nedsætte

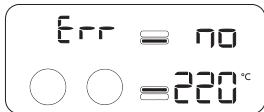
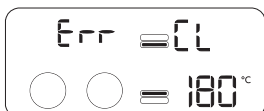
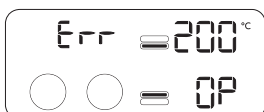
belægningens egenskaber. Det anbefales derfor at rengøre stegepladerne udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med lidt vand og opvaskemiddel.

Brug ikke genstande af metal til rengøring af pladerne.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Forsyningsspænding	220-240 V/50-60 Hz
Effektforbrug	2000W
	1600W (VAFFEL)

PROBLEMLØSNING

Fejlmeddelelse på displayet	BESKRIVELSE	PROBLEM	AFHJÆLPNING
	Ingen temperaturøgning på en af kogepladerne.	Den elektroniske kontrol har registreret, at en af kogepladerne ikke har nået den indstillede temperatur. Pladen er ikke isat rigtigt i apparatet. Varmeelementet inden i pladen kan være beskadiget. Tilslutningen af varmeelementet kan være beskadiget. Den elektroniske kontrol kan være beskadiget.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Kontrollér, at pladen er korrekt isat i holderen i apparatet. Hvis dette ikke løser problemet, kan det være, at der er fundet en fejl i apparatet. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.
	Temperatursonden har udløst en fejl.	Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Temperatursonden skal udskiftes. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.
	Temperatursonden har udløst en fejl.	Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Temperatursonden skal udskiftes. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.

		Apparatet tænder ikke.	Kontrollér, at apparatets stik er i vægkontakten. Sæt stikket i en anden stikkontakt. Kontrollér den automatiske sikkerhedsafbryder. Hvis dette ikke løser problemet, kan det være, at der er fundet en fejl i apparatet. Kontakt et De' Longi servicecenter.
		Efter at du har trykket på tasten START/STOP, tændes apparatet ikke.	Begge temperaturknapper til indstilling af temperaturen er i positionen 0, og det øverste og nederste display viser OFF. Drej den ønske temperaturknap, og tryk derefter på tasten START/STOP.

TABEL OVER STEGETIDER

OKSEKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEGNING	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
					nederste	øverste			
Bøf	0,5-1	2	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	2-3	brug rigeligt med olie
Bøf	0,5-1	4	Stegt	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	5-6	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Filet	3-4	4	Rødt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	4-5	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Mellem	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	7-8	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	10-11	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Mellem	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	4-5	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	7-8	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	4	Mellem	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	10-12	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Entrecôte	2-3	4	Stegt	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	14-16	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Burgere	2-3	6	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd		6	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	13-15	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEGNING	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
					nederste	øverste			
Kotelet	1,5-3	6	Mellem	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	10-12	Brug rigeligt med olie. Vend koteletterne halvvejs
Kotelet	1,5-3	6	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	12-14	

GRIS	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
				nederste	øverste			
Bøf	1-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	7-9	brug rigeligt med olie
Bøf	1-2	8	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	14-16	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svinekotelet	<2,5	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	9-11	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svinekotelet	<2,5	8	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	11-13	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svineribben		6-8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	20-25	vendes to-tre gange
Flæsk		4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	1-2	
Medisterpølse		8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	16-18	prik huller i pølserne med en gaffel
Spyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	14-16	brug rigeligt med olie, og vend 1-2 gange
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	8-10	

KYLLINGE-/KALKUNKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
				nederste	øverste			
Kyllingebryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	3-4	brug rigeligt med olie
Kyllingelår		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	20-25	Vendes to-tre gange under stegningen
Kyllingevinger		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	14-16	Vendes to-tre gange under stegningen
	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	6-8	
	1,5-2	8	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	14-16	vendes, når den er halvt stegt
Spyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	11-13	Vendes to-tre gange under stegningen
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	6-8	
Grillet kylling med pikant sauce		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	40-45	Vendes to-tre gange under stegningen

BRØD	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
			nederste	øverste			
Toast/ sandwiches	2	GRILLOVN	GLAT	GRILL	230	3-5	Anbring den øverste plade, så den rører brødet uden at mase det
Sandwich	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	2-3	
Brødskeer	4	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	230	4-5	vendes, når den er halvt stegt

GRØNTSAGER	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
			nederste	øverste			
Auberginer i skiver	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	4-6	brug rigeligt med olie
Squash i skiver	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	6-8	brug rigeligt med olie
Peberfrugter udskåret i fire stykker	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	8-10	brug rigeligt med olie
Tomatskeer	1	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	230	5-7	brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Løg i skiver	2	KONTAKTGRILL	GLAT	GRILL	230	5-7	Brug rigeligt med olie, rør hyppigt rundt med en spatel

FISK	MÆNGDE	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
				nederste	øverste			
Hel fisk	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	210	8-10	brug rigeligt med olie
Filet	500 g	1	GRILLOVN	GLAT	GRILL	230	25-30	Brug olie, og anbring den øverste plade, så den ligger hen over maden uden af røre den
Skive	450 g	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd	500 g	6	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	10-12	Brug rigeligt med olie. omrøres 2-3 gange
Blæksprutter	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	10-12	brug rigeligt med olie
Kæmperejer	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	4-6	brug rigeligt med olie

DESSERT	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C		MIN.	GODE RÅD
			nederste	øverste	nederste	øverste		
Pandekager	4	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	200	200	4-5	Smør pladerne med olie. Vend halvvejs
Vaffel	4	KONTAKT-GRILL	VAFFEL	VAFFEL	190	200	4-5	smør pladerne
Ananasskiver	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	200	5-6	smør pladerne

OPSKRIFTER

RØRÆG, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

- 2 æg
- 2 skiver bacon
- 1 spsk. mælk
- salt og peber efter behov
- 2 skiver toastbrød

TILBEREDNING:

Pisk æggene med mælk og salt, indtil blandingen er let og luftig. Sæt den glatte plade nederst og grillpladen øverst, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", hældes æggeblandingen i et af pladens hjørner. Steges i 2-3 min. Husk at omrøre med en træspatel, så æggeblandinger bliver ensartet. Imens steges på samme plade baconskiverne i 3-4 min. Omrøres halvvejs. På den anden flade plade ristes brødet i 3-4 min. Omrøres halvvejs. Anret på fadet, og servér straks.

CROSTINI MED AUBERGINEMOS

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta-ost
- hvidlødspulver efter behov
- persille efter behov
- 4 spsk. olivenolie
- salt efter behov
- peber efter behov
- 1 baguette

TILBEREDNING:

Vask auberginerne, skræ dem, og skær dem i tykke skiver. Sæt grillpladen nederst med den glatte plade øverst, og sæt apparatet på funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes aubergineskiverne på den nederste plade. Steges i 8-10 min. indtil de er blevet bløde.

Skær auberginen i tykke skiver, og læg dem i en blender sammen med ricotta-osten, et fed hvidløg og den hakkede persille, lidt salt og peber samt olien. Fortsæt, indtil blandingen er glat og finkornet. Dryp olivenolie på brødskiverne, og rist dem ved 230°C på de flade plader i funktionen KONTAKTGRILL i 1-2 minutter, indtil de har fået

den ønskede farve.

Smør auberginecremen på de ristede brødskiver, drys 2 spsk. olie over, og servér straks.

KØDSALAT MED RUCOLA OG CHERRYTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skiver kalvekød
- 100 g rucola
- 10-12 små runde tomater
- 100 g revet parmesan
- salt efter behov
- olivenolie efter behov

TILBEREDNING:

Vask rucola og cherrytomater, og læg dem til tørre på et rent viskestykke. Skær tomaterne i 4 dele. Sæt grillpladen nederst med den glatte plade øverst, og sæt apparatet på funktionen KONTAKTGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe kødskiverne, som er smurt med olie, på den nederste plade og presse ned med den øverste plade og stege kødskiverne i 2-3 min. ved den ønskede stegetemperatur. Skær kødet i strimler, og læg strimlerne på et leje af rucola og tomater. Tilsæt salt og parmesanost. Drys lidt olie ovenpå.

BØFFER TILSAT KAFFE

INGREDIENSER:

- oksebøffer (2 à 250 g)
- olivenolie

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 tsk. spidskommenfrø
- 2 tsk. kaffebønner
- 1 tsk. sød chili
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. groft salt
- 1 tsk. peber

TILBEREDNING:

Klargør kaffeblandingen. Hæld spidskommenfrøene og kaffebønnerne i en blender, og hak dem groft. Hæld blandingen i en skål, tilsæt de andre ingredienser, og rør godt rundt. Hæld lidt olie på kødet, og tilsæt krydderierne. Dæk det hele til, og lad det hvile i ca. 30 minutter ved stuetemperatur. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen

KONTAKTGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe kødet på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i 6-8 min. ved den ønskede stegetemperatur. Serveres varmt.

OKSEFILET MED SVAMPESAUCE

INGREDIENSER:

- 4 oksefileter
- salt efter behov
- hele sorte peberkorn efter behov, der hakkes
- 2 fed hvidløg
- 2 tsk. dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL SVAMPESAUCEN:

- 30 g smør
- 1 spsk. gorgonzola
- 2 skalotteløg
- 300 g svampe
- 1/2 lille glas whisky
- 200 g fløde
- citronsaft efter behov
- persille efter behov

TILBEREDNING:

Krydr kødet med salt og peber, og lad kødet hvile ved stuetemperatur i ca. en time. Tilbered svampesaucen: Smelt smørret i en pande, tilsæt skalotteløgene, som er skåret i skiver, og steg dem i 2-3 min. Tilsæt svampene, og steg videre i 5 min. Derefter tilsættes whiskyen, og der steges videre i 1 min. Herefter tilsættes et lille glas vand, og der steges videre i ca. 1 minut. Tilsæt fløden, saften af 1 citron, persillen, gorgonzola-osten.

Bringes i kog og koges ind, indtil sovsen er tyk. Smag til med salt og peber, og sæt svampesaucen til side. Imens tilberedes marinaden til kødet, som pensles under stegning. Hæld smør, sennep og hvidløg i en lille gryde. Koges ved lavt blus, indtil smørret er smeltet. Holdes varmt. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Pensl filetterne med saucen på begge sider. Når displayet viser meddelelsen "READY", lægges de på den nederste plade, og grillen lukkes. Steg i 6-8 min. i henhold til den

ønskede stegning og filetternes tykkelse. Til sidst tages filetterne op, og de serveres med den færdige svampesauce.

BURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g hakket oksekød af en god kvalitet
- 100 g emmentaler i skiver
- 2 spsk. olivenolie
- 2 løg i skiver
- smør efter behov ved stuetemperatur
- 2 tsk. worcestershire-sauce
- salt efter behov
- peber efter behov
- 1/2 tsk. sukker

TILBEREDNING:

Klargør burgerne: I en skål blandes det hakkede oksekød sammen med worcestershire-sauce, salt og peber. Rør det hele godt sammen. Form 4 burgere med en tykkelse på ca. 2 cm. Anbring apparatet i position GRILL ÅBEN, og isæt den glatte plade nederst og grillpladen øverst. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes løgene, som er dryppet med olivenolie og sukker, på den nederste plade. Bøfferne steges i ca. 5-6 min. og vendes flere gange med en spatel for at få en jævn stegning på begge sider. Samtidig på den anden plade steges burgerne i ca. 12 min. og vendes efter 5-6 min. (stegetiden varierer iht. kødets tykkelse). Når løgene er stegt, fjernes de fra pladen. Brødsriverne smøres på den ene side og den anden side ristes i 1-2 minutter.

Læg brødsriverne på et skærebræt med den ristede side opad, drys med løg, læg burgerne på, og læg en skive ost på hver burger. Luk burgersandwichen med en brødske, hvor den ristede side vender nedad. Vent, indtil pladen er varm igen, læg toastbrødene på, og pres godt ned med den øverste plade.

Steg i ca. 2-3 min. indtil man har fået den ønskede ristning.

LAMMEKOTELETTET MED BALSAMICOEDDIKE OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammekoteletter
- 10 g hakket rosmarin
- 10 g hakket hvidløg
- 100 ml balsamico-eddike
- 15 g sukker
- salt efter behov
- peber efter behov

TILBEREDNING:

Bland alle ingredienser sammen i en stor skål. Dæk den til, og stil den i køleskab i 1-2 timer. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes lammekoteletterne på den nederste plade. Steg dem i ca. 11-13 min. i henhold til den ønskede stegning og kotelettens tykkelse (det anbefales at vende dem halvvejs, da benet forhindrer den øverste plade i at komme i kontakt med kødet). I mellemtiden reduceres marinaden i en gryde, der serveres som sauce på de grillede lammekoteletter.

KYLLINGESPYD MED HONNING- OG LIMECREME

INGREDIENSER:

- 500 g kyllingebryst

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- 1 tsk. chili
- 1 tsk. koriander
- 10 cl olivenolie
- 2 små løg
- 3 fed hvidløg
- 1 spsk. revet ingefær
- 1 tsk. sukker
- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. groft salt
- peber efter behov

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMECREME:

- 5 cl kaffebløde
- ½ tsk. revet limeskal
- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. honning
- salt efter behov

TILBEREDNING:

Tilbered marinaden: Hæld alle ingredienserne i en blender, og rør, indtil man får en ensartet blanding. Læg kyllingeterne (2 cm) i en dyb plade, og tilsæt marinaden, og dæk kyllingen til. Dæk til med husholdningsfolie, og marinér i 1-2 timer. Tilbered cremen ved at blande alle ingredienserne sammen i en skål, dæk skålen med husholdningsfilm, og sæt skålen i køleskabet. Sæt kyllingestykkerne på spyd. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe spydene på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i ca. 11-13 min. Vendes 1-2 gange. Spydene serveres varme sammen med honning- og limecremen.

KYLLINGELÅR À LA PROVENCALE

INGREDIENSER:

- 3 kyllingelår (550 g)

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- et lille glas tør hvidvin (25 cl)
- 4 spsk. olivenolie
- 3 spsk. sennepsfrø
- 3 spsk. hvidvinseddike
- 2 spsk. provençalske krydderurter
- 2 hakkede hvidløgsfed
- 2 tsk. groft salt
- 1 tsk. cayennepeber

TILBEREDNING:

Bland alle ingredienser til marinaden i en skål. Lav snit i kyllingelårene flere steder, så de røde kød kan ses. Læg kyllingelårene i en skål, og hæld marinaden over. Marinér i 2-3 timer. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", lægges kyllingelårene på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg dem i 20-25 min. Vendes 2-3 gange. Når kyllingelårene er færdige, arrangeres de på et fad. Servér straks.

GRILLEDE KÆMPEREJER

INGREDIENSER:

- 16-20 kæmperejer

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- persille efter behov
- 2 citroner
- salt efter behov
- peber efter behov
- 2 fed hvidløg

TILBEREDNING:

Tilbered marinaden: Hak hvidløget og persillen fint, og hæld citronsaften i. Tilsæt salt, og drys lidt peber i.

Skyl rejerne, tør dem godt af, og mariner dem i mindst 30 minutter.

Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", lægges de marinerede rejer på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i 4-6 min. Ved servering pyntes med citronskiver, og der serveres en grøn salat til.

GRILLET LAKS MED YOGHURTDRESSING

INGREDIENSER:

- laksefilet, 500 g
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL DRESSINGEN:

- 250 g græsk yoghurt
- 1 hakket hvidløgsfed
- 1 tsk. salt
- 1 knivspids sukker
- 20 g purløg
- persille efter behov
- hvid peber efter behov

TILBEREDNING:

Tilbered dressing: Vask persillen og purløget, og skyl dem godt af. Hak derefter hvidløget.

Hæld yoghurt i en skål, tilsæt krydderier, hvidløg, salt, sukker og peber, og pisk, indtil du får en smidig konsistens. Sættes i køleskab i mindst 30 min. Isæt den glatte plade nederst, og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen GRILLOVN. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen READY,

anbringes fisken i olielagen på den nederste plade, og den øverste plade lukkes i positionen GRILLOVN (positionen tættest på maden uden at røre den). Fisken steges i ca. 25-30 min. (for at få et bedre resultat anbefales det at dreje laksen 180° halvvejs, fordi den bageste del af pladen er tættest på madvaren). Når stegningen er afsluttet, placeres laksen på et fad. Serveres sammen med yoghurt dressing.

GRILLEDE BLÆKSPRUTTER

INGREDIENSER:

- stor blæksprutte, 400 g
- 1 citron
- 1 bundt persille
- olivenolie efter behov
- oregano efter behov
- salt efter behov
- chilipulver efter behov

TILBEREDNING:

Rens blæksprutten, tag hovedet af, fjern benet, og vask den grundigt. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes blæksprutten i olielagen på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i ca. 10-12 min. I en skål blandes olien sammen med hakket persille, citronsaft, en knivspids oregano, lidt salt og chili.

Når blæksprutten er stegt, fjernes den fra grillen, og saucen hældes over. Anret på fadet, og servér straks.

PANDEKAGER MED BANAN

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 æg (1 helt æg + 1 æggehvite)
- 150 ml mælk
- 100 g mel af typen 00
- 70 g smør
- salt efter behov
- 1 tsk. sukker
- 16 g bagepulver

TILBEREDNING:

Skræl bananen, og mos den med en gaffel. I en anden skål slås 1 helt æg ud og piskes med sukker. Tilsæt mælken i en tynd stråle under omrøring. Tilsæt 50 g smeltet smør, og hæld den siede mel i lidt efter lidt. Tilsæt lidt salt og bananmosen. Rør alle ingredienser godt, og sæt blandingen

i køleskab i 10 minutter. Imens piskes æggehviden, indtil den er stiv. Tag blandingen ud af køleskabet, og rør den stivnede æggehvide i forsigtigt i nedefra og opefter. Sæt bagepladen nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", smøres pladerne med lidt smør, og der hældes 1-2 spsk. dej på pladerne. Sørg for, at dejen hurtigt er i en cirkelform. Steg i ca. 2 minutter, indtil der er bobler i pandekagens overflade, vend den om, og steg videre i endnu ca. 2 minutter. Pandekagerne kan serveres på mange forskellige måder: med chokoladecreme, ahornsirup, friske blåbær, chokoladespæner, honning, flødeskum eller flormelis.

GRILLET ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honning efter behov
- rørsukker efter behov
- frisk mynte efter behov
- flormelis efter behov
- vanilleis efter behov

TILBEREDNING:

Fjern blade fra ananassen, og skær skrællet af den. Skær ananassen i skiver i en tykkelse på 1-2 cm, og drys rørsukker på begge sider af hver enkelt skive. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", pensles ananassen på begge sider med honning, inden de lægges på grillen. Luk grillen, og steg i 5-6 min. Når ananasskiverne er færdige, anbringes de på et fad, som dekorerer med små mynteblade. Der drysses med flormelis og serveres et par iskugler til.

KUN HVIS DU HAR VAFFELPLADER

Isæt vaffelpladerne i den korrekte position

KLASSISKE VAFLER

TIL: 12 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper (460 g) mel 00
- 1 tsk. salt
- 10 g bagepulver (4 tsk.)
- 2 tsk. sukker (30 g)
- 2 æg
- 1 1/2 kopper (345 ml) varm mælk
- 1/3 kop smeltet smør (75 g)
- 1 tsk. vanilleekstrakt

TILBEREDNING:

I en stor skål blandes mel, salt, gær og sukker. Sæt skålen til side. Slå æggene ud i en skål. Tilsæt mælken, smørret og vaniljen. Hæld melet og de andre ingredienser i skålen sammen med mælken og æggene, og pisk blandingen sammen. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme dem. Når

displayet viser meddelelsen "READY", smør vaffelpladerne med smeltet smør eller et ikke-klæbende madlavningsprodukt til at sprøjte på, og hæld et målbæger af dejblandingen i hver form på pladen evt. med ske. Spred blandingen ud med en spatel. Steg vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt.

Serveres straks.

BELGISKE VAFLER

TIL: 14-16 vaffer

TILBEREDNING: 15 min.

STEGETID: 20 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper (460 g) mel til kager
- 1/2 tsk. salt
- 2 tsk. bagemel (5 g)
- 2 tsk. sukker (30 g)
- 4 æg
- 2 kopper (460 ml) varm mælk
- 1/3 kop smeltet smør (70 g)
- 1/2 tsk. vanilleekstrakt

TILBEREDNING:

I en stor skål blandes mel, salt og gær. Sæt skålen til side. I en anden skål piskes æggeblommerne med sukker indtil en lin blanding. Tilsæt vaniljeekstrakten, det smeltede smør og mælken, og pisk med piskeris. Tilsæt nu mel i blandingen, og pisk let. Må ikke omrøres for meget. I en tredje skål piskes æggeghviderne hele stive med en elektrisk pisker i 1-2 minutter. Bland æggeghviderne forsigtigt i dejblandingen med en gummispatel. Må ikke omrøres for meget. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme dem. Når displayet viser meddelelsen "READY", smøre vaffelpladerne med smeltet smør eller et ikke-klæbende madlavningsprodukt til at sprøjte på, og hæld et målbæger af dejblandingen i hver form på pladen evt. med ske. Spred blandingen ud med en spatel. Steg vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt. Serveres straks.

VAFFEL MED CHOKOLADE OG KANEL

TIL: 10-12 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper (460 g) mel 00
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. bagemel (3 g)
- 3/4 kop sukker (170 g)
- 2 æg
- 1 1/2 kopper (345 ml) varm mælk
- 80 g smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 140 g mørk chokolade
- 1/4 kop kakaopulver (60 g)
- 2 tsk. stødt kanel (6 g)

TILBEREDNING:

Hæld chokolade og smør i en skål, og sæt den i mikrobølgeovn. Opvarmes ved højest effekt i 30 sekunder. Omrøres, indtil chokoladen og smørret er helt smeltet sammen, og blandingen er helt jævn. Lad blandingen køle af. Æg, mælk og vaniljen piskes sammen i en stor skål, og den afkølede chokoladeblanding hældes i og omrøres, indtil blandingen er helt jævn. Si mel, sukker, kakaopulver, kanel, bagepulver og salt i en stor skål. Tilsæt æggene i melblandingen, og pisk med piskeris, indtil blandingen er jævn. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme dem.

Når displayet viser meddelelsen "READY", smøre vaffelpladerne

med smeltet smør eller et ikke-klæbende madlavningsprodukt til at sprøjte på, og hæld et målbæger af dejblandingen i hver form på pladen evt. med ske. Spred blandingen ud med en spatel. Steg vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt. Serveres straks.

VIKTIG INFORMASJON

Sikkerhetsadvarsler



Fare!

Manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til skader som følge av elektrisk støt, med påfølgende livsfare.

- Før du kobler apparatet til stikkkontakten må du sjekke at:
 - Nettspenningen som er angitt på apparatets merkeplate er i overensstemmelse med spenningen for det elektriske anlegget ditt
 - Stikkkontakten er jordet og har en minimumskapasitet på 16A.
 - Profesjonell bruk av produktet, upassende bruk eller bruk som ikke er i overensstemmelse med bruksanvisningen fritar produsenten for alt ansvar.
- Forsikre deg om at strømkabelen ikke kommer i kontakt med de delene av apparatet som varmes opp under bruk. Hvis strømkabelen er skadet må denne skiftes ut av produsenten eller av produsentens serviceverksted, slik at all risiko unngås.
- Før du setter bort apparatet eller før du fjerner stekeplatene og uansett før all rengjøring og vedlikehold må du slå av apparatet og ta støpselet ut av stikkkontakten. Forsikre deg om at apparatet er helt avkjølt.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke legg apparatet i vann.
- Apparatet må ikke brukes i kombinasjon med en ekstern timer (tidsinnstilling), eller med bruk av fjernkontroll.
- Bruk kun skjøteledninger som er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsstandarder. Kontroller at de er i god stand og har korrekt snitt.
- Trekk aldri ut støpselet ved å dra i ledningen.



NB!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan føre til personskader eller skader på apparatet.

- Rengjør utsiden av stekeplaten med en myk svamp eller en klut fuktet med vann og mildt vaskemiddel.
- Dette apparatet er laget for tilberedning av mat. Det må ikke brukes til andre formål, eller endres eller tukles med på noen måte.

- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Det er ikke beregnet til å brukes på personalkjøkken på butikker, kontorer eller andre arbeidssteder, på overnattingssteder, hoteller, romutleie, moteller eller andre strukturer som mottar gjester profesjonelt.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sansemessige og mentale ferdigheter, med forbehold om at de er under tilsyn og er blitt opplært i sikker bruk av apparatet, og vet om den risiko som følger med. Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold fra brukerens side må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn av voksne. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde og ikke etterlat det i funksjon uten oppsyn.
- Bruk aldri apparatet uten stekeplatene.
- Sett først bort apparatet når det er helt avkjølt.
- Ikke flytt apparatet under bruk.



Fare for forbrenninger!

Manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til brannskader og forbrenninger.

- Når apparatet er i bruk kan temperaturen på den utvendige overflatene bli svært høy. Bruk alltid håndtaket (2) eller grytevotter om nødvendig.
- Ta av eller skift ut stekeplatene når apparatet er helt avkjølt.



NB:

Dette symbolet signaliserer råd og informasjon som er viktig for brukeren.

- Ikke tilbered matvarer pakket inn i plastfilm, aluminiumsfolie eller polyetylenposer, for å unngå fare for brann.



Dette produktet er i overensstemmelse med EU-regelverket nr. 1935/2004 som omhandler materialer og gjenstander som kommer i kontakt med næringsmidler.

BESKRIVELSE

- 1. Base og deksel:** Solid struktur i rusfritt stål med selvregulerende deksel.
- 2. Håndtak:** Robust håndtak i metall for å regulere dekslet på bakgrunn av matvarenes tykkelse.
- 3. Taster for løsning av platene:** trykk for å frigjøre og fjerne platen
- 4. Innretning for låsing/frigjøring og høyderegulering av den øvre platen/lokket.**
- 5. Tast for frigjøring av hengsler:** Gjør det mulig å åpne apparatet fullstendig for å bruke det i flat eller åpen posisjon.
- 6. Høyderegulering av platen "grillovnfunksjon".** For å låse den øvre platen/lokket i ønsket posisjon, for tilberedning av mat som ikke behøver å presses.
- 7. Antenningslampe.**
- 8. Start/stop-tast.**
- 9. Time-tast "+" :** for å regulere (øke) tilberedningstiden.
- 10. Time-tast "-" :** for å regulere (redusere) tilberedningstiden.
- 11. Termostatbryter for den nedre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den nedre platen.
- 12. Termostatbryter øvre plate:** for å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den øvre platen.
- 13. Avtagbare plater:** antiklebe, kan vaskes i oppvaskmaskin, enkle å rengjøre. ANTALLET OG TYPEN PLATER KAN VARIERE AVHENGIG AV MODELL.
- 13a. Grillplate:** Perfekte for å grille entrecote, hamburger, kylling og grønnsaker
- 13b. Glatt plate:** for å tilberede pannekaker, egg, bacon og sjømat.
- 13c. Øvre vaffeljernplate:** For å tilberede alle typer vaffler (kun CG7044).
- 13d. Nedre vaffeljernplate:** For å tilberede alle typer vaffler (kun CG7044).
- 14. Fettsamlerbrett:** Integrert i produktet og avtakbar for enklere rengjøring.
- 15. Vaffeldoserer (kun CG7044).**
- 16. Regulerbare framføtter.**

FØRSTE IGANGSETTING

Fjern alt emballasjematerialet og reklameetikettene fra platen. Før du kaster emballasjematerialet, forsikre deg om at du har tatt ut alle delene av det nye apparatet. Vi anbefaler at du tar vare på esken og emballasjematerialet for eventuell videre bruk.

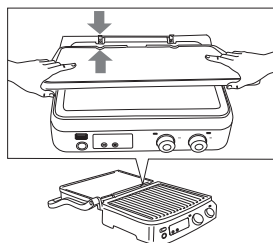
i NB: Før bruk må du rengjøre basen, dekslet og kontrollbryterne med en fuktig klut for å fjerne støv som har samlet seg under transporten. Rengjør stekeplatene og fettsamlerbrettet grundig. Platene og fettsamlerbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.

i NB: Ved første gangs bruk kan apparatet gi fra seg noe lukt og litt røyk. Dette er normalt for alle apparater med antiklebe overflater.

i NB: de avtakbare platene (grill og glatte) kan byttes ut med hverandre.

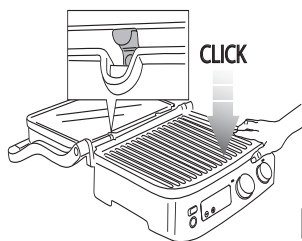
Innsetting av stekeplatene.

- Sett apparatet i flat posisjon (se figur 1). Sett inn en plate om gangen.



1

- Alle platene kan settes inn både opp eller nede (se figur 2)



2

For å fjerne platene

Sett apparatet i flat posisjon.

Finn tastene for frigjøring (3) av platene til venstre. Trykk bestemt på tasten for å støte platen ut fra basen. Ta tak i

platen med begge hendene, la den gli langs metallstøttene og ta den ut fra basen. Trykk også på den andre frigjøringstasten for å fjerne den andre platen, ved å følge de samme operasjonene.



Fare for forbrenninger! Ta av eller skift ut stekeplatene når apparatet er avkjølt.

Sett på plass fettsamlerbrettet.

Under tilberedning skal fettsamlerbrettet settes inn på plassen sin på høyre side av apparatet. Fettet fra matvarene renner gjennom åpningen i platen og samles opp i brettet.



NB: Under tilberedningen må du kontrollere fettsamlerbrettet hyppig og trekke det ut for å unngå at det fylles med for mye flytende fett.

Etter tilberedning må du kaste det oppsamlede fett.
Fettsamlerbrettet kan vaskes i vaskemaskin.



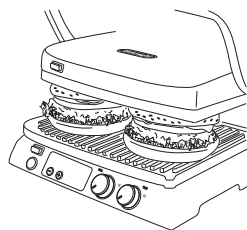
NB! Utvis maksimal forsiktighet under tilberedningen. For å åpne apparatet bruker du håndtaket, som forblir kaldt. Derimot blir aluminiumsdelene svært varme, så du må unngå å ta på dem under eller rett etter tilberedning. Før du foretar noen som helst operasjoner på apparatet må du la det avkjøles (i minst 30 minutter).
Bruk apparatet kun med fettsamlerbrettet på plass. Ikke tøm fettsamlerbrett før apparatet er fullstendig kaldt. Vær forsiktig når du trekker ut brettet, for å unngå at du søler ut væske.

BRUKSPASSERINGER AV APPARATET

Kontaktgrill (lukket posisjon)

Den øvre platen hviler på den nedre platen. Dette er den normale posisjonen ved starten av tilberedningen når du bruker apparatet som kontaktgrill. Den øvre platen tilpasser seg automatisk til tykkelsen på maten som ligger på den nedre platen. På denne maten blir maten jevnt stekt på begge sider.

Kontaktgrillen er ideell for å tilberede hamburgere, kjøtt uten bein og i tynne skiver, grønnsaker og panini. Funksjonen "kontaktgrill" er perfekt for å tilberede mat raskt eller sunt. Ved å bruke kontaktgrillen tilberedes maten raskt, nettopp fordi platene kommer i kontakt med begge sidene samtidig (se figur 3).

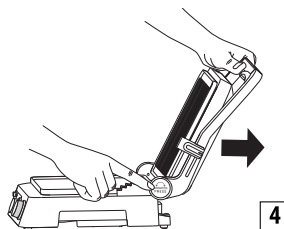


Rillene i platen og åpningen på siden av apparatet gjør at fett renner bort og samles opp i brettet.

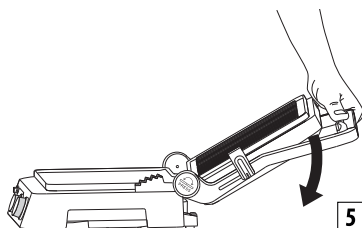
Apparatet er utstyrt med et eget håndtak og hengsler som gjør det mulig å regulere den øvre platen på bakgrunn av matens tykkelse. Hvis du vil tilberede flere matvarer samtidig med kontaktgrillen, anbefaler vi at de forskjellige matvarene har omtrent samme tykkelse, slik at det er mulig å lukke dekelet (den øvre platen) jevnt.

Åpen rist

Den øvre platen er plassert på samme nivå som den nedre platen. Den nedre og øvre platen ligger på samme nivå, slik at de danner en stor stekeflate. I denne posisjonen kan apparatet brukes i grillmodus med enten den rillede grillplaten, eller med den glatte platen. For å regulere apparatet i denne posisjonen må du først og fremst finne tasten som frigjør hengslene, den er plassert til høyre. Grip tak i håndtaket med venstre hånd og trykk på tasten for frigjøring av hengselen med den høyre hånden (se figur 4).



Dytt håndtaket bakover til du velter lokket helt over i flat posisjon (figur 5).

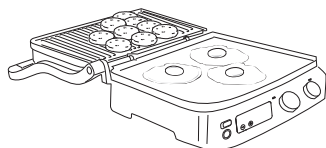


Hvis du løfter håndtaket lett før du trykker på frigjøringsstasten minsker trykket på hengslene og det blir lettere å åpne platene.

Apparatet kan brukes som grill for å tilberede hamburgere, kjøttstykker, kylling og fisk. Grillmodusen er den mest allsidige måten å bruke apparatet. Platene er i åpen posisjon og tilbyr dermed en dobbel stekeflate.

Du kan tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede en større mengde av de samme matvarene.

Med posisjonen grill kan du grille forskjellige stykker kjøtt med forskjellige tykkelse, alle på den maten du foretrekker. I denne modusen må du snu matvarene under tilberedningen. Apparatet kan også brukes med glatte plater for tilberedning av pannekaker, ost, egg og bacon til frokost (se figur 6).

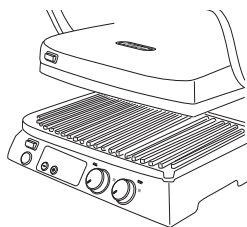


6

Med den store stekeflaten kan du tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede en større mengde av de samme matvarene.

Grillovn

Denne modusen (se figur 7) er perfekt for å grille matvarer med en viss tykkelse som trenger langsom og jevn tilberedning uten kontakt.

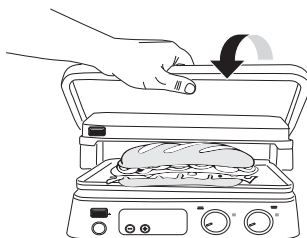


7

Den er ideell for tilberedning av grønnsaker med høyt vanninnhold, da vannet kan fordampe.

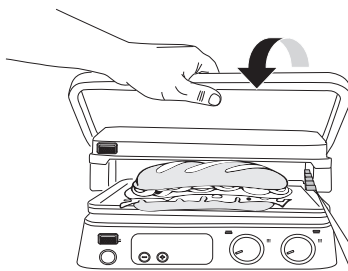
Du kan bruke denne posisjonen til å tilberede myke sandwicher og andre matvarer som ikke trenger å presses.

- Plasser matvarene på den nedre platen.
- Ta tak i håndtaket og senk den øvre platen slik at den nærmer seg matvarene (fig. A).

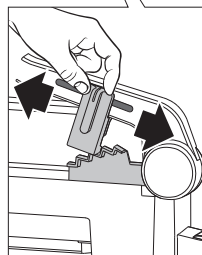


A

- Plasser innretningen for låsing/frigjøring (4) av platene i ønsket grillposisjon ved å la spaken gli bortover.
- Den øvre platen blokkeres i posisjon. Det er 5 forskjellige høydereguleringer (fig. B).



B



BRUK

Funksjon

Når apparatet er korrekt forberedt og du er klar til å lage mat, velger du en temperatur på mellom 60°C til 230°C for hver av de to platene (øvre og nedre), ved hjelp av termostattbryterne 11 og 12).

Trykk på tasten start/stop. ON-lampen tennes.

Avhengig av temperaturen du har valgt vil det kunne ta noen minutter før apparatet varmes opp. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY".

Du kan regulere temperaturen når som helst under tilberedningen på bakgrunn av typen matvarer.



NB: Apparatet er utstyrt med 2 regulerbare

framføtter (16) som gjør det enklere for oljen å renne ned i fettsamlerbrettet.

Timerfunksjon

Når displayet viser meldingen "READY", velger du stekeposisjonen (se avsnittet "apparatets tilberedningsposisjoner"), og legger deretter matvarene på platene. Steketiden kan velges med timertastene (9 og 10); når steketiden er over viser displayet "END"; apparatet forblir tent. Når maten er ferdig slår du av apparatet og trykker på tasten start/stop (8) eller dreier termostadbryterne (11 og 12) til slukket posisjon.



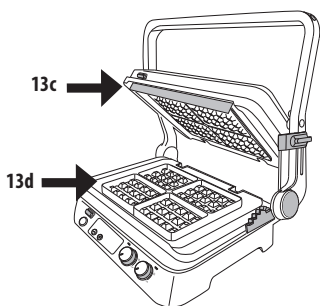
NB: Apparatet slår seg av automatisk etter 90 minutters funksjon.

Velge temperaturskala

Temperaturen kan vises i grader °C eller °F. For å endre måleenheten for temperatur trykker du på begge tastene "+" og "-" (9 - 10) i noen sekunder.

Vaffelmodus (kun for modellen CG7044)

- Sett inn vaffeljernplatene (13c/13d) som vist i fig. 1. Vær oppmerksom på at i dette tilfellet kan ikke platene byttes om, og posisjonen til hver enkelt plate skal være som vist i figur 8.



8

- Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten start/stop.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY".
- Smør platene lett med smeltet smør
- **Hell et mål i hver av formene på platene.**
- Spre forsiktig ut røren og lukk apparatet.
- Stek i den tiden som er angitt i oppskriftene.

Hvis du stiller inn timeren høres de tre pipelyder når steketiden er ferdig, timeren forsvinner og displayet viser meldingen "END". - For å tilberede flere vaffer tilsetter du mer røre på den nedre platen og gjentar operasjonen.

Når du har laget den siste vaffelplaten trykker du på start/stop-tasten for å slå av apparatet.



NB! Ikke bruk metallredskaper til å ta vaflene ut fra platene, da det vil kunne føre til skader på det antiklebende belegget.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vedlikehold som er brukerens ansvar.

- Ikke bruk metallredskaper som vil kunne ripe de antiklebende platene. Bruk i stedet treredsaker eller plastredskaper som tåler varme.
- Ikke la plastredskaper komme i kontakt med de varme platene.
- Mellom en tilberedning og en annen fjerner du matrester gjennom fettreineringsåpningene og samler dem opp i brettet under. Tørk deretter over med tørkepapir og gå over til neste tilberedning.
- Før du foretar noen som helst form for rengjøring må du la apparatet avkjøles i minst 30 minutter).

Rengjøring og stell



NB: Forsikre deg om at apparatet er fullstendig avkjølt før rengjøring.

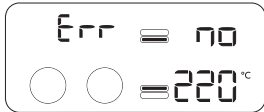
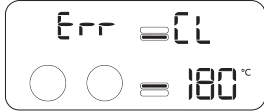
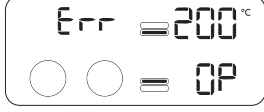
Når tilberedningen er over slår du av apparatet og trekker støpselet ut av stikkkontakten. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. Fjern eventuelle matrester fra platene. Tøm fettsamlerbrettet. Fettsamlerbrettet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.

Trykk på frigjøringstasten (3) for å fjerne platene fra apparatet. Forsikre deg om at platene er helt avkjølt før du tar på dem. Stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin, selv om hyppig vask vil kun redusere kledningens egenskaper. Vi anbefaler derfor å rengjøre utsiden av stekeplaten med en myk svamp eller med en klut fuktet med vann og mildt vaskemiddel. Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre platene.

TEKNISKE EGENSKAPER

Forsyningsspenning	220-240 V / 50-60 Hz
Absorbert effekt	2000W
	1600W (VAFLER)

PROBLEMLØSNING

Feilmelding på displayet	BESKRIVELSE	PROBLEM	LØSNING
	Ingen temperaturøkning på en av stekeplatene.	Den elektroniske kontrollen har avdekket at en av stekeplatene ikke har oppnådd innstilt temperatur. Platen sitter ikke riktig på plass på apparatet. Varmeelementet inne i platen kan være skadet. Koblingen til varmeelementet kan være skadet. Den elektroniske kontrollen kan være skadet.	Koble fra stikkkontakten. Kontroller at platen er korrekt satt på plass i plassen sin på apparatet. Hvis dette ikke løser problemet er det sannsynlig at det har oppstått en feil på apparatet. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.
	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble fra stikkkontakten. Temperatursonden må skiftes ut. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.
	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble fra stikkkontakten. Temperatursonden må skiftes ut. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.

		Apparatet slår seg ikke på.	Kontroller at apparatet er korrekt koblet til en veggkontakt. Koble apparatet til et annet strømuttak. Kontroller den automatiske sikkerhetsbryteren. Hvis dette ikke løser problemet er det sannsynlig at det har oppstått en feil på apparatet. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.
		Apparatet slår seg ikke på når man trykker på tasten START/STOP.	Begge temperaturbryterne er i posisjonen 0 og det øvre og nedre displayet viser OFF. Drei bryteren til ønsket temperatur, og trykk deretter på tasten START/STOPP.

TILBEREDNINGSTABELL

STORFE- KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKE- GRAD	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
					nedre	øvre			
Biff	0,5 - 1	2	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	2 - 3	smør matvarene godt
Biff	0,5 - 1	4	Godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	5 - 6	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Filet	3-4	4	Blodig	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Middels godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 11	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Middels godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	4	Middels godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	10 - 12	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Entrecote	2-3	4	Godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Hamburger	2-3	6	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd		6	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	13 - 15	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKEGRAD	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
					nedre	øvre			
Ribbe	1.5-3	6	Middels godt stekt	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	smøre matva- rene godt, snu ribbene halvferdig til- beredning
Ribbe	1.5-3	6	Godt stekt	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	12 - 14	

SVINEKJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre			
Biff	1-2	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 9	smør matvarene godt
Biff	1-2	8	ÅPEN GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilbe- redning
Kjøtt	<2,5	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	9 - 11	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilbe- redning
Kjøtt	<2,5	8	ÅPEN GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilbe- redning
Bacon		6-8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	snu maten to eller tre ganger
Bacon		4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	200	16 - 18	stikk hull på pølse- ne med en gaffel
Grillspyd		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	smøre matvare- ne godt, snu 1-2 ganger
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	

KJØTT AV KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre			
Bryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	3 - 4	smør matvarene godt
Lår		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	snu en eller to ganger under tilberedningen
Vinge		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	14 - 16	snu en eller to ganger under tilberedningen
	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6-8	
	1,5-2	8	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	14 - 16	snu etter halvferdig tilberedning
Grillspyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	Snu en eller to ganger under tilberedningen
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	
Sterkt krydret grillet kylling		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	40 - 45	snu en eller to ganger under tilberedningen

BRØD	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre			
Toast / sandwich	2	GRILLOVN	GLATT	GRILL	230	3 - 5	plasser den øvre platen slik at den kommer nær brødet uten å klemme det
Panino	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	2 - 3	
Brødskiver	4	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	230	4 - 5	snu etter halvferdig tilberedning

GRØNNSAKER	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre			
Aubergineskiver	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 6	smør matvarene godt
Squashskiver	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	smør matvarene godt
Paprika delt i fire	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	smør matvarene godt
Tomatskiver	1	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	230	5 - 7	smør matvarene godt; snu etter halvferdig tilberedning
Løkskiver	2	KONTAKTGRILL	GLATT	GRILL	230	5 - 7	smør matvarene godt; rør ofte med en spatel

FISK	ANTALL	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre			
Hel	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	210	8 - 10	smør matvarene godt
Filet	500 g	1	GRILLOVN	GLATT	GRILL	230	25 - 30	smør matvarene med olje, plasser den øvre platen slik at den kommer nær maten uten å klemme den
Stykke	450 g	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd	500 g	6	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	10 - 12	Smør matvarene godt; snu to til tre ganger
Blekksprut	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	10 - 12	smør matvarene godt
Kjempereker	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	4 - 6	smør matvarene godt

DESSERT	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C		MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre	nedre	øvre		
Pannekake	4	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	200	200	4 - 5	smør platene, snu etter halvferdig tilberedning
Vafler	4	KONTAKTGRILL	VAFLER	VAFLER	190	200	4 - 5	smør platene
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	200	5 - 6	smør platene

OPPSKRIFTER

EGGERØRE, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

- 2 egg
- 2 skiver bacon
- 1 skje melk
- salt og pepper
- 2 skiver toast

TILBEREDNING:

Visp eggene med melk og salt til du får en lett og skummende blanding. Sett inn den glatte platen i den nedre plassen og den grillplaten i den øvre plassen og still inn apparatet til modusen ÅPEN GRILL.

Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" heller du eggeblandingen i et hjørne av platen og steker i 2-3 min mens du passer på å blande godt ved hjelp av en treslikepott, slik at alt stekes jevnt. Samtidig steker du også baconskivene på den samme platen, i 3-4 min. Snu dem etter halv steketid, mens du på den andre platen rister brødet i 3-4 min og snur dem når de er halvferdige. Anrett maten og server.

CROSTINI MED AUBERGINESKUM

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100g ricotta
- hvitløkspulver
- persille
- 4 skjeer olivenolje
- salt
- pepper
- 1 baguette

TILBEREDNING:

Vask auberginene, skrell dem og skjær dem i tykke skiver.

Sett inn grillplaten i den nedre festet og den glatte platen i den øvre festet og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" legger du auberginene på den nederste platen og steker i cirka 8-10 min, til de har blitt myke.

Skjær aubergineskivene grovt og putt dem i en kjøkkenmaskin sammen med ricotta-osten, hvitløk og persille, en klype salt og en klype pepper, samt oljen. Mos til du får en glatt og jevn mos. Smør brødet (skåret i skiver) med olivenolje og stek det i 230°C, alltid med de flate platene i modusen CONTACT GRILL i 1-2 minutter, til de er så gylne som du ønsker.

Smør auberginekremen på det ristede brødet, ringle over to skjeer olje og server.

SALAT MED KJØTT, RUCCOLA OG KIRSEBÆRTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skiver kalvekjøtt
- rucola 100gr
- 10-12 runde tomater
- 100 g grana
- salt
- olivenolje

TILBEREDNING:

Lag rucola- og tomatosalaten: Vask rucolaen, legg den på et tørt kjøkkenhåndkle og la den tørke, skjær tomatene i 4 biter. Sett inn grillplaten i den nedre plassen og den glatte platen i den øvre plassen og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL.

Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når

displayet viser meldingen "READY" legger du de smurte kjøttstykkene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 2-3 min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha dem. Skjær kjøttet i strimler og legg det på en seng av rucola og tomater. Salt og tilsett flakene med grana. Ringle over litt olje.

SVINERIBBER MED KAFFEAROMA

INGREDIENSER:

- svineribber (2 à 250 g)
- olivenolje

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 teskeer kumminfrø
- 2 teskeer kaffebønner
- 1 skje mild chillipepper
- 1 teskje paprikapulver
- 1 teskje grovt salt
- 1 teskje pepper

TILBEREDNING:

Lag kaffeblandingen: Hell kumminfrøene og kaffen i en kjøkkenmaskin og mal til du får et litt grovt pulver. Hell pulveret i en bolle, tilsett de andre ingrediensene og bland godt. Smør kjøttet lett med olje og krydre det. Dekk alt og la stå i romtemperatur i cirka 30 minutter. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL.

Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen.

Når meldingen "READY" vises på displayet legger du kjøttet på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 6-8 min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha det. Serveres varmes.

SVINEFILET MED SOPPSAUS

INGREDIENSER:

- 4 svinefileter
- salt
- nykværnet svart pepper
- 2 hvitløksfedd
- 2 skjeer Dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SOPPSAUSEN:

- 30 g smør
- 1 skje gorgonzola

- 2 sjalottløk
- 300g sopp
- 1/2 glass whisky
- 200g matfløte
- sitronsaft
- persille

TILBEREDNING:

Krydre kjøttet med salt og pepper og la det hvile i romtemperatur i cirka en time. Lag soppsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett sjalottløken i skiver og stek i 2-3 min. Tilsett soppen og stek i ytterligere 5 min. Nå heller du opp i whiskyen, lar koke i 1 minutt, tilsetter et glass vann og koker i enda et minutt. Tilsett fløte, saften av en sitron, persille, gorgonzola og kok opp. Koke til sausen er passe tykk, smak til med salt og pepper og sett til side. I mellomtiden gjør du klart til penslingen av kjøttet, som du skal bruke under tilberedningen. Putt smør, sennep og hvitløk i en liten stekepanne. Stek ved svak varme til smøret smelter. Hold varmt. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Pensle filetene på begge sider med sausen, og når displayet viser meldingen "READY" legger du dem på den nedre platen og lukker grillen. Stek i 6-8 minutter, avhengig av hvor godt stekt du ønsker kjøttet, og tykkelsen på filetene. Når du er ferdig tar du av filetene, og serverer dem dekket med soppsausen som du laget tidligere.

HAMBURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g førsteklasses kjøttdeig
- 100 g sveitserost i skiver
- 2 skjeer olivenolje
- 2 løk i skiver
- romtemperert smør
- 2 skjeer worchestersaus
- salt
- pepper
- 1 halv teskje sukker

TILBEREDNING:

Lag hamburgerne: Bland kjøttdeigen, Worcestersausen, salt og pepper i en bland. Bland godt. Form 4 hamburgere med hendene, cirka 2 cm tykke. Sett apparatet i modusen

ÅPEN GRILL og sett inn den glatte platen nederst og grillplaten øverst. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen "READY" legger du løkskivene med olivenolje og sukker på den nederste platen og steker i cirka 5-6 min mens du passer på å blande ofte ved hjelp av en treslikepott, slik at alt stekes jevnt til løken blir myk. Samtidig steker du hamburgerne på den andre platen. Stek dem i cirka 12 min, snu etter cirka 5-6 min. (Steketiden varierer avhengig av hvor tykke hamburgerne er). Når løken er ferdig tar du dem av platen og rister de smurte brødsnivene på den ene siden i 1-2 minutter.

Legg brødsnivene på ei fjøl med den ristede siden opp, legg på løken og hamburgerne og dekk til med ost. Lukk hamburgeren med den andre brødsnivene, la den ristede siden vende ned. Vent til platen er varm igjen og legg inn toasten, press godt ned med den øverste platen.

Stek i omtrent 2-3 min til brødet er så godt stekt som du ønsker.

LAMMEKOTELETTER MED BALSAMICOEDDIK OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammekoteletter
- 10 g hakket rosmarin
- 10 g hakket hvitløk
- 100ml balsamicoeddik
- 15 g sukker
- salt
- pepper

TILBEREDNING:

Bland alle ingrediensene i en ganske stor beholder. Dekk til og la lammekjøttet marineres i kjøleskapet i 1-2 timer. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" legger du kotelettene på den nederste platen. Stek i cirka 11-13 minutter, avhengig av ønsket stekegrad, og tykkelsen på koteletten. (Vi anbefaler at du snur dem etter halvendt steketid, da beinet gjør at kjøttet ikke kommer nær platen på oversiden). I mellomtiden koker du inn marinaden i en liten stekepanne og serverer den som saus til de grillede lammekotelettene.

KYLLINGSPYD MED HONNING- OG LIMEKREM

INGREDIENSER:

- 500g kyllingbryst

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 1 teskje chillipulver
- 1 teskje koriander
- 1 cl olivenolje
- 2 vårløk
- 3 hvitløksfedd
- 1 skje revet ingefær
- 1 skje sukker
- 1 skje limesaft
- 1 skje grovt salt
- pepper

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMEKREMEN:

- 5 cl matfløte
- 1/2 teskje revet limeskall
- 1 skje limesaft
- 1 skjeer olivenolje
- 1 skje honning
- salt

TILBEREDNING:

Lag marinaden: Putt alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og miks til du får en jevn blanding. Skjær kyllingen i biter på omtrent 2 cm, og legg bitene på en flat tallerken. Hell over marinaden og dekk til alt kjøttet. Dekk til matvarene med plast og la dem marineres i 1-2 timer. Lag marinaden ved å blande alle ingrediensene i en skål, dekk til med plastfilm og sett i kjøleskapet. Stikk kyllingbitene inn på grillspydene. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" legger du grillspydene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 11-13 min, snu dem 1-2 ganger under tilberedningen. Server spydene varme sammen med sitron- og honningkremen.

PROVENSALSKE KYLLINGLÅR

INGREDIENSER:

- 3 kyllinglår (550gr)

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 25cl tørr hvitvin
- 4 skjeer olivenolje
- 3 skjeer sennep med frø
- 3 skjeer hvitvinseddik
- 2 skjeer provensalske urter
- 2 fedd hakket hvitløk
- 2 teskje grovt salt
- 1 teskje cayennepepper

TILBEREDNING:

Lag marinaden ved å bande alle ingrediensene i en skål. Bruk en skarp kniv til å skjære et snitt i den tykkeste delen av lårene, slik at de åpnes litt. Legg lårene i bollen og fukte dem over det hele med marinaden. La marinere i 2-3 timer. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" legger du kyllinglårene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 20-25 min, snu dem 2-3 ganger under tilberedningen. Når de er ferdig legger du dem på et fat og serverer.

GRILLEDE KJEMPEREKER

INGREDIENSER:

- 16/20 kjempereker

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- persille
- 2 sitroner
- salt
- pepper
- 2 hvitløksfedd

TILBEREDNING:

Lag marinaden ved å finhakke hvitløk og persille og tilsette sitronsaft. Tilsett salt og litt pepper. Skyll rekene, tørk dem godt og la dem marineres i minst en halvtime.

Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL.

Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen "READY" legger du de avrente marinerte rekene på den nederste platen, presser dem med den øverste platen og steker i 4-6 min. Server med noen skiver sitron og grønn salat.

GRILLET LAKS MED YOGHURTSAUS

INGREDIENSER:

- 500g laksefilet
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SAUSEN:

- 250g gresk yoghurt
- 1 fedd hvitløk
- 1 teskje salt
- 1 klype sukker
- 20g gressløk
- persille 20gr
- hvit pepper

TILBEREDNING:

Lag sausen: Vask og tørk persillen og gressløken godt. Hakk hvitløken for seg.

Hell yoghurten i en skål, tilsett krydder, hvitløk, salt sukker og pepper, og miks til du får en myk krem. La stå i kjøleskapet i minst 30 min. Sett inn den glatte platen i det nedre festet og grillplaten i det øvre festet og still inn apparatet til modusen GRILLOVN. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser teksten READY legger du den oljesmurte fileten på den nederste platen, lukker den øverste platen i modusen GRILLOVN (i posisjonen der den kommer nærmest matvarene uten å berøre dem), og steker i omtrent 25-30 minutter (for best resultat snur du laksen 180°, da den bakerste delen av platen kommer nærmere maten). Når den er ferdig legger du laksen på et fat og serverer sammen med yoghurtssausen.

GRILLET BLEKKSPRUT

INGREDIENSER:

- stor blekksprut 400 gr
- 1 sitron
- 1 bunt persille
- olivenolje
- oregano
- salt
- chillipulver

TILBEREDNING:

Rens blekkspruten, ta av hodet, fjern beinet inni og skyll godt. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" legger du den oljesmurte blekkspruten på den nederste platen, , presser ned den øvre platen og steker i cirka 10-12 min. I en bolle tilbereder du sausen: bland olje og hakket persille, sitrønsaft, oregano, en klype salt og chillipulver.

Når blekkspruten er ferdig stekt tar du den av grillen og krydrer den med denne sausen. Anrett maten og server.

BANANPANNEKAKE

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 egg (1 helt + 1 hvitte)
- 150 ml melk
- 100 g hvitemel
- 70 g smør
- salt
- 1 skje sukker
- 16 g bakepulver

TILBEREDNING:

Skrell bananen og mos den godt med en gaffel. I en annen skål visper du et helt egg med sukkeret og tilsetter melken i en stråle mens du rører. Tilsett 50 g smeltet smør, og tilsett deretter det siktede melet litt etter litt, sammen med bakepulveret, en klype salt og bananmosen. Bland alle ingrediensene godt og sett blandingen i kjøleskapet i 10 minutter. I mellomtiden visper du eggehviten stiv. Ta røra ut av kjøleskapet og bland forsiktig i eggehviten, med rolige bevegelser nedenfra og opp. Sett inn den glatte platen nederst og grillplaten øverst, og still inn apparatet til modusen ÅPEN GRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for

å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" smører du platene med litt smør, heller i 1-2 skjeer røre og sprer den raskt utover overflaten slik at den former en sirkel. Stek i cirka 2 minutter til det dannes bobler på hele overflaten til pannekaken, snu den og stek den i ytterligere cirka 2 minutter. Du kan servere pannekakene på mange måter: med sjokoladekrem, lønnesirup, friske blåbær, sjokoladeflak, honning, vispet krem, melis.

GRILLET ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honning
- brunt sukker
- fersk mynte
- melis
- vaniljeis

TILBEREDNING:

Fjern bladene og skallet på ananasen. Skjær frukten i 1-2 cm tykke skyver og dryss brunt sukker over alle skivene på begge sider. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" smører du ananasen med honning på begge sider og legger dem på risten. Lukk grillen og stek i 5-6 minutter. Når de er ferdige legger du skivene på et fat, dekorerer med friske mynteblader og strør over melis. Server med iskuler.

KUN HVIS DU SETTER INN VAFFELJERNPLATENE

Sett vaffeljernplatene inn i riktig posisjon

KLASSISKE VAFLE

DOSER FOR: 12 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

TILBEREDNINGSTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper hvetemel 00 (460 g)
- 1 teskje salt
- 4 teskjeer bakepulver (10 gr)
- 2 teskjeer kanel (30 g)
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 1/3 kopp smeltet smør (75 g)
- 1 teskje vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, bakepulver og sukker i en stor bolle og sett til side. Visp eggene i en egen bolle. Bland inn melk, smør og vanilje. Hell melet og de andre ingrediensene i bollen med melk og egg og bland med en visp. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme dem. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebeende kjøkkenspray og heller i et mål med røre i hver av formene i platen. Bruk om nødvendig en skje. Spre røren ut med en slikkepott. Stek vafle til de blir gylne og sprø (5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren.

Server umiddelbart.

BELGISKE VAFLE

DOSER FOR: 14-16 vaffer

TILBEREDNING: 15 min.

TILBEREDNINGSTID: 20 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper hvetemel for kaker (460 g)
- 1/2 teskje salt
- 2 kopper bakepulver for kaker (5 g)
- 2 teskjeer sukker (30 g)
- 4 egg
- 2 kopper lunken melk (460 ml)
- 1/3 kopp smeltet smør (70 g)
- 1/2 teskje vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, og bakepulver i en stor bolle og sett til side. I en annen bolle visper du eggeplommene med sukkeret til dette er helt løst opp.

Tilsett vaniljeekstrakt, smeltet smør og melk i eggene og bland med en visp. Tilsett blandingen med egg og melk i melet og visp til alt er godt og luftig blandet. Ikke bland for mye. I en tredje bolle visper du eggehviten stive med en elektrisk visp i 1-2 minutter. Bruk en slikkepott i gummi til å blande eggehviten inn i vaffelrøren. Ikke bland for mye. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme dem. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebeende kjøkkenspray og heller i et mål med røre i hver av formene i platen. Bruk om nødvendig en skje. Spre røren ut med en slikkepott. Stek vafle til de blir gylne og sprø (5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren. Server umiddelbart.

SIKOLADE- OG KANELVAFLE

DOSER FOR: 10-12 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

TILBEREDNINGSTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel av typen 00 (460 g)
- 1 teskje salt
- 1 kopp bakepulver for kaker (3 g)
- 3/4 kopp sukker (170 g)
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 80 gr smør
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 140 g kokesjokolade
- 1/4 kopp kakao (60 g)
- 2 teskjeer kanel (6 g)

TILBEREDNING:

Legg sjokoladen og smøret i en bolle som tåler mikrobølgeovn og varm ved maksimal styrke i 30 sekunder. Bland til sjokoladen og smøret er helt smeltet og blandingen er glatt. La avkjøle litt. Bland eggene, melken og vaniljen med en visp i en stor bolle og bland inn den avkjølte sjokoladeblanding til du får en glatt og jevn røre. Sikt mel, sukker, kakaoapulver, kanel, bakepulver og salt sammen i en romslig bolle. Tilsett melblanding og de andre ingrediensene i eggene og bland alt med en visp til blandingen er glatt nok. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme dem. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebeende kjøkkenspray og heller i et mål med røre i hver av formene i platen. Bruk om nødvendig en skje. Spre røren ut med en slikkepott. Stek vafle til de blir gylne og sprø (5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren. Server umiddelbart.

VIKTIGA ANVISNINGAR

Säkerhetsanvisningar



Fara!

Försummelse att följa anvisningarna kan leda till risk för livshotande elstötar.

- Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
 - Den nätspänning som anges på apparatens etikett ska motsvara den på elsystemet;
 - Eluttaget är jordat och har en kapacitet på minst 16A.
 - En professionell användning av produkten, som inte är riktig eller inte stämmer överens med instruktionerna för användningen befriar tillverkaren från allt ansvar.
- Säkerställ att nätkabeln inte kommer i kontakt med delar av apparaten som värms upp under användning. Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceverkstad.
- Innan apparaten ställs undan eller plattorna tas bort och före all rengöring och underhållsåtgärder, släck apparaten och dra ur stickproppen från eluttaget. Säkerställ att apparaten svalnat helt.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Lägg inte apparaten i vatten.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Använd endast förlängningar som överensstämmer med gällande säkerhetsföreskrifter. Kontrollera att de är i gott skick och har lämpligt tvärsnitt.
- Dra inte i själva sladden när du ska dra ur stickproppen ur eluttaget.



Varning!

Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till risk för skador på personer eller apparaten.

- Gör rent grillplattorna utvändigt med en mjuk svamp eller fuktad trasa med vatten och mildt rengöringsmedel.
- Denna apparat är avsedd för tillagning av mat. Den ska därför inte användas i andra syften och inte modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas i personalkök i affärer, på kontor eller andra arbetsmiljöer, på

bondgårdshotell, hotell och motell eller vid rumsuthyrning.

- Denna apparat kan användas av barn över 8 års ålder och av personer med reducerad psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas noga och instrueras om säker användning av apparaten och om de risker som användningen medför. Se till att barn inte leker med apparaten.
- Rengöring och underhåll av apparaten bör inte utföras av barn under 8 års ålder. Äldre barn kan utföra dessa sysslor under övervakning. Placera apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 års ålder.
- Placera apparaten utom räckhåll för barn och lämna den inte i funktion utan tillsyn.
- Använd inte apparaten utan grillplattorna.
- Ställ inte undan apparaten förrän den har svalnat helt.
- Flytta aldrig apparaten under användning.



Fara för brännskador!

Försummelse att följa varning kan leda till risk för brännskador eller sveda.

- När apparaten är i drift kan dess utvändiga ytor bli mycket varma. Använd alltid handgreppet (2) eller grytvantarna vid behov.
- Bort eller byt ut kokplattorna när apparaten svalnat helt.



Obs!

Denna symbol visar på rekommendationer och upplysningar som är viktiga för användaren.

- Tillaga inte matvaror inslagna i plastfilm, aluminiumfolie eller polyetenpåsar: det kan börja brinna.



Denna apparat överensstämmer med 1935/2004/EEG om material och föremål som är avsedda för kontakt med livsmedelsprodukter.

Avfallshantering



Apparaten ska inte kastas bland hushållsavfall, utan överlämnas till en återvinningssentral.

BESKRIVNING

1. **Underdel och lock:** fast struktur i rostfritt stål med självjusterande kåpa.
2. **Handgrepp:** kraftigt handtag i metall för att justera kåpan beroende på livsmedlens tjocklek.
3. **Låsknappar till grillplattan:** tryck för att låsa upp och ta bort grillplattan
4. **Lås-/frigöringsmekanism och reglering i höjd av övre platta/lock.**
5. **Frigöringsknapp för gångjärn:** öppnar apparaten helt för att koka i plant läge
6. **Reglering i höjd av plattan "ugnsgrillfunktion":** för att blockera plattan/det övre locket på önskad höjd för att tillaga rätter som inte kräver någon pressning.
7. **Kontrollampa.**
8. **Start-/stoppknapp**
9. **Tidsinställningsknapp "+"**: för att öka tillagningstiden.
10. **Tidsinställningsknapp "-"**: för att minska tillagningstiden.
11. **Termostatratt för nedre grillplattan:** för att reglera temperaturen från 60° C till 230° C eller för att stänga av den nedre grillplattan.
12. **Termostatratt för övre platta:** för reglering av temperaturen från 60° C till 230° C eller för att stänga av den övre grillplattan.
13. **Borttagbara plattor:** ej vidhäftande och kan diskas i diskmaskin, lätta att rengöra. NUMRET OCH TYPEN AV PLATTOR VARIERAR BEROENDE PÅ MODELLEN.
- 13a. **Grillplatta:** perfekt för att grilla köttbitar, hamburgare, kyckling och grönsaker
- 13b. **Slät platt:** för att tillaga perfekta crêpes, ägg, bacon och skaldjur.
- 13c. **Övre våffeljärn:** för att förbereda alla typer av våfflor (endast CG7044).
- 13d. **Nedre våffeljärn:** för att förbereda alla typer av våfflor (endast CG7044).
14. **Fettuppsamlingsbricka:** inbyggd i apparaten och kan tas bort för enkel rengöring.
15. **Doserare för våfflor (endast CG7044).**
16. **Reglerbara nedre fötter.**

FÖRSTA IGÅNGSÄTTNING

Ta bort allt förpackningsmaterial och reklametiketter från grillplattan. Innan förpackningsmaterialet kastas, säkerställ att du har tagit ur alla delar till den nya apparaten. Vi rekommenderar att spara kartongen och förpackningsmaterialet för efterföljande användningar.



Obs! Före användningen ska basen, kåpan och reglagerattarna rengöras med en fuktig trasa för att ta bort dammet som samlats under transporten. Rengör plattorna och fettuppsamlingsbrickan noggrant. Plattorna och fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskin.



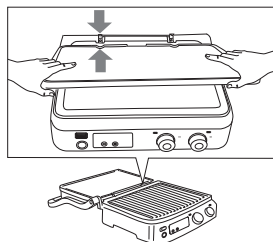
Obs! Vid första användningen kan apparaten avge ett lätt os och lite rök. Detta är normalt och vanligt för alla apparater som inte har vidhäftande ytor.



Märk väl: de borttagbara plattorna (grill och släta plattor) kan bytas sinsemellan.

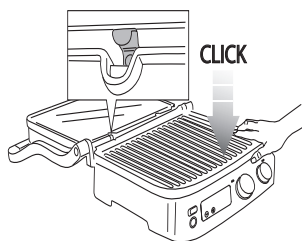
Insättning av kokplattorna

- Ordna apparaten i plant läge (se figur 1). Sätt i en grillplatta i taget.



1

- Varje platta kan sättas både i det övre och det nedre läget (se figur 2).



2

Ta bort plattorna

Ordna apparaten i plant läge.

Lokalisera låsknapparna (3) för plattorna på vänster sida. Tryck bestämt på knappen för att frigöra plattan från basdelen. Ta tag i grillplattan med båda händerna, låt den glida längs med metallhållarna och dra ut den ur basdelen. Tryck även på den andra låsknappen för att ta bort den andra grillplattan med samma åtgärd.



Fara för brännskador! Ta bort eller byt ut kokplattorna när apparaten svalnat.

Placera fettuppsamlingsbrickan

Under kokning sätts fettuppsamlingsbrickan in i sätet på höger sida av apparaten. Fettet från maten som lagas tappas ur genom öppningen på grillplattan och samlas på brickan.



Obs! Under tillagningen ska du regelbundet kontrollera fettuppsamlingsbrickan och dra ut den för att undvika att för mycket fet vätska samlas.

Kasta bort det uppsamlade fett på lämpligt sätt efter kokningen.

Fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskinen.



Varning! Var alltid ytterst uppmärksam under kokningen.

För att öppna apparaten, ta tag i handgreppet som inte värms upp. Däremot blir delarna i gjuten aluminium mycket varma, undvik att röra vid dem under eller omedelbart efter kokning. Innan någon som helst åtgärd utförs på apparaten, låt den svalna (i minst 30 minuter).

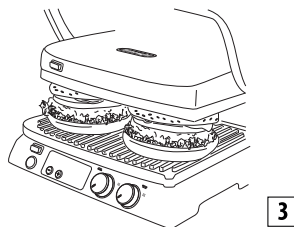
Laga endast mat med fettuppsamlingsbrickan insatt. Töm inte fettuppsamlingsbrickan förrän apparaten är riktigt sval. Se upp när brickan dras ur för att undvika att vätska rinner ut.

APPARATENS FUNKTIONSLÄGEN

Kontaktgrill (stängt läge)

Den övre grillplattan vilar på den nedre. Detta är utgångsläget och tillagningsläget när apparaten används som kontaktgrill. Den övre grillplattan anpassar sig automatiskt till matens tjocklek som lagts på den nedre grillplattan. På detta sätt blir maten enhetligt kokt på båda sidor.

Kontaktgrillen är idealisk för att laga hamburgare, benfritt kött och tunna skivor, grönsaker och smörgåsar. Funktionen "kontakt" är utmärkt för att tillreda mat på kort tid eller på hälsosamt sätt. Genom att använda kontaktgrillen kokas maten snabbt, för att den är i kontakt med plattorna på båda sidor samtidigt (se figur 3).

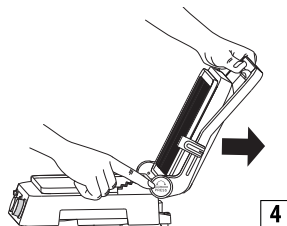


Spåren på grillplattan och öppningen på baksidan av apparaten tillåter att tappa av och samla upp fett på brickan.

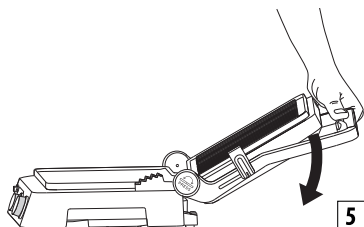
Apparaten är försedd med ett särskilt handgrepp och gångjärn som tillåter reglering av den övre grillplattan beroende på livsmedlens tjocklek. Om man önskar laga flera rätter samtidigt på kontaktgrillen, är det lämpligt att de olika livsmedlen har samma tjocklek för att kåpan ska kunna stängas jämnt (övre grillplatta).

Öppen grill

Den övre grillplattan är på samma nivå som den nedre. Den nedre grillplattan och den övre befinner sig på samma plan, och bildar en vid stekyta. I det här läget kan apparaten användas i barbecue-läge med grillplatta eller slät grillplatta. För att reglera apparaten i detta läge, ska du framför allt hitta frigöringsknappen till gångjärnet som sitter på höger sida. Ta tag i handtaget med vänster hand och tryck på gångjärnets frigöringsknapp med höger hand (se figur 4).



Skjut handgreppet bakåt tills lockdet tippar helt i plant läge (se figur 5).



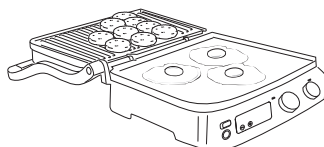
Om handtaget lyfts lätt innan frigöringsknappen trycks ner, lättar trycket på gångjärnet och det går lättare att öppna.

Apparaten kan användas som barbecue för att bereda hamburgare, köttbitar, kyckling och fisk. Barbecue-läget är det mest mångsidiga sättet att använda apparaten. och du har dubbelt så stor yta att laga maten på.

Det går att bereda olika livsmedel på de separata grillplattorna utan att blanda smaker, eller laga större mängder av samma maträtt.

Barbecue-läget tillåter att grilla olika köttbitar av olika tjocklek, var och en med den stekgrad som önskas. I detta läge måste maten vändas under tillagningen.

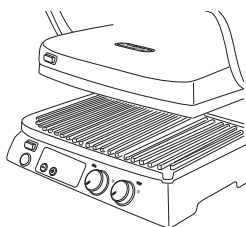
Apparaten kan även användas med släta grillplattor för att göra pannkakor, ost, ägg och bacon till frukost (se figur 6).



Den stora stekytan tillåter att samtidigt laga olika livsmedel, eller större mängder av samma maträtt.

Ugnsgrill

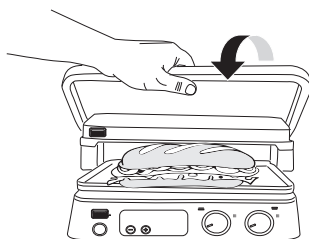
Detta läge (se figur 7) är utmärkt för att grilla utan kontakt maträtter av större tjocklek som kräver en långsam och jämn tillagning.



Idealisk för att laga grönsaker med hög vattenhalt eftersom vattnet kan avdunsta.

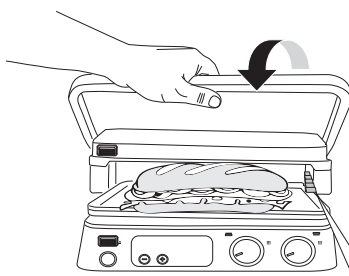
Ni kan använda detta kokläge för att göra mjuka smörgåsar och mat som inte behöver pressas.

- Placera maten på den nedre grillplattan.
- Genom att ta tag i den med handgreppet, sänk den övre grillplattan nära maten (fig. A).

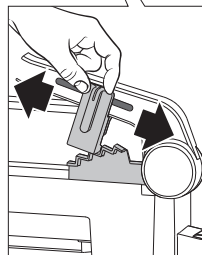


A

- Placera läs-/frigöringsmekanismen (4) för plattorna i önskad grillnivå genom att dra spaken.
- Den övre grillplattan låser sig på plats. Det finns 5 olika höjdregringar (fig. B).



B



ANVÄNDNING

Funktion

När apparaten förberetts korrekt och du är klar att laga mat, välj en temperatur från 60 °C till 230 °C för var och en av de båda plattorna (övre och nedre) med hjälp av termostatrattar 11 och 12).

Tryck på start-/stoppknappen. Kontrollampen tänds (ON). Beroende på den valda temperaturen tar det några minuter tills apparaten värms upp. När termostaten uppnår önskad temperatur hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY".

Det går att variera regleringen av temperaturen när som helst under kokningen beroende på den typ av mat som bereds.

i Obs! apparaten har två främre reglerbara fötter (16) som underlättar en tömning av oljan i fettuppsamlingsbrickan.

Timer-funktion

När displayen visar meddelandet "READY", välj kokläge (se avsnitt "kokläge"), ordna sedan maten på plattorna. Tillagningstiden kan väljas med timerknapparna (9 och 10). Efter att tillagningstiden har gått ut visar displayen "END". Apparaten förblir tänd. När maten är klar stänger du av apparaten genom att trycka på start/stopp-knappen (8) eller vrid termostatratten (11 och 12) till släckt läge.



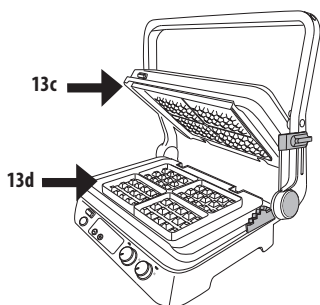
Obs! apparaten släcks automatiskt efter 90 minuter.

Välj temperaturskalan

Temperaturen kan visas i °C eller °F grader. För att ändra temperaturens måttenhet, tryck på båda knapparna "+" och "-" (9 - 10) under några sekunder.

Väffelläge (endast för modellen CG7044)

- Sätt i väffeljärnen (13c/13d) som på fig. 1. Uppmärksamma att grillplattorna i detta fall inte kan bytas ut sinsemellan och läget för vardera grillplattan ska vara som på fig. 8.



- Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på start-/stoppknappen.
 - Apparaten startar förvärmningsfasen. När termostaten uppnår önskad temperatur hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY".
 - Smörj grillplattorna lätt med smält smör
 - **Håll ett litet mått i varje form på grillplattan.**
 - Sprid smeten och stäng apparaten.
 - Stek den tid som står i recepten.
- Om timern är inställd avges tre pip i slutet av tillagningscykeln, timern försvinner och meddelandet "END" visas på displayen. - För att steka andra väfflor, tillsätt mer smet på den nedre grillplattan och upprepa åtgärderna. Förbered den sista väfflan, tryck på start-/stoppknappen för att släcka apparaten.



Varning! Använd inte metallverktyg för att ta bort väfflorna från plattorna därför att de kan skada ytbeläggningen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Underhåll som utförs av kunden

- Använd inte redskap av metall som kan repa de belagda plattorna. Använd i stället verktyg i trä eller plast som tål värme.
- Lämnna inte plastverktyg i kontakt med varma väfflor.
- Skrapa ned matrester genom avrinningsöppningarna mellan tillagningsomgångarna och samlar upp dem i droppbrickorna. Torka av plattorna med hushållspapper innan du lagar nästa omgång.
- Låt apparaten svalna (i minst 30 minuter) innan du rengör den.

Rengöring och skötsel



Obs! Säkerställ att apparaten är helt avsvalnad innan den rengörs.

Efter stekningen, stäng av apparaten och dra ur stickproppen från eluttaget. Låt svalna i minst 30 minuter. Avlägsna eventuella matrester från plattorna. Töm fettuppsamlingsbrickan. Fettuppsamlingsbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskin.

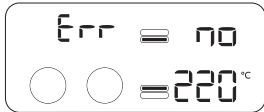
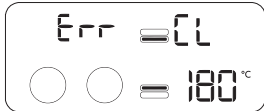
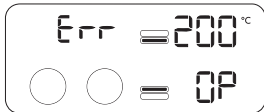
Tryck på spärknapparna och ta loss plattorna (3). Vänta tills de har svalnat helt innan du rör dem. Plattorna kan diskas i diskmaskin, även om frekventa rengöringar kan försämra beläggningens egenskaper. Det rekommenderas därför göra rent grillplattorna utvändigt med en mjuk svamp eller trasa fuktad med vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd inte metallföremål för att rengöra grillplattorna.

TEKNISKA EGENSKAPER

Utpänning	220-240 V / 50-60 Hz
Ineffekt:	2000 W
	1600W (VÄFFLA)

FELSÖKNING

Felmeddelande på displayen	BESKRIVNING	PROBLEM	ÅTGÄRD
	Ingen ökning av temperaturen på en av plattorna.	Den elektroniska kontrollen har upptäckt att en av plattorna inte uppnår den inställda temperaturen. Plattan sitter inte riktigt i apparaten. Värmemotståndet i plattan kan vara skadat. Anslutningen av värmemotståndet kan vara skadat. Det elektroniska reglaget kan vara skadat.	Koppla ur från vägguttaget. Kontrollera att plattan är riktigt insatt på sin plats i apparaten. Om det inte löser problemet kan en skada ha inträffat på apparaten. Kontakta De'Longhis kundservice och signalera felet.
	Funktionsfel på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.	Koppla ur från vägguttaget. Temperaturgivaren måste bytas ut. Kontakta De'Longhis kundservice och signalera felet.
	Funktionsfel på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.	Koppla ur från vägguttaget. Temperaturgivaren måste bytas ut. Kontakta De'Longhis kundservice och signalera felet.

		Apparaten tänds inte.	Kontrollera att apparaten är riktigt ansluten till vägguttaget. Anslut apparaten till ett annat eluttag. Kontrollera den automatiska säkerhetsbrytaren. Om det inte löser problemet kan en skada ha inträffat på apparaten. Kontakta De'Longhis kundservice.
		När knappen START/STOP trycks in, tänds inte apparaten.	De båda temperaturratten står i läge 0 och den övre och nedre displayen visar OFF. Vrid ratten till önskad temperatur och tryck sedan på knappen START/STOP.

TILLAGNINGSTABELL

OXXKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSNIVÅ	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
					nedre	övre			
Biff	0,5 - 1	2	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	2 - 3	smörj väl med olja
Biff	0,5 - 1	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	5 - 6	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Filé	3-4	4	Blodig	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	4 - 5	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Mediumstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	7 - 8	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 11	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	2	Mediumstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	4 - 5	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	2	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	7 - 8	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	4	Mediumstekt	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 12	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Revbens-spjäll	2-3	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Hamburgare	2-3	6	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	8 - 10	smörj väl med olja
Spett		6	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	13 - 15	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden

LAMM	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSNIVÅ	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
					nedre	övre			
Kotlett	1,5-3	6	Mediumstekt	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 12	smörj väl med olja, rotera vänd kotletterna efter halva stektiden
Kotlett	1,5-3	6	Genomstekt	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	12 - 14	

GRIS-KÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
				nedre	övre			
Biff	1-2	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	7 - 9	smörj väl med olja
Biff	1-2	8	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	9 - 11	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	8	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	11 - 13	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Revbens-spjäll		6-8	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	20 - 25	vänd två eller tre gånger
Fläsk		4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	16 - 18	använd en gaffel för att göra hål i fläskkorven
Spett		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	smörj maten väl med olja, vänd 1- 2 gånger
Korv		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	8 - 10	

KYCKLING OCH KALKON	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
				nedre	övre			
Bröst	<1	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	3 - 4	smörj väl med olja
Lår		3	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	20 - 25	vänd en eller två gånger under tillagningen
Vinge		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	14 - 16	vänd en eller två gånger under tillagningen
	1,5-2	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	6-8	
	1,5-2	8	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	vänd efter halva tiden
Spett		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	11 - 13	vänd en eller två gånger under tillagningen
Korv		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	6 - 8	
Grillad kyckling alla diavola		1	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	40 - 45	vänd en eller två gånger under tillagningen

BRÖD	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
			nedre	övre			
Toast/sandwich	2	UGNSGRILL	GRILL	SLÄT	230	3 - 5	placera den övre grillplattan så att den vidrör brödet utan att krossa det
Smörgås	2	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	2 - 3	
Brödskivor	4	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	230	4 - 5	vänd efter halva tiden

GRÖNSAKER	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
			nedre	övre			
Skivor av äggplanta	1	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	4 - 6	smörj väl med olja
Zucchini-skivor	2	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	6 - 8	smörj väl med olja
Fjärdedelar av paprika	2	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	8 - 10	smörj väl med olja
Tomatskivor	1	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	230	5 - 7	smörj väl med olja; vänd efter halva stektiden
Lökskivor	2	KONTAKTGRILL	GRILL	SLÄT	230	5 - 7	smörj väl med olja, blanda ofta med en slev

FISK	MÄNGD	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
				nedre	övre			
Hel	250 g	1	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	210	8 - 10	smörj väl med olja
Filé	500 g	1	UGNSGRILL	GRILL	SLÄT	230	25 - 30	olja, placera den övre grillplattan så att den nästan vidrör maten
Stycke	450 g	4	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	200	8 - 10	smörj väl med olja
Spett	500 g	6	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 12	smörj maten väl med olja; vänd två eller tre gånger
Bläckfisk	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	200	10 - 12	smörj väl med olja
Havsräkor	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	200	4 - 6	smörj väl med olja

DESSERT	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C		MIN.	TIPS
			nedre	övre	nedre	övre		
Pannkaka	4	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	200	200	4 - 5	smörj grillplattorna, vänd efter halva stektiden
Våffla	4	KONTAKT- GRILL	VÅFFLA	VÅFFLA	190	200	4 - 5	smörj grillplattorna
Ananasskivor	4	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	200	200	5 - 6	smörj grillplattorna

RECEPT

ÄGGRÖRA, RÖKT FLÄSK OCH TOAST

INGREDIENSER:

- 2 ägg
- 2 skivor bacon
- 2 msk mjölk
- salt och peppar e.b.
- 2 rostade brödskivor

TILLREDNING:

Vispa äggen med mjölken och saltet tills du fått en lätt och skummig blandning. Sätt in den släta plattan i det nedre läget och grillplattan i det övre läget och sätt apparaten i läget ÖPPEN GRILL.

Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", håll äggblandningen i ett hörn av plattan och tillaga i 2-3 minuter, var noga med att blanda väl med en träspatel för att laga till dem jämnt. Stek under tiden också baconskivorna på samma platta i 3-4 min. Vänd efter halva stektiden medan du i den andra släta grillplattan rostar brödet i 3-4 min. Vänd skivorna efter halva tiden. Lägg upp allt på tallriken och servera.

CROSTINI MED ÄGGPLANTSSKUM

INGREDIENSER:

- 1 äggplanta
- 100 g ricotta
- vitlökspulver e.b.
- persilja
- 4 msk olivolja
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 1 baguette

TILLREDNING:

Tvätta äggplantorna, skala och skär dem i tjocka skivor. Sätt in den grillplattan i det nedre läget och den släta plattan i det övre läget och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera äggplantorna på den nedre stekplattan och stek i cirka 8-10 min tills de är mjuka.

Skär äggplantsskivorna i stora bitar och lägg i en mixer med ricotta, vitlök och skuren persilja, en nypa salt och en peppar, förutom oljan. Mixa tills du fått en slät finkornig blandning. Smörj brödet (i skivor) med olivolja och stek i 230°C på de släta stekplattorna i CONTACT GRILL i 1-2 minuter tills de fått önskad färg.

Bred äggplantekrämen på det rostade brödet, håll över två msk olja och servera.

KÖTTSALLAD MED RUCOLA OCH SMÅTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skivor kalvkött
- 100 g rucola
- 10-12 runda småtomater
- 100 g rivna parmesanfjäll
- salt e.b.
- olivolja e.b.

TILLREDNING:

Tillred salladen med rucola och körsbärstomaterna: tvätta rucolan, lägg i torr duk och torka av, skär tomaterna i 4 delar. Sätt in den grillplattan i det nedre läget och den släta plattan i det övre läget och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL.

Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till

230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera de oljade köttskivorna på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 2-3 minuter beroende hur du vill tillaga dem. Skär köttet i remsor och lägg på rucolan och tomaterna, salta och tillsätt eventuellt rivna parmesanflakor. Smaksätt med en aning olja.

REVBENSSPJÄLL SMAKSATTA MED KAFFE

INGREDIENSER:

- revbensspjäll av nötkött (2 på 250 g vardera)
- olivolja

FÖR KAFFEBLANDNINGEN:

- 2 tsk kumminfrön
- 2 tsk kaffeböror
- 1 msk söt paprika
- 1 tsk paprika
- 1 tsk grovsalt
- 1 tsk peppar

TILLREDNING:

Bered kaffeblandningen: häll kumminfröna och kaffet i en köksmaskin och mal ner, men inte till ett alltför fint pulver. Häll det erhållna pulvret i en skål, tillsätt de andra ingredienserna och blanda väl.

Olja köttet lätt och smaksätt med kryddorna; täck över allt och lämna i rumstemperatur i cirka 30 min.

Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL.

Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", placera köttet på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 6-8 minuter beroende på hur stekt köttet ska vara.

Servera varmt.

OXFILE MED SVAMPSÅS

INGREDIENSER:

- 4 oxfilébitar
- salt e.b.
- svartpeppar, mals vid bordet e.b.
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk Dijon-senap
- 60 g smör
- olivolja e.b.

INGREDIENSER FÖR SVAMPSÅSEN:

- 30 g smör
- 1 msk gorgonzola
- 2 lökar
- 300 g svamp
- 1/2 glas whisky
- 200 g grädde
- citronsaft e.b.
- persilja

TILLREDNING:

Smaksätt köttet med salt och peppar och låt vila i rumstemperatur i cirka en timme. Tillred svampsåsen: smält smör i en stekpanna, tillsätt skivad scharlottenlök och stek i 2-3 min. Tillsätt svamp och tillaga under fem minuter. Slå på whiskyn och låt avdunsta, stek 1 min, tillsätt ett glas vatten och stek ytterligare cirka en minut. Tillsätt flytande grädde, citronsaft, persilja, gorgonzola och koka upp. Koka tills såsen är tjock. Krydda med salt och peppar och ställ åt sidan. Tillred under tiden smaksättningen av köttet som ni penslar filéerna med under stekningen; lägg i en liten stekpanna smör, senap och vitlök. Koka på svag värme tills smöret smälts. Förvara varmt. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. Pensla filéerna med såsen på båda sidor. När displayen visar meddelandet "READY", lägg dem på den nedre plattan och stäng grillen. Stek i 6-8 min beroende på den önskade stekgraden och filéernas tjocklek. Ta sedan upp filéerna och servera täckta med svampsåsen som tillretts innan.

HAMBURGARE MED ROSTAT RÅGBRÖD

INGREDIENSER:

- 8 rågbrödsskivor
- 500 g prima nötköttsfärs
- 100 g skivor av emmenthal
- 2 msk olivolja
- 2 skivade lökar
- rumstempererat smör e.b.
- 2 tsk worchestersås
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 1/2 tsk socker

TILLREDNING:

Tillred hamburgarna: blanda i en skål köttfärsen, worchestersåsen, salt och peppar och blanda väl. Forma 4 hamburgare med cirka 2 cm tjocklek för hand. Placera apparaten i läge ÖPPEN GRILL och sätt i den släta plattan under och grillplattan i över. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", placera de skivade lökarna smaksatta med olivolja och socker på den nedre grillplattan och stek i cirka 5-6 min. Rör ofta med en slev så att rätten steks enhetligt och grönsakerna blir mjuka. Laga samtidigt hamburgarna i cirka 12 minuter på den andra grillplattan. Vänd dem efter cirka 5-6 min (stektiden varierar beroende på hur tjocka hamburgarna är). Så snart lökarna är färdigstekta, ta upp dem ur grillplattan och rosta i 1-2 minuter brödsnivorna där bara den ena sidan brets smör på.

Lägg brödsnivorna på ett skärbräde med den rostade sidan uppåt, sprid lök över dem, till hamburgaren och täck med ost. Tillslut brödet med brödskivan med den rostade sidan vänd neråt. Vänta tills grillplattan är varm igen och lägg sedan in det rostade brödet och pressa ordentligt med den övre grillplattan.

Koka i cirka 2-3 minuter tills önskad bryning uppnås.

LAMMKOTLETTER MED BALSAMVINÄGER OCH ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammkotletter
- 10 g hackad rosmarin
- 10 g hackad vitlök
- 100 ml balsamvinäger
- 15 g socker
- salt e.b.
- peppar e.b.

TILLREDNING:

Blanda alla ingredienser i en rätt stor behållare; täck över lammköttet och låt marinera i kylskåpet i 1-2 timmar. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera kotletterna på den nedre grillplattan. Stek i cirka 11-13 minuter beroende på den önskade stekgraden och tjockleken på kotletten (de bör vändas efter halva stektiden eftersom benet inte förhindrar den övre grillplattan att komma i kontakt med köttet). Koka in marinaden i en liten kastrull under tiden och servera som sås på de grillade lammkotletterna.

KYCKLINGSPETT MED HONUNGS- OCH LIMEKRÄM

INGREDIENSER:

- 500 g kycklingbröst

INGREDIENSER TILL MARINADEN:

- 1 tsk chilipeppar
- 1 tsk koriander
- 10 cl olivolja
- 2 smålökar
- 3 vitlöksklyftor
- 1 msk riven ingefära
- 1 msk socker
- 1 msk limesaft
- 1 msk grovsalt
- peppar e.b.

INGREDIENSER FÖR HONUNGS- OCH LIMEKRÄMEN:

- 5 cl matlagingsgrädd
- 1/2 tsk rivet skal av lime
- 1 msk limesaft
- 1 msk olivolja
- 1 msk honung
- salt e.b.

TILLREDNING:

Tillred marinaden: häll alla ingredienser i en köksmaskin och mixa tills blandningen är homogen. Lägg på kycklingen som skurits i 2 cm stora tärningar på en djup tallrik, tillsätt marinaden och täck över hela kycklingen på homogent sätt. Täck med en plastfilm och låt marinera i 1-2 timmar. Tillred krämen och blanda alla ingredienser i en skål. Täck över med plastfilm och förvara i kylskåpet. Stick i kycklingbitarna på grillspettet. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placeras spetten på den nedre grillplattan,. Pressa ihop med den övre grillplattan och låt steka cirka 11-13 min. Vänd dem 1-2 gånger. Servera spetten varma tillsammans med honungs- och citronkrämen.

KYCKLINGLÅR A LA PROVENCALE

INGREDIENSER:

- 3 kycklinglår (550 g)

INGREDIENSER TILL MARINADEN:

- 25 cl torrt vitt vin
- 4 msk olivolja
- 3 msk senap med frön
- 3 msk vittvinsvinäger
- 2 msk provensalska örter
- 2 vitlöksklyftor
- 2 tsk grovsalt
- 1 tsk cayennepeppar

TILLREDNING:

Blanda alla ingredienser i en skål för att tillreda marinaden. Med en skarp knivegg skärs kycklinglårens köttiga del på flera punkter för att öppna dem lätt. Lägg låren i skålen och blöt dem jämnt med marinaden. Låt marinera i 2-3 timmar. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placeras kycklinglåren på den nedre grillplattan. Pressa ihop med den övre och låt steka i 20-25 min cirka. Vänd dem 2-3 gånger. Lägg dem på ett serveringsfat när de är stekta och servera.

GRILLADE HAVSRÄKOR

INGREDIENSER:

- 16/20 st havsräkor

INGREDIENSER TILL MARINADEN:

- persilja
- 2 citroner
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 2 vitlöksklyftor

TILLREDNING:

Hacka vitlöken och persiljan fint för att tillreda marinaden, tillsätt citronsaften; salta och strö över lite peppar.

Skölj havsräkor, torka väl och låt marinera i minst en halvtimme.

Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL.

Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", låt marinaden rinna av och lägg räkor på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 4-6 min. Dekorera serveringsfatet med några citronskivor och grön sallad för att servera.

GRILLAD LAX MED YOGHURTSÅS

INGREDIENSER:

- 500 g laxfilé
- olivolja e.b.

INGREDIENSER TILL SÅSEN:

- 250 g grekisk yoghurt
- 1 vitlöksklyfta
- 1 tsk salt
- 1 nypa socker
- 20 g gräslök
- 20g persilja
- vitpeppar e.b.

TILLREDNING:

Tillred såsen: skölj och torka persiljan och gräslöken väl och hacka vitlöken vid sidan.

Häll yoghurten i en skål, tillsätt smakämnen, vitlök, salt, socker och peppar och mixa till mjuk kräm. Låt stå i kylskåpet i minst 30 minuter. Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och sätt apparaten i läget UGNTEGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre

plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera filén som oljats innan, på den nedre grillplattan, stäng den övre grillplattan på FORNO GRILL (i närmaste läge utan att vidröra maten) och stek i cirka 25-30 min (för att få ett bättre slutresultat vänd laxen i 180° efter cirka halva stektiden eftersom på den bakre delen är plattan närmast maten). När stekningen är färdig, placera laxen på ett serveringsfat och servera med yoghurtsåsen.

GRILLAD BLÄCKFISK

INGREDIENSER:

- stor bläckfisk 400 gr
- 1 citron
- 1 litet knippe persilja
- olivolja e.b.
- oregano q.b.
- salt e.b.
- chilipeppar e.b.

TILLREDNING:

Rensa bläckfisken, skär av huvudet, ta bort det inre benet och tvätta den ordentligt. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placeras bläckfisken som oljats innan på den nedre grillplattan. , Pressa ihop med den övre och låt steka i cirka 10-12 min. Tillred smaksättningen i en skål och blanda oljan med den hackade persiljan, citronsaften, oregano, en nypa salt och chilipeppar.

När bläckfisken är kokt, ta bort den från grillen och smaksätt med den här såsen. Lägg upp allt på tallriken och servera.

BANANPANNKAKA

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 ägg (1 helt + 1 vita)
- 150 ml mjölk
- 100 g 00-mjöl
- 70 g smör
- salt e.b.
- 1 msk socker
- 16 g bakpulver

TILLREDNING:

Skala bananen och pressa till mos med en gaffel. I en annan

behållare vispas det hela ägget med socker. Tillsätt försiktigt mjölken och rör hela tiden. Lägg till 50 g smält smör, tillsätt sedan gradvis det siktade mjölet med bakpulvret, en nypa salt och bananpurén. Blanda alla ingredienser väl och lägg blandningen i kylan i 10 minuter. Under tiden vispas äggvitan till hårt skum. Ta ut blandningen från kylskåpet och tillsätt den vispade äggvitan. Rör försiktigt nerifrån och upp. Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och sätt apparaten i läget ÖPPEN GRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", smörj plattorna med lite smör, håll 1-2 matskedar smet och sprid den snabbt på ytan för att skapa en cirkel. Låt grädda i cirka två minuter tills bubblor bildas över hela pannkakans yta, vänd sedan och grädda i ytterligare två minuter. Pannkakorna kan serveras på många sätt: med chokladkräm, lönnsirap, färska blåbär, chokladfjäll, honung, vispgrädde, florsocker.

GRILLAD ANANAS MED GLASS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honung e.b.
- strösocker e.b.
- färsk mynta e.b.
- florsocker e.b.
- vaniljglass e.b.

TILLREDNING:

Avlägsna blad och skala ananasen. Skär frukten i skivor om cirka 1-2 cm tjocklek och strö över strösocker på båda sidor av varje skiva. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", pensla ananasen på båda sidor med honung och sätt på grillen. Stäng grillen och tillaga i 5-6 min. När de är klara, lägg skivorna på ett serveringsfat, dekorerar med färsk mynta, strö över florsocker och serverar med glasskulor.

ENDAST OM DU HAR VÄFFELJÄRN

Sätt väffeljärnet riktigt på plats

KLASSISKA VÄFFLOR

DOS FÖR: 12 väfflor

TILLREDNING: 10 min.

STEKTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 koppar mjöl av typ 00 (460 g)
- 1 tsk salt
- 4 tsk jäst (10 g)
- 2 tsk socker (30 g)
- 2 ägg
- 1 1/2 kopp varm mjölk (345 ml)
- 1/3 kopp smält smör (75 g)
- 1 tsk vaniljextrakt

TILLREDNING:

Blanda i en stor skål mjöl, salt, jäst och socker och sätt undan den. Vispa äggen i en skål vid sidan. Tillsätt mjölk, smör och vanilj. Häll i mjöl och de andra ingredienserna i skålen med mjölk och ägg och blanda med en visp. in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på START/ STOP för att värma upp dem. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj väffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen i varje form på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda väfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 min.). Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

BELGISKA VÄFFLOR

DOS FÖR: 14-16 väfflor

TILLREDNING: 15 min.

STEKTID: 20 min.

INGREDIENSER:

- 2 koppar efterrättsmjöl (460 g)
- 1/2 tsk salt
- 2 tsk jäst för efterrätt (5 g)
- 2 tsk socker (30 g)
- 4 ägg
- 2 koppar varm mjölk (460 ml)
- 1/3 kopp smält smör (70 g)
- 1/2 tsk vaniljextrakt

TILLREDNING:

Blanda i en stor skål mjöl, salt och jäst och sätt undan den. Vispa i en annan skål äggulorna med sockret tills sockret har smältts riktigt. Tillsätt vaniljextraktet, det smälta smöret och mjölken

med äggen och blanda med en visp. Tillsätt äggblandningen och mjölk till mjölblandningen och mixa tills de blandas lätt. Rör inte för mycket. Vispa i en tredje skål ihop äggvitorna till hårt skum med en elektrisk visp i 1-2 minuter. Använd gummisleven för att blanda äggvitorna försiktigt med blandningen till väfflor. Rör inte för mycket. in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på START/ STOP för att värma upp dem. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj väffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen i varje form på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda väfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 min.). Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

VÄFFLOR MED CHOKLAD OCH KANEL

DOS FÖR: 10-12 väfflor

TILLREDNING: 10 min.

STEKTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 koppar mjöl av typ 00 (460 g)
- 1 tsk salt
- 1 tsk jäst för efterrätt (3 g)
- 3/4 kopp socker (170 g)
- 2 ägg
- 1 1/2 kopp varm mjölk (345 ml)
- 80 gr smör
- 1 tsk vaniljextrakt
- 140 g blockchoklad
- 1/4 kopp kakaopulver (60 g)
- 2 tsk kanel (6 g)

TILLREDNING:

Lägg choklad och smör i en skål för mikrovågsugnen och värm vid max effekt i 30 sekunder. Rör tills chokladen och smöret smält helt och blandningen är slät. Låt svalna lite. Rör med visp ihop ägg, mjölk och vaniljextrakt i en stor skål och tillsätt den svala smör-chokladblandningen tills en slät blandning uppnås. Sila mjölet, sockret, kakaopulvret, kanel, jäst och salt i en stor skål. Tillsätt mjölblandningen och de andra ingredienserna till äggen och blanda allt med en visp tills smeten är tillräckligt slät. in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på START/ STOP för att värma upp dem. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj väffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen i varje form på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda väfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 min.). Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

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 ammatimainen, 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 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.



Palovammon 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 käärityt 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:** tukeva metallikahva, jonka avulla kantta voidaan säätää ruokien paksuuden mukaan.
- 3. Levyn vapautuspainikkeet:** vapautta painamalla ja poista levy.
- 4. Lukitus/vapautuslaite ja ylemmän levyn/kannen korkeuden säätö**
- 5. Saranan vapautuspainike** sen avulla laite voidaan avata kokonaan vaakasuooraan kypsennystä varten
- 6. "Grillausuunin" levyn korkeuden säätö:** lukitse ylempi levy/kansi halutulle korkeudelle ja näin voit valmistaa ruokia, joita ei tarvitse puristaa.
- 7. Käynnistyksen merkivalo.**
- 8. Start/Stop-näppäin**
- 9. Time-näppäin "+" :** säätää (lisää) kypsennysaikaa.
- 10. Time-näppäin "-" :** säätää (vähentää) kypsennysaikaa.
- 11. Alemman levyn lämmönsäädön nappi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–230 °C tai sammutetaan alalevy.
- 12. Ylemmän levyn lämmönsäädön nappi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–230 °C tai sammutetaan ylempi levy.
- 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.

13c. Ylempi vohvelilevy: kaikenkokoisten vohveleiden valmistukseen (vain CG7044).

13d. Alempi vohvelilevy: kaikenkokoisten vohveleiden valmistukseen (vain CG7044).

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

15. Vohvelien annostelija (vain CG7044).

16. Säädettävät etutukijalat.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

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



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



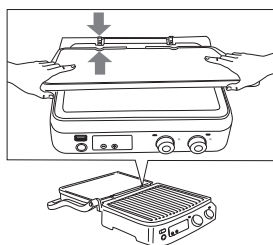
Tärkeä huomautus: Laitteen ensimmäisen käytön yhteydessä saatetaan havaita hieman hajua ja savua. Tämä on normaalia ja tavallista kaikille laitteille, joissa on tarttumaton pinta.



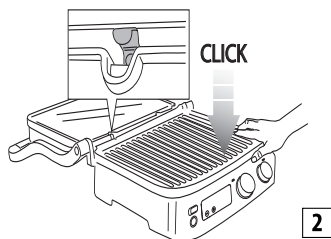
Tärkeä huomautus: irrotettavat levyt (grillilevyt ja sileät levyt) voidaan vaihtaa keskenään.

Paistolevyjen laittaminen

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



- Jokainen levy voidaan laittaa sekä ylempään että alempaan pesään (kuva 2)



Levyjen poistaminen

Aseta laite vaakasuoraan asentoon.

Tunnista vasemmalla 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 keruuastia

Kypsennyksen aikana rasvan keruuastia on asetettava omalle paikalleen laitteen oikealle puolelle. Ruuasta valuva rasva johdetaan levyssä olevien aukkojen kautta ja se kerätään keruualustalle.



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

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



Huomio! Kypsennyksen aikana ole aina mahdollisimman huolellinen.

Avaa laite ottamalla kiinni kahvasta, joka pysyy kylmänä. Päinvastoin, paineiset alumiinisat tulevat erittäin kuumiksi, vältä koskettamasta niitä kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

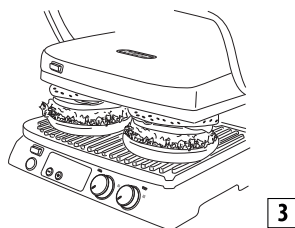
Ennen minkä tahansa toimenpiteen suorittamista laitteelle, anna sen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia).

Kypsennä ainoastaan rasvan keruuastia 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 asetetaan alemman levyjen päälle. Tätä asentoa on käytettävä nimenomaan silloin, kun käytät laitetta kontaktigrillillä. Ylempi levy sopeutuu automaattisesti alemmalle levyille asetetun ruuan paksuuteen. Tällä tavalla ruoka kypsennetään tasaisesti molemmilta puolilta. Kontaktigrilli on ihanteellinen kypsennettäessä hampurilaisia, luutonta lihaa ja ohuita fileitä, kasviksia tai leipiä. Kontaktitoiminto on täydellinen, kun valmistetaan ruokia nopeasti ja terveellisesti. Käyttämällä kontaktigrillillä ruoka kypsyy nopeasti, koska molemmat levyt koskettavat samanaikaisesti ruuan molempia puolia (kuva 3).

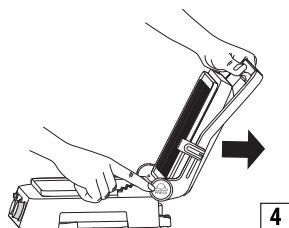


Levyjen urat ja laitteen takareunalla oleva aukko mahdollistavat rasvan valutuksen ja keräämisen asianmukaiseen astiaan.

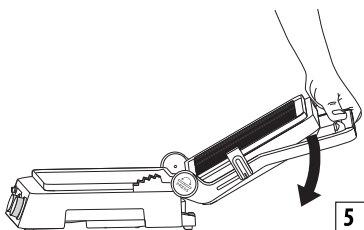
Laitte on varustettu erityisellä kahvalla ja saranalla, joiden avulla voidaan säätää ylempää levyä ruokien paksuuden mukaan. Jos halutaan valmistaa useampia ruokia samanaikaisesti kontaktigrillillä, on tarpeen, että ruuat ovat yhtä paksuja, jotta kansi (ylempi levy) sulkeutuu tasaisesti.

Avogrilli

Ylempi levy on samalla tasolla alemman levyjen kanssa. Alempi levy ja ylempi levy ovat samalla tasolla ja siten ne tarjoavat suuremman paistovalheen. Tässä asennossa laitetta voidaan käyttää barbecue-tilassa 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).



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

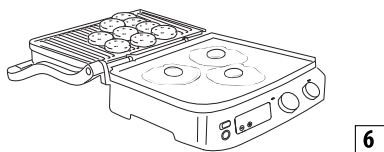


Jos kahvaa nostetaan hieman ennen vapautuspainikkeen painamista, kevennetään saranaan kohdistuvaa painetta ja avaustoimenpide on helpompi.

Laitetta voidaan käyttää barbecue-tilassa, jossa valmistetaan hampurilaisia, pihvejä, kanaa ja kalaa. 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.

Barbecue-tilan avulla voidaan grillata erityyppisiä lihoja ja eripaksuisia paloja, kukin halutulla kypsyyssasteella. Tässä tilassa ruuat on käännettävä kypsennyksen aikana.

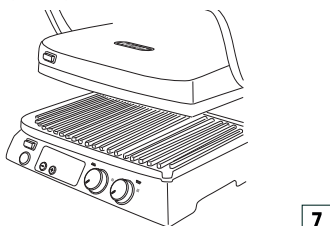
Laitetta voidaan käyttää myös sileiden levyjen kanssa lettujen, juuston, munien ja aamiaispekonin valmistukseen (katso kuva 6).



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

Grillausuuni

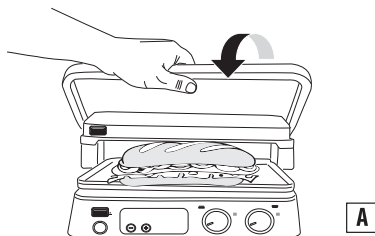
Tämä tila (katso kuva 7) on täydellinen grillattaessa ilman kosketusta suurikokoisia ruokia, jotka vaativat hitaan ja tasaisen kypsennyksen.



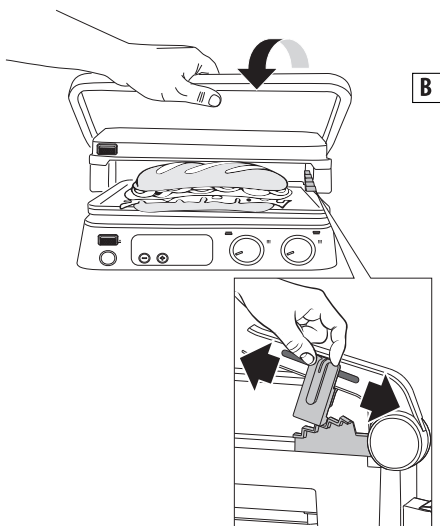
lhanteellinen runsaasti vettä sisältävien kasvien kypsennykseen, koska vesi voi haihtua.

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 grillausasentoon 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 lämpötila välillä 60–230 °C kummallekin levyille (ylempi ja alempi) käyttämällä lämmönsäädön nuppeja 11 ja 12).

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

Valitun lämpötilan mukaan voidaan tarvita muutamia

minuutteja, jotta laite lämpiää. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy viesti "READY"

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

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

Ajastintoiminto

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", valitse kypsennysasento (katso kappaletta "kypsennysasento") ja aseta ruoka sitten levyille. Kypsennysaika voidaan valita painamalla ajastimen painikkeita (9 ja 10), kypsennysajan päätyttyä näytölle ilmestyy "END", laite pysyy päällä. Kun ruoka on kypsynyt, sammuta laite painamalla start/stop (8) tai käännä lämmönsäädön nupit (11 ja 12) sammutettuun asentoon.

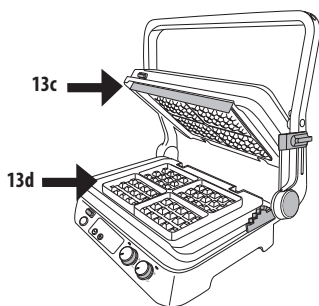
i Tärkeä huomautus: laite sammuu automaattisesti toimittuaan 90 minuuttia.

Lämpötila-asteikon valinta

Lämpötila voidaan näyttää °C- tai °F-asteina. Muuta mittayksikköä painamalla molempia näppäimiä "+" ja "-" (9 - 10) muutamia sekunteja.

Vohvelitila (vain mallille CG7044)

- Laita vohvelilevyt (13c/13d) kuten osoitetaan kuvassa 1. Huomaa, että tässä tapauksessa levyjen paikkaa ei voi vaihtaa ja kunkin levyn on oltava kuvassa 8 osoitetulla paikallaan.



- Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina start/stop-näppäintä.
- Laite 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 kuhunkin levyn muottiin.**
- Levitä taikinaa kevyesti ja sulje laite.
- Kypsennä reseptin mukainen aika.

Jos asetetaan ajastin, kypsennysjakson päätyttyä annetaan kolme äänimerkkiä, ajastin häviää ja näytölle ilmestyy viesti "END". - Jos haluat valmistaa lisää vohveleita, laita alemmalle levyille taikinaa ja toista edellä kuvatut toimenpiteet. Kun viimeinen lettua on valmis, sammuta laite painamalla start/stop-näppäintä.

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

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

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

Kypsennyksen päätyttyä, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia. Poista mahdolliset ruoantähteet levyistä. Tyhjennä rasvan keruustaia. Voit pestä rasvan keruustaian käsin tai astianpesukoneessa.

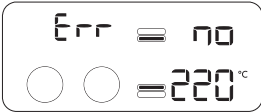
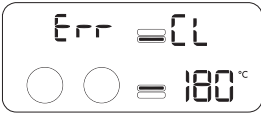
Paina levyjen vapautuspainikkeita (3) näiden poistamiseksi laitteesta. Ennen kuin kosketat niitä, varmista, että ne ovat täysin jäähtyneet. Paistolevyt voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta usein tapahtuvat pesut saattavat heikentää pinnoitteen ominaisuuksia. Suositellaan siten puhdistamaan paistolevyn ulkopuoli pehmeällä sienellä tai

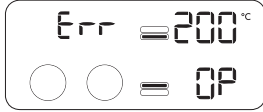
liinalla, joka on kostutettu mietoon pesuaineliuokseen.
Älä käytä metallisia välineitä levyjen puhdistukseen.

TEKNISET TIEDOT

Syöttöjännite	220-240 V / 50-60 Hz
Ottoteho	2000 W
	1600W (VOHVELIT)

ONGELMIEN RATKAISU

Näytön virheviesti	KUVAUS	ONGELMA	RATKAISU
	Yhden paistolevyn lämpötila ei nouse ollenkaan.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että yksi paistolevy ei ole saavuttanut asetettua lämpötilaa. Levyä ei ole kytketty kunnolla laitteeseen. Levyn sisällä oleva lämmityselementti on mahdollisesti vahingoittunut. Lämmityselementin liitäntä on mahdollisesti vahingoittunut. Elektroninen ohjausyksikkö on mahdollisesti vahingoittunut.	l r r o t a verkkopistorasiasta. Tarkasta, että levy on työnnetty kunnolla paikalleen laitteen sisälle. Jos tämä ei ratkaise ongelmaan, on todennäköistä, että laitteessa on vika. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.
	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.	l r r o t a verkkopistorasiasta. Lämpötila-anturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.

	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.	Ilrro t a verkkopistorasiasta. Lämpötila-anturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.
		Laite ei käynnisty.	Tarkasta, että laite on liitetty oikein verkkopistorasiaan. Kytke laite johonkin muuhun pistorasiaan. Tarkasta automaattinen suojalaukaisin. Jos tämä ei ratkaise ongelmaan, on todennäköistä, että laitteessa on vika. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun.
		Olet painanut START/STOP-näppäintä, mutta laite ei käynnisty.	Molemmat lämpötilan säätönupit ovat 0-asennossa ja ylemmässä sekä alemmassa näytössä näkyy OFF. Käännä nuppi haluttuun lämpötilaan ja paina START/STOP-näppäintä.

KYPSENNYSTAULUKKO

NAUDANLIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSEN- NYSTASO	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
					alempi	ylempi			
Pihvi	0,5 - 1	2	Kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	2 - 3	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	0,5 - 1	4	Kypsä	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	5 - 6	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sisäfilee	3-4	4	Raaka	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Puolikypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 11	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Puolikypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	4	Puolikypsä	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kylki	2-3	4	Kypsä	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen	2-3	6	Kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras		6	Kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	13 - 15	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä

KARITSA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSEN- NYSTASO	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
					alempi	ylempi			
Kyljysselkä	1,5-3	6	Puolikypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä
Kyljysselkä	1,5-3	6	Kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	12 - 14	kyljysselät kypsennyksen puolivälissä

PORSAA- LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi			
Pihvi	1-2	4	KONTAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	7 - 9	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	1-2	8	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	4	KONTAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	9 - 11	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	8	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	11 - 13	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sian Kylkipaisti		6-8	KONTAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	200	20 - 25	käännä kaksi-kolme kertaa
Pekoni		4	KONTAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	1 - 2	
Tuoremak- kara		8	KONTAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	200	16 - 18	tee haarukalla reikiä tuoremakkaraan
Varras		6	KONTAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä 1-2 kertaa
Makkara		6	KONTAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	8 - 10	

KANA JA KALKKUNA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi			
Rintapala	< 1	4	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	3 - 4	öljyä ruoka hyvin
Koipi		3	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	200	20 - 25	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Siipi		6	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	200	14 - 16	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
	1,5-2	4	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	6-8	
	1,5-2	8	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	käännä kypsennyksen puolivälissä
Varras		6	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	11 - 13	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Makkara		6	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	6 - 8	
Paholaisen kanaa grillillä		1	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	200	40 - 45	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana

LEIPÄ	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi			
Paahtoleipä/voileipä	2	GRILLAU-SUUNI	SILEÄ	GRILLI	230	3 - 5	asetä ylempi levy siten, että se koskettaa leipää painamatta sitä
Sämpylä	2	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	2 - 3	
Leipäviipaleet	4	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	230	4 - 5	käännä kypsennyksen puolivälissä

VIHANNEKSET	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi			
Munakoisoviipaleet	1	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	4 - 6	öljyä ruoka hyvin
Kesäkurpitsaviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	6 - 8	öljyä ruoka hyvin
Paprikaneljännekset	2	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Tomaattiviipaleet	1	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sipuliviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	SILEÄ	GRILLI	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, sekoita usein la- stalla

KALA	GRAMMAA	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi			
Kokonainen	250 g	1	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	210	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	500 g	1	GRILLAU- SUUNI	SILEÄ	GRILLI	230	25 - 30	öljyä levy, aseta ylempi levy siton, että se on lähellä ruokaa koskettamatta sitä
Siivu	450 g	4	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras	500 g	6	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kaksi tai kolme kertaa
Mustekala	400 g	1-2	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	10 - 12	öljyä ruoka hyvin
Jättikatkaravut	400 g	10-12	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	4 - 6	öljyä ruoka hyvin

JÄLKIRUOAT	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C		MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi	alempi	ylempi		
Pannukakku	4	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	200	200	4 - 5	voitele levyt, k ä ä n n ä kypsennyksen puolivälissä
Vohvelit	4	KONTAK- TIGRILLI	VOHVELIT	VOHVELIT	190	200	4 - 5	voitele levyt
Ananasviipaleet	4	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	200	5 - 6	voitele levyt

RESEPTIT

MUNAKOKKELIA, SAVUPEKONIA JA PAAHTOLEIPÄÄ

AINESOSAT:

- 2 munaa
- 2 viipaletta pekonia
- 1 rkl maitoa
- suolaa ja pippuria
- 2 viipaletta 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", kaada munaseos levyn kulmaan ja kypsennä 2-3 minuuttia sitä samalla hyvin puulastalla sekoittaen, jotta kypsennys tapahtuu tasaisesti. Samanaikaisesti kypsennä samalla levyllä myös pekoni viipaleita 3-4 minuuttia ja käännä ne kypsennyksen puolivälissä. Toisella tasaisella levyllä paahda leipää 3-4 minuuttia ja käännä sekin kypsennyksen puolivälissä. Asettele lautaselle ja tarjoile.

LEIPÄKUUTTIOT JA MUNAKOISOVAAHTO

AINESOSAT:

- 1 munakoiso
- 100 g tuorejuustoa
- valkosipulijauhetta
- 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °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. Öljyä leipä (viipaloitu) oliiviöljyllä ja kypsennä sitä 230 °C:ssa aina vaakasuorilla levyillä CONTACT GRILL -asennossa (kontaktigrilli) noin 1-2 minuuttia, kunnes saadaan haluttu kypsyyssaste. Levitä paahdetulle leivälle 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 alempaan pesään ja sileä levy ylemmän pesään sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.

Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta aiemmin öljytyt lihapalaset alemmalle levyille, 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
- 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta liha alemmalle levyille, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan. Tarjoa kuumana.

HÄRKÄFILEE SIENIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 4 härkäfilettä
- 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 sienä
- 1/2 kuppia viskiä
- 200 g kermaa
- sitruunamehua
- persiljaa

VALMISTUS:

Mausta liha suolalla ja pippurilla sekä jätä se ympäristön lämpötilaan noin tunniksi. Valmista sienikastike: sulava voi pannulla, lisää salottisipuliviipaleet ja paista 2-3 minuuttia. Lisää sienet ja kypsennä vielä 5 minuuttia. Tässä vaiheessa lisää viski, keitä 1 minuutti, lisää lasillinen vettä ja kypsennä vielä noin minuutin ajan. Lisää kerma, sitruunamehu, 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 sivelletä 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä

grillien esilämmittämiseksi. Voitele fileet kastikkeella molemmin puolin ja kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta ne alemmalle levylle ja sulje grilli. Kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen sekä fileiden paksuuden mukaan. Kypsennyksen päätteeksi ota fileet ja tarjoile peittäen ne aiemmin valmistetulla sienikastikkeella.

HAMPURILAINEN PAAHDETULLA RUISLEIVÄLLÄ

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmista hampurilainen: sekoita kulhossa jauheliha, Worchester-kastike, suola ja pippuri hyvin, kunnes niistä muodostuu tasainen seos. Muodosta käsin 4 hampurilaista, joiden paksuus on noin 2 cm. Aseta laite AVOGRILLITILAAN ja laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi.

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta viipaloidut ja oliiviöljyllä maustetut sipulit sekä sokeri alemmalle levylle. Kypsennä niitä noin 5-6 minuuttia sekoittaen niitä usein lastalla, jotta ne kypsyvät ja pehmenevät tasaisesti. Samanaikaisesti paista toisella levyllä hampurilaisia 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 on uudelleen kuuma ja aseta sitten paahteleivät ja purista kunnolla ylemmällä levyllä.

Kypsennä 2-3 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan.

KARITSAN KYLJYKSET BALSAMJETIKALLA 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 aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytöllä näkyy viesti "READY", aseta kyljykset alemmalle levylle. 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.

KANAVARTAA HUNAJALIMETTIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g kananrintaa

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

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

HUNAJALIMETTIKASTIKKEEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmiste le 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. Valmiste le 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °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 kanankoivea (550 g)

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmiste le 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200°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 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi.

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta marinointiliemestä kuivatut jättikatkaravut alemmalle levyille, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä 4-6 minuuttia. Tarjoilun yhteydessä koriste le tarjoiluastia muutamalla sitruunanviipaleella ja salaatinlehdellä.

GRILLATTU LOHI JOGURTTIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g lohifileitä
- oliiviöljyä

KASTIKKEEN AINESOSAT:

- 250 g kreikkalaista jogurtta
- 1 valkosipulinkynsi
- 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. Jätä jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi. Työnnä sileä levy alle, grillilevy päälle ja aseta laite GRILLAUSUUNITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230°C sekä paina

START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti READY, aseta aiemmin öljytty filee alemmalle levyille, sulje ylempi levy GRILLAUSSUUNITILAAN (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 chilipippuria

VALMISTUS:

Puhdista mustekala, irrota pää, poista sisällä oleva luu ja pese hyvin. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle tulee näkyviin viesti "READY", aseta aiemmin öljytty mustekala alemmalle levyille, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 10-12 minuuttia. Valmista maustekastike kulhossa sekoittamalla jauhettua persiljaa, sitruunanmehua, oreganoa, hieman suolaa ja 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 ydinvehnäjauhoja
- 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 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 aseta laite AVOGRILLITILAAN. 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 kypsyä 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 aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta molemmilta puolilta hunajalla voidellut ananasviipaleet grillille. Sulje grilli ja kypsennä 5-6 minuuttia. Kun viipaleet ovat kypsiä, laita ne tarjoiluastiaan, koristele tuoreilla mintun lehdistä, levitä tomusokeria päälle ja tarjoile jäätelöpallojen kanssa.

VAIN JOS ON KÄYTETTÄVISSÄ VOHVELILEVY

Laita vohvelilevyt oikeaan asentoon

PERINTEISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAVALLE MÄÄRÄLLE: 12 vohvelia

VALMISTUS: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

- 2 kuppia ydinvehnäjuhoja (460 g)
- 1 tl suolaa
- 4 tl leivinjauhetta (10 g)
- 2 tl sokeria (30 g)
- 2 munaa
- 1 1/5 kuppia lämmintä maitoa (345 ml)
- 1/3 kuppia sulatettua voita (75 g)
- 1 tl vaniljauutetta

VALMISTUS:

Sekoita tilavassa kulhossa jauhot, suola, leivinjauhe ja sokeri sekä laita odottamaan. Sekoita munat toisessa kulhossa. Sekoita joukkoon maito, voi ja vanilja. Kaada jauhot ja muut aineet kulhoon, jossa on maito ja munat, sekä sekoita hyvin vispilällä. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina START/STOP esilämmitystä varten. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa kuhunkin levyn muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (5 min.). Toista, kunnes taikina loppuu. Tarjoile heti.

BELGIALAISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAVALLE MÄÄRÄLLE: 14-16 vohvelia

VALMISTUS: 15 min

KYPSENNYSAIKA: 20 min

AINESOSAT:

- 2 kuppia leivonnaisjuhoja (460 g)
- 1/2 tl suolaa
- 2 tl leivinjauhetta (5 g)
- 2 tl sokeria (30 g)
- 4 munaa
- 2 kuppia lämmintä maitoa (460 ml)
- 1/3 kuppia sulatettua voita (70 g)
- 1/2 tl vaniljauutetta

VALMISTUS:

Sekoita tilavassa kulhossa jauhot, suola ja leivinjauhe sekä laita odottamaan. Toisessa kulhossa sekoita munankeltuaisia ja sokeria, kunnes sokeri on täysin sekoittunut. Lisää vaniljaute, 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina START/STOP esilämmitystä varten. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa kuhunkin levyn muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (5 min.). Toista, kunnes taikina loppuu. Tarjoile heti.

SUKLAAKANELIVOHVELIT

AINEKSET SEURAVALLE MÄÄRÄLLE: 10-12 vohvelia

VALMISTUS: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

- 2 kuppia ydinvehnäjuhoja (460 g)
- 1 tl suolaa
- 1 tl leivinjauhetta (3 g)
- 3/4 kuppia sokeria (170 g)
- 2 munaa
- 1 1/5 kuppia lämmintä maitoa (345 ml)
- 80 g voita
- 1 tl vaniljauutetta
- 140 g tummaa suklaata
- 1/4 kuppia kaakaojauhetta (60 g)
- 2 tl kanelia (6 g)

VALMISTUS:

Aseta 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 jäähdytetty 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina START/STOP esilämmitystä varten.

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

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Zagrożenie!

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia wiąże się z ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, które zagraża życiu.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka zasilania należy sprawdzić, czy:
 - Napięcie sieciowe wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w instalacji elektrycznej użytkownika;
 - Gniazdo prądu jest uziemione, a jego minimalna obciążalność wynosi 16A.
 - Profesjonalne stosowanie produktu, jego niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi użytkowanie, zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z częściami urządzenia, które nagrzewają się podczas użytkowania. Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, aby zapobiec wszelkiemu zagrożeniu, należy go wymienić u producenta lub w jego centrum serwisowym.
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyjęciem płyty grzejnych oraz przed każdym czyszczeniem i konserwacją, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie może być włączane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy są one w dobrym stanie i są odpowiedniego przekroju.
- Nie wolno wyjmować wtyczki z gniazda ciągnąc za kabel.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie tych ostrzeżeń wiąże się z ryzykiem obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

- Wyczyść zewnętrzną powierzchnię płyty grzejnej miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą z łagodnym detergentem.

- To urządzenie nadaje się do przyrządzania żywności. W związku z tym nie wolno go używać do żadnych innych celów, modyfikować ani w jakikolwiek sposób naruszać.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użytkowania w pomieszczeniach pełniących funkcję kuchni dla personelu sklepów, biur i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, pokojach do wynajęcia, motelach i innych obiektach rekreacyjnych.
- Omawiane urządzenie może być stosowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, lub przez osoby nieposiadające doświadczenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i pouczone na temat jego użytkowania oraz będą świadome związanego z tym ryzyka. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia chyba, że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i nie zostawiać włączonego bez nadzoru.
- Nie używać urządzenia bez płyt grzejnych.
- Urządzenie można odstawić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
- Nie przenosić urządzenia podczas użytkowania.



Ryzyko oparzenia!!

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować ryzyko poparzenia.

- Podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznej może być bardzo wysoka. Zawsze używać uchwyty (2) lub rękawic kuchennych, jeśli jest to konieczne.
- Po całkowitym ostygnięciu urządzenia wyjąć lub

wymienić płyty grzejne.



Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne dla użytkownika porady i informacje.

- Nie piec żywności zawiniętej w folię plastikową, aluminiową lub w polietylenowych woreczkach, aby uniknąć ryzyka pożaru.



To urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

POLSKA: AKTUALNE INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA PRODUKTÓW (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

OPIS

1. **Podstawa i pokrywa:** solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej z regulowaną pokrywą.
2. **Uchwyt:** solidny metalowy uchwyt umożliwiający dostosowanie pokrywy do grubości potrawy.
3. **Przyciski zwalniające płytę:** nacisnąć, aby odblokować i wyjąć płytę
4. **Urządzenie blokujące/odblokowujące i regulacja wysokości górnej płyty/pokrywy**
5. **Przycisk zwalniający zawias:** umożliwia całkowite otwarcie urządzenia do pieczenia w pozycji płaskiej
6. **Regulacja wysokości płyty „funkcji opiekacza”:** aby zablokować płytę/pokrywę górną na żądanej wysokości w celu przygotowania potraw, które nie wymagają dociskania.

7. Kontrolka włączenia.

8. Przycisk Start/Stop

9. Przycisk Time „+”: do ustawienia (wydłużenia) czasu pieczenia.

10. Przycisk Time „-”: do ustawienia (skrócenia) czasu pieczenia.

11. Pokrętko termostatu płyty dolnej: do ustawienia temperatury w zakresie od 60°C do 230°C lub wyłączenia płyty dolnej.

12. Pokrętko termostatu płyty górnej do ustawienia temperatury w zakresie od 60°C do 230°C lub do wyłączenia płyty górnej.

13. Wyjmowane płyty: nieprzywierające i nadające się do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT MOGĄ SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.

13a. Płyta Grillowa: idealna do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw

13b. Płyta gładka: do przygotowywania naleśników, jajek, boczu i skorupiaków.

13c. Górna płyta do gofrów: do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (tylko CG7044).

13d. Dolna płyta do gofrów: do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (tylko CG7044).

14. Tacka ociekowa na tłuszcz: zintegrowana z urządzeniem i wyjmowana do czyszczenia.

15. Dozownik do gofrów (tylko CG7044).

16. Regulowane przednie nożyki

PIERWSZE URUCHOMIENIE

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z płyty. Przed wyrzuceniem opakowania upewnić się o wyjęciu wszystkich części nowego urządzenia. Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do późniejszego wykorzystania.



Zwróć uwagę: Przed użyciem wyczyść podstawę, pokrywę i pokrętła sterowania wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz nagromadzony podczas transportu. Dokładnie wyczyść płyty do pieczenia i tackę ociekową na tłuszcz. Płyty i tackę ociekową na tłuszcz można myć w zmywarce.



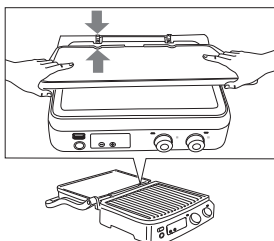
Zwróć uwagę: Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekkie zapachy i dym. Jest to normalne i typowe dla wszystkich urządzeń z powierzchniami nieprzywierającymi.



Uwaga: zdejmowane płyty (grillowa i gładka) są zamienne.

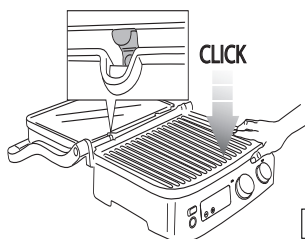
Wkładanie płyt grzejących

- Ustawić urządzenie w pozycji płaskiej (patrz rysunek 1). Włożyć pojedynczo płyty.



1

- Każdą płytę można umieścić w górnej lub dolnej obudowie (patrz rysunek 2).



2

W celu wyjęcia płyty

Ustawić urządzenie w płaskiej pozycji.

Określić przyciski odblokowujące po lewej stronie (3) płyt. Nacisnąć przycisk w celu wyjęcia płyty z podstawy. Chwycić płytę obiema rękami, przesunąć ją wzdłuż metalowych wsporników i wyciągnąć z podstawy. Nacisnąć również drugi przycisk odblokowujący, aby wyjąć drugą płytę, wykonując te same czynności.



Ryzyko oparzenia!! Po ostygnięciu urządzenia wyjąć lub wymienić płyty grzejne.

Ustawić tackę ociekową na tłuszcz

Podczas pieczenia tacka ociekowa na tłuszcz musi się znajdować na swoim miejscu po prawej stronie urządzenia. Tłuszcz z potrawy jest odprowadzany przez otwór w płycie i zbierany na tacce.



Zwróć uwagę: Podczas pieczenia często sprawdzać tackę ociekową i wyjąć ją, aby uniknąć nadmiaru płynnego tłuszczu.

Po zakończeniu pieczenia odpowiednio usunąć zebrany tłuszcz.

Tackę ociekową na tłuszcz można myć w zmywarce.



Uwaga! Podczas pieczenia zawsze zachować szczególną ostrożność.

W celu otwarcia urządzenia, chwycić za uchwyt, który jest zawsze zimny. Natomiast elementy z aluminium odlewanego ciśnieniowo osiągają bardzo wysoką temperaturę i dlatego nie należy ich dotykać podczas pieczenia lub bezpośrednio po jego zakończeniu.

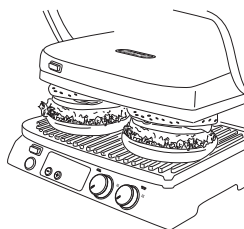
Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności na urządzeniu poczekać, aż ostygnie (przez co najmniej 30 minut).

Piec tylko z włożoną tacką ociekową na tłuszcz. Nie opróżniać tacki ociekowej na tłuszcz, dopóki urządzenie nie będzie całkowicie zimne. Zachować ostrożność podczas wyjmowania tacki, aby uniknąć rozlania płynów.

KONFIGURACJE URZĄDZENIA

Grill kontaktowy (pozycja zamknięta)

Górna płyta spoczywa na dolnej płycie. Jest to pozycja początkowa i pieczenia, gdy urządzenie jest używane jako grill kontaktowy. Górna płyta automatycznie dostosowuje się do grubości potrawy umieszczonej na dolnej płycie. W ten sposób produkt jest równomiernie opiekany z obydwu stron. Grill kontaktowy jest idealny do przyrządzania hamburgerów, mięsa bez kości i cienko pokrojonego mięsa, warzyw oraz kanapek. Funkcja „w kontakcie” jest idealna do przygotowywania potraw w krótkim czasie lub w zdrowy sposób. Korzystając z grilla kontaktowego, żywność piecze się szybko, ponieważ styka się z płytami z obydwu stron w tym samym czasie (patrz rysunek 3).



3

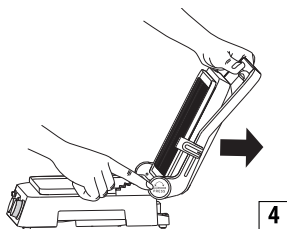
Rowki na płycie i otwór z tyłu urządzenia umożliwiają odprowadzanie i gromadzenie tłuszczu na tacce ociekowej.

Urządzenie jest wyposażone w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację górnej płyty w zależności od grubości potrawy.

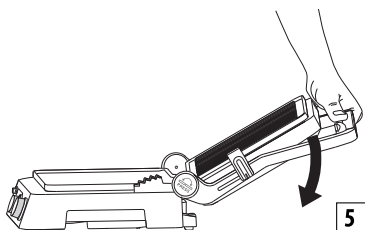
Jeśli na grillu kontaktowym będzie przygotowywanych kilka potraw równocześnie, różne potrawy powinny być tej samej grubości, aby umożliwić równomierne zamknięcie pokryw (płyty górnej).

Grill otwarty

Górna płyta znajduje się na tym samym poziomie co dolna. Dolna i górna płyta znajdują się w tej samej płaszczyźnie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej pozycji urządzenie może być używane w trybie grillowania z płytą grillową lub gładką. Aby ustawić urządzenie w tej pozycji, należy najpierw odnaleźć przycisk odblokowujący zawias, umieszczony z prawej strony. Chwycić uchwyt lewą ręką i nacisnąć prawą przycisk odblokowujący zawias (patrz rysunek 4).



Popchnąć uchwyt do tyłu, aby całkowicie przechylić pokrywę na płasko (patrz rysunek 5).



Lekkie uniesienie uchwyty zanim zostanie wciśnięty przycisk odblokowujący powoduje zwolnienie nacisku na zawias i ułatwia otwarcie.

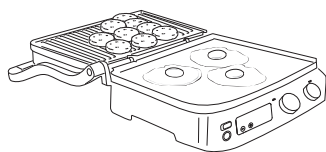
Urządzenie może być używane jako grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i ryb. Tryb grillowania to najbardziej wszechstronny sposób korzystania z urządzenia. Płyty grzejne znajdują się w pozycji otwartej, dzięki czemu dostępna jest podwójna powierzchnia do pieczenia.

Różne potrawy mogą być przygotowywane na oddzielnych płytach bez mieszania smaków lub można przyrządzić większą ilość tej samej potrawy.

Tryb grillowania umożliwia grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, z których każdy z preferowanym stopniem wysmażenia.

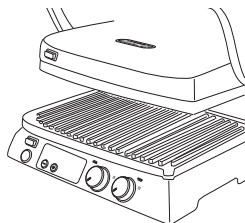
W tym trybie konieczne jest obracanie potrawy podczas pieczenia. Urządzenie może być również stosowane z gładkimi płytami do przygotowywania naleśników, sera, jajek i bekonu na śniadanie (patrz rysunek 6). Duża powierzchnia pieczenia umożliwia jednoczesne przygotowywanie kilku

różnych dań lub większej ilości tej samej potrawy.



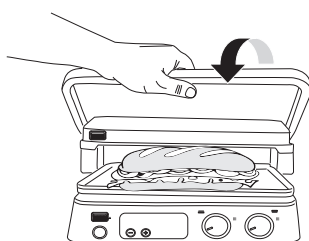
Opiekacz

Ten tryb (patrz rysunek 7) jest idealny do bezkontaktowego grillowania grubych kawałków, które wymagają powolnego i równomiernego pieczenia.

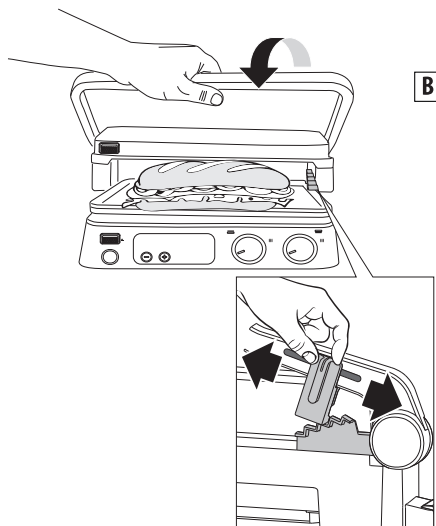


Jest idealny do przygotowywania warzyw o wysokiej zawartości wody, ponieważ może ona odparować. Tej pozycji pieczenia można używać do przygotowywania miękkich sandwichów i potraw które nie wymagają dociskania.

- Umieścić żywność na dolnej płycie.
- Chwytając za uchwyt, opuścić górną płytę blisko potrawy (rys. A).



- Ustawić urządzenie blokujące/odblokowujące (4) płyt w żądanej pozycji grilla, przesuwając dźwignię.
- Górna płyta zostanie zablokowana na miejscu. Dostępny jest 5 różnych regulacji wysokości (rys. B).



B

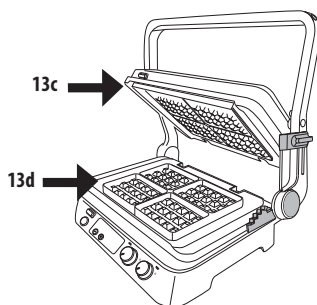
i **Zwróć uwagę:** urządzenie wyłącza się automatycznie po 90 minutach działania.

Wybór skali temperatury

Temperatura może być wyświetlana w °C lub °F. Aby zmienić jednostkę temperatury, nacisnąć obydwa przyciski „+” i „-” (9 - 10) na kilka sekund.

Tryb gofrów (tylko w modelu CG7044)

- Włóż płyty do gofrów (13c / 13d), jak wskazano na rys. 1. Należy pamiętać, że w tym przypadku płyty nie są zamienne, a ich pozycja musi być zgodna z rysunkiem 8.



UŻYTKOWANIE

Funkcjonowanie

Po odpowiednim przygotowaniu urządzenia i rozpoczęciu pieczenia należy wybrać temperaturę w zakresie od 60°C do 230°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej) za pomocą pokręteł termostatu 11 i 12.

Nacisnąć przycisk start/stop. Zaświeci się kontrolka ON.

W zależności od wybranej temperatury, rozgrzanie urządzenia może potrwać kilka minut. Gdy termostat osiągnie żądaną temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowe do użycia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”.

Podczas pieczenia można w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury, w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy.

i **Zwróć uwagę:** urządzenie jest wyposażone w 2 regulowane przednie nóżki (16), które ułatwiają spuszczenie oleju do tacki ociekowej.

Funkcja zegara

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, wybrać pozycję pieczenia (patrz paragraf „pozycja pieczenia”), a następnie umieścić żywność potrawę na płytach. Czas pieczenia można wybrać wciskając przyciski timera (9 i 10); pod koniec czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”; urządzenie pozostaje włączone. Gdy potrawa jest upieczona, należy wyłączyć urządzenie, wciskając przycisk start/stop (8) lub obracając pokrętkę termostatu (11 i 12) do pozycji wyłączenia.

- Ustaw temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200 °C i nacisnąć przycisk start/stop.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania. Gdy termostat osiągnie żądaną temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowe do użycia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”.
- Lekko posmarować płytę roztopionym masłem
- **Wlać łyżką ciasto do foremek płyty.**
- Lekko rozprowadzić ciasto i zamknąć urządzenie.
- Piec przez czas wskazany w przepisie.

W przypadku ustawienia timera, po zakończeniu cyklu pieczenia zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe, timer zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”. Aby przygotować więcej gofrów, ponownie wlać ciasto na dolną płytę i powtórzyć czynności. Po przygotowaniu ostatniego gofra nacisnąć przycisk start/stop, aby wyłączyć urządzenie.



Uwaga! Nie używać metalowych przyborów do wyjmowania gofrów z płyt, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzyszwierającą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja wykonywana przez użytkownika

- Nie używać metalowych przyborów kuchennych, które mogą porysować płyty nieprzywierające. Zamiast tego używać drewnianych lub żaroodpornych plastikowych przyborów.
- Nie pozostawiać plastikowych przyborów w kontakcie z gorącymi płytami.
- W przypadku pieczenia różnych potraw usuwać resztki jedzenia przez otwór odprowadzania tłuszczu i zbierać je na dolnej tacce ociekowej; następnie wytrzeć papierowym ręcznikiem i przystąpić do następnego przygotowania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż urządzenie ostygnie (przez co najmniej 30 minut).

ostygnięcia na co najmniej 30 minut. Usunąć wszelkie resztki jedzenia z płyty. Opróżnić tackę ociekową na tłuszcz. Tackę ociekową na tłuszcz można myć ręcznie lub w zmywarce. Naciśnąć przyciski odblokowywania płyt (3) w celu wyjęcia ich z urządzenia. Przed dotknięciem płyt upewnić się, że całkowicie ostygły. Płyty grzejne można myć w zmywarce, jednak częste mycie może pogorszyć właściwości powłoki. Z tego powodu zaleca się czyszczenie zewnętrznej powierzchni płyty grzejnej miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą z łagodnym detergentem.

Do czyszczenia płyt nie używać metalowych przedmiotów.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania	220-240 V ~ 50-60 Hz
Pobór mocy	2000W
	1600W (Gofry)

Czyszczenie i pielęgnacja



Zwróć uwagę: Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia upewnić się, że całkowicie ostygło.

Po zakończeniu pieczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania. Pozostawić urządzenie do

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty błędów pojawiające się na wyświetlaczu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Brak wzrostu temperatury na jednej z płyt grzejnych.	Elektroniczny układ sterowania wykrył, że płyta grzejna nie osiągnęła ustawionej temperatury. Płyta nie jest prawidłowo włożona do urządzenia. Element grzejny wewnątrz płyty może być uszkodzony. Połączenie elementu grzejnego może być uszkodzone. Elektroniczny system kontrolny może być uszkodzony.	Odłączyć od gniazdka na ścianie. Sprawdzić, czy płyta jest prawidłowo włożona do urządzenia. Jeśli to nie rozwiąże problemu, prawdopodobnie wystąpiła usterka w urządzeniu. Należy się skontaktować z działem obsługi klienta De'Longhi, wskazując rodzaj błędu.

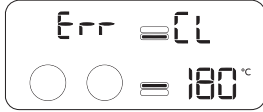
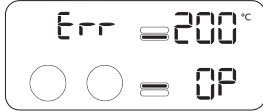
	Nieprawidłowe funkcjonowanie sondy temperatury.	Elektroniczny system kontrolny wykrył nieprawidłowość sondy temperatury.	Odłączyć od gniazdka na ścianie. Wymienić sondę temperatury. Należy się skontaktować z działem obsługi klienta De'Longhi, wskazując rodzaj błędu.
	Nieprawidłowe funkcjonowanie sondy temperatury.	Elektroniczny system kontrolny wykrył nieprawidłowość sondy temperatury.	Odłączyć od gniazdka na ścianie. Wymienić sondę temperatury. Należy się skontaktować z działem obsługi klienta De'Longhi, wskazując rodzaj błędu.
		Urządzenie nie włącza się.	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do gniazdka elektrycznego. Podłączyć urządzenie do innego gniazdka prądu. Sprawdzić wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli to nie rozwiąże problemu, prawdopodobnie wystąpiła usterka w urządzeniu. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi.
		Po naciśnięciu przycisku START/STOP urządzenie nie włącza się.	Obydwa pokrętła regulacji temperatury znajdują się w pozycji 0, a na górnym i dolnym wyświetlaczu widoczny jest napis OFF. Ustawić pokrętło na żądanej temperaturze, a następnie wcisnąć przycisk START/STOP.

TABELA PIECZENIA

WOŁOWI- NA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	STOPIEŃ WYSMA- ŻENIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
					dolna	górna			
Stek	0,5 - 1	2	Dobrze wysma- żony	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	2 - 3	dobrze naoliwić żywność
Stek	0,5 - 1	4	Dobrze wysma- żony	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	5 - 6	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Poławdwa	3-4	4	Krwisty	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	4 - 5	dobrze naoliwić żywność
Poławdwa	3-4	4	Średnio wysma- żony	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	7 - 8	dobrze naoliwić żywność
Poławdwa	3-4	4	Dobrze wysma- żony	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 11	dobrze naoliwić żywność
Antrykot	2-3	2	Średnio wysma- żony	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	4 - 5	dobrze naoliwić żywność
Antrykot	2-3	2	Dobrze wysma- żony	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	7 - 8	dobrze naoliwić żywność
Antrykot	2-3	4	Średnio wysma- żony	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Antrykot	2-3	4	Dobrze wysma- żony	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
H a m b u r - g e r y	2-3	6	Dobrze wysma- żony	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Szaszłyk		6	Dobrze wysma- żony	G R I L L KONTAK- TOWY	GRILL	GŁADKA	230	13 - 15	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia

JAGNĘCINA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	S T O P I E Ń WYSMAŻE- NIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
					dolna	górna			
Kotlet	1,5-3	6	Średnio wysma- żony	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Kotlet	1,5-3	6	Dobrze wysma- żony	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	12 - 14	

WIEPRZO- WINA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
				dolna	górna			
Stek	1-2	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	7 - 9	dobrze naoliwić żywność
Stek	1-2	8	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Kotlet	<2,5	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	9 - 11	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Kotlet	<2,5	8	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	11 - 13	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Żeberka wie- przowe		6-8	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	20 - 25	obrócić dwa lub trzy razy
Boczek		4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	1 - 2	
Kiełbasa		8	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	16 - 18	nakłuć kiełbaski widelcem
Szaszłyk		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	dobrze naoliwić żywność, obrócić 1-2 razy
Parówki		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	

MIĘSO Z KURCZAKA I INDYKA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
				dolna	górna			
Filet	<1	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	3 - 4	dobrze naoliwić żywność
Udko		3	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	20 - 25	Obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia
Skrzydółko		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	14 - 16	Obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia
Hamburgery	1,5-2	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	6-8	
Hamburgery	1,5-2	8	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	obrócić w połowie czasu pie- czenia
Szaszłyk		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	11 - 13	obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia
Parówki		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	6 - 8	
Grillowany kurczak alla diavola		1	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	40 - 45	Obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia

PIECZYWO	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
			dolna	górna			
Tost/sand- wich	2	OPIEKACZ	GŁADKA	GRILL	180	3 - 5	umieścić górną płytę tak, aby dotykała chleb bez zgniatania
Kanapka	2	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	180	2 - 3	
Kromki chleba	4	G R I L L OTWARTY	GŁADKA	GRILL	230	4 - 5	obrócić w połowie czasu pieczenia

WARZYWA	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
			dolna	górna			
Bakłażany w plasterach	1	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	4 - 6	dobrze naoliwić żywność
Cukinia w plasterach	2	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	6 - 8	dobrze naoliwić żywność
Papryka w ćwiartkach	2	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Pomidor w plasterach	1	GRILL OTWARTY	GŁADKA	GRILL	230	5 - 7	dobrze naoliwić żywność; obrócić w połowie czasu pieczenia
Cebula w plasterkach	2	GRILL KON-TAKTOWY	GŁADKA	GRILL	230	5 - 7	dobrze naoliwić żywność, często mieszać szpatułką

RYBY	ILOŚĆ	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
				dolna	górna			
Cała	250 g	1	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	210	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Polędwica	500 g	1	OPIEKACZ	GŁADKA	GRILL	230	25 - 30	naoliwić żywność, umieścić górną płytę tak, aby nie dotykała potrawy
Dzwonko	450 g	4	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Szaszłyk	500 g	6	GRILL OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	dobrze naoliwić żywność; obrócić dwa lub trzy razy
Kałamarz	400 g	1-2	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	10 - 12	dobrze naoliwić żywność
Krewetki czerwone	400 g	10-12	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	4 - 6	dobrze naoliwić żywność

DESERY	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C		MIN.	WSKAZÓWKI
			dolna	górna	dolna	górna		
Pancake	4	G R I L L OTWARTY	GŁADKA	GRILL	200	200	4 - 5	posmarować płyty masłem, obrócić w po- łowie czasu pieczenia
Gofry	4	GRILL KON- TAKTOWY	GOFRY	GOFRY	190	200	4 - 5	Posmarować płyty masłem
Plastry ananasa	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	200	5 - 6	Posmarować płyty masłem

PRZEPISY

JAJECZNICA, WĘDZONY BOCZEK I TOSTY

SKŁADNIKI:

- 2 jajka
- 2 plastry boczku
- 1 łyżka mleka
- sól i pieprz do smaku
- 2 kromki chleba tostowego

PRZYGOTOWANIE:

Ubijać jajka z mlekiem i solą, dopóki nie uzyska się gładkiej i puszystej masy. Włożyć gładką płytę do dolnego gniazda, a płytę grillową do górnego i ustawić urządzenie w trybie GRILL OTWARTY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, wlać masę jajeczną na róg patelni i smażyć przez 2-3 minuty. Pamiętać o mieszanii drewnianą szpatułką w celu równomiernego usmażenia.

W międzyczasie na tej samej płycie smażyć plastry boczku przez 3-4 minuty, obracając je w połowie czasu pieczenia; na drugiej płaskiej płycie opieką chleb przez 3-4 minuty, obracając go w połowie czasu pieczenia. Przełożyć na talerz i podawać.

GRZANKI Z MUSEM Z BAKŁAŻANĄ

SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan
- 100 g sera ricotta
- czosnek w proszku do smaku
- natka pietruszki do smaku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 1 bagietka

PRZYGOTOWANIE:

Umyć bakłażana, obrać ze skórki i pokroić w grube plastry. Włożyć płytę grillową do dolnego gniazda, a gładką do górnego i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, położyć bakłażana na dolnej płycie i smażyć przez około 8-10 min, dopóki nie będą miękkie.

Pokroić plastry bakłażana na kawałki i włożyć wraz z serem ricotta do robota kuchennego, dodać ząbek czosnku posiekaną pietruszkę, szczyptę soli i pieprzu oraz oliwę. Miksować do uzyskania gładkiego i puszystego kremu. Posmarować chleb (pokrojony na kromki) oliwą z oliwek i opieką w 230 °C na gładkich płytach w trybie CONTACT GRILL przez 1-2 minuty, dopóki nie stanie się chrupiący. Posmarować opieczony chleb kremem z bakłażana, polać dwoma łyżkami oliwy i podawać.

SAŁATKA MIĘSNA Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

SKŁADNIKI:

- 2 plastry wołowy
- 100 g rukoli
- 10-12 okrągłych pomidorków koktajlowych
- 100 g sera Grana Padano
- sól do smaku
- oliwa z oliwek do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sałatkę z rukoli i pomidorków koktajlowych: umyć rukolę, położyć na czystej ściereczce do wyschnięcia i pokroić pomidorki koktajlowe na 4 części. Włożyć płytę grillową do dolnego gniazda, a gładką do górnego i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, położyć naoliwione wcześniej plastry mięsa na dolnej płycie, docisnąć górną i smażyć przez 2-3 min, w zależności odżądanego stopnia wysmażenia. Mięso pokroić w paski i ułożyć na rukoli i pomidorkach koktajlowych, doprawić solą i dodać płatki sera Grana Padano. Doprawić odrobiną oliwy.

ANTRYKOT AROMATYZOWANY KAWĄ

SKŁADNIKI:

- kotlety wołowe (2 x 250 g każdy)
- oliwa z oliwek

NA MIESZANKĘ O SMAKU KAWY:

- 2 łyżeczki ziaren kminku
- 2 łyżeczki ziaren kawy
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować mieszankę o smaku kawy: wsypać ziarna kminku i kawy do robota kuchennego i niezbyt drobno zmielić. Tak uzyskaną mieszankę wsypać do miski, dodać resztę składników i dobrze wymieszać. Lekko naoliwić mięso i doprawić mieszanką; przykryć całość i pozostawić w temperaturze pokojowej na około 30 min. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i

nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się READY, umieścić mięso na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez 6-8 minut w zależności odżądanego stopnia wysmażenia. Podawać na gorąco.

POŁĘDWICA WOŁOWA W SOSIE GRZYBOWYM

SKŁADNIKI:

- 4 połówki wołowe
- sól do smaku
- świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 60 g masła
- oliwa z oliwek do smaku

SKŁADNIKI NA SOS GRZYBOWY:

- 30 g masła
- 1 łyżka sera gorgonzola
- 2 szalotki
- 300 g grzybów
- 1/2 kieliszka whisky
- 200 g śmietany
- sok z cytryny do smaku
- natka pietruszki do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Mięso oprószyć solą i pieprzem, pozostawić na około godzinę w temperaturze pokojowej. Przygotować sos grzybowy: na patelni rozpuścić masło, dodać pokrojoną szalotkę lub cebulę i podsmażać przez około 2-3 min. Dodać grzyby i smażyć przez kolejne 5 minut. Następnie dodać whisky i dusić przez 1 minutę. Dolać szklankę wody i gotować przez kolejną minutę. Dodać płynną śmietanę, sok z jednej cytryny, natkę pietruszki, ser gorgonzola i doprowadzić do wrzenia. Gotować, dopóki sos nie stanie się gęsty; doprawić solą i pieprzem i odstawić. W międzyczasie przygotować przyprawę do smarowania steków podczas pieczenia; na niewielką patelnię wrzucić masło, musztardę i czosnek. Dusić, aż masło się rozpuści. Trzymać w cieple. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Posmarować połówki z obydwu stron sosem, a gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić je na dolnej płycie i zamknąć grill. Piec przez 6-8 minut w zależności od pożądanego stopnia wysmażenia oraz grubości mięsa.

Na koniec wyjąć steki i podawać polane przygotowanym wcześniej sosem grzybowym.

HAMBURGERY Z OPIECZONEGO CHLEBA ŻYTNIEGO

SKŁADNIKI:

- 8 kromek chleba żytniego
- 500 g mięsa mielonego wysokiej jakości
- 100 g plasterków sera Emmenthal
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 cebula w plasterkach
- masło w temperaturze pokojowej do smaku
- 2 łyżeczki sosu worchester
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- pół łyżeczki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować hamburgery: dobrze wymieszać w misce mięso mielone, sos worchester, sól i pieprz. Uformować 4 hamburgery o grubości około 2 cm. Ustawić urządzenie w trybie GRILL OTWARTY i umieścić gładką płytę na dole, a grillową na górze. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, wyłożyć pokrojoną, doprawioną oliwą i cukrem cebulę na dolną płytę i smażyć przez około 5-6 min często mieszając szpatułką, aby stała się miękka i równomiernie usmażona. W tym samym czasie na drugiej płycie smażyć hamburgery przez około 12 minut, obracając je po około 5-6 minutach (czas pieczenia zależy od ich grubości). Jak tylko cebula będzie gotowa, zdjąć ją z płyty i podpiec z jednej strony posmarowane masłem kromki chleba przez 1-2 minut.

Położyć kromki chleba na desce do krojenia opieczoną stroną do góry, ułożyć na nich cebulę, dodać hamburgery i przykryć serem. Zamknąć kanapkę drugą kromką chleba, opieczoną stroną do dołu. Poczekać, aż płyta ponownie się nagrzej, włożyć kanapkę i dobrze docisnąć górną płytą. Piec przez około 2-3 minuty w zależności od pożądanego stopnia upieczenia.

KOTLETY JAGNIĘCE Z OCTEM BALSAMICZNYM I ROZMARYNEM

SKŁADNIKI:

- 6 kotletów jagnięcych
- 10 g posiekanego rozmarynu
- 10 g posiekanego czosnku
- 100 ml oleju balsamicznego

- 15 g cukru
- sól do smaku
- pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać wszystkie składniki w wystarczająco dużym naczyniu; przykryć i marynować jagnięcinę w lodówce przez 1-2 godziny. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, położyć kotlety na dolnej płycie. Piec przez około 11-13 minut, w zależności od pożądanego stopnia wysmażenia i grubości kotletów (zaleca się ich obrócenie w połowie czasu pieczenia, ponieważ kość uniemożliwia kontakt górnej płyty z mięsem). W międzyczasie zredukować marynatę na patelni i podawać jako sos do grillowanych kotletów jagnięcych.

SZASZŁYKI Z KURCZAKA Z KREMEM MIODOWO-LIMONKOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g filetów z kurczaka

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka kolendry
- 100 ml oliwy z oliwek
- 2 cebule dymki
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka startego imbiru
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżka soli gruboziarnistej
- pieprz do smaku

SKŁADNIKI NA KREM MIODOWO-LIMONKOWY

- 50 ml śmietanki kuchennej
- 1/2 łyżeczki startej skórki z limonki
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- sól do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: umieścić wszystkie składniki w robocie kuchennym i miksować do uzyskania gładkiej

konsystencji. Umieścić kurczaka pokrojonego w kostkę o szerokości 2 cm w głębokim naczyniu, dodać marynatę, aby równomiernie przykryła kurczaka. Przykryć folią spożywczą i pozostawić do zamarynowania na 1-2 godziny. Przygotować krem, mieszając wszystkie składniki w misce, przykryć folią spożywczą i włożyć do lodówki. Nabić kawałki kurczaka na szaszłyki. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, położyć szaszłyki na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez około 11-13 minut, obracając je 1-2 razy. Podawać szaszłyki na gorąco z kremem miodowo-limonkowym.

UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALKU

SKŁADNIKI:

- 3 udką z kurczaka (550 g)

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 250 ml białego wina wytrawnego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 3 łyżki musztardy z ziarnami
- 3 łyżki octu z białego wina
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka papryki kajeńskiej

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę mieszając w misce wszystkie składniki. Ostрым nożem naciąć mięso w kilku miejscach lekko rozwierając rozcięcia. Umieścić udką w misce i równomiernie nasączyć marynatą; pozostawić do zamarynowania na 2-3 godziny. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić udką kurczaka na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez około 20-25 minut, obracając 2-3 razy. Po upieczeniu ułożyć na talerzu i podawać.

GRILLOWANE KREWETKI CZERWONE

SKŁADNIKI:

- 16-20 szt. krewetek czerwonych

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- natka pietruszki do smaku
- 2 cytryny
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę drobno siekając czosnek i natkę pietruszki, następnie dodać sok z cytryny; posolić i oprószyć pieprzem.

Umyć krewetki, dobrze wysuszyć i marynować przez przynajmniej pół godziny.

Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić odsączone z marynaty krewetki na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez 4-6 minut. Podawać z kilkoma plasterkami cytryny i zieloną sałatą.

GRILLOWANY ŁOSOŚ Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g filetów z łososia
- oliwa z oliwek do smaku

SKŁADNIKI NA SOS:

- 250 g jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- szczypta cukru
- 20 g szczypiorku
- 20 g natki z pietruszki
- biały pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sos: dobrze umyć i osuszyć natkę pietruszki i szczypiorek, posiekać, osobno czosnek.

Wlać jogurt do miski, dodać zioła, czosnek, sól, cukier i pieprz; całość zmiksować w celu uzyskania gładkiego kremu. Pozostawić w lodówce na co najmniej 30 minut. Umieścić gładką płytę na dole, płytę grillową na górze i ustawić urządzenie w trybie OPIEKACZA. Ustawić temperaturę

dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić uprzednio naoliwiony fileć na dolnej płycie, zamknąć górną w trybie OPIEKACZA (jak najbliższej potrawy, ale bez dotykania) i piec przez około 25-30 minut (dla uzyskania lepszego rezultatu zaleca się obrócenie łososia o 180° w połowie czasu pieczenia, ponieważ w tylnej części płyta znajduje się bliżej potrawy). Po upieczeniu ułożyć łososia na talerzu i podawać z sosem jogurtowym.

GRILLOWANA KAŁAMARNICA

SKŁADNIKI:

- 400 g dużej kałamarnicy
- 1 cytryna
- 1 pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek do smaku
- oregano do smaku
- sól do smaku
- ostra papryczka do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Wypatroszyć kałamarnicę, odciąć głowę, wyjąć wewnętrzną kość i dobrze wypłukać. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić wcześniej naoliwioną kałamarnicę na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez około 10-12 minut. W misce przygotować sos mieszając oliwę z posiekaną pietruszką, sokiem z cytryny, odrobiną oregano, szczyptą soli i ostrej papryki.

Gdy kałamarnica będzie gotowa, zdjąć z grilla i doprawić sosem. Przełożyć na talerz i podawać.

BANANOWE PANCAKES

SKŁADNIKI:

- 1 banan
- 2 jajka (1 całe + 1 białko)
- 150 ml mleka
- 100 g mąki typu 00
- 70 g masła
- sól do smaku
- 1 łyżka cukru
- 16 g proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Obrać banana i zgnieść na miazgę, dobrze roznosić widelcem. W drugiej misce ubić 1 całe jajko z cukrem i powoli dodawać mleko, cały czas mieszając. Dodać 50 g roztopionego masła, a następnie stopniowo mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, szczyptę soli i rozgniecionego banana. Dobrze wymieszać wszystkie składniki i włożyć do lodówki na 10 minut. W międzyczasie ubić białko na sztywną pianę. Wyjąć ciasto z lodówki i dodać ubite białko, delikatnie mieszając od dołu do góry. Włożyć gładką płytę na dół, a grillową na górę i ustawić urządzenie w trybie GRILL OTWARTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty odrobiną masła i wylać na nie 1-2 łyżki ciasta, szybko rozprowadzając je po powierzchni, tworząc okrąg. Smażyć przez około 2 minuty, aż na całej powierzchni naleśnika utworzą się bąbelki, następnie odwróć go i smażyć przez kolejne 2 minuty. Pancakes można podawać na wiele sposobów: z kremem czekoladowym, syropem klonowym, świeżymi jagodami, płatkami czekolady, miodem, bitą śmietaną lub cukrem pudrem.

GRILLOWANY ANANAS Z LODAMI

SKŁADNIKI:

- 1 ananas
- miód do smaku
- cukier trzcinowy do smaku
- świeża mięta do smaku
- cukier puder do smaku
- lody waniliowe

PRZYGOTOWANIE:

Usunąć liście i skórkę z ananasa. Pokroić go na plastry o grubości 1-2 cm i posypać każdy plaster z obu stron cukrem trzcinowym. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować ananasa z obydwu stron miodem i położyć na grillu. Zamknąć grill i smażyć przez 5-6 min. Po upieczeniu ułożyć plastry na talerzu, udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z gałkami lodów.

Włożyć płyty do gofrów we właściwej pozycji

KLASYCZNE GOFRY

PRZEPIS NA: 12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA 15 min

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki typu 00 (460 g)
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia (10 g)
- 2 łyżeczki cukru (30 g)
- 2 jajka
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka (345 ml)
- 1/3 filiżanki roztopionego masła (75 g)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier w dużej misce i odstawić. W drugiej misce ubić jajka. Dodać mleko, masło i wanilię. Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski z mlekiem i jajkami i wymieszać trzepaczką. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby je nagrzać. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty do gofrów roztopionym masłem lub nieprzywierającym sprayem do smażenia i włączyć miarkę do foremek płyty, w razie potrzeby używając łyżki. Rozprowadzić masę za pomocą szpatułki. Piec gofry dopóki nie będą złociste i chrupiące (5 min). Piec do wyczerpania masy.

Podawać natychmiast.

GOFRY BELGIJSKIE

PRZEPIS NA: 14-16 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 15 min

CZAS PIECZENIA 20 min

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki tortowej (460 g)
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (5 g)
- 2 łyżeczki cukru (30 g)
- 4 jajka
- 2 filiżanki ciepłego mleka (460 ml)
- 1/3 filiżanki roztopionego masła (70 g)
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia w dużej misce i odstawić na bok. W drugiej ubić żółtka z cukrem, aż cukier całkowicie się rozpuści.

Dodać ekstrakt waniliowy, roztopione masło i mleko do jajek i wymieszać trzepaczką. Dodać mieszaninę jajek i mleka do mąki i lekko zmiksować do wymieszania. Nie miksować zbyt długo. W trzeciej misce ubić na sztywno przez 1-2 minuty białka za pomocą miksera. Używając gumowej szpatułki, ostrożnie wmieszać białka z masą na gofry.

Nie miksować zbyt długo. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby je nagrzać. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty do gofrów roztopionym masłem lub nieprzywierającym sprayem do smażenia i włączyć miarkę do foremek płyty, w razie potrzeby używając łyżki. Rozprowadzić masę za pomocą szpatułki. Piec gofry dopóki nie będą złociste i chrupiące (5 min). Piec do wyczerpania masy. Podawać natychmiast.

GOFRY Z CZEKOLADĄ I CYNAMONEM

PRZEPIS NA: 10-12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA 15 min

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki typu 00 (460 g)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia (3 g)
- 3/4 filiżanki cukru (170 g)
- 2 jajka
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka (345 ml)
- 80 g masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 140 g gorzkiej czekolady
- 1/4 filiżanki kakao w proszku (60 g)
- 2 łyżeczki cynamonu (6 g)

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć czekoladę i masło do odpowiedniej miski a następnie umieścić w kuchence mikrofalowej na maksymalnej mocy przez 30 sekund. Wymieszać i kontynuować podgrzewanie, dopóki czekolada i masło rozpuszczą się, a masa będzie gładka; odstawić do lekkiego wystudzenia. Wymieszać jajka, mleko i wanilię w dużej misce za pomocą trzepaczki i dodać schłodzoną masę czekoladową do uzyskania gładkiej konsystencji.

Przesiać mąkę, cukier, kakao, cynamon, proszek do pieczenia i sól do dużej miski. Wsypać mąkę do masy jajecznej i ubijać do uzyskania prawie gładkiej masy z niewielką ilością grudek. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby je nagrzać.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty do gofrów roztopionym masłem lub nieprzywierającym sprayem do smażenia i wlać miarkę do foremek płyty, w razie potrzeby używając łyżki. Rozprowadzić masę za pomocą szpatułki. Piec gofry dopóki nie będą złociste i chrupiące (5 min).

Piec do wyczerpania masy. Podawać natychmiast.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnostní upozornění



Nebezpečí!

Nedodržení tohoto upozornění znamená riziko ohrožení života elektrickým proudem.

- Před připojením spotřebiče do zásuvky zkontrolujte, zda:
 - Sítové napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí vaší elektrické sítě;
 - Zásuvka je uzemněná a má minimální kapacitu 16 A.
 - Profesionální použití výrobku, které je nevhodné nebo není v souladu s návodem k použití, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s částmi spotřebiče, které se během používání zahřívají. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním oddělením, aby se předešlo jakémukoli riziku.
- Před uskladněním spotřebiče nebo vyjmutím varných plotýnek a před jakýmkoli čištěním a údržbou spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že spotřebič zcela vychladl.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Používejte pouze prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům. Zkontrolujte, zda jsou v dobrém stavu a zda mají odpovídající průřez.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.



Pozor!

Při nedodržení těchto upozornění hrozí riziko poranění osob nebo poškození spotřebiče.

- Vnější stranu varné plotýnky čistěte měkkou houbou nebo hadříkem navlčeným vodou a jemným mycím prostředkem.
- Tento spotřebič je určen k tepelné úpravě potravin. Proto se nesmí používat k žádnému jinému účelu ani nijak upravovat či zasahovat do něj.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Není určen pro

použití v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích, na farmách, v hotelech, pronajatých pokojích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí a nenechávejte jej v provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte spotřebič bez varných plotýnek.
- Spotřebič skladujte až po úplném vychladnutí.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.



Nebezpečí popálení!

Nedodržení tohoto upozornění může vést k nebezpečí popálení nebo opaření.

- Když je spotřebič v provozu, může být vnější povrchová teplota velmi vysoká. Vždy používejte rukojeť (2) nebo v případě potřeby kuchyňské rukavice.
- Vyjímejte nebo vyměňujte varné plotýnky po úplném vychladnutí spotřebiče.



Poznámka:

Tento symbol označuje doporučení a důležité informace pro uživatele.

- Nevařte potraviny zabalené v plastové fólii, hliníkové fólii nebo polyethylenových sáčcích, abyste předešli riziku požáru.



Tento spotřebič je v souladu se směrnici EHS 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Likvidace spotřebiče



Spotřebič nelikvidujte společně s domovním odpadem, ale odevzdejte jej do oficiálního sběrného střediska odpadů.

POPIS

- Báze a víko:** pevná konstrukce z nerezové oceli se samonastavitelným víkem.
- Rukojeť:** robustní kovová rukojeť pro nastavení víka podle tloušťky potravin.
- Tlačítka pro uvolnění plotýnky:** stiskněte pro uvolnění a vyjmutí plotýnky
- Blokovací/uvolňovací zařízení a výškové nastavení horní plotýnky/víka**
- Tlačítko pro uvolnění závěsu:** umožňuje úplné otevření spotřebiče pro tepelnou úpravu v rovné poloze
- Nastavení výšky plotýnky „funkce grilovací trouby“:** k zajištění horní plotýnky/víka v požadované výšce pro přípravu jídel, které nevyžadují přitlačení.
- Kontrolka zapnutí.**
- Tlačítko start/stop**
- Tlačítko Time „+“:** pro nastavení (navýšení) doby tepelné úpravy.
- Tlačítko Time „-“:** pro nastavení (snížení) doby tepelné úpravy.
- Knoflík termostatu spodní plotýnky:** pro nastavení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí spodní plotýnky.
- Knoflík termostatu horní plotýnky:** pro nastavení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí horní plotýnky.
- Vyjímatelné plotýnky:** s nepřilnavým povrchem a možností mytí v myčce, snadno čistitelné. POČET A TYP PLOTÝNEK SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA MODELU.
- 13a. Žebrovaná plotýnka:** ideální pro grilování steaků, hamburgerů, kuřecího masa a zeleniny.
- 13b. Hladká plotýnka:** pro dokonalou přípravu palačinek, vajec, slaniny a koryšů.
- 13c. Horní plotýnka na vafle:** k přípravě všech typů vafelí (pouze CG7044).
- 13d. Spodní plotýnka na vafle:** k přípravě všech typů vafelí (pouze CG7044).
- 14. Sběrný tácek na tuk:** integrovaný ve spotřebiči a vyjímatelný pro snadné čištění.
- 15. Dávkovač na vafle (pouze CG7044).**
- 16. Nastavitelné přední nožičky**

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

Odstraňte z plotýnky veškerý obalový materiál a propagační štítky. Před vyhozením obalového materiálu se ujistěte, že

byly vyjmuty všechny části nového spotřebiče. Doporučujeme ponechat si krabici a obalový materiál pro pozdější použití.



Poznámka: Před použitím očistěte základnu, víko a ovládací knoflíky vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach nahromaděný během dopravy. Důkladně vyčistěte varné plotýnky a sběrný tácek na tuk. Plotýnky a sběrný tácek na tuk lze mýt v myčce nádobí.



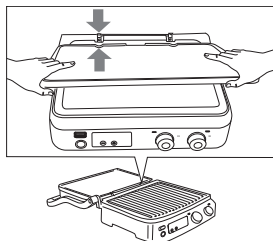
Poznámka: Při prvním použití může spotřebič vydávat mírný zápach a kouř. To je normální a běžné u všech spotřebičů s nepřilnavým povrchem.



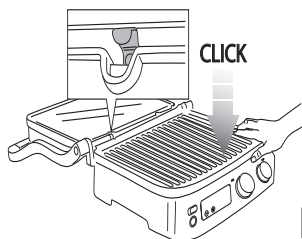
Poznámka: vyjímatelné plotýnky (žebrovaná a hladká) jsou zcela zaměnitelné.

Vkládání varných plotýnec

- Umístěte spotřebič do vodorovné polohy (viz obrázek 1). Vložte plotýnky jednu po druhé.



- Každou plotýnku lze vložit do horní nebo dolní části (viz obrázek 2).



Pro odstranění plotýnec

Umístěte spotřebič do vodorovné polohy. Najděte uvolňovací tlačítka (3) na levé straně desek. Pevným stisknutím tlačítka vysuňte plotýnku ze základny. Uchopte plotýnku oběma rukama, posuňte ji podél kovových podpěr a vytáhněte ze základny. Stisknutím druhého uvolňovacího tlačítka vyjměte i druhou plotýnku provedením stejných úkonů.



Nebezpečí popálení! Vyjímajte nebo vyměňujte varné plotýnky po vychladnutí spotřebiče.

Umístěte sběrný tácek na tuk

Během tepelné úpravy musí být sběrný tácek na tuk zasunutý do svého místa na pravé straně spotřebiče. Tuk z pokrmu je odváděn otvorem na plotýnce a shromažďován v táčku.



Poznámka: Během tepelné úpravy často kontrolujte sběrný tácek na tuk a vyndejte jej, abyste zabránili přetečení tekutého tuku.

Po tepelné úpravě sebraný tuk vhodně zlikvidujte.

Sběrný tácek na tuk lze mýt v myčce nádobí.



Pozor! Při tepelné úpravě buďte vždy velmi opatrní. Spotřebič otevřete uchopením rukojeti, která zůstává chladná. Naopak hliníkové díly jsou velmi horké, proto se jich během tepelné úpravy nebo bezprostředně po ní nedotýkejte. Před jakoukoli činností nechte spotřebič vychladnout (nejméně 30 minut).

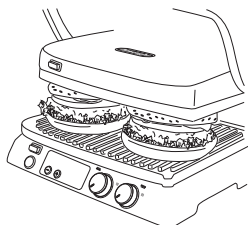
Vařte pouze s vloženým sběrným táckem na tuk. Vyprazdňujte sběrný tácek na tuk až po úplném vychladnutí spotřebiče. Při vyjímání táčku buďte opatrní, aby nedošlo k rozliti tekutin.

POLOHY POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Kontaktní gril (zavřená poloha)

Horní plotýnka se opírá o spodní plotýnku. Toto je výchozí poloha a poloha pro tepelnou úpravu při použití spotřebiče jako kontaktního grilu. Horní plotýnka se automaticky přizpůsobí tloušťce jídla položeného na spodní plotýnku. Tímto způsobem se jídlo tepelně upraví rovnoměrně z obou stran.

Kontaktní gril je ideální pro přípravu hamburgerů, vykostěného a na tenké plátky nakrájeného masa, zeleniny a sendvičů. „Kontaktní“ funkce je ideální pro přípravu pokrmů v krátkém čase nebo zdravým způsobem. Při použití kontaktního grilu se pokrmy připravují rychle právě proto, že jsou v kontaktu s plotýnkami z obou stran současně (viz obrázek 3).



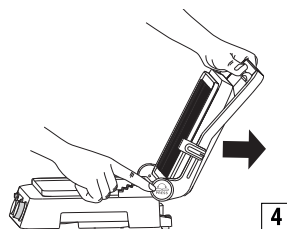
Žebrovaní plotýnky a otvor na zadní straně jednotky umožňují odtok a shromažďování tuku v příslušném táčku.

Spotřebič je vybaven speciální rukojetí a závěsem, které umožňují nastavení horní plotýnky podle tloušťky potravin. Pokud se má na kontaktním grilu připravovat více pokrmů najednou, měly by mít různé potraviny stejnou tloušťku, aby se víko (horní plotýnka) mohlo rovnoměrně uzavřít.

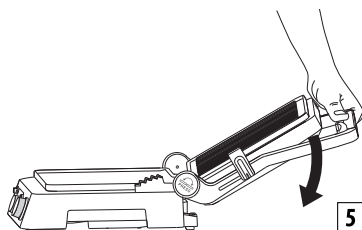
Otevřený gril

Horní plotýnka je ve stejné úrovni jako spodní plotýnka. Spodní a horní plotýnky jsou na stejné úrovni a tvoří velkou varnou plochu. V této poloze lze spotřebič používat v režimu grilování s žebrovanou nebo hladkou plotýnkou. Chcete-li spotřebič nastavit do této polohy, musíte nejprve najít tlačítko pro uvolnění závěsu vpravo.

Uchopte rukojeť levou rukou a pravou rukou stiskněte tlačítko pro uvolnění závěsu (viz obrázek 4).



Zatlačte rukojeť dozadu, až se víko zcela překlápí do rovné polohy (viz obrázek 5).

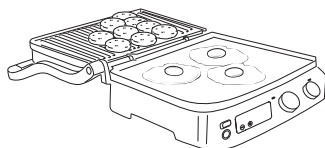


Pokud před stisknutím uvolňovacího tlačítka mírně nadzvednete rukojeť, uvolníte tlak na závěs a otevírání bude snazší.

Spotřebič lze používat jako gril k přípravě hamburgerů, steaků, kuřat a ryb. Režim grilování je nejuniverzálnějším způsobem použití spotřebiče. Plotýnky jsou v otevřené poloze, a tak je k dispozici dvojitá plocha tepelné úpravy.

Můžete připravovat různá jídla na oddělených plotýnkách, aniž by se smíchaly chutě, nebo připravovat větší množství stejného jídla.

Režim barbecue umožňuje grilovat různé kusy masa o různé tloušťce, každý s takovým stupněm tepelné úpravy, jaký preferujete. V tomto režimu je nutné jídlo během tepelné úpravy otáčet. Spotřebič lze také použít s hladkými plotýnkami k přípravě palačinek, sýra, vajec a slaniny k snídani (viz obrázek 6).

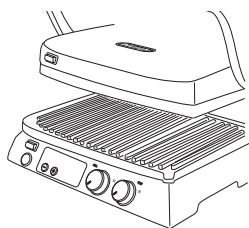


6

Velká varná plocha umožňuje připravovat několik jídel najednou nebo větší množství stejného jídla.

Grilovací trouba

Tento režim (viz obrázek 7) je ideální pro bezdotykové grilování jídel o velké tloušťce, které vyžadují pomalou a rovnoměrnou tepelnou úpravu.

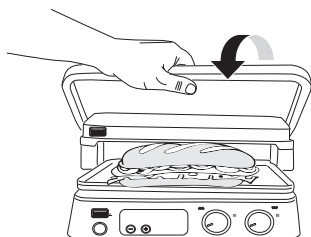


7

Ideální pro přípravu zeleniny s vysokým obsahem vody, protože voda se může odpařovat.

Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení.

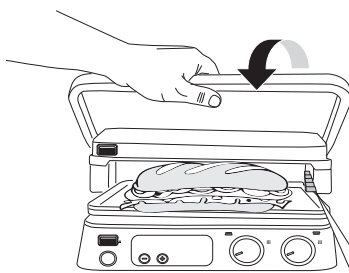
- Položte jídlo na spodní plotýnku.
- Uchopením za rukojeť sklopte horní plotýnku k jídlu (obr. A).



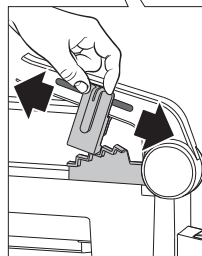
A

- Posunutím páčky nastavte blokovací/odblokovací zařízení (4) plotýnek do požadované grilovací polohy.
- Horní plotýnka se uzamkne v poloze. K dispozici je 5

různých nastavení výšky (obr. B).



B



POUŽITÍ

Provoz

Jakmile je spotřebič řádně připraven a vy jste připraveni vařit, zvolte teplotu od 60 °C do 230 °C pro každou z obou plotýnek (horní a spodní) pomocí knoflíků termostatu 11 a 12).

Stiskněte tlačítko start/stop. Rozsvítí se kontrolka ON.

V závislosti na zvolené teplotě trvá několik minut, než se spotřebič zahřeje. Jakmile termostat dosáhne požadované teploty, spotřebič vydá akustický signál a je připraven k použití. Na displeji se zobrazí zpráva „READY“.

Nastavení teploty je možné kdykoli během tepelné úpravy měnit podle typu připravovaného jídla.



Poznámka: spotřebič je vybaven 2 nastavitelnými předními nožičkami (16), které usnadňují vypouštění oleje do sběrné misky tuku.

Funkce časovače

Když se na displeji zobrazí „READY“, vyberte polohu tepelné úpravy (viz odstavec „poloha tepelné úpravy“), poté rozmístěte jídlo na plotýnku. Dobu tepelné úpravy lze zvolit stisknutím tlačítek časovače (9 a 10); na konci doby tepelné úpravy se na displeji zobrazí „END“; spotřebič zůstane zapnutý. Po uvaření jídla spotřebič vypnete stisknutím tlačítka start/stop (8) nebo otočením knoflíků termostatu (11 a 12) do vypnuté polohy.



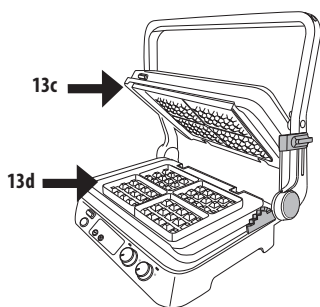
Poznámka: spotřebič se automaticky vypne po 90 minutách provozu.

Výběr teplotní stupnice

Teplotu lze zobrazit ve °C nebo °F. Chcete-li změnit jednotku teploty, stiskněte obě tlačítka „+“ a „-“ (9 - 10) na několik sekund.

Režim vafle (pouze pro model CG7044)

- Vložte plotýnky na vafle (13c/13d) podle obrázku 1. Všimněte si, že v tomto případě nejsou plotýnky zaměnitelné a poloha každé plotýnky musí odpovídat obrázku 8.



8

- Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko start/stop.
- Spotřebič spustí fázi predehřevu. Jakmile termostat dosáhne požadované teploty, spotřebič vydá akustický signál a je připraven k použití. Na displeji se zobrazí zpráva „READY“.
- Lehce potřete plotýnky rozpuštěným máslem
- **Nalijte odměrku do forem na plotýnce.**
- Těsto lehce rozprostřete a spotřebič zavřete.
- Vařte po dobu uvedenou v receptech.

Pokud je nastaven časovač, zazní na konci cyklu tepelné úpravy tři pípnutí, časovač zmizí a na displeji se zobrazí zpráva „END“. Chcete-li připravit další vafle, přidejte další těsto na spodní plotýnku a postup zopakujte. Po přípravě poslední vafle stiskněte tlačítko start/stop a spotřebič vypněte.



Pozor! K vyjmutí vafel z plotýnek nepoužívejte kovové nástroje, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly nepřilnavé

plotýnky poškrábat. Používejte raději dřevěné nebo žáruvzdorné plastové nástroje.

- Nenechávejte plastové nádoby v kontaktu s horkými plotýnkami.
- Mezi jednotlivými přípravami odstraňte zbytky jídla otvorem pro odvod tuku a shromážděte jej v misce pod ním, poté otřete papírovou utěrkou a přejděte k další přípravě.
- Před jakýmkoliv úkonem čištění nechte spotřebič vychladnout (nejméně 30 minut).

Čištění a péče



Poznámka: Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že zcela vychladl.

Po skončení tepelné úpravy spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky. Spotřebič nechte alespoň 30 minut vychladnout. Odstraňte z plotýnek případné zbytky jídla. Vyprázdněte sběrnou misku tuku. Sběrnou misku tuku lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.

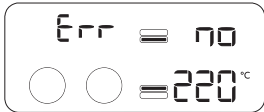
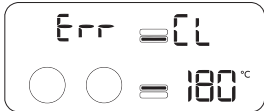
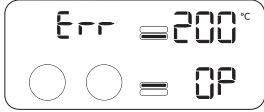
Stiskněte tlačítko pro uvolnění plotýnek (3) pro vyjmutí plotýnek ze spotřebiče. Než se jich dotknete, ujistěte se, že plotýnky zcela vychladly. Varné plotýnky lze mýt v myčce nádobí, i když časté mytí může zhoršit vlastnosti povlaku. Doporučujeme proto čistit vnější stranu varné plotýnky měkkou houbičkou nebo hadříkem navlhčeným vodou a jemným mycím prostředkem.

K čištění plotýnek nepoužívejte kovové předměty.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí napětí	220-240 V ~ 50-60 Hz
Spotřeba	2000 W
	1600 W (vafle)

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybová zpráva na displeji	POPIS	PROBLÉM	NÁPRAVA
	Teplota se nezvyšuje na žádné z varných plotýnek.	Elektronické ovládání zjistilo, že varná plotýnka nedosáhla nastavené teploty. Plotýnka nebyla do spotřebiče vložena správně. Topné těleso uvnitř plotýnky může být poškozeno. Připojení topného tělesa může být poškozeno. Elektronické ovládání může být poškozené.	Odpojte ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je plotýnka správně vložena do uložení spotřebiče. Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobně závada ve spotřebiči. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi a uveďte typ chyby.
	Chybná funkce teplotní sondy.	Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotní sondy.	Odpojte ze zásuvky. Teplotní sondu je třeba vyměnit. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi a uveďte typ chyby.
	Chybná funkce teplotní sondy.	Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotní sondy.	Odpojte ze zásuvky. Teplotní sondu je třeba vyměnit. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi a uveďte typ chyby.

		Spotřebič se nezapne.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen do síťové zásuvky. Zapojte spotřebič do jiné zásuvky. Zkontrolujte bezpečnostní jistič. Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobně závada ve spotřebiči. Obratťe se na servisní středisko De'Longhi.
		Po stisknutí tlačítka START/STOP se spotřebič nezapne.	Oba knoflíky nastavení teploty jsou v poloze 0 a na horním i dolním displeji se zobrazí OFF. Otočte knoflíkem na požadovanou teplotu a poté stiskněte tlačítko START/STOP.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

H O V Ě Z Í MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	ÚROVEŇ TEPELNÉ ÚPRAVY	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
					spodní	horní			
Bítek	0,5 - 1	2	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	2 - 3	jídlo důkladně po- třeme olejem
Bítek	0,5 - 1	4	Dobře propečené	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	5 - 6	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepelné úpravy
Filet	3-4	4	Krvavé	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	4 - 5	jídlo důkladně po- třeme olejem
Filet	3-4	4	Středně propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	7 - 8	jídlo důkladně po- třeme olejem
Filet	3-4	4	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	10 - 11	jídlo důkladně po- třeme olejem
Kotleta	2-3	2	Středně propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	4 - 5	jídlo důkladně po- třeme olejem
Kotleta	2-3	2	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	7 - 8	jídlo důkladně po- třeme olejem
Kotleta	2-3	4	Středně propečené	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	10 - 12	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepelné úpravy
Kotleta	2-3	4	Dobře propečené	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepelné úpravy
Hamburger	2-3	6	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	8 - 10	jídlo důkladně po- třeme olejem
Špíz		6	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	13 - 15	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepelné úpravy

JEHNĚČÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	ÚROVEŇ TEPELNÉ ÚPRAVY	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
					spodní	horní			
Kotleta	1,5-3	6	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	10 - 12	potraviny důkladně po- tře olejem, v polovině pečení kotlety otočíme
Kotleta	1,5-3	6	Dobře propečené	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	12 - 14	

VEPŘOVÉ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
				spodní	horní			
Bífeček	1-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	7 - 9	jídlo důkladně potřeme olejem
Bífeček	1-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polo- vině tepelné úpravy
Kotleta	<2,5	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	9 - 11	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polo- vině tepelné úpravy
Kotleta	<2,5	8	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	11 - 13	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polo- vině tepelné úpravy
Vepřová že- bírka		6-8	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	200	20 - 25	otočíme dvakrát nebo třikrát
Slanina		4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	1 - 2	
Klobása		8	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	200	16 - 18	klobásy propícháme vidličkou
Špíz		6	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme 1-2 krát
Párek		6	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	8 - 10	

KUŘECÍ A KRŮTÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
				spodní	horní			
Prsa	<1	4	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	3 - 4	jídlo důkladně potřeme ole- jem
Stehno		3	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	200	20 - 25	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme
Křídlo		6	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	200	14 - 16	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme
Hamburger	1,5-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	v polovině tepelné úpravy otočíme
Špíz		6	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	11 - 13	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme
Párek		6	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	6 - 8	
Grilované dřábkové kuře		1	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	200	40 - 45	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme

CHLEBA	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
			spodní	horní			
Toust/sendvič	2	GRILOVACÍ TROUBA	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	180	3 - 5	umístíme horní plotýnku tak, aby se dotýkala chleba, ale zároveň ho nerozmáčkla
Sendvič	2	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	180	2 - 3	
Plátky chleba	4	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	4 - 5	v polovině tepelné úpravy otočíme

ZELENINA	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
			spodní	horní			
Lilek nakrájený na plátky	1	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	4 - 6	jídlo důkladně potřeme olejem
Cuketa nakrájená na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	6 - 8	jídlo důkladně potřeme olejem
Paprika nakrájená na čtvrtky	2	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	8 - 10	jídlo důkladně potřeme olejem
Rajče nakrájené na plátky	1	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	5 - 7	jídlo důkladně potřeme olejem; v polovině tepelné úpravy otočíme
Plátky cibule	2	KONTAKTNÍ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	5 - 7	jídlo důkladně potřeme olejem, často mícháme vařečkou

RYBY	MNOŽSTVÍ	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
				spodní	horní			
Celá	250 g	1	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	210	8 - 10	jídlo důkladně potřeme olejem
Filet	500 g	1	GRILOVACÍ TROUBA	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	25 - 30	jídlo potřeme olejem, horní plotýnku umístíme tak, aby byla v bezprostřední blízkosti jídla, aniž by se jej dotýkala
Filet	450 g	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	8 - 10	jídlo důkladně potřeme olejem
Špíz	500 g	6	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	10 - 12	jídlo důkladně potřeme olejem; otočíme dvakrát nebo třikrát
Chobotnice	400 g	1-2	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	10 - 12	jídlo důkladně potřeme olejem
Garnáti	400 g	10-12	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	4 - 6	jídlo důkladně potřeme olejem

DEZERT	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C		MIN.	RADY
			spodní	horní	spodní	horní		
Palačinka	4	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	200	200	4 - 5	plotýnky vymažeme máslem, v polovině tepelné úpravy otočíme
Vafle	4	KONTAKTNÍ GRIL	VAFLE	VAFLE	190	200	4 - 5	plotýnky potřeme máslem
Plátky ananasu	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	200	5 - 6	plotýnky potřeme máslem

RECEPTY

MÍCHANÁ VEJCE, UZENÁ SLANINA A TOASTY

INGREDIENCE:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 1 lžice mléka
- sůl a pepř, podle chuti
- 2 plátky toastového chleba

PŘÍPRAVA:

Rozmícháme vejce s mlékem a solí, dokud se nevytvoří lehká a napěněná směs. Vložíme hladkou plotýnku do spodní části a žebrovanou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu OTEVŘENÝ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Jakmile se na displeji zobrazí READY, nalijeme vaječnou směs do rohu plotýnky a tepelně upravujeme 2-3 minuty, přičemž dbáme na to, abychom je dobře promíchali dřevěnou vařečkou, aby se uvařily rovnoměrně.

Mezitím, na stejné plotýnce, opečeme 3-4 minuty také plátky slaniny, které v polovině tepelné úpravy otočíme, zatímco na druhé rovné plotýnce opečeme 3-4 minuty chléb, který rovněž v polovině tepelné úpravy otočíme. Dáme na talíř a podáváme.

CROSTINI S LILKOVOU PĚNOU

INGREDIENCE:

- 1 lilce
- 100 g ricotty
- sušený česnek, podle chuti
- petrželka, podle chuti
- 4 lžice olivového oleje
- sůl, podle chuti

- pepř, podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek omyjeme, oloupeme a nakrájíme na silné plátky. Vložíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Jakmile se na displeji zobrazí READY, položíme lilky na spodní plotýnku a tepelně upravujeme zhruba 8-10 minut, dokud nezměkknou.

Lilek nakrájíme nahrubo a vložíme do mixéru s ricottou, stroužkem česneku, nasekanou petrželkou, špetkou soli a pepře, mimo oleje. Vše rozmixujeme na hladkou a jemnozrnnou směs. Chléb (nakrájený na plátky) potřeme olivovým olejem a opékáme při 230 °C s rovnými plotýnkami v režimu CONTACT GRILL 1-2 minuty, dokud nezíská požadovanou opečenost.

Opečený chléb namažeme lilkovým krémem, pokapeme dvěma lžicemi oleje a podáváme.

SALÁT Z MASA S RUKOLOU A CHERRY RAJČATY

INGREDIENCE:

- 2 plátky telecího masa
- 100 g rukoly
- 10-12 kulatých cherry rajčat
- 100 g vložek sýru grana
- sůl, podle chuti
- olivový olej, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravíme salát z rukoly a cherry rajčat: omyjeme rukolu,

položíme ji na čistou utěrku, aby uschla, a nakrájíme cherry rajčata na 4 díly. Vložíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, položíme předem naolejované plátky masa na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme 2-3 minuty v závislosti na požadovaném stupni propečení. Nakrájíme maso na proužky a naaranžujeme je na lůžko z rukoly a cherry rajčat, osolíme a přidáme vločky syru grana. Pokapeme olejem.

VOŇOVAVÉ KÁVOVÉ KOTLETY

INGREDIENCE:

- hovězí kotlety (2 ks po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmín
- 2 lžičky kávových zrn
- 1 lžice sladké chilli papričky
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička pepře

PŘÍPRAVA:

Připravíme si kávovou směs: nasypeme kmín a kávu do kuchyňského robotu a rozeleme je na ne příliš jemný prášek. Vytvořený prach vložíme do misky, přidáme další ingredience a dobře promícháme. Lehce naolejujeme maso a ochutíme kořením; vše zakryjeme a necháme při pokojové teplotě zhruba 30 minut. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí READY, položíme maso na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme 6-8 minut v závislosti na požadovaném stupni propečení. Podáváme teplé.

HOVĚZÍ FILET S HOUBOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE:

- 4 hovězí plátky
- sůl, podle chuti
- čerstvě mletý černý pepř, podle chuti
- 2 stroužky česneku

- 2 lžice Dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej, podle chuti

INGREDIENCE NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla
- 1 lžice gorgonzoly
- 2 šalotky
- 300 g hub
- 1/2 skleničky whisky
- 200 g smetany
- citronová šťáva, podle chuti
- petrželka, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Maso osolíme a opeříme a necháme odpočívat při pokojové teplotě přibližně jednu hodinu. Připravíme si houbovou omáčku: na pánvi rozpustíme máslo, přidáme na plátky nakrájenou šalotku a tepelně upravujeme 2-3 minuty. Přidáme houby a vaříme dalších 5 minut. V této chvíli je podlijeme whisky, tepelně upravujeme 1 minutu, přidáme sklenici vody a vaříme ještě asi minutu. Přidáme tekutou smetanu, šťávu z jednoho citronu, petrželku, gorgonzolu a přivedeme k varu. Vaříme, dokud omáčka nezhoustne; osolíme, opeříme a odstavíme. Mezitím si připravíme směs na maso, kterou potřeme filety během tepelné úpravy; do malé pánve dáme máslo, hořčici a česnek. Vaříme na mírném ohni vařte, dokud se máslo nerozpustí. Uchováme v teple. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Filety pomažeme omáčkou z obou stran, a když se na displeji zobrazí READY, položíme je na spodní plotýnku a gril zavěříme. Tepelně upravujeme 6-8 minut v závislosti na požadovaném stupni propečení a tloušťce filetů. Na konci vyndáme filety a podáváme polité předem připravenou houbovou omáčkou.

HAMBURGER S OPEČENÝM ŽITNÝM CHLEBEM

INGREDIENCE:

- 8 plátků žitného chleba
- 500 g výběrového mletého masa
- 100 g plátků syru ementál
- 2 lžice olivového oleje
- 2 nakrájená cibule
- máslo při pokojové teplotě, podle chuti
- 2 lžičky worcesterové omáčky

- sůl, podle chuti
- pepř, podle chuti
- půl lžičky cukru

PŘÍPRAVA:

Příprava burgerů: v míse smícháme mleté maso, worcestrovou omáčku, sůl a pepř a vše dobře promícháme. Rukama vytvoříme 4 hamburgery o tloušťce zhruba 2 cm. Přepneme spotřebič do režimu OTEVŘENÝ GRIL a umístíme hladkou plotýnku do spodní části a žebrovanou plotýnku do horní části. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí READY, položíme na spodní plotýnku nakrájenou cibuli ochucenou olivovým olejem a cukrem a tepelně upravujeme zhruba 5-6 minut za častého míchání vařečkou, aby se tepelná úprava sjednotila a cibule změkla. Současně na druhé plotýnce pečeme hamburgery asi 12 minut, přičemž je asi po 5-6 minutách otočíme (doba tepelné úpravy závisí na tloušťce hamburgerů). Jakmile je cibule opečená, sundáme ji z plotýnky a opékáme 1-2 minuty plátky chleba potřené máslem, a to pouze z jedné strany.

Plátky chleba položíme na prkénko opečenou stranou nahoru, posypeme cibulí, přidáme hamburgery a zasypeme sýrem. Hamburger uzavřeme plátkem chleba opečenou stranou dolů. Počkáme, až bude plotýnka opět horká, poté vložíme tousty a dobře je přitlačíme horní plotýnkou. Tepelně upravujeme zhruba 2-3 minuty v závislosti na požadovaném stupni propečení.

JEHNĚČÍ KOTLETY V BALZAMIKOVÉM OCTU A ROZMARÝNU

INGREDIENCE:

- 6 jehněčích kotlet
- 10 g nasekaného rozmarýnu
- 10 g nasekaného česneku
- 100 ml balzamikového octu
- 15 g cukru
- sůl, podle chuti
- pepř, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Všechny ingredience smícháme v poměrně velké nádobě, přikryjeme a necháme jehněčí maso 1-2 hodiny marinovat v lednici. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do

režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí nápis READY, umístíme kotlety na spodní plotýnku. Pečeme zhruba 11-13 minut v závislosti na požadovaném stupni propečení a tloušťce kotlet (doporučujeme je v polovině tepelné úpravy otočit, protože kost brání kontaktu horní plotýnky s masem). Mezitím na pánvi zredukujeme marinádu a podáváme ji jako omáčku ke grilovaným jehněčím kotletám.

KUŘECÍ ŠPÍZY S OMÁČKOU Z MEDU A LIMETKY

INGREDIENCE:

- 500 g kuřecích prsou

INGREDIENCE NA MARINÁDU:

- 1 lžička pálivé papričky
- 1 lžička koriandru
- 1 dcl olivového oleje
- 2 šalotky
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 1 lžice cukru
- 1 lžice citronové šťávy
- 1 lžice hrubozrnné soli
- pepř, podle chuti

INGREDIENCE NA OMÁČKU Z MEDU A LIMETKY:

- 5 cl smetany na vaření
- 1/2 lžičky strouhané citronové kůry
- 1 lžice citronové šťávy
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- sůl, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravíme si marinádu: všechny ingredience vložíme do kuchyňského robotu a rozmixujeme na hladkou směs. Kuře nakrájené na 2 cm široké kostky vložíme do hluboké mísy, přidáme marinádu a kuře s ní rovnoměrně pokryjeme. Zakryjeme potravinovou fólií a necháme 1-2 hodiny marinovat. Připravíme omáčku smícháním všech ingrediencí v míse, přikryjeme potravinovou fólií a uchováme v chladničce. Napícháme kousky kuřete na špízy. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, naskládáme špízy na spodní

plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme zhruba 11-13 minut, přičemž je 1-2krát otočíme. Špízy podáváme teplé s citronovo-medovou omáčkou.

KUŘECÍ STEHNA NA PROVENSÁLSKÝ ZPŮSOB

INGREDIENCE:

- 3 kuřecí stehna (550 g)

INGREDIENCE NA MARINÁDU:

- 25 cl bílého suchého vína
- 4 lžice olivového oleje
- 3 lžice hořčice se semínky
- 3 lžice vinného bílého octu
- 2 lžice provensálských bylin
- 2 stroužky sekaného česneku
- 2 lžičky hrubé soli
- 1 lžička cayenského pepře

PŘÍPRAVA:

Připravíme si marinádu smícháním všech ingrediencí v misce. Ostrým nožem na několika místech mírně nařízneme masitou část stehen. Vložíme stehna do misky a rovnoměrně je namočíme do marinády; necháme marinovat 2-3 hodiny. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, naskládáme kuřecí stehna na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme zhruba 20-25 minut, 2-3krát otočíme. Po ukončení tepelné úpravy je naaranžujeme na servírovací talíř a podáváme.

GRILOVANÉ KREVETY

INGREDIENCE:

- 16-20 ks krevet

INGREDIENCE NA MARINÁDU:

- petrželka, podle chuti
- 2 citrony
- sůl, podle chuti
- pepř, podle chuti
- 2 stroužky česneku

PŘÍPRAVA:

Připravíme si marinádu: nasekáme česnek a petrželku nadrobno a přidáme citronovou šťávu; osolíme a přidáme špetku pepře.

Očistíme krevety, dobře je osušíme a necháme marinovat alespoň půl hodiny.

Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí nápis READY, poskládáme na spodní plotýnku krevety odkapané z marinády, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme 4-6 minut. Při podávání ozdobíme talíř několika plátky citronu a zeleným salátem.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE:

- filet lososa 500 g
- olivový olej, podle chuti

INGREDIENCE NA OMÁČKU:

- 250 g řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 1 špetka cukru
- 20 g pažitky
- 20 g petrželky
- bílý pepř, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravíme omáčku: umyjeme a dobře osušíme petrželku a pažitku a stranou nasekáme česnek.

Do misky dáme jogurt, přidáme aromatické bylinky, česnek, sůl, cukr, pepř a vše rozmixujeme na jemný krém. Necháme v chladničce alespoň 30 minut. Umístíme hladkou plotýnku do spodní části, žebrovanou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu GRILOVACÍ TROUBA. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, položíme předem naolejovaný filet na spodní plotýnku, zavěeme horní plotýnku v režimu GRILOVACÍ TROUBA (v poloze nejbližší k potravíně, aniž by se ho dotýkala) a vaříme přibližně 25-30 minut (pro dosažení nejlepších výsledků je doporučeno lososa v polovině tepelné úpravy otočit o 180°, protože zadní část plotýnky je blíže k potravíně). Po dokončení tepelné úpravy naaranžujeme lososa na talíř a podáváme s jogurtovou omáčkou.

GRILOVANÁ CHOBOTNICE

INGREDIENCE:

- velká chobotnice 400 g
- 1 citron
- 1 svazek petrželky
- olivový olej, podle chuti
- oregano, podle chuti
- sůl, podle chuti
- mletá feferonka, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Chobotnici vyukcháme, oddělíme hlavu, odstraníme vnitřek s kostí a dobře omyjeme. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Jakmile se na displeji zobrazí READY, položíme předem naolejovanou chobotnici na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme zhruba 10-12 minut. V misce si připravíme omáčku na ochucení smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citronovou šťávou, hrstkou oregana, špetkou soli a chilli papričkou.

Jakmile je chobotnice hotová, sundáme ji z grilu a dochutíme omáčkou. Dáme na talíř a podáváme.

BANÁNOVÉ LÍVANCE

INGREDIENCE:

- 1 banán
- 2 vejce (1 celé + 1 bílek)
- 150 ml mléka
- 100 g mouky 00
- 70 g másla
- sůl, podle chuti
- 1 lžice cukru
- 16 g kypřicího prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Banán oloupeme a rozmačkáme vidličkou na pyré. V další misce rozšleháme 1 celé vejce s cukrem a za stálého míchání přidáváme po troškách mléko. Přidáme 50 g rozpuštěného másla a postupně přidáváme prosátou mouku s práškem do pečiva, špetku soli a banánové pyré. Všechny ingredience dobře promícháme a směs dáme na 10 minut do chladničky. Mezitím vyšleháme bílek na pevný sníh. Vyndáme směs z chladničky a jemnými pohyby odspodu nahoru do ní vmícháme ušlehané bílky. Vložte hladkou plotýnku do spodní části, žebrovanou plotýnku do horní části a přepněte

spotřebič do režimu OTEVŘENÝ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, vymažeme plotýnky trochou másla a nalijeme na ně 1-2 polévkové lžice těsta, které rychle rozetřeme po povrchu tak, aby vznikl kruh. Necháme opékat zhruba 2 minuty, dokud se na povrchu palačinky nevytvoří bublinky, poté ji otočíme a pečeme další asi 2 minuty. Palačinky lze podávat na mnoho způsobů: s čokoládovým krémem, javorovým sirupem, čerstvými borůvkami, čokoládovými lupínky, medem, šlehačkou, moučkovým cukrem.

GRILOVANÝ ANANAS SE ZMRZLINOU

INGREDIENCE:

- 1 ananas
- med, podle chuti
- třtinový cukr, podle chuti
- čerstvá máta, podle chuti
- moučkový cukr, podle chuti
- vanilková zmrzlina, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Ananas zbavíme listů a slupky. Ovoce nakrájíme na 1-2 cm silné plátky a každý plátek posypeme z obou stran třtinovým cukrem. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí nápis READY, potřeme ananas z obou stran medem a položíme jej na gril. Zavíme gril a tepelně upravujeme 5-6min. Po upečení naaranžujeme plátky na talíř, ozdobíme lístky čerstvé máty, posypeme moučkovým cukrem a podáváme s kopečky zmrzliny.

Vložíme plotýnky na vafle do správné polohy

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKY NA: 12 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 min.

DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY: 15 min.

INGREDIENCE:

- 2 hrnky mouky 00 (460 g)
- 1 lžička soli
- 4 lžičky droždí (10 g)
- 2 lžičky cukru (30 g)
- 2 vejce
- 1 a 1/2 hrnku teplého mléka (345 ml)
- 1/3 hrnku rozpuštěného másla (75 g)
- 1 lžička vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA:

Ve větší míse smícháme mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr a dáme stranou. V samostatné míse rozšleháme vejce. Vmícháme mléko, máslo a vanilku. Mouku a ostatní přísady nasypeme do mísy s mlékem a vejci a promícháme metličkou. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro jejich predehřátí. Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, namažeme plotýnku na vafle rozpuštěným máslem nebo nepřilnavým sprejem na vaření a nalijeme odměrku do formiček plotýnky, v případě potřeby použijeme lžici. Směs rozetřeme stěrkou. Vafle pečeme dozlatova a dokřupava (5 minut). Postup opakujeme až do vyčerpání směsi. Ihned podáváme.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKY NA: 14-16 vaflí

PŘÍPRAVA: 15 min.

DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY: 20 min.

INGREDIENCE:

- 2 hrnky mouky na moučníky (460 g)
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva (5 g)
- 2 lžičky cukru (30 g)
- 4 vejce
- 2 hrnky teplého mléka (460 ml)
- 1/3 hrnku rozpuštěného másla (70 g)
- 1/2 lžičky vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smícháme mouku, sůl a prášek do pečiva a dáme stranou. V další míse našleháme žloutky s cukrem, dokud se cukr úplně nerozpustí.

Do vajec přidáme vanilkový extrakt, rozpuštěné máslo a mléko a metličkou promícháme. Směs vajec a mléka přidáme k moučné směsi a šleháme, dokud se lehce nepromísí. Nepřeháníme to s mícháním. Ve třetí míse šleháme bílky elektrickým šlehačem na tuhý sníh po dobu 1-2 minut. Pomocí gumové stěrky opatrně vmícháme bílky do směsi na vafle.

Nepřeháníme to s mícháním. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro jejich predehřátí. Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, namažeme plotýnku na vafle rozpuštěným máslem nebo nepřilnavým sprejem na vaření a nalijeme odměrku do formiček plotýnky, v případě potřeby použijeme lžici. Směs rozetřeme stěrkou. Vafle pečeme dozlatova a dokřupava (5 minut). Postup opakujeme až do vyčerpání směsi. Ihned podáváme.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A SKOŘÍCÍ

DÁVKY NA: 10-12 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 min.

DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY: 15 min.

INGREDIENCE:

- 2 hrnky mouky 00 (460 g)
- 1 lžička soli
- 1 lžičky kypřicího prášku do pečiva (3 g)
- 3/4 hrnku cukru (170 g)
- 2 vejce
- 1 a 1/2 hrnku teplého mléka (345 ml)
- 80 g másla
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 140 g hořké čokolády
- 1/4 hrnku kakaového prášku (60 g)
- 2 lžičky skořice (6 g)

PŘÍPRAVA:

Čokoládu a máslo vložíme do misky určené pro mikrovlnné trouby a zahříváme v troubě při maximálním výkonu po dobu 30 sekund. Mícháme, dokud se čokoláda a máslo nerozpustí a směs není hladká, odstavíme a necháme mírně vychladnout. Ve větší míse metličkou smícháme vejce, mléko a vanilku a vmícháme vychladlou čokoládovou směs, dokud nezískáme hladkou hmotu.

Do větší mísy prosejeme mouku, cukr, kakaový prášek, skořici, prášek do pečiva a sůl. Moučnou směs vlijeme do vaječné směsi a vyšleháme téměř dohladka pokud možno bez hrudek. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro jejich přehřátí.

Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, namažeme plotýnku na vafle rozpuštěným máslem nebo nepřilnavým sprejem na vaření a nalijeme odměrku do formiček plotýnky, v případě potřeby použijeme lžící. Směs rozetřeme stěrkou. Vafle pečeme dozlatova a dokřúpava (5 minut).

Postup opakujeme až do vyčerpání směsi. Ihned podáváme.

DÔLEŽITÉ VÝSTRAHY

Bezpečnostné výstrahy



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok riziko zásahu elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke skontrolujte, či:
 - Sieťové napätie uvedené na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vášho elektrického systému;
 - Elektrická zásuvka je vybavená uzemnením a má minimálne napätie 16 A.
 - Profesionálne alebo nevhodné použitie či použitie, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, zbavuje výrobcu akejkolvek zodpovednosti.
- Uistite sa, že napájací kábel nepríde do kontaktu s časťami spotrebiča, ktoré sa pri používaní zahrievajú. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho technický asistenčný servis, aby sa predišlo všetkým rizikám.
- Pred odložením spotrebiča alebo zložením varných platní a pred každým čistením a údržbou vypnite spotrebič otočením prepínača do polohy „I“ a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Uistite sa, že spotrebič úplne vychladne.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí.
- Neponárajte spotrebič do vody.
- Spotrebič sa nesmie spustiť prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Používajte iba predĺžovacie káble zhodné s platnými bezpečnostnými normami. Skontrolujte, či sú v dobrom stave a či majú dostatočný prierez.
- Nevytahujte zástrčku z elektrickej zásuvky ťahaním za kábel.



Pozor!

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok riziko úrazu osôb alebo poškodenia spotrebiča.

- Vonkajší povrch varnej platne čistite mäkkou hubkou alebo utierkou navlhčenou vo vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Tento spotrebič je určený na varenie jedla. Nesmie sa

teda používať na iné účely, ani nijako meniť či upravovať.

- Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostrediach, kde sa varí pre zamestnancov obchodov, kancelárií ani iných pracovných prostredí, na agrofarmách, v hoteloch, prenajímaných izbách, motelloch ani iných ubytovacích zariadeniach.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí za predpokladu, že sú pod prísny dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní jednotky a sú si vedomé rizík. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu zo strany používateľa nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Uchováajte spotrebič a kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Uchováajte spotrebič mimo dosahu detí a nenechávajte ho zapnutý bez dozoru.
- Nepoužívajte spotrebič bez varných platní.
- Odkladajte spotrebič až vtedy, keď úplne vychladol.
- Neposúvajte spotrebič, keď je v chode.



Nebezpečenstvo popálenia!

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok riziko popálenia alebo obarenia.

- Keď je spotrebič v chode, teplota vonkajšieho povrchu môže byť veľmi vysoká. Vždy, keď je to potrebné, používajte buď rukoväť (2) alebo kuchynské rukavice.
- Skladajte alebo vymieňajte varné platne až vtedy, keď spotrebič úplne vychladol.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Nevarte potraviny zabalené v plastovej ani hliníkovej fólii, či polyetylénových vreckách, aby ste predišli riziku požiaru.



Tento spotrebič je zhodný so smernicou EHS 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Likvidácia spotrebiča



Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s domácim odpadom, ale je potrebné ho odovzdať do zberného strediska na separovaný zber odpadu.

OPIS

- 1. Základňa a veko:** pevná konštrukcia z nehrdzavejúcej ocele so samonastavovacím vekom.
- 2. Rukoväť:** Robustná kovová rukoväť na nastavenie veka podľa hrúbky jedla.
- 3. Tlačidlá na odpojenie platne:** stlačením uvoľníte a zložíte platňu
- 4. Zariadenie na zaistenie/uvoľnenie a nastavenie výšky vrchnej platne/veka**
- 5. Tlačidlo na odpojenie pántu:** umožňuje pri varení úplne otvoriť spotrebič do jednej roviny
- 6. Nastavenie výšky platne „funkcia grilovacia piecka“:** na zaistenie vrchnej platne/veka v požadovanej výške pri príprave jedál ktoré nevyžadujú stlačenie.
- 7. Kontrolka zapnutia.**
- 8. Tlačidlo Start/Stop**
- 9. Tlačidlo Čas „+“:** na nastavenie (predĺženie) času varenia.
- 10. Tlačidlo Čas „-“:** na nastavenie (skrátenie) času varenia.
- 11. Regulátor termostatu spodnej platne:** na nastavenie teploty od 60 do 230 °C alebo vypnutie spodnej platne.
- 12. Regulátor termostatu vrchnej platne:** na nastavenie teploty od 60 do 230 °C alebo vypnutie vrchnej platne.
- 13. Odnímateľné platne:** s nepríslňavým povrchom, ľahko sa čistia a môžu sa umývať v umývačke riadu. POČET A TYP PLATNÍ SA MÔŽU LÍŠIŤ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.
- 13a. Grilovacia platňa:** ideálna na grilovanie steakov, hamburgerov, kuracieho mäsa a zeleniny
- 13b. Hladká platňa:** na bezchybnú prípravu palacínok, vajec, slaniny a kôrovcov.
- 13c. Vrchná platňa na vafle:** na prípravu všetkých druhov vaflí (iba CG7044).
- 13d. Spodná platňa na vafle:** na prípravu všetkých druhov vaflí (iba CG7044).

- 14. Nádoba na zachytávanie tukov:** vstavaná v spotrebiči a odnímateľná pre jednoduché čistenie.

- 15. Dávkovač na vafle (iba CG7044).**

- 16. Predné nastaviteľné nožičky**

PRVÉ POUŽITIE

Zložte všetok obalový materiál a reklamné štítky z platne. Pred vyhodnením obalového materiálu sa uistite, že ste vybrali všetky časti nového spotrebiča. Odporúčame, aby ste si škatuľu a obalový materiál odložili na budúce použitie.



Poznámka: Pred prvým použitím vyčistite základňu, veko a regulačné kolieska navlhčenou utierkou od prachu, ktorý sa tam usadil počas prepravy. Dôkladne vyčistite varné platne a nádobu na zachytávanie tukov. Platne aj nádobu na zachytávanie tukov sa môžu umývať v umývačke riadu.



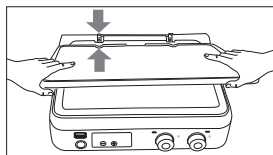
Poznámka: Pri prvom použití môže spotrebič vydávať ľahký zápach a trochu dymu. Je to normálne a bežné pri všetkých spotrebičoch s nepríslňavým povrchom.



Poznámka: odnímateľné platne (grilovacia a hladká) sa dajú navzájom vymeniť.

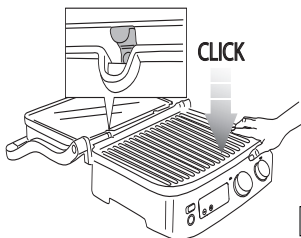
Vloženie varných platní

- Umiestnite spotrebič do vodorovnej polohy (pozri obr. 1). Vložte platne jednu po druhej.



1

- Každá platňa sa dá vložiť tak do vrchného, ako aj do spodného lôžka (pozri obr. 2).



2

Vybratie platní

Umiestnite spotrebič do vodorovnej polohy.

Nájdite na ľavej strane tlačidlá (3) na uvoľnenie platní. Silno stlačte tlačidlo a platňa sa oddelí od základne. Uchopte platňu oboma rukami a potiahnite ju pozdĺž kovových držiakov a vyberte ju zo základne. Potom stlačte druhé uvoľňovacie tlačidlo a rovnakým postupom vyberte druhú platňu.



Nebezpečenstvo popálenia! Vyberajte alebo vymieňajte varné platne až vtedy, keď spotrebič vychladol.

Umiestnenie nádoby na zachytávanie tukov

Počas varenia musí byť nádoba na zachytávanie tukov vložená na príslušnom mieste na pravej strane spotrebiča. Tuk vytekajúci z jedla sa odvádza cez otvor v platni a zhromažďuje sa v nádobe.



Poznámka: Počas varenia pravidelne kontroluje a vylievajte nádobu na zachytávanie tukov, aby v nej nepretiekli tekuté tuky.

Po skončení varenia zhromaždený tuk vhodne zlikvidujte.

Nádoba na zachytávanie tukov sa môže umývať v umývačke riadu.



Pozor! Počas varenia dávajte vždy dobrý pozor.

Pri otváraní spotrebiča uchopte rukoväť, ktorá sa nezohrieva. Naopak, časti z hliníkovej zliatiny sa zohrievajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ich pri varení ani bezprostredne po jeho skončení.

Pred akoukoľvek ďalšou manipuláciou so spotrebičom ho najprv nechajte vychladnúť (aspoň 30 minút).

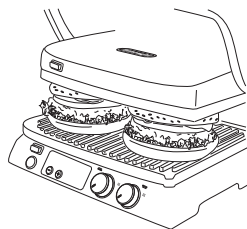
Nádoba na zachytávanie tukov musí byť pri vždy pri varení vložená v spotrebiči. Nevyprázdňujte nádobu na zachytávanie tukov, kým spotrebič úplne nevychladol. Pri vyberaní nádoby dávajte pozor, aby ste nerozliali kvapalinu.

POLOHY PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

Kontaktný gril (zatvorená poloha)

Vrchná platňa sa opiera o spodnú platňu. To je začiatková poloha a jedna z varných polôh, keď sa spotrebič používa ako kontaktný gril. Vrchná platňa sa automaticky prispôbi hrúbke jedla nachádzajúceho sa na spodnej platni. Takto sa jedlo uvarí rovnomerne z oboch strán.

Kontaktný gril je ideálny na varenie hamburgerov, mäsa bez kostí a tenkých plátkov mäsa, zeleniny a pečiva. „Kontaktná“ funkcia sa výborne hodí na rýchlu prípravu zdravých jedál. Pri použití kontaktného grilu sa jedlo varí rýchlo práve preto, že je súčasne v kontakte s platňami z oboch strán (pozri obr. 3).

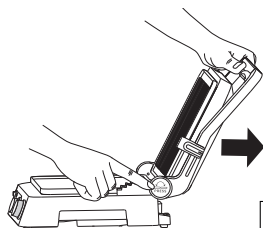


Pomocou drážok v platni a otvoru v zadnej časti spotrebiča sa prebytočný tuk odvádza a zhromažďuje v príslušnej nádobe. Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a pántom, pomocou ktorých sa dá vrchná platňa nastaviť v závislosti od hrúbky potravín. Ak chcete pomocou kontaktného grilu pripraviť viac vecí naraz, jednotlivé zložky by mali mať približne rovnakú hrúbku, aby sa umožnilo rovnomerné zatvorenie veka (vrchnej platne).

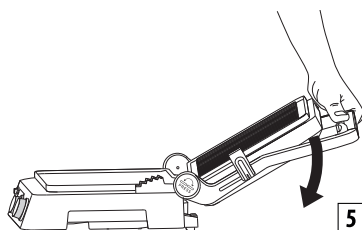
Otvorený gril

Vrchná platňa je na rovnakej úrovni ako spodná platňa. Vrchná aj spodná platňa sa nachádzajú v jednej rovine, a tak vytvárajú veľkú varnú plochu. V tejto polohe sa môže spotrebič používať v režime barbecue, buď s grilovaním alebo hladkou platňou. Ak chcete nastaviť spotrebič do tejto polohy, musíte najprv nájsť uvoľňovacie tlačidlo pántu, umiestnené na pravej strane.

Ľavou rukou uchopte rukoväť a pravou rukou stlačte uvoľňovacie tlačidlo pántu (pozri obr. 4).



Potlačte rukoväť dozadu, až kým sa veko úplne nepreklopí do vodorovnej polohy (pozri obr. 5).

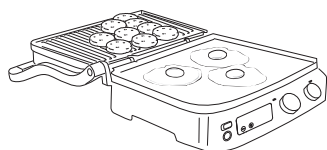


Ak zľahka podvihnete rukoväť predtým, ako stlačíte uvoľňovacie tlačidlo, zmierni sa tlak na pánt a otváranie ide ľahšie.

Teraz sa dá spotrebič používať ako gril/barbecue na prípravu hamburgerov, steakov, kuracieho mäsa a rýb. Režim barbecue je najuniverzálnejší spôsob použitia spotrebiča. Platne sú v otvorenej polohe, takže máte k dispozícii dvakrát taký veľký varný povrch.

Na jednotlivých platniach môžete pripravovať rôzne potraviny bez toho, aby sa zmiešali ich chute, alebo uvariť väčšie množstvo jedného druhu jedla.

Režim barbecue sa dá použiť na grilovanie plátkov mäsa s rozličnou hrúbkou, každé s požadovaným stupňom prepečenía. V tejto polohe je nutné jedlo počas varenia otáčať. Spotrebič sa dá použiť aj s hladkými platňami, na prípravu palacínok, syra, vajíec a slaniny na raňajky (pozri obr. 6).

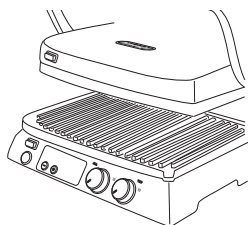


6

Vďaka veľkému varnému povrchu môžete súčasne pripravovať rôzne potraviny alebo väčšie množstvo jedného druhu jedla.

Grilovacia piecka

Tento režim (pozri obr. 7) sa hodí na bezkontaktné grilovanie potravín s veľkou hrúbkou, ktoré si vyžadujú pomalé a rovnomerné varenie.

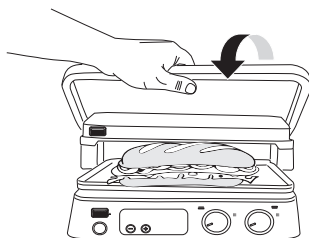


7

Je ideálna na prípravu zeleniny obsahujúcej väčšie množstvo vody, ktorá sa pomaly odparí.

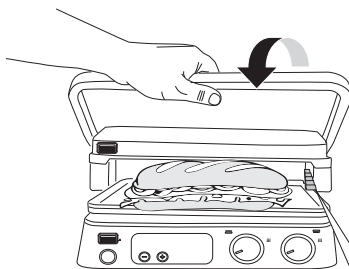
Túto varnú polohu môžete použiť aj na prípravu mäkkých sendvičov a jedál, ktoré sa nemusia stláčať.

- Rozložte potraviny na spodnú platňu.
- Pomocou rukoväti sklopte vrchnú platňu blízko k jedlu (obr. A).

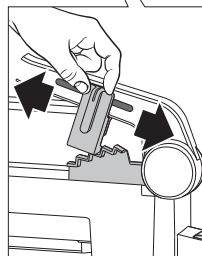


A

- Pomocou páky umiestnite zariadenie na zaistenie/uvolnenie grilovaných platní (4) do požadovanej polohy grilu.
- Vrchná platňa sa zaistí v polohe. K dispozícii je 5 polôh nastavenia výšky (obr. B).



B



POUŽÍVANIE

Prevádzka

Keď je spotrebič správne pripravený a začínate variť, zvolte pomocou regulátorov termostátov 11 a 12 teplotu od 60 do 230 °C pre obidve platne (vrchnú a spodnú).

Stlačte tlačidlo Start/Stop. Rozsvieti sa kontrolka ON.

V závislosti od zvolenej teploty je potrebných niekoľko minút, kým sa spotrebič zahreje. Keď termostat dosiahne požadovanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a je pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY“.

Nastavenie teploty sa dá zmeniť kedykoľvek počas varenia, v závislosti od druhu jedla, ktoré pripravujete.



Poznámka: spotrebič je vybavený 2 prednými

nastaviteľnými nožičkami (16), ktoré uľahčujú odtok oleja do nádoby na zachytávanie tukov.

Funkcia časovača

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, zvolte varnú polohu (pozri ods. „varná poloha“), potom uložte potraviny na platne. Čas varenia sa dá zvoliť pomocou tlačidiel časovača (9 a 10); po uplynutí času varenia sa na displeji zobrazí hlásenie „END“; spotrebič ostane zapnutý. Keď je jedlo uvarené, vypnite spotrebič stlačením tlačidla start/stop (8) alebo otočte regulátory termostatu (11 a 12) do vypnutej polohy.

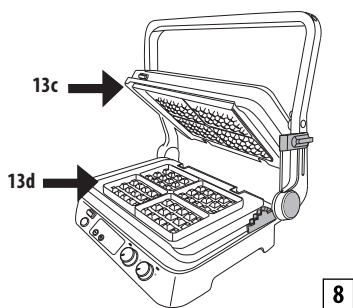
i Poznámka: spotrebič sa po 90 minútach prevádzky automaticky vypne.

Volba teplotnej stupnice

Teplota sa môže zobrazovať buď v °C alebo v °F. Ak chcete zmeniť mernú jednotku teploty, na niekoľko sekúnd stlačte naraz tlačidlá „+“ a „-“ (9 - 10).

Režim vafle (iba pre model CG7044)

- Vložte vafflovacie platne (13c/13d), ako je znázornené na obr.1. Upozorňujeme, že v tomto prípade platne nie sú zameniteľné a každá musí byť v polohe znázornenej na obr. 8.



- Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo start/stop.
 - Spotrebič spustí fázu predohrevu. Keď termostat dosiahne požadovanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a je pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY“.
 - Zľahka namažte platne roztopeným maslom
 - **Nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta.**
 - Cesto zľahka rozotiahnite a zatvorte spotrebič.
 - Varte tak dlho, ako je uvedené v recepte.
- Ak nastavíte časovač, po uplynutí času varenia zaznejú

tri zvukové signály, časovač zmizne a na displeji sa zobrazí hlásenie „END“. Ak chcete pripraviť ďalšie vafle, nalejte na spodnú platňu ďalšie cesto a zopakujte postup. Keď pripravíte poslednú vafľu, stlačením tlačidla start/stop spotrebič vypnete.



Pozor! Na vyberanie vaflí z platne nepoužívajte kovové nástroje, pretože by mohli poškodiť neprilnavý povrch.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Údržba zo strany používateľa

- Nepoužívajte žiadne kovové nástroje, ktoré by mohli poškriabať neprilnavý povrch platní. Používajte nástroje z dreva alebo tepelne odolného plastu.
- Plastové nástroje nesmú prísť do kontaktu s horúcimi časťami.
Medzi jednotlivými vareniami odstráňte zvyšky jedla cez otvor na odvádzanie tukov a zhromaždite ich v nádobe dole. Potom vyčistite papierovou utierkou a prejdite k ďalšej príprave.
- Pred každým čistením najprv nechajte spotrebič vychladnúť (aspoň 30 minút).

Čistenie a starostlivosť

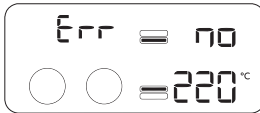
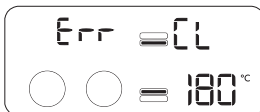
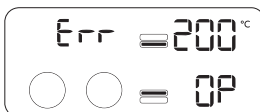


Poznámka: Pred čistením spotrebiča sa uistite, že úplne vychladol.

Po skončení varenia vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete. Nechajte spotrebič vychladnúť aspoň 30 minút. Odstráňte z platní prípadné zvyšky jedla. Vyprázdňte nádobu na zachytávanie tukov. Nádobu na zachytávanie tukov sa môže umývať buď ručne alebo v umývačke riadu. Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní (3) a zložte ich zo spotrebiča. Predtým, ako sa platní dotknete, uistite sa, že úplne vychladli. Varné platne sa môžu umývať v umývačke riadu, hoci pri častom umývaní sa môže znížiť ich povrchová odolnosť. Preto radšej vonkajší povrch varnej platne čistite mäkkou hubkou alebo utierkou navlhčenou vo vode s jemným čistiacim prostriedkom.
Na čistenie platní nepoužívajte kovové predmety.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Nápnájacie napätie	220-240 V~ 50-60 HZ
Príkion	2000 W
	1600 W (vafle)

Chybová správa na displeji	OPIS	PROBLÉM	RIEŠENIE
	Jedna z varných platní sa nezohrieva.	Elektronická riadiaca jednotka zistila, že jedna z varných platní nedosiahla nastavenú teplotu. Platňa nie je správne vložená v spotrebiči. Výhrevný článok v platni je možno poškodený. Pripojenie výhrevného článku je možno poškodené. Elektronická riadiaca jednotka je možno poškodená.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Skontrolujte, či je platňa správne vložená v lôžku v spotrebiči. Ak problém pretrváva, je pravdepodobné, že spotrebič má poruchu. Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi a uveďte druh chyby.
	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická riadiaca jednotka zistila poruchu teplotnej sondy.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Teplotná sonda sa musí vymeniť. Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi a uveďte druh chyby.
	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická riadiaca jednotka zistila poruchu teplotnej sondy.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Teplotná sonda sa musí vymeniť. Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi a uveďte druh chyby.

		Spotřebič sa nezapína.	Skontrolujte, či je spotřebič správne pripojený k elektrickej sieti. Pripojte spotřebič k inej elektrickej zásuvke. Skontrolujte automatický bezpečnostný istič. Ak problém pretrváva, je pravdepodobné, že spotřebič má poruchu. Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi.
		Po stlačení tlačidla START/STOP sa spotřebič nezapína.	Obidva regulátory teploty sú v polohe 0 a na vrchnom aj spodnom displeji sa zobrazuje OFF. Otočte regulátor na požadovanú teplotu, potom stlačte tlačidlo START/STOP.

TABUĽKA VARENIA

HOVÄDZIE MÄSO	HRÚBK (cm)	POČET KUSOV	ÚROVEŇ VARENIA	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
					spodná	vrchná			
Steak	0,5-1	2	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	2-3	potraviny dôkladne potrite olejom
Steak	0,5-1	4	Úplne prepečený	OTVORENÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	5-6	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Sviečkovica	3-4	4	Mierne opečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	4-5	potraviny dôkladne potrite olejom
Sviečkovica	3-4	4	Stredne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	7-8	potraviny dôkladne potrite olejom
Sviečkovica	3-4	4	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	10-11	potraviny dôkladne potrite olejom
Kotleta	2-3	2	Stredne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	4-5	potraviny dôkladne potrite olejom
Kotleta	2-3	2	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	7-8	potraviny dôkladne potrite olejom
Kotleta	2-3	4	Stredne prepečený	OTVORENÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	10-12	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Kotleta	2-3	4	Úplne prepečený	OTVORENÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	14-16	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Sekaný bi- ftek	2-3	6	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Kebab		6	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O - VACIA	HLADKÁ	230	13-15	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia

JAHŇACIE MÄSO	HRÚBK (cm)	POČET KUSOV	ÚROVEŇ VARENIA	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
					spodná	vrchná			
Karé	1,5-3	6	Stredne prepečený	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	10-12	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte mäso v polovici varenia
Karé	1,5-3	6	Úplne prepečený	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	12-14	

BRAVČOVÉ MÄSO	HRÚBK (cm)	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
				spodná	vrchná			
Steak	1-2	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	7-9	potraviny dôkladne potrite olejom
Steak	1-2	8	OTVORENÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	14-16	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Rolky	<2,5	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	9-11	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Rolky	<2,5	8	OTVORENÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	11-13	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Bravčové rebierka		6-8	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	20-25	otočte dva-trikrát
Slanina		4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	1-2	
Klobása		8	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	16-18	prepichnete klobásky vidličkou
Kebab		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	14-16	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte 1-2-krát
Párok		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	8-10	

KURACIE A MORČACIE MÄSO	HRÜBKA (cm)	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
				spodná	vrchná			
Prsia	<1	4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	3-4	potraviny dôkladne potrite olejom
Stehno		3	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	200	20-25	počas varenia 1-2-krát otočte
Kridlo		6	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	200	14-16	počas varenia 1-2-krát otočte
Sekaný biftek	1,5-2	4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	6-8	
Sekaný biftek	1,5-2	8	OTVORENÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	14-16	otočte v polovici varenia
Kebab		6	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	11-13	počas varenia 1-2-krát otočte
Párok		6	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	6-8	
Čertovské grilované kura		1	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	200	40-45	počas varenia 1-2-krát otočte

CHLIEB	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
			spodná	vrchná			
Hrianka/ sendvič	2	GRILOVACIA PIECKA	HLADKÁ	GRILOVACIA	180	3-5	umiestnite vrchnú platinu tak, aby sa do- týkala chleba, ale netlačila naň
Pečivo	2	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	180	2-3	
Krajce chleba	4	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	4-5	otočte v polovici varenia

ZELENINA	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
			spodná	vrchná			
Plátky baklažánu	1	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	4-6	potraviny dôkladne potrite olejom
Plátky cukety	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	6-8	potraviny dôkladne potrite olejom
Paprika nakrájaná na štvrtiny	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Plátky paradajky	1	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	5-7	potraviny dôkladne potrite olejom; otočte v polovici varenia
Plátky cibule	2	KONTAKTNÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	5-7	potraviny dôkladne potrite olejom, viackrát premiešajte vareškou

RYBY	MNOŽSTVO	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
				spodná	vrchná			
Celá	250 g	1	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	210	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Fileta	500 g	1	GRILOVACIA PIECKA	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	25-30	potraviny potrite olejom, umiestnite vrchnú platňu tak, že je veľmi blízko potravín, ale nedotýka sa ich
Plátky	450 g	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Kebab	500 g	6	OTVORENÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	10-12	potraviny dôkladne potrite olejom; otočte dva-trikrát
Kalamáre	400 g	1-2	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	10-12	potraviny dôkladne potrite olejom
Krevety	400 g	10-12	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	4-6	potraviny dôkladne potrite olejom

DEZERT	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C		MIN	ODPORÚČANIA
			spodná	vrchná	spodná	vrchná		
Palacinky	4	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACIA	200	200	4-5	natrite platne maslom; otočte v polovici varenia
Vafle	4	KONTAKTNÝ GRIL	VAFLE	VAFLE	190	200	4-5	natrite platne maslom
Plátky ananásu	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	200	5-6	natrite platne maslom

RECEPTY

MIEŠANÉ VAJCIA S ÚDENOU SLANINOU A HRIANKOU

INGREDIENCIE:

- vajcia 2
- slanina 2 plátky
- mlieko 1 polievková lyžica
- soľ, korenie podľa chuti
- hriankový chlieb 2 krajce

PRÍPRAVA:

Miešajte vajcia s mliekom a soľou, dokým nevznikne ľahká a nádychaná zmes. Do spodného lôžka vložte hladkú platňu a do vrchného grilovaciu. Uvedte spotrebič do režimu OTVORENÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, nalejte zmes vaječ do rohu platne a varte 2-3 min, pričom ju drevenou vareškou dobre miešajte, aby sa uvarila rovnomerne.

Medzitým na tej istej platni 3-4 min opekajte plátky slaniny, pričom ich otočte v polovici varenia. Na druhej platni zatiaľ 3-4 min opekajte chlieb, pričom ho otočte v polovici varenia. Položte na tanier a servirujte.

HRIANKY S BAKLAŽÁNOVOU PENOU

INGREDIENCIE:

- baklažán 1
- ricotta 100 g
- práškový cesnak podľa chuti
- petržlenová vňať podľa chuti
- olivový olej 4 polievkové lyžice
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti
- bageta 1

PRÍPRAVA:

Umyte baklažán, olúpte ho a nakrájajte na hrubé plátky. Do spodného lôžka vložte grilovaciu platňu a do vrchného hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte plátky baklažánu na spodnú platňu a varte zhruba 8-10 minút, kým nezmäknú. Plátky baklažánu nahrubo nakrájajte a vložte do mixéra spolu s ricottou, cesnakom, nasekanou petržlenovou vňaťou a štipkou soli a čierneho korenia. Pridajte olej. Mixujte, dokým nevznikne hladká zmes s jemnou štruktúrou. Namažte chlieb (nakrájaný na plátky) olivovým olejom a 1-2 min ho opekajte do zlatista pri teplote 230 °C s platňami vo vodorovnej polohe v režime KONTAKTNÝ GRIL.

Na opečený chlieb natrite baklažánový krém, pokropte dvomi lyžicami oleja a podávajte.

ŠALÁT S MÄSOM, RUKOLOU A CHERRY PARADAJKAMI

INGREDIENCIE:

- plátky telacieho mäsa 2
- rukola 100 g
- okrúhle cherry paradajky 10-12
- hobliny syru grana 100 g
- soľ podľa chuti
- olivový olej podľa chuti

PRÍPRAVA:

Prípravte šalát z rukoly a cherry paradajok: umyte rukolu, položte ju na čistú utierku, aby uschla, a nakrájajte paradajky na štvoro. Do spodného lôžka vložte grilovaciu platňu a do vrchného hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte plátky mäsa potreté olejom na spodnú platňu, zatlačte ich vrchnou platňou a pečte 2-3 min v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia. Nakrájajte mäso na prúžky a vmiešajte ho do zmesi rukoly a paradajok. Osolte a pridajte hobliny syru grana. Ochutte trochu oleja.

KOTLETY S VÔŇOU KÁVY

INGREDIENCIE:

- hovädzie kotlety (2 po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVÚ ZMES:

- rasca celá 2 čajové lyžičky
- zrnká kávy 2 čajové lyžičky
- mletá paprika sladká 1 polievková lyžica
- mletá paprika štiplavá 1 čajová lyžička
- hrubozrnná soľ 1 čajová lyžička
- korenie 1 čajová lyžička

PRÍPRAVA:

Pripravte kávovú zmes: do kuchynského robota vsypte rascu a zrnká kávy a nahrubo posekajte. Vzniknutú zmes nasypete do misky, pridajte zvyšné prísady a dobre premiešajte. Mäso potrite tenkou vrstvou oleja a okoreňte, zakryte a nechajte pri izbovej teplote odležať približne 30 minút. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte mäso na spodnú platňu, zatlačte ho vrchnou platňou a pečte 6-8 min v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia. Podávajte teplé.

SVIEČKOVICA S HUBOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE:

- plátky sviečkovice 4
- soľ podľa chuti
- čerstvo zomleté čierne korenie podľa chuti
- strúčiky cesnaku 2
- dijonská horčica 2 čajové lyžičky
- maslo 60 g
- olivový olej podľa chuti

INGREDIENCIE NA HUBOVÚ OMÁČKU:

- maslo 30 g
- gorgonzola 1 polievková lyžica
- šalotky 2
- huby 300 g
- whisky 1/2 pohárika
- smotana 200 g
- citrónová šťava podľa chuti
- petržlenová vňať podľa chuti

PRÍPRAVA:

Mäso ochutte soľou a čiernym korením a nechajte pri izbovej teplote odstáť asi hodinu. Pripravte hubovú omáčku: na panvici rozpustte maslo, pridajte šalotku nakrájanú na plátky a varte 2-3 min. Pridajte huby a varte ďalších 5 min. Potom pridajte whisky, povarte 1 minútu, pridajte pohár vody a varte ďalšiu minútu. Pridajte smotanu, citrónovú šťavu, petržlenovú vňať, gorgonzolu a priveďte do varu. Varte, kým omáčka nezhrusne, podľa chuti pridajte soľ a čierne korenie a nechajte odstáť. Medzičasom pripravte omáčku na ochutenie plátok sviečkovice pri varení: na malej panvici zmiešajte maslo, horčicu a cesnak. Varte na miernom ohni, až kým sa maslo neroztopí. Zmes udržiavajte teplú. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Potrite plátky mäsa z oboch strán omáčkou. Potom, keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte mäso na spodnú platňu a zatvorte gril. Pečte 6-8 min v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia a hrúbky mäsa. Po dopečení vyberte plátky mäsa a servírujte ich s predtým pripravenou hubovou omáčkou.

HAMBURGER S OPEČENÝM RAŽNÝM CHLEBOM

INGREDIENCIE:

- ražný chlieb 8 krajcov
- mleté mäso prvej triedy 500 g
- plátkový ementál 100 g
- olivový olej 2 polievkové lyžice
- nakrájané cibule 2
- maslo s izbovou teplotou podľa chuti
- worcesterská omáčka 2 čajové lyžičky
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti
- cukor pol čajovej lyžičky

PRÍPRAVA:

Na prípravu hamburgerov: v miske zmiešajte mleté

mäso, worcesterskú omáčku, soľ, korenie a premiešajte, aby sa všetky zložky dobre spojili. V rukách vyformujte 4 hamburgery o hrúbke približne 2 cm. Uvedte spotrebič do režimu OTVORENÝ GRIL. Do spodného lôžka vložte hladkú platňu a do vrchného grilovaciu. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte nakrájanú cibuľu ochutenú olivovým olejom a cukrom na spodnú platňu a varte zhruba 5-6 min, pričom viackrát premiešajte vareškou, aby sa uvarila rovnomerne a zmäkla. Súčasne na druhej platni varte zhruba 12 min hamburgery, pričom ich po asi 5-6 min otočte (čas varenia sa líši v závislosti od hrúbky hamburgerov). Po dokončení prípravy odoberte cibuľu z platne a iba z jednej strany opekajte 1-2 min krajce chleba potreté maslom.

Položte krajce chleba na doštičku opečenou stranou hore, posypte ich cibuľou, pridajte hamburgery a posypte syrom. Na vrch položte ďalší plátok chleba, opečenou stranou dole. Počkajte, kým sa platňa znovu rozohreje, potom na ňu položte naplnené chleby a vrchnú platňu dobre zatlačte. Pečte 2-3 min, kým dosiahnete dostatočný stupeň prepečenia.

JAHŇACIE REBIERKA NA BALZAMIKOVOM OCTE A ROZMERÍNE

INGREDIENCIE:

- jahňacie rebierka 6
- nasekaný rozmarín 10 g
- nasekaný cesnak 10 g
- balzamikový ocot 100 ml
- cukor 15 g
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

V dostatočne veľkej nádobe zmiešajte všetky suroviny, zakryte a nechajte jahňacie marinovať v chladničke 1-2 hodiny. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte rebierka na spodnú platňu. Pečte zhruba 11-13 minút v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia a hrúbky rebierok (odporúčame ich v polovici varenia otočiť, lebo kosť bráni kontaktu medzi vrchnou platňou a mäsom). Medzitým zlejte marinádu do panvice a podávajte ju ako omáčku ku grilovaným jahňacím rebierkam.

KURACÍ KEBAB S MEDOVO-LIMETKOVÝM KRÉMOM

INGREDIENCIE:

- kuracie prsia 500 g

INGREDIENCIE NA MARINÁDU:

- mletá paprika štiplavá 1 čajová lyžička
- koriander 1 čajová lyžička
- olivový olej 10 cl
- jarná cibuľka 2
- strúčiky cesnaku 3
- strúhaný zázvor 1 polievková lyžica
- cukor 1 polievková lyžica
- limetková šťava 1 polievková lyžica
- hrubozrnná soľ 1 polievková lyžica
- korenie podľa chuti

INGREDIENCIE NA MEDOVO-LIMETKOVÝ KRÉM:

- smotana na šľahanie 5 cl
- nastrúhaná kôra z limetiek 1/2 čajovej lyžičky
- limetková šťava 1 polievková lyžica
- olivový olej 1 polievková lyžica
- med 1 polievková lyžica
- soľ podľa chuti

PRÍPRAVA:

Na prípravu marinády: vložte všetky ingrediencie do kuchynského robota a mixujte, kým nevznikne jednoliata zmes. Položte na spodnú platňu kuracie mäso nakrájané na 2-cm kocky a pridajte marinádu tak, že rovnomerne pokryjete všetko mäso. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte 1-2 hodiny marinovať. Pripravte krém zmiešaním všetkých ingrediencií v miske, zakryte priehľadnou fóliou a odložte do chladničky. Nastoknite kusy mäsa na špizy. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, špizy potreté olejom položte na spodnú platňu, zatlačte vrchnou platňou a pečte zhruba 11-13 min. Počas varenia ich 1-2-krát otočte. Mäso podávajte teplé spolu s medovo-limetkovým krémom.

KURACIE STEHNÁ NA PROVENŠÁLSKY SPÔSOB

INGREDIENCIE:

- kuracie stehná 3 (550 g)

INGREDIENCIE NA MARINÁDU:

- suché biele víno 25 cl
- olivový olej 4 polievkové lyžice
- horčica so semiačkami 3 polievkové lyžice
- biely vínny ocot 3 polievkové lyžice
- provenšálske korenie 2 polievkové lyžice
- nasekaný cesnak 2 strúčiky
- hrubozrnná soľ 2 čajové lyžičky
- kajenské korenie 1 čajová lyžička

PRÍPRAVA:

Všetky prísady zmiešajte v miske a pripravte marinádu. Ostrým nožom narežte mäso na stehnách na viacerých miestach a trochu ich otvorte. Vložte stehná do misky a rovnomerne ich namočte v marináde; nechajte 2-3 hodiny odstáť. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte kuracie stehná na spodnú platňu, zatlačte ich vrchnou platňou a varte 20-25 min. Počas varenia ich 2-3 razy otočte. Keď sú hotové, položte ich na servírovací tanier a podávajte.

KREVETY NA GRILE

INGREDIENCIE:

- krevety 16-20 ks

INGREDIENCIE NA MARINÁDU:

- petržlenová vňať podľa chuti
- citróny 2
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti
- strúčiky cesnaku 2

PRÍPRAVA:

Marinádu pripravte tak, že najemno posekáte cesnak a petržlenovú vňať a pridáte citrónovú šťavu. Osolte a pridajte štipku čierneho korenia.

Umyte krevety, dobre ich osušte a nechajte marinovať aspoň pol hodiny.

Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a

stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte odkvapkané krevety na spodnú platňu, zatlačte ich vrchnou platňou a varte zhruba 4-6 min. Tesne pred podávaním ozdobte tanier niekoľkými plátkami citrónu a zeleným šalátom.

LOSOS NA GRILE S JOGURTOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE:

- fileta z lososa 500 g
- olivový olej podľa chuti

INGREDIENCIE NA OMÁČKU:

- grécky jogurt 250 g
- cesnak 1 strúčik
- soľ 1 čajová lyžička
- štipka cukru
- pažitka 20 g
- petržlenová vňať 20 g
- biele korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Na prípravu omáčky: umyte a dobre osušte petržlenovú vňať a pažitku, bokom nasekajte cesnak.

Do misky vylejte jogurt, pridajte bylinky, cesnak, soľ, cukor a čierne korenie a mixujte, dokým nevznikne jemný krém. Nechajte aspoň 30 min v chladničke. Vložte dole hladkú platňu a hore grilovaciu. Uvedte spotrebič do režimu GRILOVACIA PIECKA. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte filetu potretú olejom na spodnú platňu, zatvorte vrchnú platňu v režime GRILOVACIA PIECKA (čo najbližšie, ale bez dotyku) a varte zhruba 25-30 min (optimálne je, keď filetu v polovici varenia otočíte o 180°, pretože v zadnej časti je platňa bližšie k jedlu). Po skončení varenia položte lososa na servírovací tanier a podávajte spolu s jogurtovou omáčkou.

KALMÁR NA GRILE

INGREDIENCIE:

- veľký kalmár 400 g
- citrón 1
- petržlenová vňať 1 hrst'
- olivový olej podľa chuti
- oregano podľa chuti
- soľ podľa chuti
- mletá paprika štiplavá podľa chuti

PRÍPRAVA:

Vypitvajte kalmára, odrežte hlavu, vyberte kosť zvnútra a dobre opláchnite. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte kalmára potretého olejom na spodnú platňu, zatlačte vrchnou platňou a varte zhruba 10-12 min. V miske pripravte omáčku: zmiešajte olej s nasekanou petržlenovou vňaťou, citrónovou šťavou, oreganom, štipkou soli a štiplavej papriky. Keď je kalmár uvarený, zložte ho z grilu a ochuťte omáčkou. Položte na tanier a servírujte.

BANÁNOVÉ PALACINKY

INGREDIENCIE:

- banán 1
- vajcia 2 (1 celé + 1 biely)
- mlieko 150 ml
- hladká múka 00 100 g
- maslo 70 g
- soľ podľa chuti
- cukor 1 polievková lyžica
- prášok do pečiva 16 g

PRÍPRAVA:

Olúpte banán a vidličkou ho roztlačte na kašu. V druhej miske rozmiešajte 1 celé vajce s cukrom a postupne za stáleho miešania pridajte mlieko. Pridajte 50 g roztopeného masla, potom pomaly vmiešajte preosiatu múku s práškom do pečiva a štipku soli. Potom pridajte roztlačenú banánovú dužinu. Dôkladne ju zmiešajte so všetkými ingredienciami a odložte zmes na 10 minút do chladničky. Medzičasom vymiešajte bielo do pevného snehu. Vyberte z chladničky zmes a jemnými pohybmi zdola nahor do nej primiešajte vymiešaný bielo. Vložte dole hladkú platňu a hore grilovaciu. Uvedte spotrebič do režimu OTVORENÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, potrite obe platne trochou masla, naneste 1-2 polievkové lyžice cesta a rýchlo ho rozotrite po povrchu, aby sa vytvoril kruh. Pečte asi 2 minúty, až kým sa na celom povrchu palacinky nezačnú tvoriť bublinky. Potom ju otočte a pečte ďalšie asi 2 minúty. Palacinky môžete podávať na rôzne spôsoby: s čokoládovým krémom, javorovým sirupom, čerstvými čučoriedkami, čokoládovými hoblinami, medom, šľahačkou, alebo práškovým cukrom.

GRILOVANÝ ANANÁS SO ZMRZLINOU

INGREDIENCIE:

- ananás 1
- med podľa chuti
- trstinový cukor podľa chuti
- čerstvá mäta podľa chuti
- práškový cukor podľa chuti
- vanilková zmrzlina podľa chuti

PRÍPRAVA:

Očistite ananás od listov a šupy. Nakrájajte ananás na plátky s hrúbkou 1-2 cm a každý plátok posypte z oboch strán trstinovým cukrom. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, potrite ananás z oboch strán medom a položte ho na gril. Zatvorte gril a pečte 5-6 minút. Po uvarení dajte plátky ananásu na servírovací tanier, ozdobte lístkami čerstvej mäty, posypte práškovým cukrom a podávajte s kopčekmi zmrzliny.

IBA AK JE SPOTREBIČ VYBAVENÝ PLATŇAMI NA VAFLE

Vložte vaflovacie platne do správnej polohy

KLASICKÉ VAFLE

MNOŽSTVÁ NA: 12 vafli

PRÍPRAVA: 10 min

ČAS VARENIA: 15 min

INGREDIENCIE:

- hladká múka 00 2 hrnčeky (460 g)
- soľ 1 čajová lyžička
- prášok do pečiva 4 čajové lyžičky (10 g)
- cukor 2 čajové lyžičky (30 g)
- vajcia 2
- teplé mlieko 1 1/2 hrnčeka (345 ml)
- roztopené maslo 1/3 hrnčeka (75 g)
- vanilkový extrakt 1 čajová lyžička

PRÍPRAVA:

Vo veľkej mise zmiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a cukor a odložte stranou. V druhej mise vymiešajte vajcia. Vmiešajte mlieko, maslo a vanilku. Nasypte múku s ostatnými ingredienciami do misy s mliekom a vajcami a dôkladne premiešajte metličkou. Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, namažte vaflovaciu platňu roztopeným maslom alebo kuchynským neprilnavým sprejom a nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta. Ak treba, pomôžte si lyžicou. Roztiahnite cesto vareškou. Pečte vafle, kým nie sú zlatisté a chrupkavé (5 min). Opakujte postup, kým sa neminie cesto. Podávajte okamžite.

BELGICKÉ VAFLE

MNOŽSTVÁ NA: 14-16 vafli

PRÍPRAVA: 15 min

ČAS VARENIA: 20 min

INGREDIENCIE:

- hladká múka 2 hrnčeky (460 g)
- soľ 1/2 čajovej lyžičky
- prášok do pečiva 2 čajové lyžičky (5 g)
- cukor 2 čajové lyžičky (30 g)
- vajcia 4
- teplé mlieko 2 hrnčeky (460 ml)
- roztopené maslo 1/3 hrnčeka (70 g)
- vanilkový extrakt 1/2 čajovej lyžičky

PRÍPRAVA:

Vo veľkej mise zmiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a odložte stranou. V druhej mise vymiešajte žltka s cukrom, až kým sa cukor celkom nerozpustí.

Pridajte na vajcia vanilkový extrakt, roztopené maslo a mlieko a dôkladne premiešajte metličkou. Spojte zmes vaječ a mlieka s múčnou zmesou a mixujte, kým nevznikne jednoliata hmota. Z mixovaním to neprežeňte. V tretej mise elektrickým mixérom vyšľahajte za 1-2 min z bielok pevný sneh. Silikónovou vareškou opatrne vmiešajte sneh do zmesi na vafle.

Z mixovaním to neprežeňte. Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, namažte vaflovaciu platňu roztopeným maslom alebo kuchynským neprilnavým sprejom a nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta. Ak treba, pomôžte si lyžicou. Roztiahnite cesto vareškou. Pečte vafle, kým nie sú zlatisté a chrupkavé (5 min). Opakujte postup, kým sa neminie cesto. Podávajte okamžite.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A ŠKORICOU

MNOŽSTVÁ NA: 10-12 vafli

PRÍPRAVA: 10 min

ČAS VARENIA: 15 min

INGREDIENCIE:

- hladká múka 00 2 hrnčeky (460 g)
- soľ 1 čajová lyžička
- prášok do pečiva 1 čajová lyžička (3 g)
- cukor 3/4 hrnčeka (170 g)
- vajcia 2
- teplé mlieko 1 1/2 hrnčeka (345 ml)
- maslo 80 g
- vanilkový extrakt 1 čajová lyžička
- čokoláda na varenie 140 g
- kakaový prášok 1/4 hrnčeka (60 g)
- škorica 2 čajové lyžičky (6 g)

PRÍPRAVA:

Vložte čokoládu a maslo do misku vhodnej do mikrovlnnej rúry a zohrievajte pri najvyššom výkone 30 sekúnd. Miešajte, až kým sa čokoláda a maslo neroztopia a nevznikne hladká hmota. Potom ju odložte stranou, aby trochu vychladla. Zmiešajte metličkou vajcia, mlieko a vanilku vo veľkej mise a potom vmiešajte vychladnutú čokoládovú zmes, až kým nevznikne hladká hmota.

Preosejte múku a zmiešajte ju vo veľkej mise s cukrom,

práškovým kakaom, škoricou, práškom do pečiva a soľou. Nasypťte múčnu zmes do vaječnej a mixujte, kým nevznikne takmer hladká zmes s málo hrudkami. Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, namažte vaflovaciu platňu roztopeným maslom alebo kuchynským nepríľhavým sprejom a nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta. Ak treba, pomôžte si lyžicou. Roztiahnite cesto vareškou. Pečte vafle, kým nie sú zlatisté a chrumkavé (5 min).

Opakujte postup, kým sa neminie cesto. Podávajte okamžite.

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 aljzataból. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt-e.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- 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 enyhé tisztítószerezes vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok

külsőjét.

- Ez a készülék ételek sütésére alkalmas. Ezért nem szabad más célra használni, módosítani vagy bármilyen módon változtatni rajta.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek személyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben, egyéb vendégfogadó helyeken és magánszálláshelyeken.
- 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 gyermekektől a készüléket, és ne hagyja felügyelet nélkül üzemelni.
- Ne használja a készüléket sütőlapok nélkül.
- A készüléket csak akkor tegye el, ha 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.
- Vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat, amikor a készülék teljesen lehűlt.



Megjegyzés:

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

- Ne süssön átlátszó műanyag vagy alumínium fóliába, polietilén zacskóba csomagolt ételeket tűz keletkezésének veszélye miatt.



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:** meg kell nyomni a sütőlap kiengedéséhez és eltávolításához
- 4. A fedél/felső sütőlap magasságát beállító és rögzítő/kioldó készülék**
- 5. Pántkioldó gomb:** lehetővé teszi a készülék teljes kinyitását, hogy sík pozícióban tudjon sütni
- 6. A "grillsütő funkció" lap magasságának beállítása:** hogy a felső sütőlapot/fedelet a kívánt magasságban rögzítse, és olyan ételeket készíthessen, amelyeket nem kell leszorítani.
- 7. Bekapcsoló fény.**
- 8. Start/stop gomb**
- 9. Time gomb "+"**: a sütési idő beállításához (megnöveléséhez).
- 10. Time gomb, "-"**: a sütési idő beállításához (csökkentéséhez).
- 11. Az alsó lap termosztátjának gombja:** a hőmérséklet 60°C-ról 230°C-ra való szabályozásához vagy az alsó sütőlap kikapcsolásához.
- 12. Felső lap termosztát gombja:** a hőmérséklet beállításához 60 °C-ról 230 °C-ra vagy a felső lap kikapcsolásához.
- 13. Kivehető sütőlapok:** mosogatógépben mosható, könnyen tisztítható, tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapok. A LAPOK TÍPUSA ÉS SZÁMA MODELLTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZIK.
- 13a. Grillező lap:** tökéletes megoldás bifszték, húspogácsa,

csirke és zöldség grillezésére.

13b. Sima sütőlap: kifogástalan palacsinta és tojásételek készítéséhez, szalonna és rák sütéséhez.

13c. Felső gofri lap: mindenféle gofri elkészítéséhez (csak a CG7044).

13d. Alsó gofri lap: mindenféle gofri elkészítéséhez (csak a CG7044).

14. Zsírgyűjtő tálca: integrálva van a készülékbe, kivehető, hogy könnyebb legyen tisztítani.

15. Gofri adagoló (csak CG7044).

16. Állítható első lábak.

ELSŐ BEÜZEMELÉS

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.



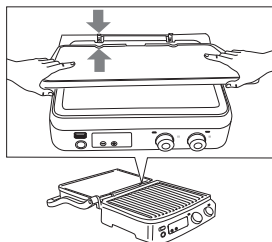
Megjegyzés: A készülék az első használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsáthat ki. Ez megszokott és megfigyelhető az összes tapadásgátló felületű készüléknél.



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

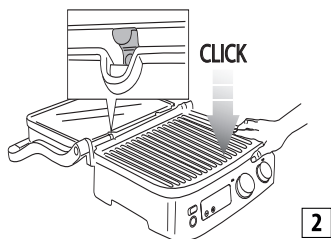
A sütőlapok beillesztése

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



1

- Minden sütőlap beilleszthető a felső vagy az alsó foglalatba (lásd 2. ábra).



A lapok eltávolításához

Állítsa a készüléket sík felületre.

Keresse meg a bal oldalon a sütőlapokat 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 talprésztől. 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 jobb oldalán lévő foglalatba kell beilleszteni. Az ételből kijövő zsír a lapon lévő nyílason keresztül kell leereszteni és a tálcában kell összegyűjteni.



Megjegyzés: Sütés közben gyakran ellenőrizze a zsírgyűjtő tálcát, és vegye ki, nehogy túl sok folyékony zsír gyűljön össze.

A sütés után megfelelően vezesse el az összegyűlt zsírt.

A zsírgyűjtő tálcát mosható mosogatógépben.



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, ne érintsen meg a sütés során vagy közvetlenül utána.

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

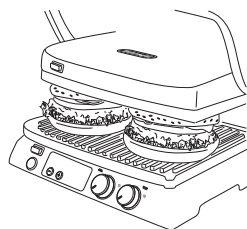
Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Ne ürítse a zsírgyűjtő tálcát, amíg a készülék teljesen ki nem hűl. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékot.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI POZÍCIÓI

Kontakt grillsütő (zárt helyzet)

A felső lap az alsó lappal támaszkodik. Ez az ideális pozíció amikor a készüléket nyitott grill/barbecue funkcióban használják. A felső lap automatikusan igazodik az alsó lappal helyezett étel vastagságához. Így az étel egyenletesen sül át mindkét oldalon.

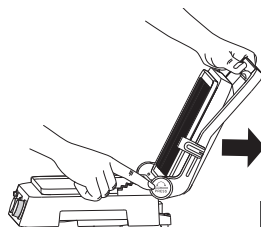
A kontakt grillsütő ideális megoldás húspogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez. A „kontakt grill” funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez. A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal érintkezve mindkét oldalát egyidejűleg megsüti (lásd 3. ábra).



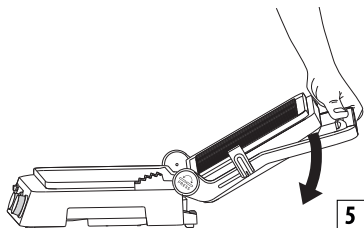
A lap bordázata és a készülék hátsó oldalán lévő nyílás lehetővé teszi a zsír összegyűjtését és leeresztését az erre szolgáló tartályba. A készülék el van látva egy különleges fogantyúval és egy pánttal, amellyel be lehet állítani a felső lapot az étel vastagsága alapján. Ha egyszerre több ételt kíván 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 lappal azonos szintre van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas sütő felületet alkotnak. Ebben a helyzetben a készülék használható barbecue üzemmódban grillező lappal vagy sima lappal. Ha ebben a helyzetben kívánja beállítani a készüléket, mindenképp meg kell keresni a jobb oldalt lévő pántkioldó gombot. Fogja meg a fogantyút a bal kezével, és a jobb kezével nyomja meg a pántkioldó gombot (lásd a 4. ábrát)..



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



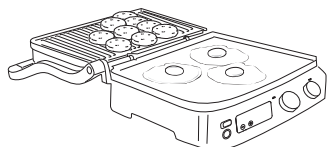
Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt megnyomná a kioldó gombot, enyhít a pántra nehezedő nyomáson, és a kinyitási művelet könnyebb lesz.

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 hússzeletek grillezhetők, mindegyik abban a sütési fokozatban, amelyet kíván. Ebben a pozícióban el kell forgatni az ételeket a sütés során.

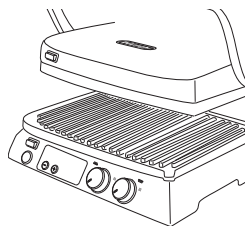
A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (lásd a 6. ábrát).



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

Grillsütő

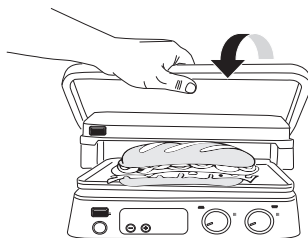
Ebben az üzemmódban (7. ábra) tökéletesen lehet grillezni érintkezés nélkül a vastag ételeket, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni.



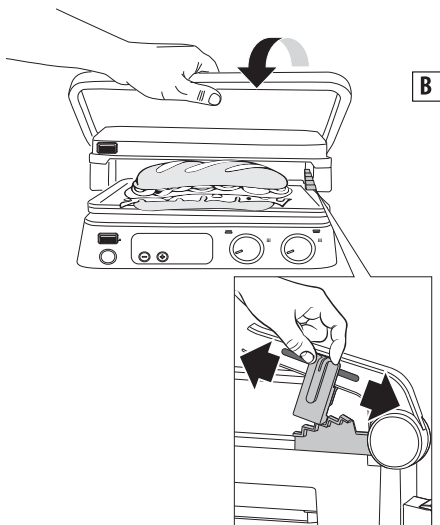
Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.

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

- Helyezze el az élelmiszereket az alsó lapon.
- A fogantyúval engedje le a felső lapot az étel közelébe (A ábra).



- A lapokat kioldó/rögzőtő eszközt (4) állítsa be a grill kívánt helyzetébe a kart elmozdítva.
- A felső lap rögzül helyzetben. 5 különböző magasságbeállítás van (B ábra).



HASZNÁLAT

Üzemelés

Ha megfelelően előkészítette a készüléket, és amikor készen áll a sütésre, válasszon ki egy 60°C-tól 230°C-ig terjedő hőmérsékletet a két lap mindegyikéhez (felső és alsó) a 11-es és 12-es termosztát 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 termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg.

A sütés során bármely pillanatban megváltoztatható hőmérséklet az elkészítés alatt álló étel típusától függően.

i Megjegyzés:a készülék 2 állítható elülső lábbal (16) van ellátva, amelyek megkönnyítik az olaj leeresztését a zsírgyűjtő tálcába.

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 (9 és 10) megnyomásával választható ki; a sütési idő végén a kijelzőn az "END" felirat látható; a készülék bekapcsolva marad. Amikor az étel megfőtt, kapcsolja ki a készüléket az indító/leállító gombot (8) megnyomva, vagy fordítsa el a termosztát gombjait (11 és 12) kikapcsolt helyzetbe.

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

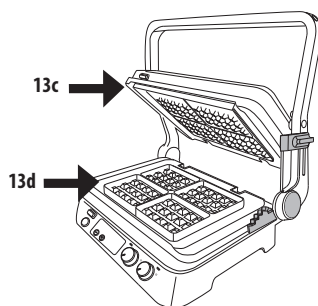
Hőmérsékleti skála kiválasztása

A hőmérséklet °C vagy °F fokokban jeleníthető meg. A hőmérséklet mértékegységének módosításához nyomja meg néhány másodpercig a "+" és a "-" gombokat (9 - 10).

Gofri üzemmód (csak a CG7044 modellnél)

- Rakja be a gofrisütő lapokat (13c/13d), 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.
- Állítsa az alsó és a felső sütőlap hőmérsékletét 190, illetve 200 °C-ra, majd nyomja meg a start/stop gombot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termosztát 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 a kis mérőedénnyel a lap mindkét formájába.**

- Enyhén kenje szét a tésztát és csukja be a készüléket..
- Süssa 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. - Ha több gofrit kíván készíteni rakjon tésztát az alsó lapra, és ismételje meg a fenti műveleteket.

Miután elkészítette az utolsó gofrit, nyomja meg a start/stop gombot, hogy kikapcsolja a készüléket.

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

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A felhasználó által végzett karbantartás

- Ne használjon fémből készült eszközöket, mert megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapokat. Használjon hőellenálló műanyag- vagy faeszközöket.
- Ne hagyja a műanyagesszközöket a meleg lapokon.
- Ét elkészítés után a zsírelvezető nyíláson keresztül távolítsa el és az alatta lévő tálcában gyűjtse össze az ételmaradékokat, majd egy papírtörölvél tisztítsa meg, hogy a készülék készen álljon a további használatra.
- Hagyja lehűlni (legalább 30 perc) mielőtt bármilyen tisztítási műveletet végezne a készüléken.

Tisztítás és gondozás

i Megjegyzés:A készülék tisztításának elkezdése előtt győződjön meg, hogy teljesen lehűlt.

A sütés végén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a csatlakozó aljzatból. Hagyja kihűlni a készüléket legalább 30 percen át. Távolítson el minden ételmaradékot a sütőlapokról. Üritse ki a zsírgyűjtő tálcat. A zsírgyűjtő tálca mosható kézzel vagy mosogatógépben.

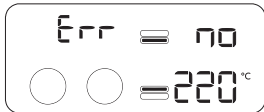
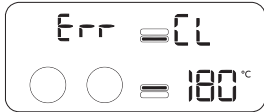
Nyomja meg a sütőlap-kioldó gombokat (3), hogy kivegye őket a készülékből. Mielőtt hozzányúlna, győződjön meg, hogy a lapok teljesen lehűltek. A sütőlapok elmoshatók mosogatógépben, bár a gyakori mosás kedvezőtlenül befolyásolhatja a bevonat tulajdonságait. Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő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

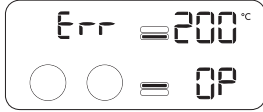
Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240 V / 50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	2000W
	1600W (GOFRI)

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Hibaüzenet a kijelzőn	LEÍRÁS	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
	Nem nő a hőmérséklet a sütőlapok egyikén.	Az elektronikus vezérlés azt észlelte, hogy a sütőlapok egyike nem érte el a beállított hőmérsékletet. A sütőlap nincs helyesen berakva a készülékbe. Megsérülhetett a lapban lévő melegítő elem. A fűtőelem csatlakozása megsérülhetett. Megsérülhetett az elektronikus vezérlés.	Húzza ki a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy a sütőlap jól be van-e illesztve a készülék foglalatába. Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.	Húzza ki a fali aljzatból. A hőmérséklet-szondát ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.

	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.	Húzza ki a fali aljzattból. A hőmérséklet-szondát ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.
		A készülék nem kapcsol be.	Ellenőrizze, hogy a készülék helyesen van-e csatlakoztatva a fali aljzathoz. Csatlakoztassa a készüléket egy másik elektromos csatlakozóaljzatba. Ellenőrizze az automatikus biztonsági kapcsolót. Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben. Forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.
		Miután megnyomta a START/STOP gombot, a készülék nem kapcsol be.	Mindkét hőmérséklet-beállító gomb 0 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.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MARHA- HÚS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARABSZÁM	SÜTÉSI SZINT	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
					alsó	felső			
Steak	0,5 - 1	2	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	2 - 3	jól olajozza be az ételt
Steak	0,5 - 1	4	Jól megsült	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	5 - 6	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Bélszín	3-4	4	Véres	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Közepes sütés	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	10 - 11	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Közepes sütés	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	4	Közepes sütés	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	10 - 12	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Rostélyos	2-3	4	Jól megsült	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Húspogácsa	2-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús		6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	13 - 15	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél

BÁRÁNY	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARAB- SZÁM	SÜTÉSI SZINT	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
					alsó	felső			
Kotlett	1,5-3	6	Közepes sütés	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	10 - 12	jól olajozza be az ételt, a sütés felé- nél fordítsa meg a szeleteket
Kotlett	1,5-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	12 - 14	

SERTÉS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső			
Steak	1-2	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	7 - 9	jól olajozza be az ételt
Steak	1-2	8	N y i t o t t GRILL	GRILL	SIMA	230	14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	9 - 11	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	8	N y i t o t t GRILL	GRILL	SIMA	230	11 - 13	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Sertés oldalas		6-8	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	20 - 25	fordítsa meg kétszer vagy háromszor
bacon		4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	1 - 2	
Kolbász		8	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	16 - 18	szúrja át a kolbászt egy villával
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	14 - 16	jól olajozza be az ételt, fordítsa meg 1-2 alka- lommal
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	8 - 10	

PULYKA- ÉS CSIRKEHÚS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARAB-SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső			
Mell	<1	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	3 - 4	jól olajozza be az ételt
Comb		3	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	20 - 25	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Szárnny		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	14 - 16	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
	1,5-2	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	6-8	
	1,5-2	8	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	14 - 16	félidőben fordítsa meg
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	11 - 13	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	6 - 8	
Grillezett csirke alla diavola		1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	40 - 45	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg

KENYÉR	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső			
Pirítós/ szendvics	2	GRILLSÜTŐ	SIMA	GRILL	230	3 - 5	úgy állítsa be a felső lapot, hogy hozzáérjen a kenyérhez, anélkül hogy összenyomná
Szendvics	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	2 - 3	
Kenyérseletek	4	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	230	4 - 5	félidőben fordítsa meg

ZÖLDSÉG	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső			
Darabolt padlizsán	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	4 - 6	jól olajozza be az ételt
Darabolt cukkini	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	6 - 8	jól olajozza be az ételt
Negyedelt paprika	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Paradicsomszeletek	1	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	230	5 - 7	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hagymaszeletek	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	SIMA	GRILL	230	5 - 7	jól olajozza be az ételt; egy spatulával gyakran keverje meg

HAL	MENNYISÉG	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső			
Egész	250 g	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	210	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Bélszín	500 g	1	GRILLSÜTŐ	SIMA	GRILL	230	25 - 30	olajozza be az ételt, a felső lapot úgy állítsa be, hogy éppen súrolja az ételt, de ne érjen hozzá
Szelet	450 g	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús	500 g	6	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	10 - 12	jól olajozza be az ételt; fordítsa meg kétszer-háromszor
Kalmár	400 g	1-2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	10 - 12	jól olajozza be az ételt
Garnélarakok	400 g	10-12	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	4 - 6	jól olajozza be az ételt

DESSZERT	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C		MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső	alsó	felső		
Palacsinta	4	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	200	200	4 - 5	kenje meg a lapokat, fordítsa meg a sütés felénél
Gofri	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GOFRI	GOFRI	190	200	4 - 5	vajazza meg a lapokat
Ananász szeletek	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	200	5 - 6	vajazza meg a lapokat

RECEPTEK

RÁNTOTTA, FÜSTÖLT SZALONNA ÉS PIRÍTÓS

HOZZÁVALÓK:

- 2 tojás
- 2 szelet bacon
- 1 kanál tej
- só és bors ízles szerint
- 2 szelet toast kenyér

ELKÉSZÍTÉS:

Üsse össze a tojást a tejjel és sóval, amíg egy könnyű és habos keveréket nem kap. Helyezze a sima lapot az alsó foglalatba, a grillező lapot pedig a felső foglalatba, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba.

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°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 féldőben fordítsa meg őket. Eközben a másik sütőlapon pirítsa a kenyert 3-4 percen keresztül körülbelül féldőben megfordítva őket. Állítsa össze a tálát és szolgálja fel.

PADLIZSÁNHABOS PIRÍTOTT KENYÉR

HOZZÁVALÓK:

- 1 padlizsán
- 100gr túró
- fokhagymapor ízles szerint
- petrezselyem ízles szerint
- 4 kanál olívaolaj
- só ízles szerint
- bors ízles szerint
- 1 baguette

ELKÉSZÍTÉS:

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

Helyezze a grillező lapot az alsó foglalatba, a sima lapot a felső foglalatba, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°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 keverőgéphez, túróval, egy gerezd fokhagymával, és szétmorzsolts petrezselyemmel, egy csipet sóval és borssal, valamint olajjal. Verje fel, amíg egy sima és finom szemcsés keveréket nem kap. Kenje meg a (szeletekre vágott) kenyeret olívaolajjal, és süsse őket 230°C-on továbbra is nyitott lapokon CONTACT GRILL üzemmódban egy-két percen át, amíg kellőképpen meg nem pirulnak.

Kenje a pirított kenyérre a padlizsánkrémet, öntsön rá két kanál olajat és szolgálja fel.

KOKTÉLPARADICSOMOS, RUKKOLÁS HÚSSALÁTA

HOZZÁVALÓK:

- 2 borjúszület
- 100gr rukkola
- 10-12 koktélparadicsom
- 100gr parmezán pehely
- só ízlés szerint
- olívaolaj ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a rukkola és koktélparadicsom salátát: mossa meg a rukkolát, tegye egy tiszta kendőre, és hagyja megszáradni, vágja a paradicsomokat 4 részre. Helyezze a grillező lapot az alsó foglalatba, a sima lapot a felső foglalatba, és állítsa a készüléket KONKONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba.

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°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 az alsó sütőlapra, 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 koktélparadicsom ágyon, adjon hozzá parmezán pehelyt. Enyhén olajozza be.

KÁVÉAROMÁS ROSTÉLYOS

HOZZÁVALÓK:

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

A KÁVÉKEVERÉKHEZ:

- 2 kiskanál köménymag
- 2 kiskanál kávészem
- 1 kiskanál édes fűszerpaprika
- 1 kiskanál paprika
- 1 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a kávékeveréket: öntse a köménymagokat és a kávé egy konyhagépbe és őrölje 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 KONKONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba.

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és

nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a „READY” felirat látható 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
- 2 kanál dijoni mustár
- 60gr vaj
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A GOMBASZÓSHOZ:

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

ELKÉSZÍTÉS:

Sózsa és borsozza meg a húst, hagyja körülbelül 1 órán át szobahőmérsékleten állni. Készítse elő a gombás szósz: egy serpenyőben olvassza meg a vaját, adja hozzá a mogorórhagyma karikákat és süsse 2-3 percen át. Adja hozzá a gombákat és süsse őket további 5 percen át. Ezen a ponton öntsön rá whiskeyt, süsse 1 percen át, adjon hozzá egy pohár vizet és süsse még egy percen át. Adja hozzá a folyékony tejszínt, a citromlevet, a petrezselymet, a gorgonzolát és forralja fel, majd addig főzze, amíg a szósz elég sűrű lesz; sózza meg, borsozza meg, és tegye félre. Időközben készítse elő a hús öntetét, amellyel sütés közben a hússzeleteket csatolni 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 KONKONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. A szeleteket kenje meg mindkét oldalán a szósszal, majd amikor a kijelzőn a „READY” üzenet jelenik meg, helyezze 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 100gr
- 2 kanál olívaolaj
- 2 darabokra vágott hagyma
- szobahőmérsékletű vaj ízlés szerint
- 2 kanál worchester szósz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- fél kanál cukor

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a húspogácsákat: egy kis tálkába keverje össze a darált húst, a worchester szószot, a sót, a borsot és jól keverje meg. Gyúrjon meg 4, kb. 2 cm vastag húspogácsát. Helyezze a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba, és helyezze be a sima sütőlapot alulra, a grillező lapot pedig felülre. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és 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 sütőlapon 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 kenyérrel, pirított oldala lefelé nézzen. Várjon amíg a lap újra felmelegedik, ezután rakja be a toast-okat, és szorítsa le jól a felső lappal.

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
- 15gr cukor
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Keverje össze a hozzávalókat egy megfelelően nagy edénybe, fedje le és hagyja állni a bárányt a hűtőben legalább 1-2 órán át. 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 230°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 sütés 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 gr csirkemell

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

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

HOZZÁVALÓK A MÉZES ÉS ZÖLD CITROMOS KRÉMHEZ:

- főzőtejszín 5 cl
- 1/2 kiskanál reszelt lime-héj
- 1 kanál lime-lé
- 1 kanál olívaolaj

- 1 kanál méz
- só ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a marinádót: 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 csirkékhúst, adja hozzá a marinádót, és egyenletesen fedje be az egész csirkét. Fedje be egy fóliával, és hagyja állni 1-2 órán át. Készítse elő a krémet, keverje össze a hozzávalókat egy tálba, fedje le egy átlátszó fóliával, és tegye a hűtőbe. Rakja rá a csirkedarabokat 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 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, tegye a rablöhúsokat az alsó sütőlapra, szorítsa le a felsővel, és süsse körülbelül 11-13 percen át, 1-2 alkalommal fordítsa meg őket. Szolgálja fel a meleg rablöhúsokat mézes-citromos krémmel.

CSIRKECOMB PROVENCE-I MÓDRA

HOZZÁVALÓK:

- csirkecomb 3 (550gr)

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- száraz fehérbor 25cl
- 4 kanál olívaolaj
- 3 kanál magos mustár
- fehér borecet 3 kanállal
- 2 kanál provençe-i fű
- szétmorzsol 2 gerezd fokhagyma
- 2 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál cayenne bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a marinádót, 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 200°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.

GRILLEZT GARNÉLÁRÁKOK

HOZZÁVALÓK:

- 16/20 db garnélarák

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

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

ELKÉSZÍTÉS:

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

Mossa meg a garnélarákokat, szárítsa meg őket, és hagyja 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 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, helyezze a rákokat, miután a páclét lecsepegtette róluk, az alsó sütőlapra és szorítsa le a felsővel, majd süsse őket körülbelül 4-6 percen át. Mikor felszolgálja őket, díszítse a tálat néhány citromszelettel és zöldsálatával.

GRILLEZT LAZACSZELET YOGHURTOS SZÓSSZAL

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr lazacszelet
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A SZÓSZHOZ:

- 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. Hagyja a hűtőszekrényben legalább 30 percig. Helyezze be a sima lapot alulra, a grill lapot fölé, és helyezze a készüléket SÜTŐ GRILL módba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és 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 részen közelebb van az ételhez). A sütés végén helyezze a lazacot egy felszolgáló tálra és joghurtos szósszal szolgálja fel.

GRILLEZT 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 GRILLSÜTŐ 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 „READY” felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott tintahalat az alsó lapra, szorítsa le a felsővel, és süsse 10-12 percen keresztül. Egy táliban készítse elő az öntetet, keverje össze az olajat a szétmorzolt 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 tálalást és szolgálja fel.

BANÁNOS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

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

ELKÉSZÍTÉS:

Hámozza meg a banánt, és egy villával pürésítse. Egy másik táliban 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, lentől 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, mézzel, felvert habbal, porcukorral.

GRILLEZT 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 GRILLSÜTŐ 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 mézzel és rakja rá a grillre. Zárja be a grillt és süsse 5-6 percen át. Miután megsültek, rakja a szeleteket egy tálalótálra, díszítse friss mentalevelekkel, szórja meg porcukorral és tálalja fagylaltgombócokkal.

CSAK HA VANNAK GOFRI LAPOK

Helyezze a gofrisütő lapot a megfelelő helyzetbe

KLASSZIKUS GOFRI

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze liszt (460 g)
- 1 kiskanál só
- 4 kanál élesztő / 10gr
- 2 kiskanál cukor (30 g)
- 2 tojás
- 1 1/2 csésze meleg tej (345 ml)
- 1/3 csésze olvasztott vaj (75 g)
- 1 kiskanál vanília-kivonat

ELKÉSZÍTÉS:

Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és a cukrot és rakja félre. A tojásokat egy külön tálban verje fel. Tegye bele a tejet, a vajat és a vaniliát. Öntse a lisztet és a többi hozzávalót a tálba a tejjel és a tojásokkal, majd habverővel keverje össze. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz. 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 aransyárgára és ropogósra (5 perc). Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

BELGA „GOFRI”

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 14-16 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉSI IDŐ: 20 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze süteményliszt (460 g)
- 1/2 kiskanál só
- élesztő süteményekhez 2 kiskanál (5 g)
- 2 kiskanál cukor (30 g)
- 4 tojás
- 2 csésze meleg tej (460 ml)
- 1/3 csésze olvasztott vaj (70 g)
- 1/2 kiskanál vanília-kivonat

ELKÉSZÍTÉS:

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 tésztaába. Ne keverje meg túlságosan. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz. 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 aransyárgára és ropogósra (5 perc). Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

CSOKOLÁDÉS GOFRI ÉS FAHÉJ

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 10-12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze liszt (460 g)
- 1 kiskanál só
- élesztő süteményekhez 1 kiskanál (3 g)
- 3/4 csésze cukor (170 g)
- 2 tojás
- 1 1/2 csésze meleg tej (345 ml)
- 80gr vaj
- 1 kiskanál vanília-kivonat
- 140gr étcsokoládé
- 1/4 csésze kakaópor (60 g)
- 2 kiskanál fahéj (6 g)

ELKÉSZÍTÉS:

Rakja a csokoládét és a vajat egy mikrohullámú sütőkhöz megfelelő táliba, 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 az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz.

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).

Ismételje meg, amíg a keverék el nem fog. Azonnal tálalja.

VAŽNA UPOZORENJA

Sigurnosna upozorenja



Opasnost!

Zbog nepridržavanja ovog upozorenja može doći do strujnog udara opasnog po život.

- Prije uključivanja uređaja u struju, provjerite sljedeće:
 - Napon naveden na pločici s tehničkim podacima uređaja mora odgovarati naponu električne mreže;
 - Električna utičnica mora imati uzemljenje i jakost od najmanje 16 A.
 - Ako se proizvod upotrebljava u profesionalne svrhe, u svrhu kojoj nije namijenjen te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, proizvođač je oslobođen od svake odgovornosti.
- Provjerite da kabel za napajanje nije u dodiru s dijelovima uređaja koji se tijekom uporabe zagrijevaju. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov ovlašten servisni centar kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Prije odlaganja uređaja ili uklanjanja ploča za pečenje te prije bilo kojeg postupka čišćenja i održavanja, uređaj treba isključiti i izvaditi utikač iz utičnice. Provjerite je li se uređaj potpuno ohladio.
- Ne upotrebljavajte uređaj na otvorenom.
- Nikada nemojte uranjati uređaj u vodu.
- Uređaj se ne smije pokretati pomoću vanjskog tajmera ili pomoću odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Upotrebljavati isključivo produžne kabele koji su u skladu s primjenjivim sigurnosnim normama. Provjeriti jesu li u dobrom stanju i odgovarajući.
- Nikada ne isključivati utikač iz utičnice povlačenjem kabela.



Oprez!

U slučaju nepridržavanja ovih upozorenja postoji opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Vanjski dio ploče za pečenje očistiti mekanom spužvicom ili krpom navlaženom vodom i blagim deterdžentom.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pripremu hrane. Stoga se ne smije upotrebljavati u druge svrhe niti na bilo koji način mijenjati ili izmjenjivati.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo

za uporabu u domaćinstvu. Nije predviđena uporaba u kuhinjskim prostorijama za osoblje u trgovinama, agroturističkim gospodarstvima, hotelima, sobama za iznajmljivanje, motelima i drugim smještajnim objektima.

- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca od 8 ili više godina starosti i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva ili znanja, pod uvjetom da ih se pažljivo nadzire ili im se daju upute o sigurnoj uporabi uređaja te da su svjesni povezanih opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom. Uređaj i kabel držati dalje od dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj držati daleko od dohvata djece i ne ostavljati ga u funkciji bez nadzora.
- Nikada ne upotrebljavati uređaj bez ploča za pečenje.
- Uređaj odložiti tek kada se potpuno ohladio.
- Uređaj ne premještati tijekom uporabe.



Opasnost od opekline!

U slučaju nepridržavanja ovog upozorenja može doći do opekline.

- Tijekom rada uređaja vanjske površine mogu postati jako vruće. Uvijek se treba služiti ručkom (2) ili, ako je potrebno, rukavicama za pećnicu.
- Ploče za pečenje izvadite ili zamijenite tek kada se uređaj potpuno ohladi.



Napomena:

Ovaj simbol označava važne preporuke i informacije za korisnika.

- Ne pripremati hranu omotanu plastičnom ili aluminijskom folijom ni hranu u polietilenskim vrećicama kako bi se izbjegla opasnost od požara.



Ovaj je proizvod u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 koja se odnosi na materijale i predmete koji dolaze u dodir s hranom.

OPIS

- Postolje i poklopac:** konstrukcija od nehrđajućeg čelika sa samoregulatorajućim poklopcem.
- Ručka:** čvrsta metalna ručka za regulaciju poklopca ovisno o debljini hrane.
- Tipke za vađenje ploče:** pritisnuti za deblokiranje i uklanjanje ploče.
- Mehanizam za blokiranje/deblokiranje i podešavanje visine gornje ploče / poklopca**
- Tipka za otpuštanje spojnog zgloba:** omogućava potpuno otvaranje poklopca za pečenje u ravnom položaju.
- Podešavanje visine ploče s funkcijom „roštilj pećnice“:** za blokiranje gornje ploče /poklopca na željenoj visini, za pripremu hrane koju nije potrebno pritisnuti.
- Lampica – uređaj uključen/isključen**
- Tipka Start/Stop**
- Tipka za reguliranje vremena „+“:** za reguliranje (povećavanje) vremena za pripremu hrane.
- Tipka za reguliranje vremena „-“:** za reguliranje (smanjivanje) vremena za pripremu hrane.
- Termostat donje ploče:** za reguliranje temperature od 60 °C do 230 °C ili za isključivanje donje ploče.
- Termostat gornje ploče:** za reguliranje temperature od 60 °C do 230 °C ili za gašenje gornje ploče.
- Ploče koje se mogu vaditi:** neprianjajuće, perive u perilici posuđa, lako se čiste. BROJ I VRSTA PLOČA OVISE O MODELU.
- Grill ploča:** savršena za pečenje odrezaka, hamburgera, piletine i povrća.
- Glatka ploča:** za savršenu pripremu palačinki, jaja, slanine i račića.
- Gornja ploča za vafle:** za pripremu svih vrsta vafli (samo model CG7044).
- Donja ploča za vafle:** za pripremu svih vrsta vafli (samo model CG7044).
- Plitica za skupljanje masti:** umetnuta je u uređaj i jednostavno se vadi radi čišćenja.
- Dozator za vafle (samo CG7044).**
- Podesive prednje nožice.**

PRVA UPORABA

S ploče ukloniti svu ambalažu i promidžbene naljepnice. Provjerite ambalažu prije nego je bacite da slučajno ne sadrži neke od dijelova novog uređaja. Preporuča se sačuvati kutiju i ambalažu za ubuduće.



Napomena: Prije uporabe vlažnom krpom očistiti postolje, poklopac i regulatore da bi se uklonila prašina nakupljena tijekom transporta. Detaljno očistiti ploče za pečenje i pliticu za skupljanje masti. Ploče i plitica za skupljanje masti mogu se prati u perilici posuđa.



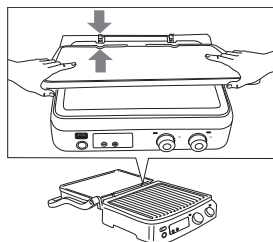
Napomena: Prilikom prvog korištenja, uređaj može otpustiti blagi miris i malo dima. To je normalno i zajedničko svim uređajima sa slojem protiv prijanjanja.



Važno: ploče koje se skidaju (grill i glatke ploče) mogu se međusobno zamjenjivati.

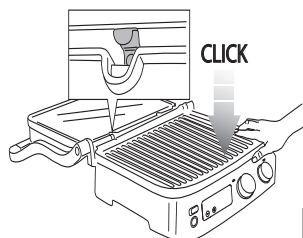
Umetanje ploča za pečenje

- Staviti uređaj u ravni položaj (slika 1). Ploče umetati jednu po jednu.



1

- Obje ploče mogu se umetnuti u gornji ili donji položaj (slika 2).



2

Skidanje ploča

Uređaj staviti u ravni položaj.

Pronaći tipke za deblokiranje (3) ploča koje se nalaze s lijeve strane. Čvrsto pritisnuti tipku za izbacivanje ploče iz baze. Uzeti ploču objema rukama, povući je duž metalnih vodilica te je izvući iz postolja. Pritisnuti i drugu tipku za vađenje

druge ploče te primijeniti isti postupak.



Opasnost od opekline! Ploče za pečenje mogu se izvaditi ili zamijeniti tek kada se uređaj potpuno ohladio.

Postaviti pliticu za skupljanje masti.

Tijekom pečenja plitica za skupljanje masti mora biti umetnuta u predviđeno mjesto na desnoj strani uređaja. Mast iz hrane odvodi se kroz otvor na ploči i skuplja u plitici.



Napomena: Tijekom pečenja redovito provjeravati pliticu za skupljanje masti i izvaditi je kako bi se spriječilo izlijevanje tekuće masti.

Nakon pečenja na odgovarajući način zbrinuti sakupljenu mast. Plitica za skupljanje masti može se prati u perilici posuđa.



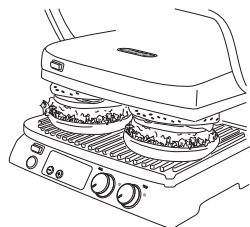
Oprez! Tijekom pečenja uvijek primijeniti najveći oprez. Uređaj otvoriti pomoću ručke koja ostaje hladna. Naprotiv, dijelovi od lijevanog aluminijski jako se zagriju te ih se ne smije dirati za vrijeme ili neposredno nakon pečenja. Prije bilo kakvog rukovanja poklopcem, ostaviti uređaj da se ohladi (najmanje 30 minuta).

Hranu pripremati samo s umetnutom pliticom za skupljanje masti. Ne prazniti pliticu za skupljanje masti dok se uređaj potpuno ne ohladi. Prilikom vađenja plitice paziti da se sadržaj ne izlije.

POLOŽAJI ZA PEČENJE

Kontaktni roštilj (ploče u zatvorenom položaju)

Gornja ploča naslanja se na donju ploču. To je početni položaj i položaj kada se uređaj upotrebljava kao grill ploča. Gornja ploča automatski se prilagođava debljini hrane na donjoj ploči. Na taj način hrana se podjednako peče s obje strane. Kontaktni roštilj idealan je za pripremu hamburgera, otkoštenog i tanko narezanog mesa te povrća i sendviča. Funkcija kontaktnog roštilja savršena je za brzu i zdravu pripremu hrane. Kada se upotrebljava funkcija kontaktnog roštilja, hrana se brzo priprema jer su obje ploče istovremeno u dodiru s hranom (slika 3).



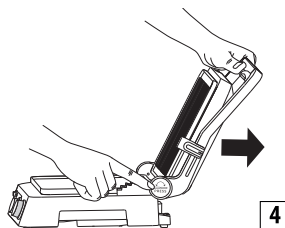
3

Kanalići na pločama te otvor sa stražnje strane uređaja omogućavaju odvođenje te skupljanje masti u odgovarajuću pliticu.

Uređaj ima posebnu ručku te spojni zglobov koji omogućavaju regulaciju gornje ploče ovisno o debljini namirnica. Ako se istovremeno priprema više vrsta hrane na kontaktnom roštilju, namirnice trebaju biti iste debljine kako bi se poklopac mogao podjednako zatvoriti (gornja ploča).

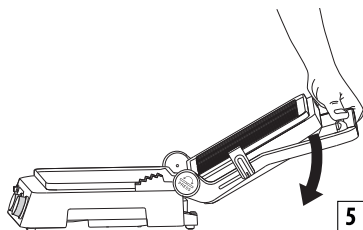
Otvoreni roštilj

Gornja ploča u istoj je ravni s donjom pločom. Donja i gornja ploča u istoj su ravni te tako čine široku površinu za pečenje. U ovom položaju uređaj možete upotrebljavati za roštiljanje na grill ploči ili glatkoj ploči. Za postavljanje uređaja u ovaj položaj, prvo je potrebno pronaći tipku za deblokiranje spojnog zglobova, koja se nalazi s desne strane. Primiti ručku lijevom rukom, a desnom pritisnuti tipku za deblokiranje spojnog zglobova (slika 4).



4

Ručku gurnuti unatrag dok se poklopac ne postavi u potpuno ravni položaj (slika 5).



5

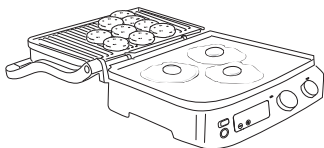
Ako se ručka blago podigne prije nego što se pritisne tipka za deblokiranje, smanjuje se pritisak na spojni zglobov pa je postupak otvaranja jednostavniji.

Uređaj se može upotrebljavati kao roštilj za pripremu hamburgera, odrezaka, pileline i ribe. Funkcija roštilja omogućava najraznovrsniju uporabu uređaja. Ploče su u otvorenom položaju, čime je omogućena dvostruka površina za pečenje.

Na pločama se mogu pripremati razne namirnice, bez da im se pomiješaju okusi, ili se može pripremati veća količina iste

hrane. Funkcija roštilja omogućava pripremu raznih vrsta mesa različite debljine, od kojih svaka može biti pečena prema vašem ukusu. Kada se priprema u ovom načinu, hranu treba okretati.

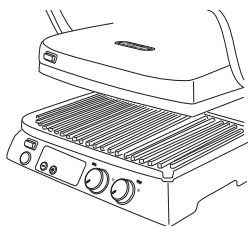
Uređaj se može upotrebljavati i s glatkim pločama za pripremu palačinki, sira, jaja i slanine za doručak (slika 6).



Široka površina za pečenje omogućava istovremenu pripremu raznih namirnica ili veće količine iste hrane.

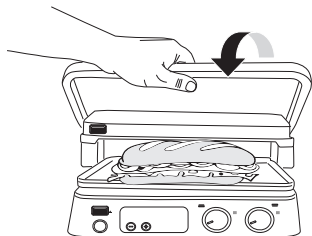
Roštilj pečnica

Ovaj je način (slika 7) savršen za pečenje bez kontakta namirnica velike debljine koje zahtijevaju polagano i ujednačeno pečenje.

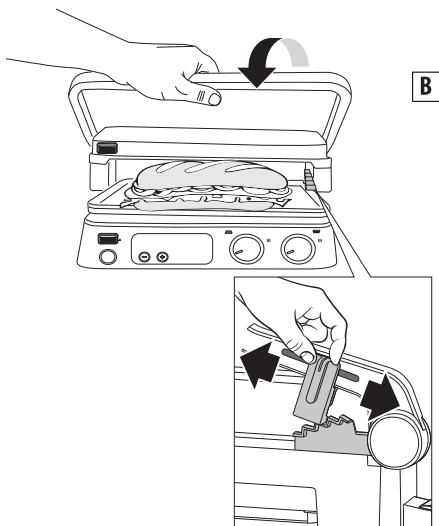


Idealan je za pripremu povrća s velikim sadržajem vode jer voda može ispariti. Ovaj položaj pogodan je za pripremu mekanih sendviča i hrane koju ne treba pritiskati.

- Staviti hranu na donju ploču.
- Držeći ručku, spustiti gornju ploču do visine blizu hrane (sl. A).



- Postaviti mehanizam za blokiranje/deblokiranje (4) ploča u željeni položaj pećnice povlačenjem polugice.
- Gornja ploča blokira se u tom položaju. Dostupno je 5 različitih visina (sl. B).



UPORABA

Rad

Kada je uređaj na odgovarajući način pripremljen te kada je sve spremno za pripremu hrane, postaviti temperaturu u rasponu od 60 °C do 230 °C za svaku od dvije ploče (gornju i donju) s pomoću termostata 11 i 12).

Pritisnuti tipku Start/Stop (uključiti/isključiti). Uključit će se lampica ON (uređaj uključen).

Ovisno o odabranoj temperaturi, potrebno je nekoliko minuta da se uređaj zagrije. Kada termostat postigne željenu temperaturu, čuje se zvučni signal i uređaj je spreman za uporabu. Na zaslonu se pojavljuje poruka „READY“ (spremno). Temperaturu je moguće promijeniti bilo kada tijekom kuhanja, ovisno o vrsti hrane koja se priprema.

i Napomena: uređaj ima dvije podesive prednje nožice (16) koje olakšavaju praznjenje ulja u posudicu za prikupljanje masti.

Funkcija tajmer

Kada se na ekranu pojavi poruka „READY“, odabrati položaj pečenja (vidjeti odjeljak „Položaji za pripremu hrane“) i staviti hranu na ploče. Vrijeme pečenja može se odabrati pritiskom na tipke tajmera (9 i 10); po isteku vremena pečenja na ekranu se pojavljuje poruka „END“ (kraj); uređaj ostaje uključen. Kad je hrana pečena, ugasiti uređaj pritiskom tipke start/stop (8) ili okretanjem termostata (11 i 12) u položaj za isključivanje.

i Napomena: uređaj se automatski isključuje nakon

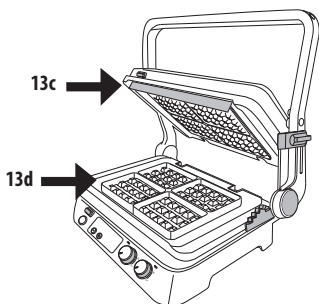
90 minuta rada.

Odabir prikaza temperature

Temperatura se može prikazivati u °C ili °F. Za promjenu mjerne jedinice za temperaturu pritisnuti obje tipke „+“ i „-“ (9 i 10) na nekoliko sekundi.

Način za pečenje vafela (samo model CG7044)

- Umetnuti ploče za vafle (13c/13d) kako je prikazano na sl. 1. Treba napomenuti da u ovom slučaju ploče nisu međusobno zamjenjive te da svaku ploču treba postaviti



kako je prikazano na slici 8.

- Postaviti temperaturu donje ploče na 190 °C, a gornje ploče na 200 °C i pritisnuti tipku start/stop.
- Uređaj pokreće fazu zagrijavanja. Kada termostatske žele željenu temperaturu, čuje se zvučni signal i uređaj je spreman za uporabu. Na zaslonu se pojavljuje poruka „READY“ (spremno).
- Ploče lagano premazati rastopljenim maslacem.
- **U svaki kalup na ploči uliti jednu mjericu.**
- Lagano raširiti smjesu i zatvoriti uređaj.
- Vrijeme pečenja prilagoditi receptu.

Ako se postavi tajmer, na kraju pečenja čut će se tri zvučna signala, tajmer će nestati, a na ekranu će se prikazati poruka „END“. - Za pripremu novih vafela, dodati smjesu na donju ploču i ponoviti postupak.

Kad se ispeče zadnji vafel, pritisnuti tipku start/stop kako bi se uređaj isključio.



Oprez! Ne upotrebljavati metalni pribor za uklanjanje vafela s ploča jer se može oštetiti neprijanjajući sloj.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Postupak održavanja koji provodi korisnik

- Ne upotrebljavati metalni pribor jer se može oštetiti neprijanjajući sloj na pločama. Upotrebljavati drveni pribor ili pribor od plastike otporne na toplinu.
- Ne ostavljati plastični pribor u dodiru s vrućim pločama.

- Između dva pečenja ukloniti ostatke hrane kroz otvor za cijeđenje masti te ih sakupiti u plitici koja se nalazi s donje strane pa uređaj obrisati papirnatim ubrusom i nastaviti sa sljedećim pečenjem.
- Prije čišćenja ostaviti uređaj da se ohladi barem 30 minuta.

Čišćenje i njega



Napomena: Prije čišćenja uređaja provjerite je li se potpuno ohladilo.

Po završetku pečenja isključiti uređaj i iskopčati utikač iz utičnice. Ostaviti uređaj da se ohladi barem 30 minuta. Ukloniti eventualne ostatke hrane s ploča. Isprazniti pliticu za skupljanje masti. Plitica za skupljanje masti može se prati ručno ili u perilici posuđa.

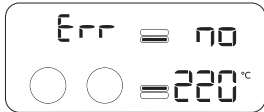
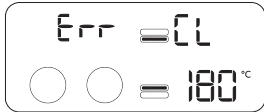
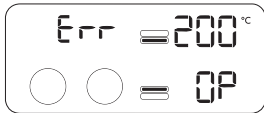
Pritisnuti tipke za deblokiranje ploča (3) kako biste ih izvadili iz uređaja. Prije rukovanja pločama provjeriti jesu li se potpuno ohladile. Ploče za pečenje mogu se prati u perilici posuđa, ali se takvim čestim pranjem mogu izgubiti svojstva premaza. Stoga se preporučuje očistiti vanjski dio ploče za pečenje mekanom spužvicom ili krpom navlaženom vodom i blagim deterdžentom.

Ne upotrebljavati metalne predmete za čišćenje ploča.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Napon napajanja	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
Ulazna snaga	2000 W
	1600W (VAFLI)

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Poruka greške na ekranu	OPIS	PROBLEM	RJEŠENJE
	Jedna od ploča za pečenje se ne zagrijava.	Elektroničkom kontrolom utvrđeno je da jedna ploča ne postiže postavljenu temperaturu. Ploča nije dobro umetnuta u uređaj. Možda je oštećen grijač u ploči. Možda je oštećen priključak grijača. Možda je oštećena elektronička kontrola.	Iskopčati iz zidne utičnice. Provjeriti je li ploča dobro umetnuta u predviđeno mjesto na uređaju. Ako se time ne riješi problem, vjerojatno je došlo do kvara na uređaju. Kontaktirati Službu za korisnike De'Longhi i navesti tip greške.
	Neispravan rad temperature sonde.	Elektroničkom kontrolom utvrđen je kvar temperature sonde.	Iskopčati iz zidne utičnice. Potrebno je zamijeniti temperature sondu. Kontaktirati Službu za korisnike De'Longhi i navesti tip greške.
	Neispravan rad temperature sonde.	Elektroničkom kontrolom utvrđen je kvar temperature sonde.	Iskopčati iz zidne utičnice. Potrebno je zamijeniti temperature sondu. Kontaktirati Službu za korisnike De'Longhi i navesti tip greške.
		Uređaj se ne uključuje.	Provjeriti je li uređaj ispravno upakovan u zidnu utičnicu. Ukopčati uređaj u drugu strujnu utičnicu. Provjeriti automatski sigurnosni prekidač. Ako se time ne riješi problem, vjerojatno je došlo do kvara na uređaju. Obratiti se servisu De'Longhi.

		Nakon pritiska tipke START/STOP uređaj se ne uključuje.	Oba termostata su u položaju 0 te se na gornjem i donjem ekranu prikazuje poruka „OFF” (isključeno). Podesiti termostat na željenu temperaturu i zatim pritisnuti tipku START/STOP.
--	--	---	---

TABLICA PEČENJA

GOVEDINA	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	STUPANJ PEČENJA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
					donja	gornja			
Odrezak	0,5 - 1	2	Dobro pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	2 - 3	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak	0,5 - 1	4	Dobro pečeno	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	5 - 6	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
File	3-4	4	Sirovo	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	4 - 5	Dobro nauljiti namirnice.
File	3-4	4	Srednje pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	7 - 8	Dobro nauljiti namirnice.
File	3-4	4	Dobro pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	10 - 11	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak s kosti	2-3	2	Srednje pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	4 - 5	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak s kosti	2-3	2	Dobro pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	7 - 8	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak s kosti	2-3	4	Srednje pečeno	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak s kosti	2-3	4	Dobro pečeno	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	14 - 16	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Hamburger	2-3	6	Dobro pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Ražnjić		6	Dobro pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	13 - 15	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja

JANJETINA	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	STUPANJ PEČENJA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
					donja	gornja			
Kotlet	1,5-3	6	Srednje pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti kotle- te na pola pečenja.
Kotlet	1,5-3	6	Dobro pečeno	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	12 - 14	

SVINJETINA	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
				donja	gornja			
Odrezak	1-2	4	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	7 - 9	Dobro nauljiti namir- nice.
Odrezak	1-2	8	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	14 - 16	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak	<2,5	4	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	9 - 11	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak	<2,5	8	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	11 - 13	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti na pola pečenja
Svinjska rebra		6-8	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	20 - 25	Okrenuti dva do tri puta.
Slanina		4	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	1 - 2	
Kobasica		8	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	16 - 18	Kobasice nekoliko puta probosti vilicom.
Ražnjić		6	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	14 - 16	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti jedan do dva puta.
Hrenovke		6	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	8 - 10	

PILEĆE I PUREĆE MESO	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
				donja	gornja			
Prsa	<1	4	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	3 - 4	Dobro nauljiti namirnice.
Batak		3	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	20 - 25	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.
Krilca		6	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	14 - 16	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.
	1,5-2	4	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	6-8	
	1,5-2	8	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	14 - 16	Okrenuti na pola pečenja.
Ražnjić		6	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	11 - 13	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.
Hrenovke		6	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	6 - 8	
„Leptir” pile s roštilja		1	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	40 - 45	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.

KRUHA	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
			donja	gornja			
Tost/sendvič	2	ROŠTILJ PEČNICA	GLATKA	GRILL	230	3 - 5	Gornju ploču podesiti tako da dodiruje kruh bez da ga pritisne.
Sendvič	2	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	2 - 3	
Kriške kruha	4	OTVORENI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	230	4 - 5	Okrenuti na pola pečenja.

POVRĆE	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
			donja	gornja			
Patlidžani na kriške	1	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	4 - 6	Dobro nauljiti namirnice.
Tikvice na kriške	2	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	6 - 8	Dobro nauljiti namirnice.
Paprika na četvrtine	2	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Rajčica na kriške	1	OTVORENI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	230	5 - 7	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Luk na kriške	2	KONTAKTNI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	230	5 - 7	Dobro nauljiti namirnice, često promiješati kuhačom.

RIBA	TEŽINA	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
				donja	gornja			
U komadu	250 g	1	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	210	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Fileti	500 g	1	ROŠTILJ PEĆNICA	GLATKA	GRILL	230	25 - 30	Nauljite namirnice te gornju ploču postavite tik uz namirnicu, ali da je ne dodiruje.
Filetirana riba	450 g	4	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Ražnjić	500 g	6	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	230	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti dva do tri puta.
Lignje	400 g	1-2	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice.
Račiči	400 g	10-12	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	4 - 6	Dobro nauljiti namirnice.

DESERT	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C		MIN.	SAVJETI
			donja	gornja	donja	gornja		
Palačinke	4	OTVORENI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	200	200	4 - 5	Ploče premazati maslacem, okrenuti na pola pečenja.
Vaflī	4	KONTAKTNI ROŠTILJ	VAFLI	VAFLI	190	200	4 - 5	Ploče premazati maslacem
Kriške ananasa	4	KONTAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	200	200	5 - 6	Ploče premazati maslacem

RECEPTI

KAJGANA, DIMLJENA SLANINA I TOST

SASTOJCI:

- 2 jaja
- 2 kriške slanine
- 1 žlica mlijeka
- sol i papar prema potrebi
- 2 kriške tost kruha

PRIPREMA:

Jaja tucite s mlijekom i solju dok ne dobijete prozračnu i pjenastu smjesu. Umetnite glatku ploču u donji položaj, a grill ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način OTVORENI ROŠTILJ.

Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, izlijte mješavinu jaja u jedan ugao ploče i pecite 2 do 3 minute. Drvenom kuhačom dobro promiješajte da bi se jelo ravnomjerno ispeklo. U međuvremenu na istoj ploči prepecite kriške slanine 3 do 4 minute, pazite ih na pola pečenja preokrenute. Na drugoj ploči tostirajte kriške kruha 3 do 4 minute i preokrenite ih na pola pečenja. Servirajte i poslužite.

HRSKAVI ZALOGAJI S KREMOM OD PATLIDŽANA

SASTOJCI:

- 1 patlidžan
- 100 g ricotta sira
- češnjak u prahu prema potrebi
- peršin prema potrebi
- 4 žlice maslinovog ulja
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- 1 francuski kruh

PRIPREMA:

Operite patlidžane, ogulite ih te ih narežite na deblje kriške. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu pokaže poruka „READY“, postavite patlidžane na donju ploču i pecite 8 do 10 minuta dok ne omekšaju.

Narežite kriške pečenih patlidžana na veće komade i stavite ih u mikser zajedno s ricotta sirom, češnjem češnjaka te nasjeckanim peršinom. Dodajte malo ulja, sol i papar. Miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Kruh narezan na kriške premažite maslinovim uljem te ga prepecite na 230 °C na pločama postavljenim na način rada KONTAKTNI ROŠTILJ 1 do 2 minute dok ne postignete željenu zlatno žutu boju.

Prepečeni kruh namažite kremom od patlidžana, nakapajte dvjema žlicama ulja i poslužite.

SALATA OD MESA S RIKOLOM I CHERRY RAJČICAMA

SASTOJCI:

- 2 tanka teleća odreska
- 100 g rikole
- 10 do 12 cherry rajčica
- 100 g Grana Padano sira naribanog na listiće
- sol prema potrebi
- maslinovo ulje prema potrebi

PRIPREMA:

Pripremite salatu od rikole i cherry rajčica – operite rikolu i stavite je na čistu krpu da se osuši pa narežite rajčice na četvrtine. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Podesite temperaturu donje i gornje ploče

na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, stavite prethodno nauljene odreske na donju ploču, pritisnite ih gornjom pločom i pecite 2 do 3 minute, ovisno o željenom stupnju pečenja.

Meso narežite na trakice, stavite na podlogu od rikole i cherry rajčica, posolite i pospite listićima sira Grana Padano. Začinite s malo ulja.

ODRESCI AROMATIZIRANI KAVOM

SASTOJCI:

- goveđi odresci (2 odreska od po 250 g)
- maslinovo ulje

ZA PRELJEV OD KAVE:

- 2 žličice sjemenki kumina
- 2 žličice zrnca kave
- 1 žličica slatke papričice
- 1 žličica paprike
- 1 žličica krupne soli
- 1 žličica papra

PRIPREMA:

Pripremite smjesu kave – sjemenke kumina i zrnca kave stavite u multipraktik te ih sameljite u prah, ali ne previše sitno. Tako dobiveni prah stavite u zdjelicu, dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte.

Meso lagano nauljite te ga začinite začинима. Sve pokrijte i ostavite na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ.

Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kada se na ekranu pojavi poruka „READY“, stavite meso na donju ploču, pritisnite ga gornjom pločom i pecite 6 do 8 minuta, ovisno o željenom stupnju pečenja. Poslužite toplo.

GOVEĐI FILE S UMAKOM OD GLJIVA

SASTOJCI:

- 4 goveđa filea
- sol prema potrebi
- crni papar mljeven neposredno prije začinjavanja, prema potrebi
- 2 češnja češnjaka
- 2 žličice senfa Dijon
- 60 g maslaca
- maslinovo ulje prema potrebi

SASTOJCI ZA UMAK OD GLJIVA:

- 30 g maslaca
- 1 žlica gorgonzole
- 2 luka kozjaka
- 300 g gljiva
- 1/2 čašice viskija
- 200 g vrhnja
- limunov sok prema potrebi
- peršin prema potrebi

PRIPREMA:

Meso začinite solju i paprom te ostavite da odstoji oko sat vremena na sobnoj temperaturi. Pripremite umak od gljiva – otopite maslac u posudi za kuhanje, dodajte luk kozjak narezan na kolutove i pržite 2 do 3 minute. Dodajte gljive i kuhajte još 5 minuta. Zatim dodajte viski, kuhajte još 1 minutu, dodajte čašu vode i nastavite kuhati još približno minutu. Dodajte vrhnje za kuhanje, limunov sok, peršin i gorgonzolu i pustite umak da zavrije. Kuhajte dok umak ne postigne odgovarajuću gustoću. Dodajte sol i papar i stavite ga sa strane. U međuvremenu pripremite začine za meso kojima ćete premazati filee tijekom pečenja. U manju posudicu stavite maslac, senf i češnjak. Kuhajte na laganoj vatri dok se maslac ne rastopi. Čuvajte na toplom. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Premažite filee umakom s obje strane, a zatim, kad se na ekranu prikaže poruka „READY“, stavite ih na donju ploču i zatvorite roštilj. Pecite 6 do 8 minuta ovisno o željenom stupnju pečenja i debljini filea. Na kraju skinite filee s ploče i poslužite ih prelivene umakom od gljiva koji ste prethodno pripremili.

HAMBURGER I TOSTIRANI RAŽENI KRUH

SASTOJCI:

- 8 kriška raženog kruha
- 500 g mljevenog mesa prve kategorije
- 100 g kriški sira ementalera
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 luka nasjeckana na ploškice
- maslac sobne temperature, prema potrebi
- 2 žličice umaka Worcester
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- pola žličice šećera

PRIPREMA:

Pripremite hamburgere – u zdjeli pomiješajte mljeveno meso, Worcester umak, sol, papar te sve dobro izmiješajte. Rukama oblikujte 4 hamburgera debljine oko 2 cm. Postavite uređaj u način OTVORENI ROŠTILJ i umetnite glatku ploču u donji položaj, a grill ploču u gornji položaj. Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, na donju ploču stavite ploške luka začinjene maslinovim uljem i šećerom i pecite ih 5 do 6 minuta, često miješajući kuhačom kako bi se ujednačeno ispeklo i omekšalo. Istovremeno, na drugoj ploči pecite hamburgere približno 12 minuta, pazite da ih preokrenete nakon 5 do 6 minuta pečenja (vrijeme pečenja ovisi o debljini hamburgera). Čim su ploške luka pečene, skinite ih s ploče i tostirajte kriške kruha premazane maslacem samo s jedne strane 1 do 2 minute.

Kriške kruha stavite na pladanj tostiranom stranom prema gore, pospite kriškama luka, dodajte hamburgere te na njih kriške sira. Zatvorite sendvič drugom kriškom kruha, tostiranom stranom okrenutom prema dolje. Pričekajte da se ploča ponovno zagrije, a zatim stavite sendviče i dobro pritisnite gornjom pločom.

Pecite 2 do 3 minute ovisno o željenom stupnju pečenja.

JANJEĆI KOTLETI S BALZAMIČNIM OCTOM I RUŽMARINOM

SASTOJCI:

- 6 janjećih kotleta
- 10 g nasjeckanog ružmarina
- 10 g nasjeckanog češnjaka
- 100 ml balzamičnog octa
- 15 g šećera
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi

PRIPREMA:

U većoj zdjeli pomiješajte sve sastojke, pokrijte zdjelu i ostavite da se janjetina marinira u hladnjaku 1 do 2 sata. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, stavite kotlete na donju ploču. Pecite 11 do 13 minuta, ovisno o željenom stupnju pečenja i o debljini kotleta (preporučujemo da ih okrenete na pola pečenja jer zbog kosti gornja ploča nije u kontaktu s mesom). U međuvremenu reducirajte marinadu u manjoj tavi i prelijte je pri posluživanju kao umak preko pečenih janjećih kotleta.

PILEĆI RAŽNJIĆI S KREMOM OD MEDA I LIMETE

SASTOJCI:

- 500 g pilećih prsa

SASTOJCI ZA MARINADU:

- 1 žličica ljute papričice
- 1 žličica korijandera
- 10 cl maslinovog ulja
- 2 mlada luka
- 3 češnja češnjaka
- 1 žličica naribanog đumbira
- 1 žlica šećera
- 1 žlica soka od limete
- 1 žličica krupne soli
- papar prema potrebi

SASTOJCI ZA KREMU S MEDOM I LIMUNOM:

- vrhnje za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličice naribane korice limuna
- 1 žlica soka od limete
- 1 žlice maslinovog ulja
- 1 žlica meda
- sol prema potrebi

PRIPREMA:

Priprema marinade – stavite sve sastojke u multipraktik i miksajte dok ne dobijete jednoliku smjesu. U duboki tanjur stavite piletinu narezanu na kockice široke 2 cm, dodajte marinadu te prekrijte piletinu. Prekrijte tanjur plastičnom folijom te ostavite da se marinira 1 do 2 sata. Pripremite kremu tako da u posudi za kuhanje pomiješate sve sastojke, pokrijte plastičnom folijom i čuvajte u hladnjaku. Nanižite kockice pilettine na ražnjice. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, stavite ražnjice na donju ploču, pritisnite gornjom pločom i pecite 11 do 13 minuta. Ražnjice tijekom pečenja okrenite 1 do 2 puta. Ražnjice poslužite dok su topli prelivene kremom od limuna i meda.

PILEĆI BATACI NA PROVANSALSKI

SASTOJCI:

- 3 pileća bataka (550 g)

SASTOJCI ZA MARINADU:

- 25 cl suhog bijelog vina
- 4 žlice maslinovog ulja
- 3 žličice senfa sa sjemenkama
- 3 žlice octa od bijelog vina
- 2 žlice provansalskih trava
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 2 žličica krupne soli
- 1 žličica kajenskog papra

PRIPREMA:

Za pripremu marinade pomiješajte sve sastojke u zdjeli. Oštrim nožem na nekoliko mjesta zarezite meso bataka i lagano ih rastvorite.

Stavite batak u posudu i ravnomjerno ih marinirajte. Ostavite da stoje 2 do 3 sata. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, stavite pileće batak na donju ploču, pritisnite gornjom pločom i pecite 20 do 25 minuta. Pileće batak tijekom pečenja okrenite 2 do 3 puta. Kada su pečeni, izvadite ih na pladanj i poslužite.

RAČICI NA ROŠTILJU

SASTOJCI:

- 16/20 komada račića

SASTOJCI ZA MARINADU:

- peršin prema potrebi
- 2 limuna
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- 2 češnja češnjaka

PRIPREMA:

Pripremite marinadu – sitno nasjeckajte češnjak i peršin i dodajte limunov sok, posolite i poparite.

Operite račiće, dobro ih osušite i ostavite da se mariniraju najmanje pola sata. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ.

Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kada se na zaslonu prikaže poruka „READY“, stavite račiće s kojih ste prethodno ocijedili marinadu na donju ploču, pritisnite gornjom pločom i pecite 4 do 6 minuta. Za posluživanje ukrasite tanjur s nekoliko kriški limuna i zelenom salatom.

LOSOS NA ROŠTILJU S UMAKOM OD JOGURTA

SASTOJCI:

- 500 g fileta lososa
- maslinovo ulje prema potrebi

SASTOJCI ZA UMAK:

- 250 g grčkog jogurta
- 1 češanj češnjaka
- 1 žličica soli
- 1 prstohvat šećera
- 20 g vlasca
- peršin prema potrebi
- papar prema potrebi

PRIPREMA:

Pripremite umak – dobro operite i osušite peršin i vlasac te nasjeckajte češnjak.

Jogurt izlijte u zdjelu, dodajte začine, češnjak, sol, šećer, papar te miksajte dok ne dobijete podatnu kremu. Stavite umak u hladnjak na barem 30 minuta. Umetnite glatku ploču u donji položaj, a grill ploču u gornji položaj i stavite uređaj u način ROŠTILJ PEČNICA. Podesite temperaturu

donje i gornje ploče na 230 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, prethodno nauljeni filet lososa stavite na donju ploču, zatvorite gornju ploču u načinu rada ROŠTILJ PEČNICA (u položaju koji je najbliži samoj namirnici, a da je ne dodiruje) i pecite 25 do 30 minuta (za bolji rezultat preporučujemo da na pola pečenja okrenete losos za 180° jer je u stražnjem dijelu ploča bliža namirnici). Po završetku pečenja izvadite losos na pladanj i poslužite ga s umakom od jogurta.

LIGNJE NA ROŠTILJU

SASTOJCI:

- velika lignja 400 g
- 1 limun
- 1 vezica peršina
- maslinovo ulje prema potrebi
- origano prema potrebi
- sol prema potrebi
- ljuta papričica u prahu prema potrebi

PRIPREMA:

Očistite utrobu lignje, odvojite glavu, izvadite unutarnju kost i dobro isperite. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ.

Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, stavite lignju koju ste prethodno nauljili na donju ploču, pritisnite gornjom pločom i pecite 10 do 12 minuta.

U zdjeli pripremite preliv tako da pomiješate ulje i nasjeckani peršin, limunov sok, malo origana, prstohvat soli i ljute papričice.

Kada je lignja pečena, skinite je s ploče i prelijte prelivom. Servirajte i poslužite.

PALAČINKE S BANANOM

SASTOJCI:

- 1 banana
- 2 jaja (1 cijelo + 1 bjelanjak)
- 150 ml mlijeka
- 100 g glatkog brašna (tip 00)
- 70 g maslaca
- sol prema potrebi
- 1 žlica šećera
- 16 g kvasca za kolače

PRIPREMA:

Ogulite bananu i zgnječite je vilicom u pire. U drugoj zdjeli istucite 1 cijelo jaje sa šećerom i polako dodajte mlijeko cijelo vrijeme miješajući. Dodajte 50 g otopljenog maslaca, a zatim polako dodajte prosijano brašno s kvascem, prstohvat soli i pire od banane. Dobro promiješajte sve sastojke i stavite smjesu u hladnjak na 10 minuta.

U međuvremenu istucite bjelanjak u čvrsti snijeg. Izvadite smjesu iz hladnjaka i nježno miješajući od dna prema površini smjese umiješajte snijeg od bjelanjka. Umetnite glatku ploču u donji položaj, grill ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način OTVORENI ROŠTILJ.

Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na zaslonu prikaže poruka „READY“, namastite ploče s malo maslaca, izlijte 1 do 2 žličice smjese i brzo je raširite po površini tako da dobijete krug.

Ostavite da se peče približno 2 minute dok se ne naprave mjehurići cijelom površinom palačinke, zatim je okrenite i pecite još približno 2 minute.

Palačinke možete poslužiti na različite načine – s čokoladnom kremom, javorovim sirupom, svježim borovnicama, listićima čokolade, medom, tučenim vrhnjem, šećerom u prahu.

PEČENI ANANAS SA SLADOLEDOM

SASTOJCI:

- 1 ananas
- med prema potrebi
- smeđi šećer prema potrebi
- svježa menta prema potrebi
- šećer u prahu prema potrebi
- sladoled od vanilije prema potrebi

PRIPREMA:

Skinite listove i koru s ananasa. Narežite ga na kriške debljine 1 do 2 cm i svaku krišku obostrano pospite smeđim šećerom. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI

SAMO ZA MODEL S PLOČAMA ZA VAFLE

Umetnuti ploče za vafle u odgovarajući položaj.

KLASIČNI VAFLI

KOLIČINA ZA: 12 vafli

PRIPREMA: 10min

VRIJEME PEČENJA: 15min

SASTOJCI:

- 2 šalice glatkog brašna (tip 00) (460 g)
- 1 žličica soli
- 4 žličice kvasca (10 g)
- 2 žličice šećera (30 g)
- 2 jaja
- 1 i 1/2 šalice toplog mlijeka (345 ml)
- 1/3 šalice otopljenog maslaca (75 g)
- 1 žličica ekstrakta vanilije

PRIPREMA:

U većoj zdjeli pomiješajte brašno, sol, kvasac, šećer te ostavite sa strane. U drugoj zdjeli istucite jaja. Dodajte mlijeko, maslac i vaniliju. Dodajte brašno i ostale suhe sastojke u zdjelu s mlijekom i jajima te pomiješajte pjenjačom. Postavite temperaturu donje ploče na 190 °C, a gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, premažite ploču za vafle otopljenim maslacem ili sprejem za kuhanje i ulijte mjericu smjese u svaki kalup na ploči, s pomoću žličice ako je potrebno. Raširite smjesu s pomoću kuhače. Pecite vafle dok ne pozlate i postanu hrskavi (5 min). Ponavljajte postupak dok ne potrošite smjesu. Odmah poslužite.

ROŠTILJ. Podesite temperaturu donje i gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, premažite ananas medom s obje strane i stavite ga na ploču za pečenje. Zatvorite roštilj i pecite 5 do 6 minuta. Kada su kriške pečene, posložite ih na pladanj i ukasite listićima svježeg mente, pospite šećerom u prahu i poslužite s kuglicama sladoleda.

BELGIJSKI VAFLI

KOLIČINA ZA: 14 do 16 vafli

PRIPREMA: 15 min

VRIJEME PEČENJA: 20 min

SASTOJCI:

- 2 šalice brašna za kolače (460 g)
- 1/2 žličice soli
- 2 žličice kvasca za kolače (5 g)
- 2 žličice šećera (30 g)
- 4 jaja
- 2 šalice toplog mlijeka (460 ml)
- 1/3 šalice otopljenog maslaca (70 g)
- 1/2 žličice ekstrakta vanilije

PRIPREMA:

U većoj zdjeli pomiješajte brašno, sol i kvasac te ostavite sa strane. U drugoj zdjeli tucite žumanjke sa šećerom dok se šećer potpuno ne otopi. Jajima dodajte ekstrakt vanilije, rastopljeni maslac te mlijeko i sve pomiješajte pjenjačom. Laganim miješanjem pomiješajte smjesu jaja i mlijeka sa smjesom brašna. Nemojte predugo miješati. U trećoj zdjeli električnim mikserom tucite bjelanjke 1 do 2 minute dok ne dobijete čvrsti snijeg. Gumenom lopaticom pažljivo dodajte bjelanjke u smjesu za vafle. Nemojte predugo miješati. Postavite temperaturu donje ploče na 190 °C, a gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, premažite ploču za vafle otopljenim maslacem ili sprejem za kuhanje i ulijte mjericu smjese u svaki kalup na ploči, s pomoću žličice ako je potrebno. Raširite smjesu s pomoću kuhače. Pecite vafle dok ne pozlate i postanu hrskavi (5 min). Ponavljajte postupak dok ne potrošite smjesu. Odmah poslužite.

VAFLE S ČOKOLADOM I CIMETOM

KOLIČINA ZA: 10 do 12 vafle

PRIPREMA: 10min

VRJEME PEČENJA: 15 min

SASTOJCI:

- 2 šalice glatkog brašna (460 g) (tip 00)
- 1 žličica soli
- 1 žličica kvasca za kolače (3 g)
- 3/4 šalice šećera (170 g)
- 2 jaja
- 1 i 1/2 šalice toplog mlijeka (345 ml)
- 80 g maslaca
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 140 g čokolade za kuhanje
- 1/4 šalice kakaa u prahu (60 g)
- 2 žličice cimeta (6 g)

PRIPREMA:

Stavite čokoladu i maslac u zdjelicu prikladnu za mikrovalnu pećnicu te je u njoj zagrijte na 30 sekundi na maksimalnoj jačini. Miješajte dok se čokolada i maslac potpuno ne stope i dok ne dobijete glatku smjesu. Pustite da se malo ohladi. U većoj zdjeli pjenjačem izmiješajte jaja, mlijeko i vaniliju te pažljivo dodajte ohlađenu smjesu čokolade dok ne dobijete glatku smjesu. Kroz sito, u veću zdjelu, prosijte brašno, šećer, kakao u prahu, cimet, kvasac i sol. Smjesu brašna i drugih suhih sastojaka dodajte u smjesu s jajima te sve pomiješajte pjenjačem dok ne dobijete glatku smjesu. Postavite temperaturu donje ploče na 190 °C, a gornje ploče na 200 °C i pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kada se na ekranu prikaže poruka „READY“, premažite ploču za vafle otopljenim maslacem ili sprejem za kuhanje i ulijte mjericu smjese u svaki kalup na ploči, s pomoću žličice ako je potrebno. Raširite smjesu s pomoću kuhače. Pecite vafle dok ne pozlate i postanu hrskavi (5 min).

Ponavljajte postupak dok ne potrošite smjesu. Odmah poslužite.

POMEMBNA OPOZORILA

Varnostna opozorila



Nevarno!

Neupoštevanje tega opozorila pomeni nevarnost življenjsko nevarnega električnega udara.

- Preden aparat vklopite v omrežno vtičnico, preverite:
- Ali je na tablici navedena omrežna napetost enaka napetosti vaše električne napeljave;
- Ali je omrežna vtičnica opremljena z ozemljitvijo in je njena najmanjša zmogljivost 16 A.
- Profesionalna uporaba izdelka, neprimerna ali neskladna z navodili za uporabo, razrešuje proizvajalca vsake odgovornosti.
- Prepričajte se, da napajalni kabel ni v stiku z deli aparata, ki se med uporabo segrejejo. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba, da se tako izognete vsem nevarnostim.
- Preden aparat odložite ali odstranite plošče za peko in pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem aparat izklopite in izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Prepričajte se, da se je aparat povsem ohladil.
- Aparat ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne potaplajte v vodo.
- Aparat ne sme delovati z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega krmiljenja.
- Vedno uporabljajte samo podaljške, skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Preverite, da so v dobrem stanju in ustreznega preseka.
- Vtikača ne povlecite iz vtičnice s potegom za napajalni kabel.



Pozor!

Neupoštevanje teh opozoril pomeni tveganje za osebne poškodbe ali okvare aparata.

- Očistite zunanost kuhalne plošče z mehko gobo ali krpo, navlaženo z vodo in blagim detergentom.
- Ta aparat je namenjen za pripravo hrane. Zato ga ne smete uporabljati za druge namene, niti kakorkoli spreminjati ali onesposobiti.
- Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v gospodinjstvu. Ni

predvidena uporaba v prostorih, namenjenih za kuhinjo osebja trgovin, pisarn in drugih delovnih prostorih, v kmečkem turizmu, hotelih, sobodajalcih, motelih ali drugih sprejemnih strukturah ter oddajanju sob.

- Aparat lahko uporabljajo otroci starosti nad 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali z nezadostnimi izkušnjami oziroma znanjem, če so pod nadzorom in se jih pouči o varnem načinu uporabe aparata in se zavedajo s tem povezanih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja aparata, razen če so stari več kot 8 let in so nadzorovani. Aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparat hranite izven dosega otrok in ne pustite ga delovati brez nadzora.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez plošč za peko.
- Aparat spravite šele, ko se je povsem ohladil.
- Aparata ne premikajte, ko ta deluje.



Nevarnost za opekline!!

Neupoštevanje teh previdnostnih ukrepov je lahko vzrok za opekline.

- Ko aparat deluje, zunanje površine lahko postanejo zelo vroče. Vedno prijemajte za oprijem (2) in po potrebi uporabite rokavice.
- Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.



Pomembna opomba:

Ta simbol opozarja na pomembne nasvete in informacije za uporabnika.

- ne pecite živil, če so ovite s plastično ali aluminijasto folijo oziroma so v polietilenski vrečki, ker bi se lahko vnela.



Ta aparat je skladen z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilo.

Odstranitev aparata



Aparata ne smete odstraniti skupaj z gospodinjstskimi odpadki, izročite ga pooblaščenemu centru za ločeno zbiranje odpadkov.

OPIS

1. **Podstavek in pokrov:** trdna sestava iz nerjavnega jekla s samonastavljivim pokrovom.
2. **Prijemalo:** trdno kovinsko prijemalo za prilagoditev pokrova in glede na debelino živil.
3. **Gumba za sprostitev plošče:** pritisnite za ločitev in odstranitev plošče
4. **Naprava za blokiranje/sprostitev in nastavitve višine zgornje plošče/pokrova**
5. **Gumb za odklop tečaja:** omogoča popolno odprtje aparata za peko na ravni površini
6. **Nastavitev višine plošče za "funkcijo peke na žaru":** za blokiranje zgornje plošče/pokrova na željeni višini, za pripravo jedi, ki jih ni potrebno stiskati.
7. **Lučka za vklop**
8. **Tipka Start/Stop**
9. **Tipka Time "+"**: za reguliranje (podaljšanje) časa peke.
10. **Tipka Time "-"**: za reguliranje (skrajšanje) časa peke.
11. **Vrtljivi gumb termostata spodnje plošče:** za reguliranje temperature od 60°C do 230°C ali za izklop spodnje plošče.
12. **Vrtljivi gumb termostata zgornje plošče:** za reguliranje temperature od 60°C do 230°C ali za izklop zgornje plošče.
13. **Odstranljivi plošči:** neoprijemljivi in pralni v pomivalnem stroju, preprosto čiščenje. ŠTEVILO IN VRSTA PLOŠČ SE LAHKO SPREMINJA GLEDE NA MODEL.
- 13a. **Plošča za žar:** odlična za žar peko rezkov, hamburgerjev, perutnine in zelenjave
- 13b. **Gladka plošča:** za brezhibno pripravo palačink, jajc, slanine in rakov.
- 13c. **Zgornja plošča vafeljev:** za pripravo vseh vrst vafeljev (samo CG7044).
- 13d. **Spodnja plošča vafeljev:** za pripravo vseh vrst vafeljev (samo CG7044).
14. **Posoda za zbiranje maščobe:** vgrajen v aparat in odstranljiv za preprosto čiščenje.
15. **Dozirniki za vafle (samo CG7044).**
16. **Nastavljivi prednji nogici.**

PRVA UPORABA APARATA

S plošče odstranite ves embalažni material in reklamne etikete. Preden embalažni material odstranite se prepričajte,

da ste iz njega vzeli vse dele novega aparata. Svetujemo vam, da škatlo in embalažni material shranite za nadaljnjo uporabo.



Pomembna opomba: Pred uporabo očistite podstavek, pokrov in gumba za upravljanje z vlažno krpo, da odstranite prah, ki se je nabral med prevozom. Natančno očistite plošče za peko in posodo za zbiranje maščobe. Plošči in pladenj za zbiranje maščobe lahko operete v pomivalnem stroju.



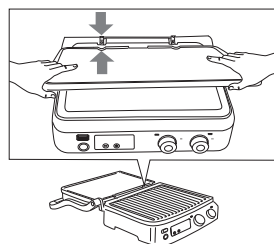
Pomembna opomba: Ob prvi uporabi aparat lahko sprošča rahel vonj in nekoliko dima. To je normalno in običajno pri vseh aparatih z neoprijemljivimi površinami.



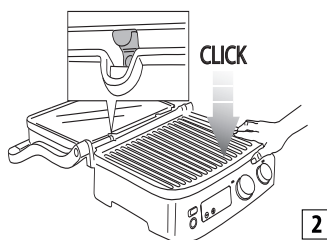
Pomembna opomba: odstranljivi plošči (za žar in gladki) sta povsem zamenljivi.

Vstavljanje plošč za peko

- Aparat postavite na vodoravno mesto (gl. sliko 1). Plošči vstavite posamezno.



- Vsako od plošč lahko vstavite bodisi v zgornje kot tudi v spodnje ležišče (gl. sliko 2)



Odstranitev plošč

Aparat postavite na ravno mesto.

Na levi strani poiščite gumba za sprostitev (3) plošč. Odločno pritisnite gumb, da ploščo odstranite s podstavka. Ploščo primite z obema rokama in jo povlecite vzdolž kovinskih nosilcev ter izvlecite iz podstavka. Pritisnite še drugi

sprostitveni gumb in z enakim postopkom odstranite še drugo ploščo.



Nevarnost za opekline!! Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.

Namestite pladenj za zbiranje maščobe.

Med peko mora biti pladenj za zbiranje maščobe vstavljen v ležišču na desni strani aparata. Iz hrane izhajajoče maščobe se odvajajo skozi odprtino na plošči in zbirajo na pladnju.



Pomembna opomba: Med peko večkrat preverite pladenj za zbiranje maščob ter ga izvlecite, da bi se izognili odvečni tekoči maščobi.

Po peki zbrano maščobo na ustrezen način odstranite.

Pladenj za zbiranje maščobe lahko operete v pomivalnem stroju.



Pozor! Med peko bodite vedno zelo previdni.

Pokrov aparata odpirajte s prijemom ročaja, ki ostane hladen. Nasprotno pa, deli iz aluminijeve legure se zelo segrejejo, med peko in takoj po končani peki se ju ne smete dotikati.

Preden z aparatom karkoli počnete, najprej počakajte, da se ohladi (vsaj 30 minut).

Vedno pecite s pravilno vstavljenim pladnjem za zbiranje maščob. Pladnja za zbiranje maščobe ne izpraznite, dokler se aparat ne povsem ohladi. Med odstranjevanjem pladnja pazite, da ne razlijete tekočine.

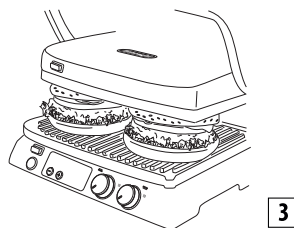
POLOŽAJI ZA UPORABO APARATA

Kontaktni žar (zaprt položaj)

Zgornja plošča sloni na spodnji plošči.

To je začetni položaj in položaj za peko, ko se aparat uporabi kot kontaktni žar. Zgornja plošča se samodejno prilagodi debelini živil, ki so nameščena na spodnji plošči.

S tem načinom se hrana peče na obeh straneh enakomerno. Kontaktni žar je idealen za peko hamburgerjev, tankih rezin mesa brez kosti, zelenjave in sendvičev. Možnost "stika" je primerna za hitro pripravo zdrave hrane. S kontaktnim žarom se hrana pripravi hitro ravno zato, ker je hrana z obeh strani istočasno v stiku s ploščama (glejte sliko 3).

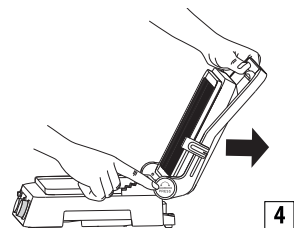


Utori na plošči in odprtina na zadnji strani omogočajo odvajanje in zbiranje maščobe v ustrezni posodi.

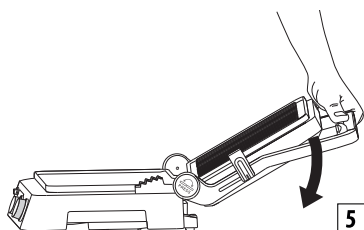
Aparat je opremljen s posebnim ročajem in tečajem, skupaj omogočata nastavitvev zgornje plošče glede na debelino živil. Če želite s kontaktnim žarom pripravljati več stvari naenkrat, je priporočljivo, da so različne vrste živil narezane na enako debele rezine, kar omogoča enakomeren stik ob zaprtju pokrova (zgornje plošče).

Odprt žar

Zgornja plošča se nahaja v isti ravnini kot spodnja plošča. Spodnja in zgornja plošča se nahajata v isti ravnini in tvorita veliko površino za peko hrane. V tem položaju lahko aparat uporabljate kot odprti žar s ploščo za žar ali ravno ploščo. Za postavitvev aparata v ta položaj morate najprej poiskati gumb za sprostitvev tečaja, ki se nahaja na desni strani. Z levo roko primite ročaj in z desno pritisnite gumb za sprostitvev tečaja (gl. sliko 4).



Prijemalo potisnite nazaj in pokrov do konca obrnite v ravni položaj (glejte sliko 5).

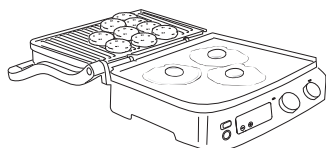


Če prijemalo za malenkost privzdignete preden pritisnete

gumb za sprostitev, se pritisk na tečaj zmanjša in samo odpiranje postane lažje.

Aparat se kot odprti žar lahko uporablja za pripravo hamburgerjev, zrezkov, perutnine in rib. Odprti žar je najbolj mnogostranski način uporabe aparata. Plošči se nahajata v odprtem položaju, zato je za peko na voljo dvojna površina. Na dveh ločenih ploščah se lahko pripravi različne vrste hrane, ne da bi se pri tem okusi mešali ali peče večjo količino hrane enake vrste.

Način odprtega žara omogoča peko različnih vrst mesa različnih debelin, vsak kos posebej s stopnjo zapeke po želji. V tem načinu je treba hrano med peko obračati. Aparat lahko uporabite tudi z gladkima ploščama za pripravo palačink, sira, jajc in slanine za zajtrk (glejte sliko 6).

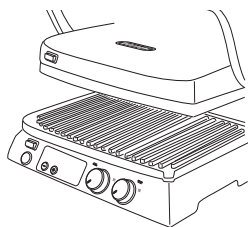


6

Velika površina pečenja omogoča istočasno pripravo različnih vrst hrane ali večje količine istovrstne hrane.

Žar pečica

Ta način (glejte sliko 7) je primeren za brezstično žar peko živil velike debeline, ki zahtevajo počasno in enakomerno peko.

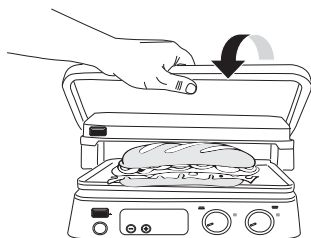


7

Idealen je za pripravo zelenjave z veliko vsebnostjo vode, saj voda lahko izhlapeva.

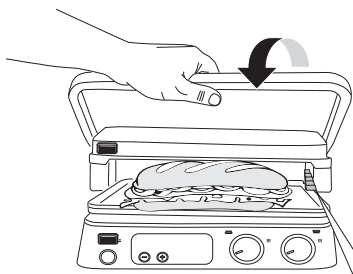
Ta položaj lahko uporabljate za peko pri pripravi mehkih sendvičev in hrane, ki je ni potrebno tlačiti.

- Živila namestite na spodnjo ploščo.
- Primate za prijemalo in zgornjo ploščo približajte živilom (slika A).

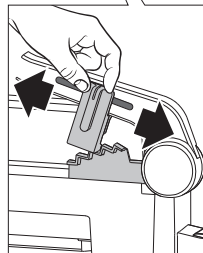


A

- Napravo za blokiranje/sprostitev plošč s premikom ročice postavite v želeni položaj žara.
- Zgornja plošča se blokira v tem položaju. Na voljo je 5 nastavitvev višine (slika B).



B



UPORABA

Delovanje

Ko je aparat ustrezno pripravljen in ste pripravljeni pričeti s peko, izberite temperaturo med 60° C in 230° C za vsako od dveh plošč (zgornjo in spodnjo) z uporabo vrtljivih gumbov termostata 11 in 12.

Pritisnite tipko start/stop. Vklopi se signalna lučka ON.

Glede na izbrano temperaturo, je potrebnih nekaj minut, da se aparat segreje. Ko termostat doseže želeno temperaturo, aparat odda zvočni signal in je pripravljen za uporabo.

Na zaslonu se prikaže sporočilo "READY".

Nastavljeno temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spreminjate in prilagajate vrsti hrane ki jo pripravljate.



Pomembna opomba: aparat je opremljen z 2 nastavljivima prednjima nogicama (16), ki olajšajo odvajanje olja v pladenj za zbiranje maščobe.

Funkcija časovnika

Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", izberite položaj peke (glejte odstavek "položaj za peko"), nato postavite živila na plošči. Čas peke je mogoče izbrati s pritiskom na gumba časovnika (9 in 10); po končani pripravi zaslon prikaže "END"; aparat ostaja vklopljen. Ko je hrana pripravljena, aparat izklopite s pritiskom na tipko start/stop (8) ali obrnite vrtljiva gumba termostata (11 in 12) v položaj izklopa.



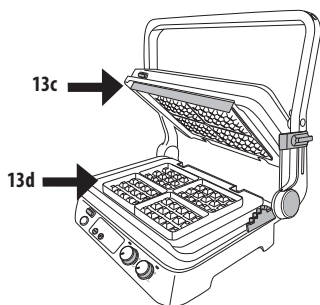
Pomembna opomba: aparat se samodejno izklopi po 90 minutah delovanja.

Izbira temperaturne lestvice

Temperatura je lahko prikazana v °C ali °F. Za spremembo enote mere temperature za nekaj sekund pritisnite obe tipki "+" in "-" (9 - 10).

Način vafeljev (samo pri modelu CG7044)

- Vstavite plošči za vafle (13c/13d), kot je prikazano na sliki 1. Upoštevajte, da v tem primeru plošči nista medsebojno zamenljivi in položaj vsake od obeh plošč mora biti, kot je prikazano na sliki 8.
- Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavite na 190 in 200°C ter pritisnite tipko start/stop.



- Aparat prične s fazo segrevanja. Ko termostat doseže zeleno temperaturo, aparat odda zvočni signal in je pripravljen za uporabo. Na zaslonu se prikaže sporočilo "READY".
 - Plošči narahlo namažite s stopljenim maslom
 - **V vsak model na plošči vlijte po eno merico.**
 - Testo rahlo razmažite in zaprite aparat.
 - Pecite toliko časa, kolikor je navedeno v receptu.
- Če je časovnik nastavljen, se na koncu peke oglasijo trije piski, časovnik izgine z zaslona in prikaže se sporočilo "END".
- Za pripravo novih vafeljev vlijte novo maso na spodnjo

ploščo in ponovite zgoraj opisan postopek.

Po pripravi zadnjega vaflja pritisnite tipko start/stop, da aparat izklopite.



Pozor! Za odstranjevanje vafeljev s plošče ne uporabljajte kovinskega pribora, kajti neoprijemljiva obloga se lahko poškoduje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Vzdrževanje, ki ga opravi uporabnik

- Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker bi lahko poškodovali neoprijemljive površine. Raje uporabljajte pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
- Plastičnih pripomočkov ne puščajte v stiku z vročima ploščama.
- Med eno pripravo in naslednjo ostanke hrane odstranite skozi odprtino za odvajanje maščob in jih zberite v posodi pod odprtino, nato površino očistite s papirnato krpo in pričnite z naslednjo pripravo hrane.
- Preden aparat pričnete čistiti počakajte, da se ohladi (vsaj 30 minut).

Čiščenje in nega



Pomembna opomba: Pred čiščenjem se prepričajte, da se je aparat popolnoma ohladil.

Po končani peki izklopite aparat in izvlecite vtič iz električne vtičnice. Aparat pustite ohlajati najmanj 30 minut. S plošč odstranite morebitne ostanke hrane. Izpraznite posodo za zbiranje maščobe. Posodo za zbiranje maščobe lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju.

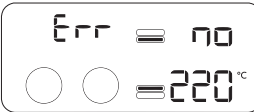
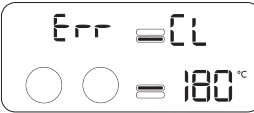
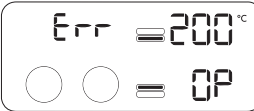
Pritisnite gumba za sprostitev plošč (3) in plošči odstranite z aparata. Preden se jih dotaknete se prepričajte, da sta plošči povsem ohlajeni. Plošči za peko lahko operete v pomivalnem stroju, vendar pa pogosta pomivanja lahko poslabšajo lastnosti obloge. Priporočljivo je, da zunanost kuhalne plošče čistite z mehko gobo ali krpo, navlaženo z vodo in blagim detergentom.

Za čiščenje plošč ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

TEHNIČNE LASTNOSTI

Napajalna napetost	220-240 V / 50-60 Hz
Absorbirana moč	2000W
	1600W (VAFELJ)

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Sporočilo o napaki na zaslonu	OPIS	TEŽAVA	REŠITEV
	Na eni od plošč se temperatura ne zviša.	Elektronski nadzor je zaznal, da ena plošča za peko ni dosegla nastavljenе temperature. Plošča ni pravilno vstavljena v aparat. Grelni element plošče je morda poškodovan. Povezava z grelnim elementom je morda poškodovana. Elektronski nadzor je morda okvarjen.	Odklopite iz stenske vtičnice. Preverite, ali je plošča pravilno vstavljena v ležišče aparata. Če s tem težave ne odpravite, je možno, da je prišlo do napake na aparatu. Obrnite na službo za pomoč strankam De'Longhi.in sporočite vrsto napake.
	Nepravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal nepravilno delovanje tipala temperature	Odklopite iz stenske vtičnice. Sonda temperature je morda poškodovana. Obrnite na službo za pomoč strankam De'Longhi.in sporočite vrsto napake.
	Nepravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal nepravilno delovanje tipala temperature	Odklopite iz stenske vtičnice. Sonda temperature je morda poškodovana. Obrnite na službo za pomoč strankam De'Longhi.in sporočite vrsto napake.

		Aparat se ne vklopi.	Preverite, ali je aparat pravilno priključen na stensko vtičnico. Aparat priklopite v drugo omrežno vtičnico. Preverite samodejno varnostno stikalo. Če s tem težave ne odpravite, je možno, da je prišlo do napake na aparatu. Obrnite se na službo za pomoč strankam De'Longhi.
		Po pritisku na tipko START/STOP se aparat ne vklopi.	Oba vrtljiva gumba za reguliranje temperature sta v položaju 0 in na zgornjem ter spodnjem zaslonu je prikazano OFF. Vrtljivi gumb obrnite na želeno temperaturo, nato pritisnite tipko START/STOP.

PREGLEDNICA PEKE

GOVEDINA	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
					spodnja	zgornja			
Zrezek	0,5 - 1	2	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	2 - 3	živila dobro naoljite
Zrezek	0,5 - 1	4	Dobro zapečeno	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	5 - 6	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
File	3-4	4	Manj zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	4 - 5	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Srednja peka	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	7 - 8	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 11	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Srednja peka	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	4 - 5	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	7 - 8	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	4	Srednja peka	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 12	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Zarebrnica	2-3	4	Dobro zapečeno	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Hamburger	2-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	8 - 10	živila dobro naoljite
Ražnjiči		6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	13 - 15	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno

JAGNJETINA	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
					spodnja	zgornja			
Zarebrnica	1,5-3	6	Srednja peka	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 12	živila dobro naoljite, zarebrnice obrnite, ko so na pol pečene
Zarebrnica	1,5-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	12 - 14	

SVINJINA	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
				spodnja	zgornja			
Zrezek	1-2	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	7 - 9	živila dobro naoljite
Zrezek	1-2	8	ODPRTI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	9 - 11	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	8	ODPRTI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	11 - 13	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Svinjski žepki		6-8	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	20 - 25	dva do trikrat obrnite
Slanina		4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	1 - 2	
Klobase		8	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	16 - 18	klobase preluknjajte z vilicami
Ražnjiči		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite 1-2 krat
Hrenovke		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	8 - 10	

PIŠČANČJE IN PURANJE MESO	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
				spodnja	zgornja			
Prsi	<1	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	3 - 4	živila dobro naoljite
Bedro		3	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	20 - 25	med peko enkrat do dvakrat obrnite
Krila		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	14 - 16	med peko enkrat do dvakrat obrnite
	1,5-2	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	6-8	
	1,5-2	8	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	obrnite, ko je na pol pečeno
Ražnjiči		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	11 - 13	med peko enkrat do dvakrat obrnite
Hrenovke		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	6 - 8	
Ognjeni piščanec na žaru		1	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	40 - 45	med peko enkrat do dvakrat obrnite

KRUHEK	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
			spodnja	zgornja			
Toast/ sendvič	2	ŽAR PEČICA	GLADKA	ŽAR	230	3 - 5	zgornjo ploščo postavite tako, da se dotika kruha brez stiskanja
O b l o ž e n kruhek	2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	2 - 3	
Kruhova rezine	4	ODPRT ŽAR	GLADKA	ŽAR	230	4 - 5	obrnite, ko je na pol pečeno

ZELENJAVA	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
			spodnja	zgornja			
Rezine jajčevcev	1	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	4 - 6	živila dobro naoljite
Rezine bučk	2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	6 - 8	živila dobro naoljite
Četrtnine paprike	2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	8 - 10	živila dobro naoljite
Rezine paradižnika	1	ODPRT ŽAR	GLADKA	ŽAR	230	5 - 7	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Rezine čebule	2	KONTAKTNI ŽAR	GLADKA	ŽAR	230	5 - 7	živila dobro naoljite, pogosto mešajte z lopatico

RIBE	KOLIČINA	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
				spodnja	zgornja			
Cela	250 g	1	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	210	8 - 10	živila dobro naoljite
File	500 g	1	ŽAR PEČICA	GLADKA	ŽAR	230	25 - 30	živilo naoljite, zgornjo ploščo postavite tik ob kruh brez dotikanja
Rezina	450 g	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	8 - 10	živila dobro naoljite
Ražnjiči	500 g	6	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 12	živila dobro naoljite, obrnite dva do trikrat
Kalamari	400 g	1-2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	10 - 12	živila dobro naoljite
Rakci	400 g	10-12	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	4 - 6	živila dobro naoljite

SLADICE	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C		MIN.	NASVETI
			spodnja	zgornja	spodnja	zgornja		
Palačinke	4	ODPRT ŽAR	GLADKA	ŽAR	200	200	4 - 5	plošči namažite z maslom, obrnite na polovici peke
Vafelj	4	KONTAKTNI ŽAR	VAFELJ	VAFELJ	190	200	4 - 5	plošči namažite z maslom
Ananasove rezine	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	200	5 - 6	plošči namažite z maslom

RECEPTI

UMEŠANA JAJCA, DIMLJENA SLANINA IN TOAST

SESTAVINE:

- 2 jajci
- 2 rezini slanine
- 1 žlica mleka
- sol in poper po želji
- 2 rezini za toast

PRIPRAVA:

Jajca stepamo z mlekom in soljo, dokler se ne oblikuje lahka in penasta zmes. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v položaj ODPRTI ŽAR.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", vlijemo jajčno zmes v vogal plošče za 2-3 minute; z leseno lopatico dobro premešamo, da se enakomerno zapečejo. Medtem na isti plošči 3-4 minute pečemo tudi rezine slanine, obrnemo jih, ko so približno na pol pečene, na drugi ravni plošči pa 3-4 minute pečemo kruh in ga obrnemo, ko je približno na pol pečen. Sestavimo krožnik in postrežemo.

OPRAŽENI KRUHKI S PENO JAJČEVCEV

SESTAVINE:

- 1 jajčevce
- skuta 100 g
- česen v prahu po želji
- peteršilj po želji
- 4 žlici oljčnega olja
- sol po želji
- poper po želji
- 1 bageta

PRIPRAVA:

Jajčevce operemo, olupimo ter narežemo na debele rezine. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", postavimo jajčevce na spodnjo ploščo in pečemo približno 8-10 minut, dokler se ne omeheča.

Rezine jajčevca razrežemo na koščke in vstavimo v mešalnik skupaj s skuto, strokom česna in seseklanim peteršiljem, ščepec soli in popra ter z oljem. Premešamo, da dobimo gladko in fino zmes. Kruh (razrezan na rezine) namažemo z oljčnim oljem in pečemo pri 230°C na ravnih ploščah v načinu CONTACT GRILL 1-2 minuti, dokler ne dobijo zelene zapeke.

Opečeni kruh namažemo s kremo jajčevca, poskropimo z dvema žlicama olja ter postrežemo.

MESNA SOLATA Z RUKOLO IN PARADIŽNIKI

SESTAVINE:

- 2 zrezka telečjega mesa
- rukola 100 g
- 10-12 okroglih paradižnikov češnjec
- majhni koščki parmezana 100 g
- sol po želji
- oljčno olje po želji

PRIPRAVA:

Pripravimo solato z rukolo in paradižniki: operemo rukolo, postavimo jo na čisto krpo in pustimo, da se osuši, paradižnike narežemo na 4 dele. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", postavimo naoljene rezine mesa na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 2-3 minute, glede na zeleno stopnjo zapeke. Meso narežemo na trakove in jih razporedimo na posteljico iz rukole in češnjevih paradižnikov, solimo in dodamo kosmiče parmezana. Pokapamo z malo olja.

ZAREBRNICE Z AROMO KAVE

SESTAVINE:

- goveje zarebrnice (2 po 250 g vsaka)
- oljčno olje

ZA MEŠANICO KAVE:

- 2 žlički semen kumine
- 2 žlički kavni zrn
- 1 žlica sladkih feferonov
- 1 žlička paprike
- 1 žlička grobe soli
- 1 žlička popra

PRIPRAVA:

Pripravimo mešanico kave: semena kumine in kavo vstavimo v kuhinjski multipraktik in sesekljamo v ne preveč droben prah. Pripravljen prah vsujemo v skodelico, dodamo ostale sestavine in dobro premešamo. Meso rahlo naoljimo in začimimo z začimbami ter vse skupaj pokrijemo ter pustimo na sobni temperaturi približno 30 minut. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje.

Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", postavimo meso na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 6-8 minute, glede na zeleno stopnjo zapeke. Postrežemo toplo.

GOVEJI FILE Z GOBOVO OMAKO

SESTAVINE:

- 4 goveji zrezki
- sol po želji
- črni poper za mletje po želji
- 2 stroka česna
- 2 žlici dijonske gorčice
- maslo 60 g
- oljčno olje po želji

SESTAVINE ZA GOBOVO OMAKO:

- maslo 30 g
- 1 žlica gorgonzole
- 2 šalotki
- gobe 300 g
- 1/2 kozarčka viskija
- smetana 200 g
- limonin sok po želji
- peteršilj po želji

PRIPRAVA:

Meso začimimo s soljo in poprom ter pustimo mirovati na sobni temperaturi približno eno uro. Pripravimo gobovo omako: v ponvi stopimo maslo, dodamo narezane šalotke in pražimo 2-3 minute. Dodamo gobe in pečemo dodatnih 5 min. Nato poskropimo z viskijem, kuhamo še 1 minuto, dodamo kozarec vode in kuhamo še približno eno minuto. Dodamo tekočo smetano, limonin sok, peteršilj, gorgonzolo in zavremo. Kuhamo, dokler se omaka ne zgosti; dodamo sol in poper ter odstavimo. V tem času pripravimo začimbe za meso in jih med peko s čopičem nanesemo na rezini; v majhno skodelico damo maslo, gorčico in česen. Kuhamo na majhnem ognju, dokler se maslo ne stopi. Ohranimo na toplem.

Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Fileje z obeh strani premažemo z omako, nato pa, ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", jih namestimo na spodnjo ploščo in žar zapremo. Pečemo 6-8 minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline rezin. Na koncu rezini odvajamo, ju pokrijemo s prej pripravljeno gobovo omako.

HAMBURGER Z OPEČENIM RŽENIM KRUHOM

SESTAVINE:

- 8 rezini rženega kruha
- prvovrstno mletje meso 500 g
- rezine sira emental 100 g
- 2 žlici oljčnega olja
- 2 narezani čebuli
- maslo pri sobni temperaturi po želji
- 2 žlički worcestrske omake
- sol po želji
- poper po želji
- pol žličke sladkorja

PRIPRAVA:

Priprava hamburgerjev: v posodi zmešamo mleto meso, worcestrsko omako, sol, poper in vse dobro premešamo. Z rokami oblikujemo 4 hamburgerje debeline približno 2 cm. Žar postavimo v način ODPRTI ŽAR in vstavimo ravno ploščo v spodnji del ter žar ploščo v zgornji del. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje.

Ko se na zaslonu pojavi napis "READY", postavimo rezine čebule, začinjene z oljčnim oljem in sladkorjem, na spodnjo ploščo ter pečemo približno 5-6 minut; z leseno lopatico pogosto premešamo, da se enakomerno zapečejo. Istovčasno na drugi plošči približno 12 minut pečemo hamburgerje, ki jih po 5-6 minutah obrnemo (čas peke je odvisen od debeline hamburgerjev). Ko je čebula zapečena, jo odvajamo s plošče in za 1-2 minuti opečemo rezine kruha, na eni strani namazane z maslom.

Rezine kruha damo na desko za rezanje z opečeno stranjo obrnjeno navzgor, potresemo s čebulo, dodamo hamburgerje in pokrijemo s sirom. Sendvič pokrijemo z rezino kruha z opečeno stranjo obrnjeno navzdol. Počakamo, da se plošča znova segreje, nakar vstavimo toast in dobro pritisnemo z zgornjo ploščo.

Pečemo približno 2-3 minute, dokler ne dobimo zelene zapeke kruha.

JAGNJEČJE ZAREBRNICE Z BALZAMIČNIM KISOM IN ROŽMARINOM

SESTAVINE:

- 6 jagnječjih zarebrnic
- sesekljan rožmarin 10 g
- sesekljan česen 10 g
- balzamični kis 100 ml
- sladkor 15 g
- sol po želji
- poper po želji

PRIPRAVA:

Vse sestavine premešamo v dovolj veliki skledi; pokrijemo in pustimo marinirati jagnje v hladilniku 1-2 uri. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi sporočilo "READY", postavimo zarebrnice na spodnjo ploščo. Pečemo približno 11-13 minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline zarebrnice (priporočamo, da jih na polovici peke obrnete, kajti kost preprečuje, da bi zgornja

plošča bila v stiku z mesom). Medtem marinado zgostimo v ponvi in jo postrežemo kot omako na žaru pečenim zarebrnicam.

PISČANČJA NABODALA Z MEDENO KREMO IN ZELENO LIMONO

SESTAVINE:

- piščančje prsi 500 g

SESTAVINE ZA MARINADO:

- 1 žlička pekoče paprike
- 1 žlička kornikovca
- oljčno olje 10 cl
- 2 čebulici
- 3 stroka česna
- 1 žlica naribanega ingverja
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička limetina soka
- 1 žlička grobe soli
- poper po želji

SESTAVINE ZA MEDENO IN LIMONINO KREMO:

- smetana za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličke naribanega olupka limete
- 1 žlička limetina soka
- 1 žlici oljčnega olja
- 1 žlica medu
- sol po želji

PRIPRAVA:

Priprava marinade: vse sestavine damo v multipraktik in sesekljam, da dobimo homogeno sestavo. V globok krožnik damo kocke piščanca velikosti 2 cm, dodamo marinado in vse skupaj enakomerno pokrijemo. Pokrijemo s folijo za živila in mariniramo 1-2 uri. Pripravimo kremo tako, da vse sestavine damo v posodo, pokrijemo s prozorno folijo in damo v hladilnik. Koščke piščanca nataknejo na nabodala. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", postavimo nabodala na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 11-13 minut in jih 1-2 krat obrnemo. Tople različice postrežemo z limonino in medeno kremo.

PIŠČANČJA BEDRA PO PROVANSALSKO

SESTAVINE:

- 3 piščančja bedra (550 g)

SESTAVINE ZA MARINADO:

- belo suho vino 25 cl
- 4 žlici oljčnega olja
- 3 žlice gorčice s semeni
- 3 žlice belega vinskega kisa
- 2 žlici provansalskih zelišč
- 2 stroka sesekljanega česna
- 2 žlička grobe soli
- 1 žlička kajenske pekoče paprike

PRIPRAVA:

Pripravimo marinado tako, da vse sestavine premešamo v posodi. Z ostrim nožem na mestih zarežemo mesni del beder in jih nekoliko odpremo. Bedra postavimo v skledo in enakomerno namočimo z marinado, pustimo v marinadi 2-3 ure. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", postavimo piščančja bedra na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 20-25 minut in jih 2-3 krat obrnemo. Ko so pečena, jih namestimo na krožnik in postrežemo.

RAKI NA ŽARU

SESTAVINE:

- raki 16/20 kosov

SESTAVINE ZA MARINADO:

- peteršilj po želji
- 2 limoni
- sol po želji
- poper po želji
- 2 stroka česna

PRIPRAVA:

Marinado pripravimo tako, da drobno sesekljamo česen in peteršilj ter dodamo sok limone; solimo in dodamo nekaj popra.

Rake operemo, dobro osušimo in pustimo v marinadi vsaj pol ure.

Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C

in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje.

Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", razporedimo rake, odcejene marinade, na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 4-6 minut. Pred postrežbo krožnik dekoriramo z rezino limone in zeleno solato.

LOSOS NA ŽARU Z JOGURTOVO OMAKO

SESTAVINE:

- file lososa 500 g
- oljčno olje po želji

SESTAVINE ZA OMAKO:

- grški jogurt 250 g
- 1 strok česna
- 1 žlička soli
- 1 ščepec sladkorja
- drobnjak 20 g
- peteršilj 20 g
- bel poper po želji

PRIPRAVA:

Priprava omake: peteršilj in drobnjak operemo ter dobro osušimo posebej sesekljamo še česen.

Jogurt vlijemo v skledo, dodamo začimbe, česen, sol, sladkor in poper ter sesekljamo, da dobimo mehko kremo. Damo v hladilnik za najmanj 30 minut. Spodaj namestimo gladko ploščo in žar ploščo zgoraj ter aparat postavimo v način ŽAR PEČICA. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis READY, postavimo predhodno naoljen file na spodnjo ploščo, zapremo zgornjo ploščo v položaj ŽAR PEČICA (zelo blizu živila, vendar brez dotikanja) in pečemo približno 25-30 minut (za boljši končni rezultat lososa obrnemo za 180° ob približno polovici peke, ker je v zadnjem delu plošča bližje živilu). Po končani peki losos namestimo na servirni krožnik in postrežemo z jogurtovo omake.

LIGENJ NA ŽARU

SESTAVINE:

- velik ligenj 400 g
- 1 limona
- 1 šop peteršilja
- oljčno olje po želji
- origano po želji
- sol po želji
- paprika v prahu po želji

PRIPRAVA:

Ligenj izpraznimo, ločimo glavo, odstranimo notranjo kost in dobro operemo. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi napis "READY", postavimo predhodno naoljen ligenj na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 10-12 minut. V skodelici, pripravimo začimbe tako, da premešamo olje in sesekljan peteršilj, limonin sok, ščepec origana, ščepec soli in pekoče paprike.

Ko je ligenj pečen, ga vzamemo z žara in začnimo s to omako. Sestavimo krožnik in postrežemo.

PALAČINKA Z BANANO

SESTAVINE:

- 1 banana
- 2 jajci (1 celo + 1 beljak)
- mleko 150 ml
- moka 00 100 g
- maslo 70 g
- sol po želji
- 1 žlička sladkorja
- pecilni prašek 16 g

PRIPRAVA:

Banano olupimo in jo dobro pretlačimo z vilicami. V drugi skledi stepemo 1 celo jajce s sladkorjem in med stalnim mešanjem počasi dodajamo mleko. Dodamo 50 g stopljenega masla in postopoma dodajamo presejano moko s pecilnim praškom, ščepcem soli in pretlačeno banano. Vse sestavine dobro premešamo ter zmes postavimo za 10 minut v hladilnik. V tem času stepemo beljak v trden sneg. Zmes vzamemo iz hladilnika in ji z mehkimi gibi od spodaj navzgor dodamo stopen beljak. Spodaj namestimo gladko ploščo in žar ploščo zgoraj ter aparat postavimo v način ODPRTI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče

nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi napis "READY", z maslom namažemo plošči, prilijemo 1-2 žlici testa in ga hitro razširimo po površini, da naredimo krog. Pečemo približno 2 minuti, dokler ne vidimo mehurčke po celotni površini palačinke, nato jo obrnemo na drugo stran in pečemo še dodatni približno 2 minuti. Palačinke lahko postrežemo na več načinov: s čokoladno kremo, javorovim sirupom, čokoladnimi drobtinami, medom, tolčeno smetano, sladkorjem v prahu.

ANANAS NA ŽARU S SLADOLEDOM

SESTAVINE:

- 1 ananas
- med po želji
- trsni sladkor po želji
- sveža meta po želji
- sladkor v prahu po želji
- vanilin sladoled po želji

PRIPRAVA:

Ananasu odstranimo liste in lupino. Sadež razrežemo na rezine debeline 1-2 cm ter vsako rezino z obeh strani potresemo s trsnim sladkorjem.

Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", ananas na obeh straneh namažemo z medom in postavimo na žar.

Žar zapremo in pečemo 5-6 minut. Ko so pečene, rezine namestimo na servirni krožnik, okrasimo z listi sveže mete, potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo s kroglicami sladoleda.

SAMO, ČE STA NA VOLJO PLOŠČI ZA VAFLE

Plošči za vafle namestite v pravi položaj

KLASIČNI VAFLI

ODMERKI ZA: 12 vafjev

PRIPRAVA: 10 min.

ČAS PEKE: 15 min.

SESTAVINE:

- moka 00 2 skodelici (460 g)
- 1 žlička soli
- 4 žličke kvasa (10 g)
- 2 žlički sladkorja (30 g)
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice toplega mleka (345 ml)
- 1/3 skodelice stopljenega masla (75 g)
- 1 žlička vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol, kvas in sladkor ter odstavimo. V skledi stepemo jajca. Vmešamo mleko, maslo in vaniljo. Moko in ostale sestavine vsujem v skledo z mlekom in jajci ter premešamo z metlico. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 190 in 200°C ter pritisnemo tipko START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", plošči za vafle narahlo namažemo s stopljenim maslom ali nelepljivim pršilom za kuhanje in v vsak kalup plošče vlijete en merico zmesi, če je potrebno, uporabimo žlico. Zmes razporedite z lopatico. Vafle pečemo, dokler ne postanejo dovolj zapečeni in hrustljavi (5 min). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

BELGIJSKI VAFLI

ODMERKI ZA: 14-16 vafjev

PRIPRAVA: 15 min.

ČAS PEKE: 20 min.

SESTAVINE:

- moka za sladice 2 skodelici (460 g)
- 1/2 žličke soli
- kvas za sladice 2 žlički (5 g)
- 2 žlički sladkorja (30 g)
- 4 jajci
- 2 skodelici toplega mleka (460 ml)
- 1/3 skodelice stopljenega masla (70 g)
- 1/2 žličke vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol in kvas ter odstavimo. V drugi skledi stepemo rumenjake in sladkor, dokler se sladkor ne povsem raztopi. Jajcem dodamo vaniljin izvleček, stopljeno maslo in mleko ter premešamo z metlico. Mešanici jajc in

mleka dodamo mešanico moke in mešamo, da se sestavine rahlo združijo. Ne zmešamo preveč. V tretji skledi beljake z električnim stepalnikom 1-2 minuti stepemo v trden sneg. Z gumijasto lopatico beljake previdno umešamo v zmes za vafle. Ne zmešamo preveč. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 190 in 200°C ter pritisnemo tipko START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", plošči za vafle narahlo namažemo s stopljenim maslom ali nelepljivim pršilom za kuhanje in v vsak kalup plošče vlijete en merico zmesi, če je potrebno, uporabimo žlico. Zmes razporedite z lopatico. Vafle pečemo, dokler ne postanejo dovolj zapečeni in hrustljavi (5 min). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

VAFLI S ČOKOLADO IN CIMETOM

ODMERKI ZA: 10-12 vafjev

PRIPRAVA: 10 min.

ČAS PEKE: 15 min.

SESTAVINE:

- moka 00 2 skodelici (460 g)
- 1 žlička soli
- kvas za sladice 1 žlička (3 g)
- sladkor 3/4 skodelice (170 g)
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice toplega mleka (345 ml)
- maslo 80 g
- 1 žlička vaniljinega izvlečka
- jedilna čokolada 140 g
- kakav v prahu 1/4 skodelice (60 g)
- 2 žlički cimeta (6 g)

PRIPRAVA:

Čokolado in maslo damo v skledo za mikrovalovno pečico in v njej 30 sekund segrevamo z največjo močjo. Mešamo, dokler se čokolada in maslo ne povsem stopita in zmes postane gladka. Pustite, da se nekoliko ohladi. V večji skledi z metlico premešamo jajca, mleko in vanilin ter previdno umešamo ohlajeno zmes masla in čokolade, da dobimo gladko sestavo. V večjo skledo skupaj presejemo moko, sladkor, kakav v prahu, cimet, kvas in sol. Jajcem dodamo zmes koke in drugih sestavin ter vse skupaj premešamo z metlico, dokler zmes ne postane dovolj gladka. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 190 in 200°C ter pritisnemo tipko START/STOP, da se žar segreje.

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", plošči za vafle narahlo namažemo s stopljenim maslom ali nelepljivim pršilom za kuhanje in v vsak kalup plošče vlijete en merico zmesi, če je potrebno, uporabimo žlico. Zmes razporedite z lopatico. Vafle pečemo, dokler ne postanejo dovolj zapečeni in hrustljavi (5 min). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

ÖNEMLİ UYARILAR

Güvenlikle ilgili uyarılar



Tehlike!

Bu uyarıya uygun hareket edilmemesi, hayati tehlikenin olduğu elektrik çarpması riskini doğurabilir.

- Aleti fişe bağlamadan önce, şunları kontrol edin:
- Cihazın levhası üzerinde belirtilen şebeke gerilimi sizin elektrik tesisatınızınkine aynı olmalıdır;
- Elektrik prizinde toprak tertibatı bulunmalı ve kapasitesi en az 16A olmalıdır.
- Ürünün kullanma talimatlarına aykırı veya uygun olmayan şekilde profesyonel kullanımı üreticinin her türlü sorumluluğunu ortadan kaldırır.
- Besleme kablosunun kullanım sırasında ısınan cihaz parçaları ile temas etmediğinden emin olun. Elektrik kablosu hasar görmüşse, her türlü riskin önüne geçecek şekilde, değiştirme işleminin imalatçı veya yetkili teknik servis tarafından yapılması gerekir.
- Cihazı kaldırmadan veya pişirme yüzeylerini çıkarmadan önce ve her temizlik ve bakım işleminden önce, cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Cihazın tamamen soğuduğundan emin olun.
- Cihazı dış ortamda kullanmayın.
- Cihazı suya daldırmayın.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Yalnızca yürürlükteki güvenlik standartlarına uygun uzatma kabloları kullanın. Bunların iyi durumda olduğundan ve yeterli kesite sahip olduğundan emin olun.
- Fişi prizden kablodan çekerek çıkarmayın.



Dikkat!

Uyarılara uygun hareket edilmemesi, kişilerde yaralanma veya cihazın zarar görmesi risklerinin doğmasına neden olabilir.

- Pişirme yüzeyinin dışını, narin deterjan ve suyla nemlendirilmiş yumuşak sünger veya bez kullanarak temizleyin.
- Bu cihaz yiyeceklerin pişirilmesi için uygundur. Dolayısıyla, asla başka amaçlar için kullanılmamalıdır ve

hiçbir şekilde değiştirilmemeli veya kurcalanmamalıdır.

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak içindir. Şu belirtilen yerlerde kullanılması öngörülmemiştir: Mağaza, ofis ve diğer işyeri personeli için pişirmeye özek ortamlar, kır turizmi tesisleri, oteller, pansiyonlar, moteller ve diğer konaklama yapıları.
- Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar ve fiziksel, duysal veya mental kapasite eksikliği olan veya deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından ancak dikkatli gözlem altında tutulmaları, cihazın güvenli kullanımı ile ilgili bilgiler verilmesi ve ilgili risklerin belirtilmesi halinde kullanılabılır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşından küçük ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablodunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde tutunuz.
- Cihazı çocukların erişemeyeceği yerde tutunuz ve asla çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihazı pişirme yüzeyleri olmadan kullanmayınız.
- Cihazı yalnızca tamamen soğuduğunda kaldırınız.
- Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyiniz.



Yanma tehlikesi!!

Bu uyarıya uygun hareket edilmemesi, yangın riskinin doğmasına neden olabilir.

- Cihaz çalışırken, dış yüzeyi çok ısınabilir. Daima tutacakları (2) veya gerekirse fırın eldivenleri kullanın.
- Pişirme yüzeylerini cihaz tamamen soğuduğunda çıkartın veya değiştirin.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- Yangın riskini engellemek için, plastik film, alüminyum veya polietilen torbalara sarılı yiyecekleri pişirmeyin.



Bu cihaz, gıda ürünleriyle temas etmeye yönelik

malzeme ve eşyalarla ilgili 1935/2004 sayılı CEE Direktifine uygundur.

TANIMLAMA

- 1. Taban ve kapak:** Otomatik olarak ayarlanabilen kapaklı paslanmaz çelikten sert yapı.
- 2. Tutacak:** Kapağı yiyeceklerin kalınlığına göre ayarlamak için metalden sağlam tutacak.
- 3. Pişirme yüzeyini çözme düğmeleri:** Pişirme yüzeyini çözmek ve çıkarmak için basınız
- 4. Kilitleme/kilit açma donanımı ve üst yüzey/kapak yüksekliği ayarı**
- 5. Menteşe ayırma düğmesi:** Düz konumda pişirmek için cihazın tamamen açılmasına izin verir
- 6. "Fırın fonksiyonu" yüzeyinin yüksekliğinin ayarlanması:** Bastırma gerektirmeyen yiyecekleri hazırlamak amacıyla üst yüzeyi/kapağı istenilen yükseklikte kilitlemek için.
- 7. Açık olduğunu gösteren ikaz ışığı.**
- 8. Start/Stop tuşu**
- 9. Zaman Düğmesi "+" "**: Pişirme süresini ayarlamak (artırmak) için.
- 10. Zaman Düğmesi "-" "**: Pişirme süresini ayarlamak (düşürmek) için.
- 11. Alt pişirme yüzeyinin termostat kolu:** Sıcaklığı 60°C ila 230°C arasında ayarlamak veya alt pişirme yüzeyini kapatmak için.
- 12. Üst pişirme yüzeyi termostat düğmesi:** Sıcaklığı 60°C ila 230°C arasında ayarlamak veya üst pişirme yüzeyini kapatmak için.
- 13. Çıkartılabilir pişirme yüzeyleri:** Yapışmaz, bulaşık makinesinde yıkanabilir, temizlenmesi kolay. PİŞİRME YÜZEYİNİN SAYISI VE TİPİ MODELE GÖRE DEĞİŞİKLİK GÖSTERİR.
- 13a. Izgara Pişirme Yüzeyi:** Biftek, hamburger, tavuk ve sebze ızgarası için mükemmeldir
- 13b. Düz pişirme yüzeyi:** Kusursuz kahvaltılık pankek, yumurta, pastırma ve kabuklu deniz ürünleri hazırlamak içindir.
- 13c. Üst Waffle pişirme yüzeyi:** Her tip Waffle hazırlamak için (yalnızca CG7044).
- 13d. Alt Waffle pişirme yüzeyi:** Her tip Waffle hazırlamak için (yalnızca CG7044).
- 14. Yağ toplama tepsi:** Cihaza entegredir ve kolay temizlenebilmesi için çıkartılabilir.
- 15. Waffle ölçęi (yalnızca CG7044).**
- 16. Ayarlanabilen ön ayaklar.**

İLK DEFA HİZMETE ALMA

Tüm ambalaj malzemesini ve tanıtım etiketini pişirme yüzeyinden çıkartın. Ambalaj malzemesini atmadan önce, yeni cihazın tüm parçalarını çıkardığınızdan emin olun. Kutuyu ve ambalaj malzemesini daha sonraki kullanımlar için saklamanızı öneririz.

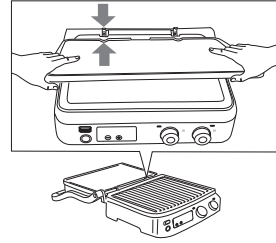
i Önemli Not: Kullanmadan önce, tabanı, kapağı ve kontrol kolunu taşıma sırasında biriken tozu uzaklaştırmak için nemli bir bezle temizleyin. Pişirme yüzeylerini ve yağ toplama tepsisini iyice yıkayın. Pişirme yüzeyleri ve yağ toplama tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

i Önemli Not: İlk kullanımdan önce, cihaz hafif bir koku ve biraz duman yayabilir. Bu normal ve yapışmaz yüzeyli tüm cihazlarda yaygındır.

i Önemli not: Çıkartılabilir pişirme yüzeyleri (ızgara ve düz) birbirleri yerine kullanılabilir.

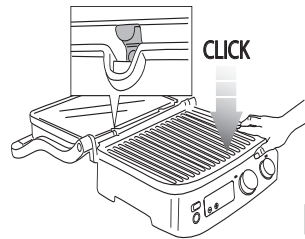
Pişirme yüzeylerinin takılması

- Cihazı düz bir konumda yerleştirin (bkz. Şekil 1). Pişirme yüzeylerini tek tek takın.



1

- Pişirme yüzeylerinin her biri üstte ve altta bulunan yuvalara takılmalıdır (bkz. Şekil 2)



2

Pişirme yüzeylerini çıkartmak için

Cihazı düz bir konumda yerleştirin.

Pişirme yüzeylerinin serbest kalmalarını sağlayan düğmeleri (3) sol tarafta bulun. Pişirme yüzeyini tabandan çıkarmak

için düğmeye kararlı bir şekilde basın. Pişirme yüzeyini iki elinizde kavrayın, metal destekler boyunca kaydırın ve tabandan çıkartın. İkinci pişirme yüzeyini çıkarmak için, diğer çözme düğmesine basarak aynı işlemleri uygulayın.



Yanma tehlikesi!! Pişirme yüzeylerini cihaz soğuduğunda çıkartın veya değiştirin.

Yağ toplama tepsisini yerleştirin

Pişirme yapılırken yağ toplama tepsisi cihazın sağ tarafındaki kendi yuvasına takılmalıdır. Yiyeceklerden kaynaklanan yağ pişirme tepsisi üzerindeki açıklıktan boşaltılarak tepside toplanır.



Önemli Not: Pişirme yaparken yağ toplama tepsisini sık sık kontrol edin ve çok fazla sıvı halde yağ çıkmasını önlemek için çıkarın.

Pişirmeden sonra, toplanan yağı uygun şekilde atın. Yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Dikkat! Pişirme sırasında, her zaman son derece dikkatli olun.

Cihazı açmadan önce, soğuk kalan tutacağı kavrayın. Bunun aksine, pres döküm alüminyum parçalar çok ısındığından, bu parçalara pişirme işlemi sırasında veya hemen sonrasında dokunulmamalıdır.

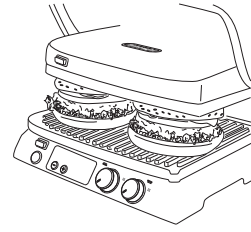
Cihaz üzerinde herhangi bir işlem gerçekleştirmeden önce, soğumaya bırakın (en az 30 dakika boyunca).

Yalnızca yağ toplama tepsisi takılıyken pişirin. Cihaz tamamen soğuyana kadar yağ toplama tepsisini boşaltmayın. Tepsiyi çekerken sıvıların dökülmemesine dikkat edin.

CIHAZIN KULLANILABİLECEĞİ KONUMLAR

Temaslı ızgara (kapalı konum)

Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyinin üstüne yaslanır. Cihaz temaslı ızgara olarak kullanıldığında, başlangıç ve pişirme konumudur. Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirilen yiyeceğin kalınlığına otomatik olarak uyum sağlar. Bu şekilde, yiyeceğin her iki yüzü eşit düzeyde pişer. Temaslı ızgara hamburger, kemiksiz ve ince dilimlenmiş et, sebze ve ekmek pişirmek için idealdir. "Temaslı" fonksiyonu yiyeceklerin kısa sürede ve sağlıklı şekilde hazırlanması için kusursuz bir seçimdir. Izgara ve tost makinesi kullanıldığında, pişirme yüzeyleriyle her iki tarafta da aynı anda temas ettiğinden yiyecekler çabuk pişer (bkz. Şekil 3).



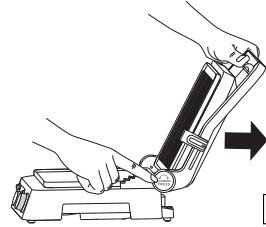
Pişirme yüzeyinin olukları ve cihazın arka tarafındaki açıklık yağı tahliye edilmesine ve özel tepsiyeye toplanmasına izin verir.

Cihaz üst pişirme yüzeyini yiyeceklerin kalınlığına göre ayarlamaya izin veren özel bir tutacak ve bir menteşe ile donatılmıştır. Izgara ve tost makinesiyle aynı anda birden fazla yiyecek hazırlanması istendiğinde, kapağın (üst pişirme yüzeyi) eşit şekilde kapanması için farklı yiyeceklerin aynı kalınlıkta olması uygun olacaktır.

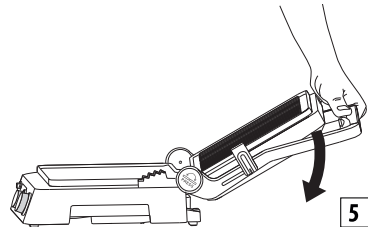
Açık ızgara

Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyiyle aynı seviyededir. Alt ve üst pişirme yüzeyleri aynı düzlem üzerinde bulunarak geniş bir pişirme yüzeyi sağlar. Bu konumda, cihaz ızgara pişirme yüzeyi veya düz pişirme yüzeyi ile barbekü modunda kullanılabilir. Cihazı bu konumda kullanmak için öncelikle sağ tarafta bulunan menteşenin serbest bırakma düğmesinin bulunması gerekir.

Tutacağı sol elinizle tutarken, sağ elinizle menteşe serbest bırakma düğmesine basın (bkz. Şekil 4).



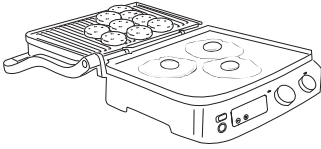
Kapak tamamen düz konuma gelecek şekilde yatırılana kadar tutacağı armaya doğru itin (bkz. Şekil 5).



Serbest bırakma düğmesine basmadan önce tutacak hafifçe kaldırılırsa, menteşe üzerindeki baskı azalır ve açma işlemi daha kolay olur.

Cihaz hamburger, biftek, tavuk ve balık hazırlamak için barbekü gibi kullanılabilir. Barbekü modu cihazın daha çok yönlü bir kullanış şeklidir. Pişirme yüzeyleri açık konumda bulunurlar, bu nedenle çift pişirme yüzeyi kullanılabilir.

Tatları karıştırmadan ayrı pişirme yüzeyleri üzerinde farklı yiyecekler hazırlanabilir veya daha fazla miktarda yiyecek pişirilebilir. Barbekü pişirme şekli her biri tercih edilen pişirme derecesi ile olmak üzere farklı kalınlıktaki farklı et dilimlerinin izgara yapılması için verilir. Bu şekilde, yiyecekler pişirme esnasında çevrilmelidir. Cihaz kahvaltılık panek, peynir, yumurta ve pastırma hazırlanması için düz pişirme yüzeyleriyle de kullanılabilir (bkz. Şekil 6).

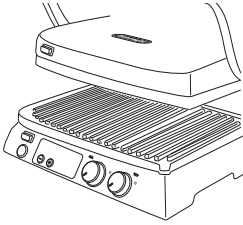


6

Geniş pişirme yüzeyleri aynı anda farklı yiyecekleri hazırlamaya veya daha fazla miktarda yiyecek pişirmeye izin verir.

Izgara Fırın

Bu şekil (bkz. Şekil 7) yavaş ve tekdüze bir pişirme gerektiren kalın yiyeceklerin temas etmeden izgaralanması için kusursuzdur.

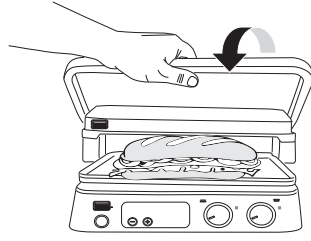


7

Suyun buharlaşabileceği yüksek su içeren sebzelerin hazırlanması için idealdir.

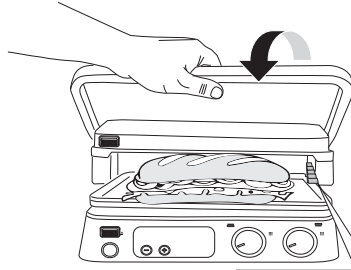
Bu pişirme konumunu yumuşak sandviçler ve basınç uygulanması gerekmeyen yiyecekler için kullanabilirsiniz.

- Yiyecekleri alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirin.
- Tutacağı kavrayarak, üst pişirme yüzeyini yiyeceğe yaklaşacak şekilde indirin (Şekil A).

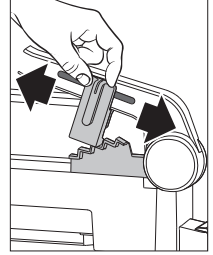


A

- Kolu kaydırarak, pişirme yüzeylerinin kilitleme/kilit açma donanımını (4) istenilen izgara konumuna getirin.
- Üst pişirme yüzeyi ilgili konumda sabitlenir. 5 farklı yükseklik ayarı vardır (Şek. B).



B



KULLANIM

Çalışma

Cihazın doğru şekilde hazırlanmasından ve pişirmeye hazır hale gelmesinden sonra, termostat düğmelerini kullanarak (11 ve 12) iki pişirme yüzeyinin her biri için (üst ve alt) 60°C ila 230°C arasında bir sıcaklık seçin. Start/stop düğmesine basın. ON ışığı yanar. Seçilen sıcaklığa göre cihazın ısınması birkaç dakika zaman alır. Termostat istenilen sıcaklığa ulaştığında, cihazdan sesli sinyal gelir ve cihaz kullanıma hazırdır. Ekranda "READY" mesajı görüntülenir.

Ayar, pişirilen yiyeceğin türüne göre pişirme sırasında her an değiştirilebilir.



Önemli not: Cihaz, yağ toplama haznesindeki yağı boşaltılmasını kolaylaştıran 2 adet ayarlanabilen ön ayakla (16) donatılmıştır.

Zamanlayıcı fonksiyonu

Ekranda "READY" yazısı görüntülediğinde, pişirme konumun seçin (bkz. "pişirme konumu" paragrafı), ardından yiyeceği pişirme yüzeylerinin üzerine yerleştirin. Pişirme süresini zamanlayıcı düğmelerine (9 ve 10) basarak seçebilirsiniz; pişirme süresi dolduğunda ekranda "END" yazısı görüntülenir; cihaz açık halde kalır. Yiyecek piştiğinde, Start/Stop tuşuna (8) basarak veya termostat düğmelerini (11 ve 12) kapalı konuma çevirerek cihazı kapatın.

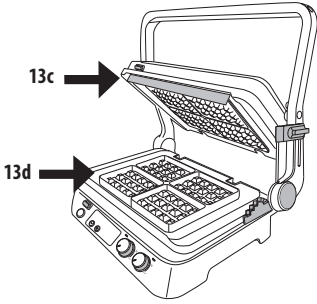
Önemli Not: 90 dakika çalıştıktan sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık ölçeğinin seçilmesi

Sıcaklığı °C veya °F olarak görüntüleyebilirsiniz. Sıcaklık ölçüm birimini değiştirmek için, "+" ve "-" tuşlarının (9 - 10) ikisine birkaç saniye boyunca basın.

Waffle modu (yalnızca CG7044 modeli için)

- Waffle pişirme yüzeylerini (13c/13d) Şek.1'de gösterildiği gibi yerleştirin. Bu durumda pişirme yüzeylerinin birbirlerinin yerine kullanılamayacağına ve her bir plakanın yerinin Şekil 8'de gösterildiği gibi olması gerektiğine dikkat edin.



- Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, Start/Stop tuşuna basın.
 - Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Termostat istenilen sıcaklığa ulaştığında, cihazdan sesli sinyal gelir ve cihaz kullanıma hazırdır. Ekranda "READY" mesajı görüntülenir.
 - Pişirme yüzeylerini eritilmiş tereyağı ile hafifçe yağlayın
 - **Pişirme yüzeyinin karolarının her birine bir ölçek malzeme dökün.**
 - Sulu hamuru hafifçe yayın ve cihazı kapatın.
 - Tarifte belirtilen süre boyunca pişirin.
- Zamanlayıcı ayarını yaptıysanız, pişirme süresi

dolduğunda üç kez bip sesi duyulur, zamanlayıcı kaybolur ve ekranda "END" mesajı görüntülenir. Başa Waffle hazırlamak için alt pişirme yüzeyine sulu hamur dökün ve işlemleri tekrarlayın. Son Waffle da hazırlandıktan sonra, cihazı kapatmak için Start/Stop düğmesine basın.



Dikkat! Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, Waffle'ları pişirme yüzeylerinden çıkarmak için metal aletler kullanmayın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Kullanıcı tarafından bakım

- Yapışmaz pişirme yüzeylerini çizebilecek metal gereçler kullanmayın. Bunun yerine, ısıya dayanıklı tahta veya plastik aletler kullanın.
- Plastik aletlerin sıcak pişirme yüzeyleriyle temas eder halde bırakmayın.
- Bir hazırlama işlemiyle diğeri arasında yağları boşaltma açıklığından yiyecek artıklarını temizleyin ve bunları alttaki haznede toplayın, ardından kağıt havlu kullanarak temizleyin ve sonraki hazırlama işlemine geçin.
- Herhangi bir temizlik işlemi gerçekleştirmeden önce, cihazı (en az 30 dakika boyunca) soğumaya bırakın.

Temizlik ve bakım



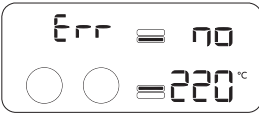
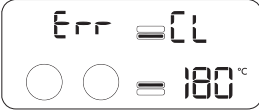
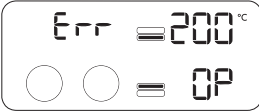
Önemli Not: Cihazı temizlemeden önce, tamamen soğuduğundan emin olun.

Pişirme işlemi sonunda, cihazı kapatın ve fişten çekin. Cihazı en az 30 dakika soğumaya bırakın. Pişirme yüzeylerindeki muhtemel yiyecek artıklarını temizleyin. Yağ toplama haznesini boşaltın. Yağ toplama haznesi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Cihazdan çıkarmak için pişirme yüzeylerinin serbest bırakma düğmelerine (3) basın. Dokunmadan önce pişirme yüzeylerinin tamamen soğuduklarından emin olun. Sık yıkama yapmak kaplama özelliklerinde azalmaya yol açsa da, pişirme yüzeyleri bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bu nedenle pişirme yüzeyinin dışının narin deterjan ve suyla nemlendirilmiş yumuşak sünger veya bez kullanarak temizlenmesi tavsiye edilir. Pişirme yüzeylerini temizlemek için metal nesneler kullanmayın.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Besleme gerilimi	220-240 V / 50-60 Hz
Çekilen güç	2000W
	1600W (Waffle)

SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Ekrandaki hata mesajı	TANIMLAMA	SORUN	ÇÖZÜMÜ
	Pişirme yüzeylerinden birinde sıcaklık artışı yok.	Elektronik kontrol, pişirme yüzeylerinden birinin ayarlanan sıcaklığa ulaşmadığını algıladı. Pişirme yüzeyi cihaza doğru takılmamış. Pişirme yüzeyinin içindeki ısıtma elemanı hasar görmüş olabilir. Isıtma elemanının bağlantısı hasar görmüş olabilir. Elektronik kontrol hasar görmüş olabilir.	Elektrik prizinden fişi çekin. Pişirme yüzeyinin cihazdaki yuvaya doğru şekilde takıldığından emin olun. Bu uygulama sorunu gidermezse, cihazda bir arıza meydana gelmiş olabilir. De'Longhi Müşteri Hizmetlerini arayarak hata tipini bildirin.
	Sıcaklık sondası arızası.	Elektronik kontrol, sıcaklık sondasında bir arıza algıladı.	Elektrik prizinden fişi çekin. Sıcaklık sondasının değiştirilmesi gerekiyor. De'Longhi Müşteri Hizmetlerini arayarak hata tipini bildirin.
	Sıcaklık sondası arızası.	Elektronik kontrol, sıcaklık sondasında bir arıza algıladı.	Elektrik prizinden fişi çekin. Sıcaklık sondasının değiştirilmesi gerekiyor. De'Longhi Müşteri Hizmetlerini arayarak hata tipini bildirin.

		Cihaz açılmıyor.	Cihazın fişinin elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun. Cihazın fişini başka bir elektrik prizine takın. Otomatik güvenlik şalterini kontrol edin. Bu uygulama sorunu gidermezse, cihazda bir arıza meydana gelmiş olabilir. Bir De'Longhi destek merkezine başvurun.
		START/STOP tuşuna basıldıktan sonra cihaz açılmıyor.	Sıcaklık ayar düğmelerinin her ikisi de 0 konumunda ve üst ile alt göstergede OFF yazısı görüntüleniyor. Düğmeyi istediğiniz sıcaklığa getirip, START/STOP tuşuna basın.

PIŞIRME TABLOSU

DANA ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PARÇA	PIŞIRME SEVİYESİ	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
					alt	üst			
Biftek	0,5 - 1	2	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	2 - 3	Yiyeceği iyice yağlayın
Biftek	0,5 - 1	4	İyi pişmiş	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	5 - 6	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Fileto	3-4	4	Az pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	4 - 5	Yiyeceği iyice yağlayın
Fileto	3-4	4	Orta pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	7 - 8	Yiyeceği iyice yağlayın
Fileto	3-4	4	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	10 - 11	Yiyeceği iyice yağlayın
Antrikot	2-3	2	Orta pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	4 - 5	Yiyeceği iyice yağlayın
Antrikot	2-3	2	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	7 - 8	Yiyeceği iyice yağlayın
Antrikot	2-3	4	Orta pişmiş	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Antrikot	2-3	4	İyi pişmiş	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	14 - 16	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Hamburger	2-3	6	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Şiş		6	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	13 - 15	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin

KUZU ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PARÇA	PİŞİRME SEVİYESİ	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
					alt	üst			
Pirzola	1,5-3	6	Orta pişmiş	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın, pişir- me süresinin ortasında pir- zolaları çevirin
Pirzola	1,5-3	6	İyi pişmiş	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	12 - 14	

TAVUK VE HİNDİ ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PARÇA	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
				alt	üst			
Göğüs	<1	4	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	3 - 4	Yiyeceği iyice yağlayın
But		3	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	200	20 - 25	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Kanat		6	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	200	14 - 16	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Hamburger	1,5-2	4	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	14 - 16	pişirmenin ortasında çe- virin
Şiş		6	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	11 - 13	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Würstel		6	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	6 - 8	
Acılı tavuk ızgara		1	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	200	40 - 45	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin

EKMEK	Ad. PARÇA	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst			
Tost/sandviç	2	IZGARA FIRIN	DÜZ	IZGARA	230	3 - 5	Üst pişirme yüzeyini ekmeğe ezmeden dokunacak şekilde yerleştirin
Sandviç	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	2 - 3	
Ekmek dilimi	4	AÇIK IZGARA	DÜZ	IZGARA	230	4 - 5	pişirmenin ortasında çevirin

SEBZELER	Ad. PARÇA	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst			
Dilim patlıcan	1	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	4 - 6	Yiyeceği iyice yağ- layın
Dilim kabak	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	6 - 8	Yiyeceği iyice yağ- layın
Dörde bölünmüş biber	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	8 - 10	Yiyeceği iyice yağ- layın
Dilimlenmiş domates	1	AÇIK IZGARA	DÜZ	IZGARA	230	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında döndürün
Dilimlenmiş soğan	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	DÜZ	IZGARA	230	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın, spatula yardımıyla sık sık karıştırın

BALIK	MİKTAR	Ad. PARÇA	P İ Ş İ R M E Ş E K L İ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
				alt	üst			
Bütün	250g	1	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	210	8 - 10	Yiyeceği iyice yağ- layın
Fileto	500g	1	I Z G A R A F I R I N	DÜZ	IZGARA	230	25 - 30	Yiyeceği yağlayın, y i y e c e ğ e d o k u n m a d a n sadece çok yakın olacak şekilde üst pişirme yüzeyini takın
Dilim	450g	4	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	8 - 10	Yiyeceği iyice yağ- layın
Şiş	500g	6	AÇIK IZGA- R A	IZGARA	DÜZ	230	10 - 12	Yiyeceği iyice yağla- yın; iki veya üç kez çevirin
Kalamar	400g	1-2	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	10 - 12	Yiyeceği iyice yağ- layın
Karides	400g	10-12	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	4 - 6	Yiyeceği iyice yağ- layın

TATLI	Ad. PARÇA	P İ Ş İ R M E Ş E K L İ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C		DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst	alt	üst		
Pankek	4	AÇIK IZGA- R A	DÜZ	IZGARA	200	200	4 - 5	Pişirme yüzeylerini t e r e y a ğ ı y l a yağlayın, pişirmenin ortasında çevirin
Waffle	4	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	pişirme yüzeylerini yağlayın
Ananas dilimleri	4	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	200	5 - 6	pişirme yüzeylerini yağlayın

TARİFLER

ÇIRPILMIŞ YUMURTA VE TOST

MALZEMELER:

- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- Gerekli kadar tuz ve biber
- 2 dilim tost ekmeği

HAZIRLAMA:

Yumurtaları hafif ve köpüksü bir karışım elde edene kadar sütle ve tuzla çırpın. Alt yuvaya düz pişirme yüzeyini, üst yuvaya da ızgara pişirme yüzeyini takın ve cihazı AÇIK IZGARA şekline getirin.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, yumurta karışımını pişirme yüzeyinin bir köşesine dökün ve eşit şekilde pişmesi için ahşap spatulayla iyice karıştırmaya özen göstererek 2-3 dakika kadar pişirin. Bu süre zarfında diğer düz pişirme yüzeyinde ekmeği 3-4 dakika kızartın, pişirmenin yarısında çevirin. Tabağa yerleştirip servis edebilirsiniz.

PATLICAN KÖPÜKLÜ KITIR EKMEKLER

MALZEMELER:

- 1 adet patlıcan
- 100 g rikotta
- Gerekli kadar toz sarımsak
- Gerekli kadar maydanoz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar karabiber
- 1 bagnet ekmeği

HAZIRLAMA:

Patlıcanları yıkayın, soyun ve kalın dilimlerle halinde doğrayın.

Alt yuvaya ızgara pişirme yüzeyini, üst yuvaya da düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüldüğünde, patlıcanları alt pişirme yüzeyine yerleştirin ve yumuşayana kadar yaklaşık 8-10 dakika boyunca pişirin.

Patlıcanları kabaca dilimleyin ve rikotta, sarımsak dişi ve ince doğranmış maydanoz, birer çimdik tuz ve biber ve zeytinyağı ile bir mikserle koyun. İyice karışmış ve ince tanecekli bir karışım elde edene kadar karıştırın. Ekmeğe

(dilimlenmiş) zeytinyağı sürün ve istenen pembeleşmeyi elde edene kadar 1-2 dakika boyunca yine düz pişirme yüzeyinde CONTACT GRILL modunda 230°C'de pişirin. Kızarmış ekmeğe patlıcan kremasını sürün, iki yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve servis edin.

ROKA VE ÇERİ DOMATES İLE ET SALATASI

MALZEMELER:

- 2 dilim dana eti
- 100 g roka
- 10-12 yuvarlak çeri domates
- 100 g parmesan peyniri parçası
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar zeytinyağı

HAZIRLAMA:

Roka ve çeri domates salatasını hazırlayın: Rokayı yıkayın, temiz bir bez üzerine koyarak kurumaya bırakın, domatesleri 4'e bölün. Alt yuvaya ızgara pişirme yüzeyini, üst yuvaya da düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, önceden yağlanmış et dilimlerini alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve istediğiniz pişme derecesine göre 2-3 dakika kadar pişirin. Eti jülyen doğrayın ve roka ve çeri domates zemini üzerine yerleştirin, tuzlayın ve parmesan peynir ekleyin. Biraz zeytinyağı gezdirin.

KAHVE AROMALI ANTRİKOT

MALZEMELER:

- Dana antrikot (her biri 250 g 2 parça)
- Zeytinyağı

KAHVE KARIŞIMI İÇİN:

- 2 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 2 tatlı kaşığı kahve çekirdeği
- 1 yemek kaşığı tatlı biber
- 1 tatlı kaşığı paprika
- 1 tatlı kaşığı iri taneli tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

HAZIRLAMA:

Kahve karışımını hazırlayın: Kimyon tohumlarını ve kahveyi bir mutfak robotuna koyun ve çok ince olmayacak şekilde öğütün. Elde ettiğiniz tozu bir kaseye boşaltın, diğer

malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın. Eti biraz yağlayın ve baharatlarla harmanlayın; tümünü örtün ve yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığında bekletin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, eti alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve istediğiniz pişme derecesine göre 6-8 dakika kadar pişirin. Sıcak servis edin.

MANTAR SOSLU DANA FİLETO

MALZEMELER:

- 4 dilim dana fileto
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar anında öğütülecek karabiber
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 60 g tereyağı
- Gerekli kadar zeytinyağı

MANTAR SOSU İÇİN MALZEMELER:

- 30 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı gorgonzola
- 2 arpacık soğanı
- 300 g mantar
- 200 g krema
- Gerekli kadar limon suyu
- Gerekli kadar maydanoz

HAZIRLAMA:

Eti tuz ve biberle hazırlayın ve yaklaşık bir saat boyunca oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın. Mantar sosu hazırlayın: Bir tavada tereyağı eritin, dilimlenmiş arpacık soğanları ekleyin ve 2-3 dakika kadar pişirin. Mantarları ekleyin, 5 dakika daha pişirin. Bu aşamada çok az bir miktar suyla karıştırıp 1 dakika pişirin, bir bardan su ekleyin ve yaklaşık bir dakika kadar daha pişirin. Sıvı yemeklik kremayı, limon suyunu, maydanozu, gorgonzolayı ekleyin ve kaynatın. Sos yoğun kıvam alana kadar pişirin; tuzunu ve biberini ekleyip, bir kenara kaldırın. Bu arada, pişirme esnasında filetolara fırça ile süreceğiniz et sosunu hazırlayın; küçük bir tavaya tereyağı, hardal ve sarımsak koyun. Tereyağı eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak tutun. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin

sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Filetoların her iki tarafına sos sürün, ardından ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, alt pişirme yüzeyinin üzerine yerleştirip, ızgarayı kapatın. İstenen pişirme derecesine ve filetoların kalınlığına göre 6-8 dakika pişirin. Sonunda, filetoları çıkartın ve önceden hazırladığınız mantar sosunu üzerine koyarak servis edin.

KIZARMIS ÇAVDAR EKMEĞİ İLE HAMBURGER

MALZEMELER:

- 8 dilim çavdar ekmeği
- 500 g özel seçilmiş et kıyma
- 100 g dilimlenmiş emental
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dilimlenmiş soğan
- Gerekli kadar oda sıcaklığında tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Worchester sosu
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar karabiber
- Yarım tatlı kaşığı şeker

HAZIRLAMA:

Hamburgerleri hazırlayın: Bir kaseye kıymayı, Worchester sosunu, tuzu, karabiberi koyup iyice karıştırın. Ellerinize her biri yaklaşık 2 cm kalınlığında 4 hamburger hazırlayın. Cihazı AÇIK IZGARA şeklinde yerleştirin ve alta düz pişirme yüzeyini, üste ise ızgara pişirme yüzeyini takın. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, zeytinyağı ve şeker eklenmiş dilimlenmiş soğanları alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirin ve her tarafının eşit pişmesini ve yumuşak kalmalarını sağlamak için sık sık karıştırarak yaklaşık 5-6 dakika boyunca pişirin.

Aynı anda diğer pişirme yüzeyinde hamburgerleri 12 dakika kadar pişirin ancak yaklaşık 5-6 dakika sonra çevirmeyi unutmayın (pişirme süresi hamburgerlerin kalınlığına göre değişiklik gösterir). Soğanlar pişer pişmez pişirme yüzeyinden alın ve yalnızca bir tarafına tereyağı sürülmüş ekmek dilimlerini 1-2 dakika boyunca kızartın.

Ekmek dilimlerini kızarmış tarafları üste bakacak şekilde bir ekmek kesme tahtasına koyun, soğanları serpin, hamburgerleri ekleyin ve peynirle kaplayın. Sandviçi kızarmış tarafı aşağı gelecek şekilde ekmek dilimi ile kapatın. Pişirme yüzeyinin yeniden ısınmasını bekleyin ve ardından, tostları koyarak üst pişirme yüzeyi ile iyice presleyin. İsteddiğiniz pişme derecesine göre yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

BİBERİYE VE BALSAMİK SİRKELİ KUZU PİRZOLA

MALZEMELER:

- 6 adet kuzu pirzola
- 10 g ince doğranmış biberiye
- 10 g ince doğranmış sarımsak
- 100 ml balsamik sirke
- 15 g şeker
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar karabiber

HAZIRLAMA:

Tüm malzemeleri yeterince büyük bir kapta karıştırın; üzerini örtün ve 1-2 saat buzdolabında kuzu etini terbiyeleyin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, pirzoları alt pişirme yüzeyine yerleştirin. İsteddiğiniz pişme derecesine ve pirzolanın kalınlığına göre yaklaşık 11-13 dakika kadar pişirin (üst pişirme yüzeyi kemik yüzünden ete temas edemediğinden pişirmenin ortasında çevirmenizi tavsiye ederiz). Bu süre zarfında, terbiye karışımını bir tavada hazırlayın ve ızgara kuzu pirzolarının üzerine sos olarak servis edin.

ELMA VE YEŞİL LIMON KREMALİ TAVUK ŞİŞ

MALZEMELER:

- 500 g tavuk göğsü

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- 1 tatlı kaşığı biber
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 10 cl zeytinyağı
- 2 adet yeşil soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı yeşil limon suyu
- 1 yemek kaşığı iri taneli tuz
- Gerektiği kadar karabiber

YEŞİL LIMON VE BALLI KREMA İÇİN MALZEMELER:

- 5 cl yemeklik krema
- 1/2 tatlı kaşığı rendelenmiş yeşil limon kabuğu
- 1 yemek kaşığı yeşil limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı bal
- Gerektiği kadar tuz

HAZIRLAMA:

Terbiye karışımını hazırlayın: Tüm malzemeleri bir mutfak robotuna koyun ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. 2 cm genişliğinde küp küp kesilmiş tavuğu derin bir tabağa koyun, terbiye karışımını ekleyin ve her yere eşit dağılacak şekilde tavuğu örtün. Yemeklik film ile sarın ve 1-2 saat terbiyelenmesi için bırakın. Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak kremayı hazırlayın, şeffaf film ile örtün ve buzdolabında saklayın. Tavuk parçalarını şişlere dizin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazdığı anda, şişleri alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve 1-2 kez çevirerek yaklaşık 11-13 dakika pişirin. Şişleri bal ve limonlu krema eşliğinde sıcak servis edin.

PROVENSAL TARZDA TAVUK BUTLARI

MALZEMELER:

- 3 adet tavuk budu (550 g)

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tohumlu hardal
- 3 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı provensal otlar
- 2 diş ince doğranmış sarımsak
- 2 tatlı kaşığı iri taneli tuz
- 1 tatlı kaşığı Cayenne biber

HAZIRLAMA:

Tüm malzemeleri bir kasede karıştırarak terbiye karışımını hazırlayın. Bilenmiş bir bıçakla, butların etli kısımlarını birçok noktadan keserek hafif açın. Butları kaba koyun ve terbiye karışımıyla eşit şekilde kaplayın; 2-3 saat terbiyelenmeye bırakın. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazdığı anda, tavuk butlarını alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve 2-3 kez çevirerek yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Piştikten sonra bir servis tabağına yerleştirip, servis edin.

İSTAKOZ IZGARA

MALZEMELER:

- 16/20 adet Norveç istakozu

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- Gerektiği kadar maydanoz
- 2 adet limon
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar karabiber
- 2 diş sarımsak

HAZIRLAMA:

Terbiye karışımını hazırlayın: Sarımsak ve maydanozu ince ince kıyın ve limon suyu ekleyin; tuzunu atın, toz biber ekleyin.

Istakozları yıkayın, iyice kurulaştırın ve en az yarım saat terbiyelenmeye bırakın.

Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, terbiye karışımından alarak süzdüğünüz karidesleri alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve yaklaşık 4-6 dakika kadar pişirin. Servis ederken tabağı birkaç limon dilimi ve yeşil salatayla süsleyin.

YOĞURT SOSLU IZGARA SOMON BALIĞI

MALZEMELER:

- 500 g somon fileto
- Gerektiği kadar zeytinyağı

SOS İÇİN MALZEMELER:

- 250 g sade yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çimdik şeker
- 20 g frenk soğanı
- 20 g maydanoz
- Gerektiği kadar beyaz biber

HAZIRLAMA:

Sosu hazırlayın: Maydanozu ve frenk soğanını yıkayın ve iyice kurulaştırın, sarımsağı parçalayın.

Yoğurdu bir kaseye boşaltın, baharatları, sarımsağı, tuzu, şeker, biberi ekleyin ve yumuşak bir krema elde edene kadar karıştırın. En az 30 dakika buzdolabında bekletin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst ızgara pişirme yüzeyini

takın ve cihazı IZGARA FIRIN şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, daha önce yağladığınız filetoyu alt pişirme yüzeyinin üzerine yerleştirin, üst kapağı IZGARA FIRIN şeklinde kapatın (yiyeceğe temas etmeyecek şekilde en yakın konumda) ve yaklaşık 25-30 dakika kadar pişirin (üst kısımda pişirme yüzeyi yiyeceğe daha yakın olduğundan, daha iyi bir sonuç elde etmek için, pişirme işleminin ortasında somonun 180° çevrilmesi önerilir). Pişirme işlemi tamamlandığında, somonu bir servis tabağına koyun ve yoğurtlu sos eşliğinde servis edin.

IZGARA KALAMAR

MALZEMELER:

- Büyük kalamar 400 g
- 1 adet limon
- 1 demet maydanoz
- Gerektiği kadar zeytinyağı
- Gerektiği kadar dağ kekiği
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar toz kırmızı biber

HAZIRLAMA:

Kalamarın iç organlarını temizleyin, başını ayırın, içindeki kemiği çıkartın ve iyice yıkayın. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, önceden yağladığınız kalamarı alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Bir kasede, doğranmış maydanoz, limon suyu, bir tutam dağ kekiği, bir çimdik tuz ve biberle yağı karıştırarak sosu hazırlayın.

Kalamar piştiğinde, ızgaradan alın ve sosla tatlandırın. Tabağa yerleştirip servis edebilirsiniz.

MUZLU PANKEK

MALZEMELER:

- 1 adet muz
- 2 adet yumurta (1 bütün + 1'inin sadece beyazı)
- 150 ml süt
- 100 g 00 un
- 70 g tereyağı
- Gerektiği kadar tuz
- 1 yemek kaşığı şeker
- 16 g tatlılar için kabartma tozu

HAZIRLAMA:

Muzun kabuğunu soyun ve bir çatalla iyice ezerek püre kıvamına getirin. Başka bir yerde 1 bütün yumurtayı şekerle birlikte çırpın, karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş sütü ekleyin. 50 g eritilmiş tereyağı ekledikten sonra, elekten geçirilmiş unu maya, bir tutam tuz ve muz püresiyle birlikte azar azar karıştırın. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve karışımı 10 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada, yumurta akını kar haline getirin. Karışımı buzdolabından alın ve kabarttığınız yumurta akını aşağıdan yukarıya yumuşak hareketlerle ekleyin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst ızgara pişirme yüzeyini yerleştirin ve cihazı AÇIK IZGARA şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, pişirme yüzeylerini bir miktar tereyağı ile yağlayın, bir daire elde edecek şekilde yüzeye hızlıca yayarak 1-2 yemek kaşığı sulu hamur dökün. Pankek yüzeyinin tamamında gözler oluşana kadar yaklaşık 2 dakika pişmeye bırakın, ardından çevirin ve yaklaşık 2 dakika daha pişirin. Pankekler birçok şekilde servis edilebilir: Çikolata sosu, akçaağacı şurubu, taze yaban mersini, çikolata parçacıkları, bal, krem şanti, pudra şekeri.

DONDURMALI ANANAS IZGARA

MALZEMELER:

- 1 adet ananas
- Gerektiği kadar bal
- Gerektiği kadar esmer şeker
- Gerektiği kadar taze nane
- Gerektiği kadar pudra şekeri
- Gerektiği kadar vanilyalı dondurma

HAZIRLAMA:

Ananasın yapraklarını koparın ve kabuğunu soyun. Meyveyi 1-2 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın ve dilimlerin her iki tarafına şeker kamışı şekeri serpiştirin. Alt ızgara

pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüldüğünde, ananasın her iki yüzüne bal sürün ve ızgaranın üzerine yerleştirin. IZGARAYI KAPATIN ve 5-6 dakika pişirin. Piştikten sonra dilimleri bir servis tabağına alın, taze nane yapraklarıyla süsleyin, üzerine toz şeker serpiştirin ve dondurma toplarıyla servis edin.

YALNIZCA WAFFLE PİŞİRME YÜZEYLERİ VARSA

Waffle pişirme yüzeylerini doğru konuma takın

KLASİK Waffle

PORSİYON: 12 waffle

HAZIRLAMA: 10 dak.

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dak.

MALZEMELER:

- 2 fincan (460 g) 00 un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 tatlı kaşığı (10 g) maya
- 2 tatlı kaşığı (30 g) şeker
- 2 yumurta
- 1 1/2 fincan (345 ml) sıcak süt
- 1/3 fincan (75 g) eritilmiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA:

Derin bir kaptan un, tuz, maya ve şekeri karıştırın ve kenara alın. Yumurtaları ayrı bir kasede çırpın. Sütü, tereyağını ve vanilyayı ekleyin. Un ve diğer malzemeleri süt ve yumurtayı içeren kaba dökün ve çırpma teli ile karıştırın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, ısıtmak için START/ STOP tuşuna basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, Waffle pişirme yüzeyini eritilmiş tereyağı veya yapışmaz pişirme spreyiyle yağlayın ve gerekirse bir yemek kaşığı kullanarak pişirme yüzeyinin karolarının her birine karışımdan bir ölçek dökün. Karışımı bir spatulayla yayın. Waffle'ları altın rengi alana ve çıtır çıtır olana kadar (5 dakika) pişirin. Karışım bitene kadar tekrarlayın.

Hemen servis edin.

BELÇİKA USULÜ WAFFLE

PORSİYON: 14-16 waffle

HAZIRLAMA: 15 dak.

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dak.

MALZEMELER:

- 2 fincan (460 g) tatlı için un
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı (5 g) tatlı için maya
- 2 tatlı kaşığı (30 g) şeker
- 4 yumurta
- 2 fincan (460 ml) sıcak süt
- 1/3 fincan (70 g) eritilmiş tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA:

Derin bir kaptan un, tuz ve mayayı karıştırın ve kenara alın. Başka bir kaptan yumurtanın sarısını, şeker tamamen eriyene kadar şekerle birlikte çırpın. Yumurtaya vanilya özü, eritilmiş tereyağı ve süt ekleyin ve bir çırpma teli ile karıştırın. Yumurta ve süt karışımını, un karışımıyla birleştirip, hafifçe karışana kadar karıştırın. Çok fazla karıştırmayın. Üçüncü bir kaptan, yumurta aklarını 1-2 dakika boyunca elektrikli çırpıcı ile kar haline getirin.

Lastik bir spatula ile, yumurta aklarını waffle karışımına dikkatlice ekleyin. Çok fazla karıştırmayın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, ısıtmak için START/ STOP tuşuna basın.

Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, Waffle pişirme yüzeyini eritilmiş tereyağı veya yapışmaz pişirme spreyiyle yağlayın ve gerekirse bir yemek kaşığı kullanarak pişirme yüzeyinin karolarının her birine karışımdan bir ölçek dökün. Karışımı bir spatulayla yayın.

Waffle'ları altın rengi alana ve çıtır çıtır olana kadar (5 dakika) pişirin. Karışım bitene kadar tekrarlayın. Hemen servis edin.

ÇİKOLATALI VE TARÇINLI Waffle

PORSİYON: 10-12 waffle

HAZIRLAMA: 10 dak.

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dak.

MALZEMELER:

- 2 fincan (460 g) 00 un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı (3 g) tatlı için maya
- 3/4 fincan (170 g) un
- 2 yumurta
- 1 1/2 fincan (345 ml) sıcak süt
- 80 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 140 g bitter çikolata
- 1/4 fincan (60 g) toz kakao
- 2 tatlı kaşığı (6 g) tarçın

HAZIRLAMA:

Çikolata ve tereyağını mikrodalga fırına uygun bir kaba koyun ve fırını 30 saniye boyunca azami güçte ısıtın. Çikolata ve tereyağı eriyene ve karışım pürüzsüz hale gelene kadar karıştırmaya devam edin, ardından hafifçe soğumaya bırakın. Bir çırpıcıyla yumurtaları, sütü ve vanilyayı hacimli bir kaptaki karıştırın ve ince tanecikli bir karışım elde edene kadar soğutulmuş çikolata karışımını ekleyin. Pudra şekeri, kakao tozu, tarçın, pişirme sodası ve tuzu büyük bir kaptaki elekten geçirin. Un karışımını yumurta karışımına dökün ve çoğunlukla pürüzsüz hale gelene, yalnızca birkaç topak kalana kadar çırpın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, ısıtmak için START/ STOP tuşuna basın.

Ekranı READY yazısı görüntülediğinde, Waffle pişirme yüzeyini eritilmiş tereyağı veya yapışmaz pişirme spreyiyle yağlayın ve gerekirse bir yemek kaşığı kullanarak pişirme yüzeyinin kenarlarının her birine karışımın bir ölçek dökün. Karışımı bir spatula ile yayın. Waffle'ları altın rengi alana ve çıtır çıtır olana kadar (5 dakika) pişirin. Karışım bitene kadar tekrarlayın. Hemen servis edin.

AVERTISMENTE IMPORTANTE

Avertismente di securitate



Pericol!

Nerespectarea acestui avertisment implică riscul de electrocutare care pune viața în pericol.

- Înainte de a conecta aparatul la priza de curent, verificați dacă:
 - Tensiunea de alimentare indicată pe plăcuța aparatului corespunde tensiunii instalației dvs. electrice;
 - Priza este împământată și are o capacitate minimă de 16A.
 - Utilizarea profesională a produsului, necorespunzătoare și neconformă cu instrucțiunile de utilizare scutește producătorul de orice răspundere.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu părți ale aparatului care se încălzesc în timpul utilizării. Dacă cordonul de alimentare este avariât, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător sau de către serviciul său de asistență tehnică, astfel încât să se prevină orice pericole.
- Înainte de a depozita aparatul sau de a îndepărta plăcile de gătit, precum și înainte de orice operațiune de curățare și întreținere, opriți aparatul și extrageți ștecherul din priza de curent. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet.
- Nu utilizați aparatul afară.
- Nu introduceți aparatul în apă.
- **Aparatul nu trebuie pus să funcționeze prin intermediul unui timer extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță separat.**
- Utilizați doar prelungitoare în conformitate cu normele de siguranță în vigoare. Asigurați-vă că sunt într-o stare bună și că au o secțiune corespunzătoare.
- Nu deconectați ștecherul din priză trăgând de cablu.



Atenție!

Nerespectarea acestor avertismente atrage după sine riscul de vătămări corporale sau de deteriorare a aparatului.

- Curățați partea exterioară a plăcilor cu un burete moale sau o cârpă umezită cu apă și detergent delicat.
- Acest aparat este produs pentru gătitul alimentelor. Prin urmare, se interzice utilizarea în alte scopuri,

modificarea sau umblarea la componentelor acestuia.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uzul casnic. Nu este prevăzută utilizarea aparatului în spații amenajate ca bucătării pentru personalul magazinelor, în birouri și alte spații de lucru, în structuri agroturistice, hoteluri, pensiuni, moteluri și alte structuri de recepție.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii care au peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate cu atenție și instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să fie conștiente de riscurile aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului nu trebuie să fie executată de copii, decât dacă aceștia sunt în vârstă de peste 8 ani și supravegheați. Nu țineți aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu țineți aparatul la îndemâna copiilor și nu îl lăsați în funcțiune fără a-l supraveghea.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plăcile de gătit.
- Puneți deoparte aparatul doar atunci când s-a răcit complet.
- Nu mutați aparatul în timpul folosirii.



Pericol de arsuri!!

Nerespectarea acestui avertisment poate cauza risc de arsuri sau opării.

- **Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafeței externe poate deveni foarte ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul (2) sau mânuși de bucătărie dacă este necesar.**
- Îndepărtați sau înlocuiți plăcile de gătit când aparatul s-a răcit complet.



Nota bene:

Acest simbol indică recomandări și informații importante pentru utilizator

- Nu gătiți alimente înfășurate în peliculă de plastic, de aluminiu sau în pungi de polietilen pentru a evita pericolul de incendiu.



Acest aparat este conform cu Regulamentul CEE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu alimentele.

Eliminarea aparatului



Nu aruncați aparatul împreună cu resturile menajere, ci duceți-l la un centru de reciclare specializat.

DESCRIERE

- 1. Bază și capac:** structură solidă din oțel inox cu capac cu autoreglare.
- 2. Mănerul:** mâner solid din metal pentru a regla capacul în funcție de grosimea alimentelor.
- 3. Butoane de desprindere ale plăcii:** apăsați pentru a debloca și a îndepărta placa
- 4. Dispozitiv de blocare/deblocare și reglare în înălțime placa superioară/capacul**
- 5. Buton de eliberare balama:** permite deschiderea completă a aparatului pentru a găti în poziție plană
- 6. Reglarea înălțimii plăcii "funcție cuptor cu grătar":** pentru a bloca placa superioară/capacul la înălțimea dorită, pentru a pregăti vase care nu necesită presare.
- 7. Indicator de pornire.**
- 8. Tasta Start/Stop**
- 9. Tasta Time "+" :** pentru reglarea (creșterea) timpului de gătire.
- 10. Tasta Time "-" :** pentru reglarea (diminuarea) timpului de gătire.
- 11. Buton rotativ termostat al plăcii inferioare:** pentru reglarea temperaturii între 60°C și 230°C sau pentru a închide placa inferioară.
- 12. Buton termostat placa superioară:** pentru reglarea temperaturii între 60°C și 230°C sau pentru a închide placa superioară.
- 13. Plăci detașabile:** antiaderente și lavabile în mașina de spălat vase, ușor de curățat. NUMĂRUL ȘI TIPUL PLĂCILOR POT VARIA ÎN FUNCȚIE DE MODEL.
- 13a. Placa Grătar:** perfectă pentru prepararea fripturilor, a hamburgerilor, cârnii de pui și legumelor
- 13b. Placă netedă:** pentru a pregăti în mod impecabil clătite, ouă, costiță și crustacee.
- 13c. Placă waffle superioară:** pentru a pregăti tot felul de waffle (doar CG7044).
- 13d. Placă waffle inferioară:** pentru a pregăti tot felul de

waffle (doar CG7044).

- 14. Recipient de colectare grăsimi:** integrată în aparat și detașabilă pentru o curățare ușoară.
- 15. Dozator pentru waffle (doar CG7044).**
- 16. Picioare frontale reglabile.**

PRIMA PORNIRE

Îndepărtați tot materialul de ambalare și etichetele promoționale de pe placă.

Mai înainte de a arunca materialul de ambalare, asigurați-vă că ați scos afară toate părțile noului aparat. Se recomandă păstrarea cutiei și a materialului de ambalare pentru utilizări ulterioare.



Nota bene: Înainte de utilizare, curățați baza, capacul și butoanele rotative de control cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful acumulat în timpul transportului.

Curățați bine plitele de frigere și recipientul de colectare a grăsimii. Plitele și recipientul de colectare a grăsimii pot fi spălate în mașina de vase.



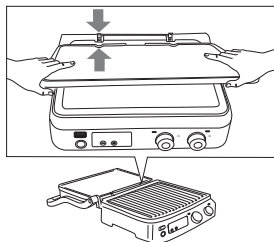
Nota bene: La prima utilizare aparatul poate emana un miros ușor și puțin fum. Acest lucru este normal și comun tuturor aparatelor cu suprafețe antiaderente.



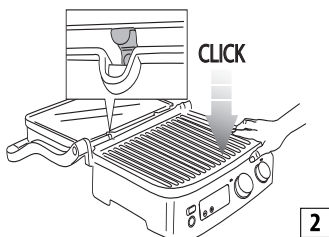
Nota bene: Plăcile detașabile (de grătar și netede) sunt perfect interschimbabile.

Montarea plăcilor de gătit

- Așezați aparatul pe poziție plană (v. figura 1). Montați câte o placă pe rând.



- Fiecare placă poate fi introdusă atât în compartimentul superior cât și în cel inferior (v. figura 2).



Pentru a îndepărta plăcile

Așezați aparatul pe poziție plană.

Identificați pe partea stângă butoanele de deblocare (3) ale plăcilor. Apăsăți ferm butonul pentru a scoate placa de la bază. Prindeți ferm placa cu ambele mâini, deplasați-o de-a lungul suporturilor metalice și extrageți-o de la bază. Apăsăți și celălalt buton de deblocare pentru a îndepărta a doua placă executând aceleași operațiuni.



Pericol de arsuri!! Îndepărtați sau înlocuiți plăcile de gătit după ce aparatul s-a răcit complet.

Atașați tava pentru grăsime

În timpul gătirii, tava pentru grăsime se introduce în compartimentul său de pe partea dreaptă a aparatului. Grăsimea din alimente se scurge prin deschiderea de pe placă fiind colectată în tavă.



Nota bene: În timpul gătitului, verificați frecvent tava de scurgere a grăsimii și scoateți-o pentru a evita excesul de grăsime lichidă.

După gătit, eliminați corespunzător grăsimea colectată. Tava pentru grăsime poate fi spălată în mașina de spălat vase.



Atenție! În timpul preparării alimentelor, fiți întotdeauna extrem de atenți.

Pentru a deschide aparatul, prindeți ferm de mânerul care rămâne rece. În mod contrar, părțile din aluminiu turnat prin presiune devin foarte calde; evitați să le atingeți în timpul sau imediat după folosirea aparatului.

Mai înainte de a efectua orice intervenție asupra aparatului, lăsați-l să se răcească (cel puțin 30 de minute).

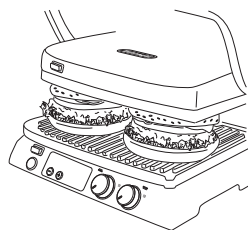
Gătiți doar cu tava pentru grăsime atașată. Nu goliți tava de scurgere a grăsimii până când aparatul nu este complet rece. Fiți atenți când extrageți tava pentru a evita vărsarea lichidelor.

POZIȚII DE FOLOSIRE ALE APARATULUI

Grătar în contact (poziție închisă)

Placa superioară se sprijină pe placa inferioară. Este poziția inițială și de frigere atunci când aparatul este utilizat ca contact grill. Placa superioară se adaptează automat la grosimea alimentelor așezate pe placa inferioară. În acest mod, alimentele se gătesc uniform pe ambele părți.

Grătarul cu contact este ideal pentru a găti hamburgeri, carne dezosată și cu felii subțiri, legume și sandviciuri. Caracteristica „cu contact” este perfectă pentru a prepara alimentele într-un timp scurt sau într-un mod sănătos. La folosirea grătarului cu contact, mâncarea se gătește rapid tocmai pentru că este în contact cu plăcile de pe ambele părți în același timp (vezi figura 3).



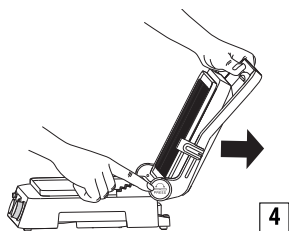
Striațiile plăcii și deschiderea pe partea posterioară a aparatului permit scurgerea și colectarea grăsimii în tava corespunzătoare.

Aparatul este dotat cu un mâner special și cu un sistem de închidere cu articulație care permit reglarea plăcii superioare în funcție de grosimea alimentelor. Dacă se dorește prepararea simultană a mai multor lucruri cu grătarul cu contact, se recomandă ca acestea să aibă aceeași grosime pentru a permite închiderea uniformă a capacului (placa superioară).

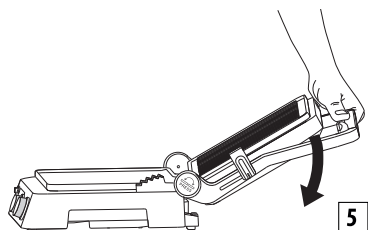
Grătar deschis

Placa superioară este la același nivel cu placa inferioară. Placa inferioară și cea superioară se află pe același plan, formând o suprafață amplă de gătire. În această poziție, aparatul poate fi utilizat în mod barbecue cu placa de grătar sau cu placa netedă.

Pentru a regla aparatul în această poziție, în primul rând este necesar să identificați butonul de eliberare a balamalei, situat în dreapta. Apucați mânerul cu mâna stângă și apăsați butonul de eliberare a balamalei cu dreapta (v. figura 4).



Împingeți mânerul în spate până când răsturnați complet capacul în poziție plană (vezi figura 5).



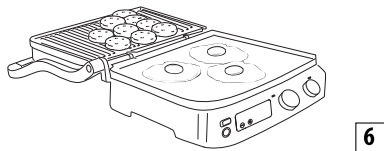
Dacă ridicați mânerul ușor înainte de a apăsa butonul de deblocare, presiunea pe balama se reduce și operațiunea de deschidere este mai simplă.

Aparatul poate fi utilizat ca barbecue pentru prepararea de hamburgeri, fripturi, pui și pește. Modul barbecue este cel mai versatil mod de utilizare a aparatului. Plitele se găsesc în poziție deschisă, fiind astfel disponibilă o suprafață dublă de frigere.

Este posibil să se prepare mai multe alimente pe plăci separate fără a amesteca aromele sau se poate prepara același tip de alimente într-o cantitate mai mare.

Modul barbecue permite prepararea de grătare cu diverse tipuri de carne de grosimi diferite, fiecare la gradul de gătire pe care îl preferați. În acest mod, este necesar să întoarceți alimentele în timpul preparării.

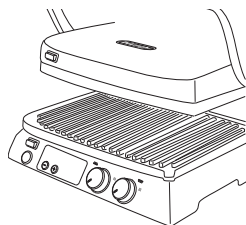
Aparatul poate fi utilizat și cu plăcile netezi pentru prepararea de clătite, brânză, ouă și șuncă pentru micul dejun (vezi figura 6).



Suprafața mare de gătire permite prepararea simultană a mai multor tipuri de alimente sau a aceluiași tip de alimente în cantități mai mari.

Forno Grill

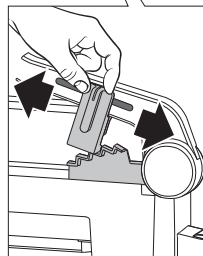
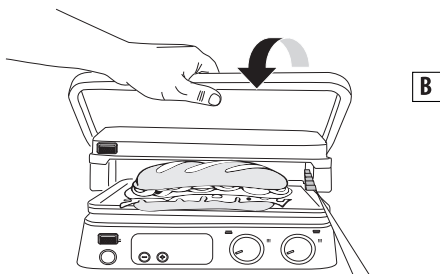
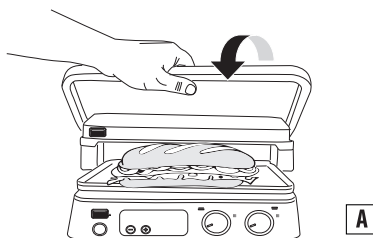
Acest mod (vezi figura 7) este perfect pentru a prepara grătare fără contact a alimentelor de grosimi mari, care necesită o gătire lentă și uniformă.



Este ideală pentru prepararea de legume cu un conținut ridicat de apă deoarece apa se poate evapora.

Puteți utiliza această poziție de gătit pentru prepararea de sandvičuri moi și de alimente care nu necesită presare.

- Așezați alimentele pe placa inferioară.
- Prințând-o ferm de mâner, coborâți placa superioară în apropierea alimentelor (fig. A).



- Așezați dispozitivul de blocare/deblocare (4) al plăcilor în poziția dorită a grătarului, glisând maneta.
- Placa superioară se blochează în poziție. Există 5 reglaje diferite pe înălțime (fig. B).

UTILIZARE

Funcționare

Odată ce aparatul a fost predispus corect și sunteți gata să începeți să îl folosiți, selectați temperatura între 60°C și 230°C pentru fiecare din cele două plăci (superioară și inferioară) utilizând butoanele termostat 11 și 12.

Apăsăți butonul start/stop. Se aprinde indicatorul ON (pornit).

În funcție de temperatura selectată, sunt necesare câteva minute pentru încălzirea aparatului. Când termostatul atinge temperatura dorită, aparatul emite un semnal acustic și este gata de utilizare. Pe ecran apare mesajul "READY".

Este posibil să modificați setarea temperaturii în orice moment în timpul gătitului în funcție de tipul de mâncare pregătită.

i Nota bene: aparatul este echipat cu 2 picioare frontale reglabile (16) care facilitează scurgerea uleiului în tava pentru grăsimi.

Funcția temporizator

Când ecranul afișează "READY", selectați poziția de gătire (a se vedea paragraful „poziție de gătire ale aparatului”) apoi aranjați alimentele pe plăci.

Timpul de gătire poate fi selectat apăsând butoanele temporizatorului (9 și 10); la sfârșitul timpului de gătire se afișează afișajul "END"; aparatul rămâne pornit. Când mâncarea este gătită, opriți aparatul apăsând butonul start/stop (8) sau rotiți butoanele termostatului (11 și 12) în poziția oprit.

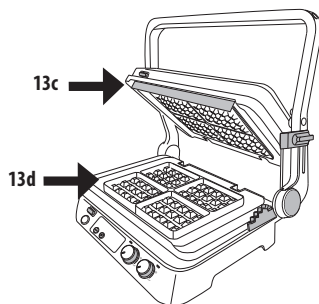
i Nota bene: aparatul se oprește automat după 90 de minute de funcționare.

Selectarea scalei de temperatură

Temperatura poate fi afișată în grade °C sau °F. Pentru a schimba unitatea de măsură a temperaturii, apăsați ambele taste "+" e "-" (9 - 10) timp de câteva secunde.

Modul waffle (doar pentru modelul CG7044)

- Introduceți plăcile pentru waffle (13c/13d) conform indicațiilor din figura fig. 1. A se nota că în acest caz plăcile nu sunt interschimbabile, iar poziția fiecărei plăci trebuie să fie cea indicată în figura 8.



8

- Setăți temperatura inferioară și superioară a plăcii la 190 e 200 °C și apăsați tasta start/stop.
- Aparatul pornește faza de preîncălzire. Când termostatul atinge temperatura dorită, aparatul emite un semnal acustic și este gata de utilizare. Pe ecran apare mesajul "READY".
- Ungeți ușor plăcile cu unt topit
- **Vărsați câte o doză de măsurare în fiecare din formele plăcii.**
- Întindeți ușor aluatul și închideți aparatul.
- Gătiți atât timp cât este indicat în rețete.
- Dacă temporizatorul este setat, se emit trei bipuri la sfârșitul ciclului de gătit, temporizatorul dispare și pe ecran apare mesajul "END".
- Pentru a pregăti alte waffle, adăugați mai mult aluat pe placa inferioară și repetați pașii.
- Odată ce ultima vafă a fost pregătită, apăsați butonul start/stop pentru a opri aparatul.



Atenție! Nu utilizați instrumente metalice pentru a îndepărta waffle de pe placă deoarece pot deteriora învelișul antiaderent.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Întreținerea efectuată de utilizator

- Nu utilizați ustensile metalice care pot zgâria plitele antiaderente. Utilizați, în schimb, instrumente din lemn sau din plastic termorezistent.
- Nu lăsați instrumentele din plastic în contact cu plăcile calde.
- Între o preparare și alta, eliminați reziduurile de alimente prin deschiderea pentru drenarea grăsimii și colectați-le în recipientul de dedesubt, apoi curățați cu un șervet de hârtie și treceți la prepararea următoare.
- Înainte de a executa orice operație de curățenie, lăsați aparatul să se răcească (cel puțin 30 de minute).

Curățarea și întreținerea



Nota bene: Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că s-a răcit complet.

La sfârșitul gătirii, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute. Îndepărtați resturile de alimente din farfurii. Goliți recipientul de colectare a grăsimii. Recipientul de colectare a grăsimii pot fi spălate de mână sau în mașina de vase.

Apăsați pe butoanele de deblocare a plitelor (3) pentru a le extrage din aparat. Înainte de a le atinge, asigurați-vă că plitele sunt complet reci. Plăcile de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase, deși spălarea frecventă poate reduce proprietățile stratului de acoperire, de aceea se recomandă curățarea exteriorului plăcii de gătit cu un burete moale sau o cârpă umezită cu apă și un detergent ușor.

Nu folosiți obiecte metalice pentru curățarea plăcilor.

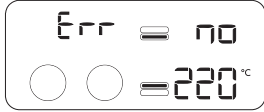
CARACTERISTICI TEHNICE

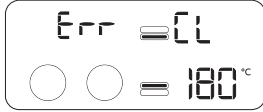
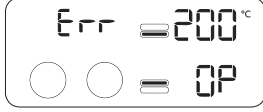
Tensiunea de alimentare 220-240 V / 50-60 Hz

Curent absorbit 2000W

1600W (WAFFLE)

SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR

Mesaj de eroare pe ecran	DESCRIERE	PROBLEMĂ	REMEDIU
	Nu crește temperatura pe una dintre plăcile de gătit.	Controlul electronic a detectat că dintre placă de gătit nu atinge temperatura setată. Placa nu a fost bine introdusă în aparat. Elementul de încălzire din interiorul plăcii ar putea fi defect. Conexiunea elementului de încălzire poate fi deteriorată. Controlerul electronic ar putea fi defect.	Deconectați-l de la priza de perete. Verificați dacă placa a fost introdusă corect în locașul aparatului. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, este posibil să existe o defecțiune la aparat. Contactați Serviciul Clienți De'Longhi, semnalând tipul de eroare.

	Defecțiunea sondei de temperatură.	Controlul electronic a detectat o defecțiune la sonda de temperatură.	Deconectați-l de la priza de perete. Sonda de temperatură trebuie înlocuită. Contactați Serviciul Clienți De'Longhi, semnalând tipul de eroare.
	Defecțiunea sondei de temperatură.	Controlul electronic a detectat o defecțiune la sonda de temperatură.	Deconectați-l de la priza de perete. Sonda de temperatură trebuie înlocuită. Contactați Serviciul Clienți De'Longhi, semnalând tipul de eroare.
		Aparatul nu pornește.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza de perete. Conectați aparatul la o altă priză. Verificați întrerupătorul automat de siguranță. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, este posibil să existe o defecțiune la aparat. Contactați un centru service De'Longhi.
		După apăsarea tastei START/STOP aparatul nu pornește.	Ambele butoane de reglare a temperaturii sunt în poziția 0, si ecranele superioare și inferioare arată OFF. Rotiți butonul la temperatura dorită, apoi apăsați tasta START/STOP.

TABEL DE FRIGERE

VITĂ	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	NIVEL DE GATIT	MODALITATE	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
					inferior	superior			
Friptură	0,5 - 1	2	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	2 - 3	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Biftec	0,5 - 1	4	Bine făcut	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	5 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare
File	3-4	4	În sânge	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	4 - 5	ungeți bine ali- mentele cu ulei
File	3-4	4	Preparare medie	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	7 - 8	ungeți bine ali- mentele cu ulei
File	3-4	4	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 11	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Antricot	2-3	2	Preparare medie	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	4 - 5	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Antricot	2-3	2	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	7 - 8	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Antricot	2-3	4	Preparare medie	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare
Antricot	2-3	4	Bine făcut	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare
Hamburger	2-3	6	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	8 - 10	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Frigăruie		6	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	13 - 15	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare

MIEL	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	NIVEL DE GATIT	MODALITATE	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
					inferior	superior			
Cotlet	1,5-3	6	Preparare medie	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți cotletele la jumătatea tim- pului de pre- parare
Cotlet	1,5-3	6	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	12 - 14	

PORC	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
				inferior	superior			
Friptură	1-2	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	7 - 9	ungeți bine alimentele cu ulei
Biftec	1-2	8	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet	<2,5	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	9 - 11	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet	<2,5	8	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	11 - 13	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet de porc		6-8	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	20 - 25	întoarceți de două-trei ori
Slănină tăiată cubulețe		4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	1 - 2	
Cârnați		8	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	16 - 18	Împungeți cârnații cu o furculiță
Frigăruie		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți de 1-2 ori
Crenvurști		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	8 - 10	

CARNE DE PUI ȘI CURCAN	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
				inferior	superior			
Piept	<1	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	3 - 4	ungeți bine alimentele cu ulei
Coapsă		3	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	20 - 25	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
Aripă		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	14 - 16	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
	1,5-2	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	6-8	
	1,5-2	8	G R Ă T A R DE SCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Frigăruie		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	11 - 13	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
Crenvurști		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	6 - 8	
Pollo alla diavola la grătar		1	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	40 - 45	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii

PÂINE	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
			inferior	superior			
Pâine prăjită/ sandvici	2	F O R N O GRILL	NETED	GRĂȚAR	230	3 - 5	poziționați placa superioară astfel încât să atingă pâinea fără a o strivi
Sandvici	2	G R Ă T A R C U CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	2 - 3	
Felii de pâine	4	G R Ă T A R DE SCHIS	NETED	GRĂȚAR	230	4 - 5	întoarceți la jumătatea timpului de preparare

LEGUME	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
			inferior	superior			
Vinete felii	1	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	4 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei
Dovlecel felii	2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	6 - 8	ungeți bine alimentele cu ulei
Ardei în sferturi	2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
Roșie felii	1	G R Ă T A R DESCHIS	NETED	GRĂȚAR	230	5 - 7	ungeți bine alimentele cu ulei; întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Ceapă felii	2	GRĂȚAR CU CONTACT	NETED	GRĂȚAR	230	5 - 7	ungeți bine alimentele, amestecați des cu o spatulă

PEȘTE	CANTITATE	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
				inferior	superior			
Întreg	250 g	1	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	210	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
File	500 g	1	FORNO GRILL	NETED	GRĂȚAR	230	25 - 30	ungeți alimentele, așezați placa superioară astfel încât să atingă alimentul fără a-l atinge
Felie	450 g	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
Frigăruie	500 g	6	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei; întoarceți de 1-2 ori
Calamari	400 g	1-2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei
Creveți	400 g	10-12	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	4 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei

DESERT	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C		MIN.	SFATURI
			inferior	superior	inferior	superior		
Pancake	4	GRĂȚAR DESCHIS	NETED	GRĂȚAR	200	200	4 - 5	ungeți plăcile cu unt, rotiți la jumătatea timpului de preparare
Waffle	4	GRĂȚAR CU CONTACT	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	ungeți plăcile cu unt
Felii de ananas	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	200	5 - 6	ungeți plăcile cu unt

REȚETE

OMLETA, SLANINA ȘI PAINÉ PRAJITA

INGREDIENTE:

- ouă 2
- șuncă 3 felii
- lapte 1 lingură
- sare și piper după gust
- pâine pentru toast 2 felii

PREPARARE:

Bateți ouăle cu laptele și sarea până se obține un amestec fin și spumos. Introduceți placa netedă în carcasa inferioară și placa de grătar în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", vărsați amestecul de ouă într-un colț al plăcii și gătiți-l timp de 2-3 minute fiind atenți să amestecați bine cu o spatulă de lemn pentru a le găti uniform. Între timp, pe aceeași placă, gătiți și feliile de șuncă timp de 3-4 min, întorcându-le la jumătatea timpului de gătire, în timp ce pe cealaltă placă plană prăjiți pâinea timp de 3-4 min, rotind-o la jumătatea timpului de gătire. Adăugați pe farfurie și serviți.

TARTINE CU SPUMĂ DE VINETE

INGREDIENTE:

- vinete 1
- urdă de vacă 100 gr
- usturoi praf, după gust
- pătrunjel, după gust
- ulei de măsline 4 linguri
- sare, după gust
- piper, după gust
- baghetă, 1

PREPARARE:

Spălați vinetele, curățați-le de coajă și tăiați-le felii groase. Introduceți placa grătarului în carcasa inferioară, placa netedă în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați vinetele pe placa inferioară și gătiți timp de 8 - 10 minute, până când se înmoaie.

Tăiați feliile de vinete în mod grosolan și puneți-le într-un mixer cu urda, usturoiul și pătrunjelul tăiat mărunt, uleiul și puțină sare și piper. Mixați până obțineți o pastă fără cocoloase, cu consistență fină. Ungeți pâinea (tăiată felii) cu ulei de măsline și gătiți-o la 230°C, cu plăcile plane, în modul CONTACT GRILL timp de 1-2 minute până obțineți rumenirea dorită.

Ungeți crema de vinete pe pâinea prăjită, stropiți cu două linguri de ulei și serviți.

SALATĂ DE CARNE CU RUCOLĂ ȘI ROȘII CHERRY

INGREDIENTE:

- felii de carne de vițel 2
- rucola 100 g
- roșii cherry rotunde 10-12
- fulgi de parmezan
- sare, după gust
- ulei de măsline

PREPARARE:

Pregătiți salata de rucola și roșii cherry: spălați rucola, așezați-o pe un prosop curat lăsând-o să se usuce, tăiați roșiile în 4. Introduceți placa grătarului în carcasa inferioară, placa netedă în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați feliile de carne unse în prealabil cu ulei pe placa inferioară, presați cu placa superioară și gătiți timp de 2-3 min în funcție de gradul de gătire dorit. Taiati carnea fâșii și așezați-o pe patul de rucola și roșii cherry, sărați și adăugați fulgii de parmezan. Condimentați cu puțin ulei.

COTLETE AROMATIZATE CU CAFEA

INGREDIENTE:

- cotlete de vită (2 de 250 g bucata)
- ulei de măsline

PENTRU AMESTECUL CU CAFEA:

- semințe de chimion, 2 lingurițe
- boabe de cafea, 2 lingurițe
- ardei iute dulce, 1 lingură
- boia, 1 linguriță
- sare grunjoasă, 1 linguriță
- piper, 1 linguriță

PREPARARE:

Pregătiți amestecul cu cafea: vărsați semințele de chimion și cafeaua într-un robot de bucătărie și măcinați-le grosier. Vărsați pudra obținută într-un castron, adăugați celelalte ingrediente și amestecați bine. Ungeți ușor carnea și condimentați-o cu mirodeniile; acoperiți totul și lăsați la temperatura camerei timp de aproximativ 30 de minute. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați carnea pe placa inferioară, presați cu placa superioară și gătiți timp de 6-8 min, în funcție de gradul de coacere preferat. Serviți-le calde.

FILE DE VITĂ CU SOS DE CIUPERCI

INGREDIENTE:

- fileuri de vită, 4
- sare, după gust
- piper negru măcinat pe loc, după gust
- căței de usturoi 2
- muștar Dijon, 2 linguri
- unt, 60 g
- ulei de măsline

INGREDIENTE PENTRU SOSUL DE CIUPERCI:

- unt, 30 g
- brânză Gorgonzola, 1 lingură
- hașme, 2
- ciuperci, 300 g
- whisky, 1/2 pahare
- smântână, 200 g
- suc de lămâie, după gust
- pătrunjel, după gust

PREPARARE:

Condimentați carnea cu sare și piper și lăsați-o la temperatura camerei aproximativ o oră. Pregătiți sosul de ciuperci: topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapa tăiată rondele și gătiți-o timp de 2-3 min. Adăugați ciupercile și gătiți alte 5 min. În acest moment, amestecați cu whisky, gătiți timp de 1 minut, adăugați un pahar de apă și mai așteptați aproximativ încă un minut. Adăugați smântâna lichidă, sucul unei lămâi, pătrunjelul, gorgonzola și dați în fiert. Gătiți până sosul este destul de gros; se condimentează cu sare și piper și se lasă deoparte. Între timp, pregătiți condimentul pentru carne cu care veți unge fileurile în timpul preparării; într-o tigaie mică adăugați untul, țelina și usturoiul. Gătiți la foc mic până când se topește untul. Păstrați la cald. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Periați fileurile cu sosul pe ambele părți, apoi când pe ecran apare mesajul "READY", plasați-le pe placa inferioară și închideți grătarul. Gătiți timp de 6-8 minute, în funcție de gradul de coacere dorit și de grosimea fileurilor. La sfârșit, îndepărtați fileurile și serviți-le acoperite cu sosul de ciuperci pregătit anterior.

HAMBURGER CU PÂINE DE SECARĂ PRĂJITĂ

INGREDIENTE:

- pâine de secară, 8 felii
- carne măcinată de prima calitate, 500 g
- Cașcaval felii 100 g
- ulei de măsline 2 linguri
- cepe feliate, 2
- unt la temperatura camerei, după gust
- sos Worcester, 2 lingurițe
- sare, după gust
- piper, după gust
- zahăr o jumătate de linguriță

PREPARARE:

Pregătiți burgerii: amestecați bine într-o terină carnea măcinată, sosul Worcester, sarea, piperul și amestecați totul bine. Formați cu mâinile 4 hamburgeri de aproximativ 2 cm grosime. Poziționați grătarul pe modul GRIGLIA APERTA și introduceți placa plană dedesubt și placa cu ondulații deasupra. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul.

Când pe ecran se afișează mesajul "READY", așezați cepele feliate și unse cu uleiul de măsline și cu zahărul pe placa inferioară și gătiți-le circa 5-6 min amestecând des cu o spatulă pentru a le găti în mod uniform și a le frăgezi. Între timp, pe cealaltă placă, gătiți burgerii timp de aproximativ 12 min întorcându-i după 5-6 min (timpul de gătit variază în funcție de grosimea burgerilor). Imediat ce ceapa este gata, luați-o de pe placă și prăjiți feliile de pâine unse cu unt pe o singură parte, timp de 1-2 minute. Așezați feliile de pâine pe un fund de lemn cu partea prăjită în sus, acoperiți cu ceapa, adăugați burgerii și acoperiți cu brânza. Închideți sandwichul cu partea prăjită a feliiei de pâine în jos. Așteptați să se încălzească din nou placa, după care așezați pâinea prăjită și apăsați bine cu placa superioară.

Gătiți aproximativ 2-3 min până se obține gradul dorit de prăjire.

COTLETE DE MIEL CU ŢEŢ BALSAMIC ŞI ROZMARIN

INGREDIENTE:

- cotlete de miel, 6
- rozmarin tocat, 10 g
- usturoi tocat, 10 g
-  ţet balsamic, 100 ml
- zahăr, 15 g
- sare, după gust
- piper, după gust

PREPARARE:

Amestecați toate ingredientele într-un recipient suficient de mare; acoperiți și lăsați mielul la marinat în frigider 1-2 ore. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați cotletele pe placa inferioară. Gătiți timp de aproximativ 11-13 minute, în funcție de gradul de preparare dorit și de grosimea coteletului (recomandăm să le întoarceți la jumătatea timpului deoarece osul nu permite ca placa superioară să atingă carnea de sus). Între timp, reduceți marinata într-o tigaie și serviți-o ca sos pe cotletele de miel la grătar.

FRIGĂRUI DE PUI CU CREMĂ DE MIERE ȘI LIME

INGREDIENTE:

- piept de pui, 500 g

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- ardei iute, 1 linguriță
- coriandru, 1 linguriță
- ulei de măsline, 10 cl
- ceapă verde, 2
- căței de usturoi 3
- ghimbir răzuit 1 linguriță
- zahăr, 1 lingură
- suc de lămâie verde, 1 lingură
- sare grunjoasă, 1 lingură
- piper, după gust

INGREDIENTE PENTRU CREMA CU MIERE ȘI LĂMÂIE VERDE

- sm nt n  de bucătărie, 5 cl
- coajă de lămâie verde r zuit , 1/2 linguri 
- suc de lămâie verde, 1 lingură
- ulei de măsline 1 linguri
- miere, 1 lingură
- sare, după gust

PREPARARE:

Pregătiți marinata: adăugați toate ingredientele într-un robot de bucătărie și mixați până obțineți o pastă uniformă. Așezați într-o farfurie cu fund plat carnea de pui tăiată cuburi de 2 cm lățime, adăugați marinata și acoperiți carnea în mod uniform. Acoperiți cu o folie de plastic și lăsați la marinat timp de 1-2 ore. Pregătiți crema amestecând toate ingredientele într-un castron, acoperiți cu folie transparentă și puneți în frigider. Puneți bucățile de pui pe frigărui. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați frigăruile pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și coaceți timp de 11-13 min aproximativ, întorcându-le de 1-2 ori. Serviți frigăruile calde, împreună cu crema de lămâie și miere.

COAPSE DE PUI ÎN STIL PROVENSALE

INGREDIENTE:

- coapse de pui, 3 bucăți (550 g)

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- vin alb sec, 25 cl
- ulei de măsline 4 linguri
- muștar cu semințe, 3 linguri
- oțet de vin alb, 3 linguri
- ierburi de Provence, 2 linguri
- usturoi tocat, 2 căței
- sare grunjoasă, 2 linguriță
- ardei iute Cayenne, 1 linguriță

PREPARARE:

Pregătiți marinata amestecând toate ingredientele într-un castron. Cu o lamă ascuțită, tăiați în mai multe puncte partea cărnosă a coapselor deschizându-le ușor. Puneți coapsele în castron și udați-le uniform cu marinată; se lasă la marinat 2-3 ore. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați pulpele de pui pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și gătiți timp de 20-25 min aproximativ, întorcându-le de 2-3 ori. Odată preparate, așezați-le pe un platou și serviți.

CREVEȚI LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- creveți 16/20 bucăți

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- pătrunjel, după gust
- lămâi, 2 bucăți
- sare, după gust
- piper, după gust
- căței de usturoi 2

PREPARARE:

Pregătiți marinata: tăiați mărunț usturoiul și pătrunjelul și adăugați sucul de lămâie; adăugați sare și adăugați puțin piper. Spălați creveții, uscați-i bine și lăsați-i la marinat cel puțin o jumătate de oră.

Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați creveții scurși din marinată pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și gătiți pentru 4-6 min. Când sunteți gata de servit, decorați farfuria cu câteva felii de lămâie și salată verde.

SOMON LA GRĂȚAR CU SOS CU IAURT

INGREDIENTE:

- file de somon, 500 g
- ulei de măsline

INGREDIENTE PENTRU SOS:

- iaurt grecesc, 250 g
- usturoi, 1 cățel
- sare, 1 linguriță
- zahăr, 1 priză
- arpagic frunze, 20 g
- pătrunjel, 20 g
- piper alb, după gust

PREPARARE:

Prepararea sosului: spălați și uscați bine pătrunjelul și arpagicul tocați usturoiul separat.

Vărsați iaurtul într-un castron, adăugați condimentele, usturoiul, sarea, zahărul, piperul și amestecați cu un mixer până obțineți o cremă moale. Lăsați la frigider cel puțin 30 de min. Introduceți placa netedă dedesubt, placa de grătar deasupra și puneți aparatul în modul FORNO GRILL. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C

și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul READY, așezați fileul uns în prealabil cu ulei pe placa inferioară, închideți placa superioară în modul FORNO GRILL (în poziția cea mai apropiată de aliment, fără a-l atinge) și gătiți aproximativ 25-30 min (pentru un rezultat mai bun, vă recomandăm să întoarceți somonul cu 180° la jumătatea timpului de preparare deoarece în partea posterioară placa este mai aproape de aliment). După preparare, așezați somonul pe un platou și serviți-l împreună cu sosul cu iaurt.

CALAMAR LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- calamar mare 400 gr
- lămâie, 1 bucată
- pătrunjel 1 legătură
- ulei de măsline
- oregano, după gust
- sare, după gust
- ardei iute praf, după gust

PREPARARE:

Eviscerați calamarul, eliminați capul, îndepărtați osul intern și spălați-l bine. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul.

Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați calamarul uns în prealabil cu ulei pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și gătiți aproximativ 10-12 min. Într-un castron, pregătiți condimentele amestecând uleiul cu pătrunjelul tăiat mărunt, sucul de lămâie, o priză de oregano, o priză de sare și de ardei iute.

Odată ce calamarul este preparat, scoateți-l de pe grătar și condimentați-l cu acest sos. Adăugați pe farfurie și serviți.

PANCAKE CU BANANĂ

INGREDIENTE:

- banane, 1
- ouă, 2 (1 întreg + 1 albuș)
- lapte, 150 ml
- făină 00, 100 g
- unt, 70 g
- sare, după gust
- zahăr, 1 lingură
- drojdie pentru prăjituri, 16 g

PREPARARE:

Decojiți banana și pasați-o bine cu o furculiță. Într-un alt castron, bateți 1 ou întreg cu zahărul și adăugați laptele încet, amestecând continuu. Adăugați 50 g de unt topit, apoi adăugați treptat făina cernută cu praful de copt, un praf de sare și piureul de banane. Se amestecă bine toate ingredientele și se pune amestecul la frigider timp de 10 minute. Între timp, bateți albușul spumă. Scoateți amestecul din frigider și încorporați albușul bătut cu mișcări ușoare de jos în sus. Introduceți placa netedă dedesubt, placa de grătar deasupra și puneți aparatul în modul GRIGLIA APERTA. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când pe ecran apare mesajul "READY", ungeți plăcile cu puțin unt și vărsați 1-2 linguri de aluat, întinzându-l rapid pe suprafață pentru a obține un cerc. Lăsați la fiert timp de aproximativ 2 minute până se formează bule pe întreaga suprafață a clătitei, apoi întoarceți-o și fierbeți încă aproximativ 2 minute. Clătitele pot fi servite în numeroase moduri: cu cremă de ciocolată, sirop de arțar, afine proaspete, fulgi de ciocolată, miere, frișcă, zahăr praf.

ANANAS LA GRĂȚAR CU ÎNGHEȚATĂ

INGREDIENTE:

- ananas, 1
- miere, după gust
- zahăr de trestie, după gust
- mentă proaspătă, după gust
- zahăr praf, după gust
- înghețată vanilie după gust

PREPARARE:

Scoateți frunzele și coaja de ananas. Tăiați fructul în felii de grosime de 1-2 cm și acoperiți fiecare felie pe ambele părți cu zahăr de trestie. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR

DESCHIS. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsăți tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți ananasul pe ambele părți cu miere și așezați-l pe grătar. Închideți grătarul și gătiți 5-6 min. Odată preparate, așezați feliile pe un platou, decorați cu frunze de mentă proaspete, presărați cu zahăr pudră și serviți cu lingurițe de înghețată.

NUMAI DACĂ AVEȚI PLĂCI PENTRU WAFFLE

Introduceți plăcile pentru waffle în poziția corectă

WAFFLE CLASICE

DOZE PENTRU: 12 waffle

PREPARARE: 10min.

TIMP DE GĂTIT: 15min.

INGREDIENTE:

- făină 00 2 căni (460 g)
- sare 1 linguriță
- drojdie 4 lingurițe (10 g)
- zahăr 2 lingurițe (30 g)
- ouă 2
- lapte cald 1 1/2 căni (345 ml)
- unt topit 1/3 cană (75 g)
- extract de vanilie, 1 linguriță

PREPARARE:

Într-un castron încăpător, amestecați făina, sarea, drojdia și zahărul și puneți deoparte. Bateți ouăle într-un vas separat. Încorporați laptele, untul și vanilia. Vărsați făina și celelalte ingrediente în castronul cu laptele și ouăle și amestecați cu un tel. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 190 e 200 °C și apăsăți tasta START/STOP pentru a le încălzi. Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți placa pentru waffle cu unt topit sau spray de bucătărie antiaderent și vărsați o lingură de măsurare a amestecului în fiecare matrită a plăcii, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți amestecul cu o spatulă. Gătiți waffle până devin aurii și crocante (5 min.). Repetați până se termină amestecul.
Serviți imediat.

"WAFFLE" BELGIANĂ

DOZE PENTRU: 14-16 waffle

PREPARARE: 15 min.

TIMP DE GĂTIT: 20 min.

INGREDIENTE:

- făină pentru prăjituri 2 căni (460 g)
- sare 1/2 linguriță
- făină pentru prăjituri 2 lingurițe (5 g)
- zahăr 2 lingurițe (30 g)
- ouă 4
- lapte cald 2 căni (460 ml)
- unt topit 1/3 cană (70 g)
- extract de vanilie 1/2 linguriță

PREPARARE:

Într-un castron încăpător, amestecați făina, sarea și drojdia și puneți deoparte. Într-un alt castron, bateți gălbenușurile de ou cu zahărul până când zahărul se topește complet. Adăugați extractul de vanilie, untul topit și laptele în ouă și amestecați cu un tel. Adăugați amestecul de ou și lapte la amestecul de făină și bateți până se amestecă ușor. Nu amestecați în exces. Într-un al treilea castron, bateți albușurile spumă cu un mixer electric timp de 1-2 minute. Cu o spatulă de silicon, încorporați cu grijă albușurile în aluatul pentru vafe. Nu amestecați în exces. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 190 e 200 °C și apăsăți tasta START/STOP pentru a le încălzi. Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți placa pentru waffle cu unt topit sau spray de bucătărie antiaderent și vărsați o lingură de măsurare a amestecului în fiecare matrită a plăcii, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți amestecul cu o spatulă. Gătiți waffle până devin aurii și crocante (5 min.). Repetați până se termină amestecul. Serviți imediat.

WAFFLE CU CIOCOLATĂ ȘI SCORTIȘOARĂ

DOZE PENTRU: 10-12 waffle

PREPARARE: 10min.

TIMP DE GĂTIT: 15 min.

INGREDIENTE:

- făină 00 2 căni (460 g)
- sare 1 linguriță
- făină pentru prăjituri 1 lingurițe (3 g)
- zahăr 3/4 cană (170 g)
- ouă 2
- lapte cald 1 1/2 căni (345 ml)
- unt 80 gr
- extract de vanilie, 1 linguriță
- ciocolată fondantă 140 g
- cacao praf 1/4 cană (60 g)
- scorțișoară 2 lingurițe (6 g)

PREPARARE:

Puneți ciocolata și untul într-un castron potrivit pentru cuptorul cu microunde și încălziți la putere maximă timp de 30 de secunde. Amestecați până când ciocolata și untul s-au topit complet, iar compoziția este uniformă. Lăsați să se răcească ușor. Amestecați cu un tel ouăle, laptele și vanilia într-un castron încăpător și încorporați compoziția de ciocolată răcită până când obțineți un amestec omogen. Cerneți împreună făina, zahărul și pudra de cacao, scorțișoara, drojdia și sarea într-un castron încăpător. Adăugați amestecul de făină și celelalte ingrediente la ouă și amestecați totul cu un mixer până când compoziția este suficient de uniformă. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 190 e 200 °C și apăsați tasta START/STOP pentru a le încălzi.

Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți placa pentru waffle cu unt topit sau spray de bucătărie antiaderent și vărsați o lingură de măsurare a amestecului în fiecare matriță a plăcii, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți amestecul cu o spatulă. Gătiți waffle până devin aurii și crocante (5 min.).

Repetati până se termină amestecul. Serviți imediat.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Προειδοποιήσεις ασφαλείας



Κίνδυνος!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να γίνει αιτία πρόκλησης θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - Η τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου,
 - Η πρίζα του ρεύματος διαθέτει γείωση και έχει ελάχιστη παροχή 16Α.
 - Κάθε επαγγελματική και ακατάλληλη χρήση του προϊόντος κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με επιφάνειες της συσκευής που θερμαίνονται κατά τη χρήση. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος και πριν από κάθε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης, σβήνεται τη συσκευή και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση και με κατάλληλη διατομή.
- Μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.



Προσοχή!

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να γίνει αιτία τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Καθαρίστε την εξωτερική πλευρά της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για το ψήσιμο φαγητών. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: κουζίνες για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, μονάδες αρωματισμού, ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλες μονάδες φιλοξενίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά με ηλικία άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, αρκεί να επιβλέπονται με προσοχή και να εκπαιδεύονται στον τρόπο χρήσης της συσκευής και στους κινδύνους που αυτή επιφέρει. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται συνεχώς.

Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο εγκαυμάτων.

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή (2) ή γάντια φούρνου, εάν χρειάζεται.
- Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν η συσκευή κρυώσει εντελώς.



Σημαντική σημείωση:

Το σύμβολο αυτό επισημαίνει συστάσεις και πληροφορίες για τον χρήστη.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην ψήνετε φαγητά τυλιγμένα σε πλαστικές μεμβράνες, σε αλουμινοχαρτό ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.



Αυτό το προϊόν συμμορφούται με την οδηγία ΕΟΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Διάθεση της συσκευής



Η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα, αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- 1 Βάση και καπάκι:** στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτορυθμιζόμενο καπάκι.
- 2 Χειρολαβή:** στιβαρή χειρολαβή από μέταλλο για ρύθμιση του καπακιού αναλόγως με το πάχος των φαγητών.
- 3 Μπουτόν απελευθέρωσης πλάκας:** πιάστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα
- 4 Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης και ρύθμισης σε ύψος πάνω πλάκας/καπακιού**
- 5 Πλήκτρο απελευθέρωσης μεντεσέ:** επιτρέπει το πλήρες άνοιγμα της συσκευής για ψήσιμο σε οριζόντια θέση
- 6 Ρύθμιση σε ύψος της πλάκας "λειτουργία φούρνου γκριλ":** ασφαλίζει την πάνω πλάκα/καπάκι στο επιθυμητό ύψος για μαγείρεμα φαγητών που δεν χρειάζονται πίεση.
- 7 Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας**
- 8 Πλήκτρο Start/Stop**
- 9 Πλήκτρο Time "+":** για να ρυθμίσετε (αυξήσετε) τον χρόνο ψησίματος.
- 10 Πλήκτρο Time "-":** για να ρυθμίσετε (μειώσετε) τον χρόνο ψησίματος.
- 11 Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την κάτω πλάκα.
- 12 Διακόπτης θερμοστάτη πάνω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την πάνω πλάκα.
- 13 Αφαιρούμενες πλάκες:** αντικολητικές πλάκες που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και καθαρίζονται εύκολα. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.

13a. Πλάκα Grill: ιδανική για να ψήνετε μπριζόλες, μπιφτέκια, κοτόπουλο και λαχανικά

13b. Λεία πλάκα: για τέλειες κρέπες, αυγά, μπέικον και οστρακόδερμα

13c. Πάνω πλάκα waffle: για βάφλες παντός τύπου (μόνο CG7044).

13d. Κάτω πλάκα waffle: για βάφλες παντός τύπου (μόνο CG7044).

14 Δίσκος για λίπη: Ενσωματωμένος στη συσκευή και αφαιρούμενος για εύκολο καθαρίσμα.

15 Δοσομετρητής για βάφλες waffle (μόνο CG7044).

16 Ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια.

ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις διαφημιστικές ετικέτες από την πλάκα.

Πριν πετάξετε τα υλικά της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα εξαρτήματα της νέας συσκευής. Συνιστάται να φυλάξετε το κουτί και τα υλικά της συσκευασίας για μελλοντικές χρήσεις.



Σημαντική σημείωση: Πριν τη χρήση, καθαρίστε τη βάση, το καπάκι και τους διακόπτες με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σκόνης από τη μεταφορά. Καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο για λίπη. Οι πλάκες και ο δίσκος για λίπη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.



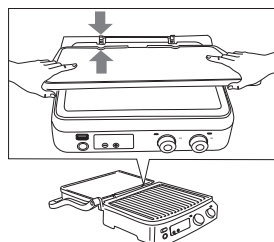
Σημαντική σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή και λίγο καπνό. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε όλες τις συσκευές με αντικολητικές πλάκες.



Σημαντική σημείωση: οι αφαιρούμενες πλάκες (grill και λείες) είναι πλήρως εναλλάξιμες.

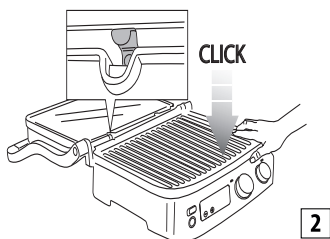
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 1). Τοποθετήστε τις πλάκες μία-μία.



1

- Κάθε πλάκα μπορεί να τοποθετηθεί είτε στην πάνω είτε στην κάτω θέση (βλ. εικ. 2).



Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση. Εντοπίστε στην αριστερή πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέστε το μπουτόν δυνατά για να απελευθερώσετε την πλάκα από τη βάση. Πιέστε την πλάκα με τα δύο χέρια, μετακινήστε την κατά μήκος των μεταλλικών στηριγμάτων και αφαιρέστε την από τη βάση. Πιέστε και το άλλο μπουτόν απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε τη δεύτερη πλάκα, ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!! Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψήσιματος μόνο όταν κρυώσει η συσκευή.

Τοποθέτηση του δοχείου για λίπη

Κατά το ψήσιμο ο δίσκος για λίπη πρέπει να τοποθετηθεί στην αντίστοιχη υποδοχή στη δεξιά πλευρά της συσκευής. Τα λίπη των φαγητών τρέχουν από το άνοιγμα της πλάκας και συγκεντρώνονται στο δοχείο.



Σημαντική σημείωση: Κατά το ψήσιμο, ελέγχετε τακτικά τον δίσκο για λίπη για να αποφύγετε διαρροή υγρού λίπους.

Μετά το ψήσιμο, φροντίστε για τη σωστή διάθεση του λίπους. Το δοχείο για λίπη μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



Προσοχή! Κατά τη διάρκεια του ψησίματος χρειάζεται μεγάλη προσοχή.

Για να ανοίξετε τη συσκευή, πιέστε τη χειρολαβή που παραμένει κρύα. Αντίθετα, τα εξαρτήματα από χυτοπρεσαριστό αλουμίνιο αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Αποφύγετε την επαφή κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή αμέσως μετά.

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση στη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

Ψήντε πάντα με το δοχείο για λίπη τοποθετημένο. Μην αδειάζετε τον δίσκο για λίπη αν δεν κρυώσει εντελώς η συσκευή. Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δοχείο για να αποφύγετε το χύσιμο υγρών.

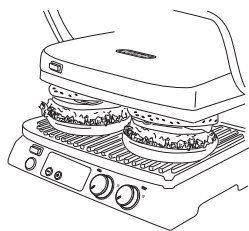
ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Τοστιέρα (κλειστή θέση)

Η πάνω πλάκα ακουμπά πάνω στην κάτω πλάκα. Είναι η αρχική θέση ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως τοστιέρα. Η πάνω πλάκα προσαρμόζεται αυτόματα στο πάχος του τροφίμου πάνω στην κάτω πλάκα. Με αυτόν τον τρόπο τα φαγητά ψήνονται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.

Η λειτουργία τοστιέρας είναι ιδανική για να ψήντε μπιφτέκια, κρέας χωρίς κόκαλο και σε λεπτές φέτες, λαχανικά και σάντουιτς.

Η λειτουργία “τοστιέρα” είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών σε μικρό χρονικό διάστημα και με υγιεινό τρόπο. Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία τα φαγητά ψήνονται γρήγορα γιατί έρχονται σε επαφή με τις πλάκες και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα (βλ. εικ. 3).



Οι αυλακώσεις της πλάκας και το άνοιγμα στην πίσω πλευρά της συσκευής επιτρέπουν την αποστράγγιση του λίπους στο ειδικό δοχείο.

Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού. Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερα φαγητά ταυτόχρονα με τη λειτουργία “τοστιέρα”, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα διάφορα φαγητά έχουν το ίδιο πάχος, έτσι ώστε το καπάκι να κλείνει ομοιόμορφα (πάνω πλάκα).

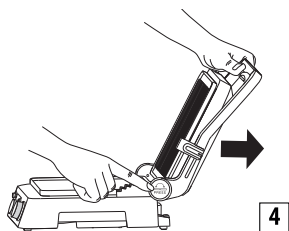
Τοστιέρα ανοιχτή

Η πάνω πλάκα βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την κάτω πλάκα. Η κάτω και η πάνω πλάκα βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο σχηματίζοντας μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος.

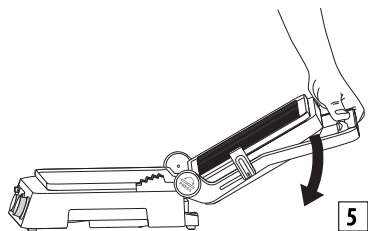
Στη θέση αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue με την πλάκα grill ή με τη λεία πλάκα.

Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ στη δεξιά πλευρά.

Πιέστε τη χειρολαβή με το αριστερό χέρι και πιέστε με το δεξί χέρι το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ (βλ. εικ. 4)..



Σπρώξτε προς τα πίσω τη χειρολαβή έως ότου ανοίξει εντελώς το καπάκι σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 5).



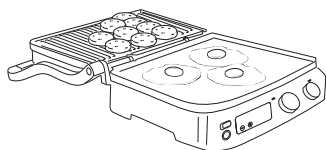
Αν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν πιέσετε το μπουτόν απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue για να ψήσετε μπριζέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο και ψάρι. Η λειτουργία barbecue αποτελεί τον απλούστερο τρόπο χρήσης της συσκευής. Οι πλάκες βρίσκονται σε ανοιχτή θέση και έτσι έχετε διαθέσιμη διπλή επιφάνεια ψήσιματος.

Μπορείτε να ψήσετε διάφορα φαγητά σε χωριστές πλάκες χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές ή να ψήσετε μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Η λειτουργία barbecue σας επιτρέπει να ψήσετε ποικίλα κομμάτια κρέατος διαφορετικού πάχους, το καθένα με τον βαθμό ψήσιματος που προτιμάτε. Στη λειτουργία αυτή πρέπει να γυρίζετε τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

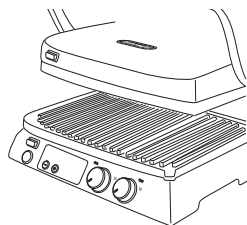
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπέικον για το πρωινό (βλ. εικ. 6).



Η μεγάλη επιφάνεια ψήσιματος σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

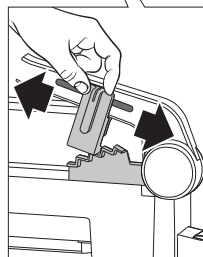
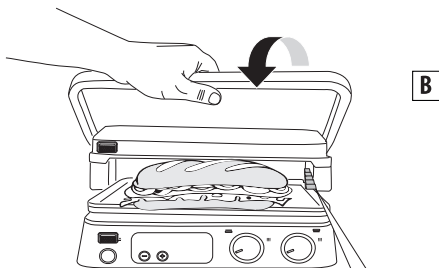
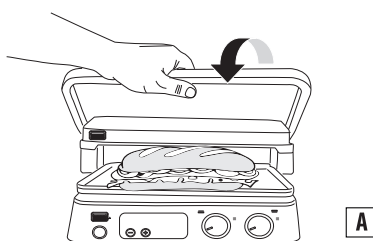
Φούρνος γκριλ

Η λειτουργία αυτή (βλ. εικ. 7) είναι ιδανική για το ψήσιμο χωρίς επαφή φαγητών μεγάλου πάχους που απαιτούν αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο.



Ιδανική για το ψήσιμο λαχανικών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό επειδή το νερό μπορεί να εξατμιστεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση ψήσιματος για να φτιάξετε αφράτα σάντουιτς και φαγητά που δεν πρέπει να πιεστούν

- Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω στην κάτω πλάκα.
- Πιάνοντας τη χειρολαβή, κατεβάστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό (εικ. Α).



- Τοποθετήστε το σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης (4) των πλακών στην επιθυμητή θέση μετακινώντας τον μοχλό.
- Η πάνω πλάκα ασφαλίζει στη θέση αυτή. Υπάρχουν 5 διαφορετικές ρυθμίσεις του ύψους (εικ. Β).

ΧΡΗΣΗ

Λειτουργία

Αφού προετοιμάσετε σωστά τη συσκευή και είστε έτοιμοι για το ψήσιμο, επιλέξτε μια θερμοκρασία από 60°C έως 230°C για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες θερμοστάτη 11 και 12. Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop. Η ενδεικτική λυχνία ON ανάβει.

Αναλόγως με την επιλεγμένη θερμοκρασία, θα χρειαστούν λίγα λεπτά για να θερμανθεί η συσκευή.

Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY". Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αναλόγως με τον τύπο του φαγητού.

Σημαντική σημείωση: η συσκευή διαθέτει 2 ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια (16) που διευκολύνουν τη ροή του λαδιού στον δίσκο για λίπη.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", επιλέξτε τη θέση ψησίματος (βλ. παράγραφο "Θέσεις ψησίματος") και στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό πάνω στις πλάκες. Μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη (9 και 10). Στο τέλος του χρόνου ψησίματος, η συσκευή εμφανίζει το μήνυμα "END" και παραμένει αναμμένη. Όταν ψηθεί το φαγητό, σβήστε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο start/stop (8) ή γυρίστε τους διακόπτες του θερμοστάτη (11 και 12) στη θέση OFF.

Σημαντική σημείωση: η συσκευή σβήνει αυτόματα μετά από 90 λεπτά λειτουργίας.

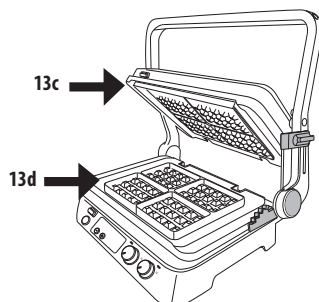
Επιλογή κλίμακας θερμοκρασίας

Η ένδειξη της θερμοκρασίας μπορεί να είναι σε °C ή °F. Για να αλλάξετε τη μονάδα μέτρησης της θερμοκρασίας, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" (9 - 10) για λίγα δευτερόλεπτα.

Λειτουργία waffle (μόνο στο μοντέλο CG7044)

- Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες (13c/13d) όπως στην εικ.1. Έχετε υπόψη ότι, στην περίπτωση αυτή, οι

πλάκες δεν είναι εναλλάξιμες και η θέση της κάθε πλάκας πρέπει να είναι όπως στην εικόνα 8.



- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο start/stop.
- Η συσκευή ανάβει για την προθέρμανση. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY".
- Αλείψτε ελαφρά τις πλάκες με λιωμένο βούτυρο
- **Αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας.**
- Απλώστε ελαφρά τη ζύμη και κλείστε τη συσκευή.
- Ψήστε για το χρόνο που αναγράφεται στις συνταγές. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, στο τέλος του κύκλου ψησίματος η συσκευή εκπέμπει τρία μπιπ, ο χρονοδιακόπτης σβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "END". - Για να ψήσετε και άλλες βάφλες, προσθέστε άλλη ζύμη στην κάτω πλάκα και επαναλάβετε τη διαδικασία.
- Αφού ψήσετε την τελευταία βάφλα, πιέστε το πλήκτρο start/stop για να σβήσει η συσκευή.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τις βάφλες από τις πλάκες, γιατί μπορεί να καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολητικές πλάκες. Χρησιμοποιείτε αντιθέτως ξύλινα εργαλεία ή από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Μην αφήνετε πλαστικά εργαλεία σε επαφή με τις θερμές πλάκες.
- Ανάμεσα σε δύο ψησίματα, καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από το άνοιγμα αποστράγγισης λίπους για να

συγκεντρωθούν στο δοχείο και στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας και ξεκινήστε το επόμενο ψήσιμο.

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

Καθαρισμός και φροντίδα

Σημαντική σημείωση: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Στο τέλος του ψησίματος, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητών από τις πλάκες. Αδειάστε τον δίσκο για λίπη. Ο δίσκος για λίπη μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Πιέστε τα μπουτόν απελευθέρωσης των πλακών (3) για να τις αφαιρέσετε από τη συσκευή. Πριν τις αγγίξετε, βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν κρυώσει εντελώς. Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αν και το συχνό πλύσιμο μπορεί να επηρεάσει τα χαρακτηριστικά της

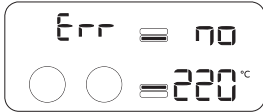
επένδυσης. Συνιστάται συνεπώς να πλένετε την εξωτερική πλευρά των της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

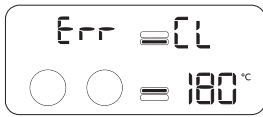
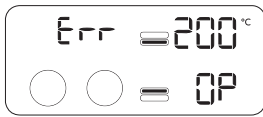
Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τις πλάκες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση τροφοδοσίας	220-240 V ~ 50-60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000W
	1600W (WAFFLE)

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
	Καμία αύξηση θερμοκρασίας σε μία πλάκα ψησίματος.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει ότι μία πλάκα ψησίματος δεν φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η πλάκα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή. Η αντίσταση στο εσωτερικό της πλάκας μπορεί να έχει πάθει βλάβη. Η σύνδεση της αντίστασης μπορεί να είναι ελαττωματική. Ο ηλεκτρονικός έλεγχος μπορεί να έχει πάθει βλάβη.	Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση της στη συσκευή. Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, είναι πιθανόν να υπάρχει βλάβη στη συσκευή. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.

	Πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.
	Πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.
		Η συσκευή δεν ανάβει.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα. Συνδέστε τη συσκευή σε διαφορετική πρίζα ρεύματος. Ελέγξτε τον αυτόματο διακόπτη ασφαλείας. Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, είναι πιθανόν να υπάρχει βλάβη στη συσκευή. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi.
		Αφού πιέσετε το πλήκτρο START/STOP, η συσκευή δεν ανάβει.	Οι δύο διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας είναι στη θέση 0 και στην πάνω και κάτω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF. Γυρίστε τον διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασίας και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο START/STOP.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω			
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	2 - 3	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	5 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψη- μένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	10 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπιφτέκια	2-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι		6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΑΡΝΑΚΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑ- ΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω			
Παιδάκι	1,5-3	6	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε τα παιδά- κια στα μισά του ψησίματος
Παιδάκι	1,5-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω			
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψη- σίματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	9 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψη- σίματος
Μπριζόλα	<2,5	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	11 - 13	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψη- σίματος
Χοιρινά παιδάκια		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	20 - 25	γυρίστε δύο ή τρεις φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	1 - 2	
Χωριάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	8 - 10	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω			
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	3 - 4	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	20 - 25	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Φτερούγα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	14 - 16	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
	1,5-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	6-8	
	1,5-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	11 - 13	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	6 - 8	
Κοτόπουλο στο γκριλ		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	40 - 45	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο

Ψωμί	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω			
Τοστ / σάντουιτς	2	ΦΟΥΡ- ΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	180	3 - 5	τοποθετήστε την πάνω πλάκα έτσι ώστε να αγγίζει το ψωμί χωρίς να το πιέζει
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	180	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Όχι TEMA- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω			
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	6 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Πιπεριές (τέ- ταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Ντομάτα σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησί- ματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, ανακατεύ- ετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙΑ	ΠΟΣΟ- ΤΗΤΑ	Όχι TEMA- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω			
Ολόκληρο	250 g	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	210	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	500 g	1	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει
Φέτα	450 g	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι	500 g	6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Καλαμάρια	400 g	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό
Καραβίδες	400 g	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C		ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	κάτω	πάνω		
Pancake	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	200	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλά- κες, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Βάφλες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλά- κες
Φέτες ανανά	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	200	5 - 6	βουτυρώστε τις πλά- κες

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΟΜΕΛΕΤΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΤΟΣΤ

ΥΛΙΚΑ:

- αυγά 2
- μπέικον 2 φέτες
- γάλα 1 κουταλιά
- αλάτι και πιπέρι
- ψωμί τοστ 2 φέτες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Χτυπήστε τα αυγά με το γάλα και το αλάτι μέχρι να σχηματιστεί ένα απαλό και αφρώδες μείγμα. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", αδειάστε το μείγμα αυγών σε μια γωνία της πλάκας και ψήστε για 2-3 λεπτά ανακατεύοντας καλά με μια ξύλινη σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα, ψήστε στην ίδια πλάκα και τις φέτες μπέικον για 3-4 λεπτά γυρνώντας τις στα μισά του ψησίματος, ενώ στην άλλη επίπεδη πλάκα ψήστε το ψωμί για 3-4 λεπτά γυρνώντας το στα μισά του ψησίματος. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- μελιτζάνες 1
- τυρί ricotta 100gr
- σκόρδο σε σκόνη
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- αλάτι
- πιπέρι
- μπαγκέτα 1

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Πλύνετε τις μελιτζάνες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε χοντρές φέτες.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε τις μελιτζάνες πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

Κόψτε τις μελιτζάνες σε χοντρές φέτες και ρίξτε τις στο μπλέντερ με το τυρί, τη σκελίδα σκόρδο και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, λίγο αλάτι και πιπέρι, καθώς και το λάδι. Χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα λείο και λεπτόκοκκο μείγμα. Αλείψτε το ψωμί (κομμένο σε φέτες) με το ελαιόλαδο και ψήστε το στους 230°C πάντα με τις επίπεδες πλάκες στη λειτουργία CONTACT GRILL για 1-2 λεπτά μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός φρυγανίσματος. Αλείψτε στο ψωμί την κρέμα μελιτζάνας, ραντίστε με δύο κουταλιές λάδι και σερβίρετε.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες φετούλες 2
- τυρί ricotta 100gr
- ντοματίνια 10-12
- λεπτές φέτες παρμεζάνα 100gr
- αλάτι
- ελαιόλαδο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σαλάτα με ρόκα και ντοματίνια: πλύνετε το ρόκα, αφήστε την να στραγγίξει πάνω σε μια πετσέτα, κόψτε

τα ντοματίνια σε 4 μέρη. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε στην κάτω πλάκα τις φετούλες κρέατος αφού πρώτα τις λαδώσετε, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 2-3 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Κόψτε το κρέας σε λωρίδες και απλώστε τις πάνω στη ρόκα και τα ντοματίνια, αλατίστε και προσθέστε τις λεπτές φέτες παρμεζάνας. Γαρνίρετε με λίγο λάδι.

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΚΑΦΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες μπριζόλες (2 των 250gr η καθεμία)
- ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

- σπόροι κύμινου 2 κουταλάκια
- κόκκοι καφέ 2 κουταλάκια
- γλυκιά πιπεριά 1 κουταλιά
- πάπρικα 1 κουταλάκι
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μείγμα με καφέ: προσθέστε τους σπόρους κύμινου και τον καφέ στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια όχι υπερβολικά ψιλή σκόνη. Αδειάστε τη σκόνη σε ένα μπολ, προσθέστε τα άλλα υλικά και ανακατέψτε καλά. Αλείψτε με λίγο λάδι το κρέας και γαρνίρετε με τα μπαχαρικά. Σκεπάστε και αφήστε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε στην κάτω πλάκα το κρέας, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 6-8 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσια φιλέτα 4
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- σκελίδες σκόρδο 2
- μουστάρδα 2 κουταλιές
- βούτυρο 60gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

- βούτυρο 30gr
- τυρί gorgonzola 1 κουταλιά
- κρεμμύδια 2
- μανιτάρια 300gr
- ούισκι 1/2 ποτηράκι
- κρέμα γάλακτος 200gr
- χυμός λεμονιού
- μαϊντανός

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αλατοπιπερώστε το κρέας και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου μία ώρα. Ετοιμάστε τη σάλτσα μανιταριών: σε ένα τηγάνι λειώστε το βούτυρο, προσθέστε τα κρεμμύδια σε ροδέλες και τσιγαρίστε για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα μανιτάρια και συνεχίστε το τσιγάρισμα για άλλα 5 λεπτά. Σε αυτό το σημείο προσθέστε το ούισκι, τσιγαρίστε για 1 λεπτό, προσθέστε ένα ποτήρι νερό και μαγειρέψτε για άλλο ένα λεπτό περίπου. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, τον χυμό ενός λεμονιού, τον μαϊντανό, την gorgonzola και αφήστε να βράσουν. Μαγειρέψτε έως ότου πυκνώσει καλά η σάλτσα. Αλατοπιπερώστε και αφήστε τη σάλτσα στην άκρη. Ταυτόχρονα ετοιμάστε το καρύκευμα για το κρέας με το οποίο θα αλείψετε τα φιλέτα κατά το ψήσιμο. Σε ένα μικρό τηγάνι προσθέστε το βούτυρο, τη μουστάρδα και το σκόρδο. Μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Διατηρήστε ζεστό. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Αλείψτε τα φιλέτα με σάλτσα και στις δύο πλευρές και, όταν εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα στην κάτω πλάκα και κλείστε την τοστιέρα. Ψήστε για 6-8 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος των φιλέτων. Στο τέλος βγάλτε τα φιλέτα και σερβίρετε καλύπτοντας με τη σάλτσα μανιταριών που ετοιμάσατε προηγουμένως.

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

ΥΛΙΚΑ:

- ψωμί σικάλεως 8 φέτες
- κιμάς άριστης ποιότητας 500gr
- τυρί emmenthal σε φέτες 100gr
- ελαιόλαδο 2 κουταλιές
- κρεμμύδια σε φέτες 2
- βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- σάλτα worchester 2 κουταλάκια
- αλάτι
- πιπέρι
- ζάχαρη μισό κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τα μπιφτέκια: σε ένα μπολ αναμείξτε τον κιμά, τη σάλτσα Worcester, το αλάτι, το πιπέρι και ζυμώστε καλά. Φτιάξτε με τα χέρια 4 μπιφτέκια σε πάχος περίπου 2 εκατ. Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ με τη λεία πλάκα κάτω και την πλάκα grill επάνω. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα κομμένα σε φέτες κρεμμύδια με το ελαιόλαδο και τη ζάχαρη πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συχνά με μια σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα, ψήστε στην άλλη πλάκα τα μπιφτέκια για περίπου 12 λεπτά γυρίζοντας μετά από περίπου 5-6 λεπτά (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος). Μόλις ψηθούν τα κρεμμύδια, βγάλτε τα από την πλάκα και ψήστε τις φέτες ψωμί που έχετε αλείψει με βούτυρο από τη μία πλευρά για 1-2 λεπτά.

Βάλτε τις φέτες ψωμί πάνω σε μια ξύλινη βάση με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα πάνω, απλώστε τα κρεμμύδια, προσθέστε τα μπιφτέκια και καλύψτε με το τυρί. Κλείστε το ψωμάκι με μια φέτα ψωμί με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω. Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί και πάλι η πλάκα, στη συνέχεια βάλτε τα τoστ και πιέστε καλά με την πάνω πλάκα.

Ψήστε επί 2-3 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΑΛΣΑΜΙΚΟ ΚΑΙ

ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- αρνίσια παϊδάκια 6
- τριμμένο δεντρολίβανο 10gr
- τριμμένο σκόρδο 10gr
- μπαλσάμικο 100ml
- ζάχαρη 15gr
- αλάτι
- πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αναμείξτε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε και μαρινάρετε το αρνί στο ψυγείο για 1-2 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα παϊδάκια πάνω στην κάτω πλάκα. Ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος (συνιστάται να τα γυρίσετε στα μισά του ψησίματος γιατί το κόκαλο εμποδίζει το σωστό ψήσιμο του κρέατος από την πάνω πλάκα) Ταυτόχρονα, κατεβάστε τη μαρινάδα σε ένα τηγάνι και απλώστε την σαν σάλτσα πάνω στα ψημένα παϊδάκια.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- κοτόπουλο στήθος 500gr

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι
- κολιάνδρος 1 κουταλάκι
- ελαιόλαδο 100ml
- κρεμμύδια 2
- σκελίδες σκόρδο 3
- πιπερόριζα τριμμένη 1 κουτάλι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ:

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολέμονο 1/2 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά

- ελαιόλαδο 1 κουταλιές
- μέλι 1 κουταλιά
- αλάτι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μαρινάρισμα: προσθέστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μείγμα. Βάλτε σε ένα βαθύ πιάτο το κοτόπουλο κομμένο σε κύβους με πλάτος 2 εκατ., προσθέστε τη μαρινάδα και σκεπάστε ομοιόμορφα όλο το κοτόπουλο. Καλύψτε με μεμβράνη για τρόφιμα και μαρινάρετε για 1-2 ώρες. Ετοιμάστε την κρέμα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ, καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο. Πιράστε τα κομμάτια του κοτόπουλου στα σουβλάκια. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα σουβλάκια πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά γυρίζοντάς τα 1-2 φορές. Σερβίρετε τα ζεστά σουβλάκια με την κρέμα από λεμόνι και μέλι.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΤΣΑΛΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μπουτία κοτόπουλο 3 (550gr)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- λευκό ξηρό κρασί 250ml
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- μουστάρδα με σπόρια 3 κουταλιές
- λευκό ξύδι 3 κουταλιές
- μυρωδικά 2 κουταλιές
- σκόρδο τριμμένο 2 σκελίδες
- χοντρό αλάτι 2 κουταλάκια
- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ. Με μια κοφτερή λεπίδα χαράξετε τα μπουτία ανοίγοντάς τα ελαφρά. Τοποθετήστε τα μπουτία σε ένα μπολ και βρέξτε τα ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Αφήστε να μαριναριστούν επί 2-3 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της

συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα μπουτία πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 20-25 λεπτά γυρίζοντάς τα 2-3 φορές. Αφού ψηθούν, σερβίρετε σε ένα ρηχό πιάτο.

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- καραβίδες 16/20 τεμ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- μαϊντανός
- λεμόνια 2
- αλάτι
- πιπέρι
- σκελίδες σκόρδο 2

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα: ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον μαϊντανό και προσθέστε το χυμό λεμόνι. Αλατίστε και πιπερώστε ελαφρά.

Πλύνετε τις καραβίδες, στεγνώστε καλά και μαρινάρετε για τουλάχιστον μισή ώρα.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τις καραβίδες στην κάτω πλάκα, αφού τις σουρώσετε από τη μαρινάδα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά.

Πριν σερβίρετε, διακοσμήστε το πιάτο με λίγες φέτες λεμόνι και πράσινη σαλάτα.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ:

- σολομός φιλέτο 500gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ:

- γιαούρτι στραγγιστό 250gr
- σκόρδο 1 σκελίδα
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- φρέσκο κρεμμυδάκι 20gr
- μαϊντανός 20gr
- λευκό πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σάλτσα: πλύνετε και στεγνώστε καλά τον μαϊντανό και τα κρεμμυδάκια και ψιλοκόψτε το σκόρδο.

Βάλτε το γιαούρτι σε ένα μπολ, προσθέστε τα αρωματικά, το σκόρδο, το αλάτι, τη ζάχαρη, το πιπέρι και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια απαλή κρέμα. Αφήστε τα στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα κάτω και την πλάκα grill επάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα READY, τοποθετήστε το φιλέτο που έχετε αλείψει με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, κλείστε την πάνω πλάκα στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ (στη πιο κοντινή θέση με το φαγητό χωρίς να το αγγίζει) και ψήστε για περίπου 25-30 λεπτά (για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα, συνιστάται να γυρίσετε τον σολομό κατά 180° στα μισά του ψησίματος, καθώς στο πίσω μέρος η πλάκα είναι πιο κοντά στο φαγητό). Μετά το ψήσιμο, βάλτε τον σολομό σε ένα ρηχό πιάτο και σερβίρετε με τη σάλτσα γιαούρτι.

ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 μεγάλο καλαμάρι 400 gr
- λεμόνι 1
- μαϊντανός 1 ματσάκι
- ελαιόλαδο
- ρίγανη
- αλάτι
- καυτή πιπεριά σε σκόνη

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε το καλαμάρι, αφαιρέστε το κεφάλι και το εσωτερικό κόκαλο και πλύνετε καλά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω

και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε το καλαμάρι αφού το αλείψετε με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 10-12 λεπτά. Σε ένα μπολ ετοιμάστε το καρύκευμα αναμειγνύοντας το λάδι με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το χυμό λεμόνι, λίγη ρίγανη, λίγο αλάτι και καυτή πιπεριά. Αφού ψηθεί το καλαμάρι, βγάλτε το από την τostiέρα και γαρνίρετε με τη σάλτσα. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

PANCAKE ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μπανάνα 1
- αυγά 2 (1 ολόκληρο + 1 ασπράδι)
- γάλα 150 ml
- αλεύρι τύπου 00 100gr
- βούτυρο 70gr
- αλάτι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 16gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ξεφλουδίστε την μπανάνα και λειώστε την καλά με ένα πιρούνι. Σε ένα άλλο μπολ χτυπήστε 1 ολόκληρο αυγό με τη ζάχαρη και προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα πάντα ανακατεύοντας. Προσθέστε 50 g λιωμένο βούτυρο και στη συνέχεια σιγά-σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι με τη μαγιά, μια πρέζα αλάτι και τη λιωμένη μπανάνα. Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά και βάλτε το μείγμα στο ψυγείο για 10 λεπτά. Ταυτόχρονα χτυπήστε το ασπράδι σε μαρέγκα. Βγάλτε το μείγμα από το ψυγείο και προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι με απαλές κινήσεις από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε τις πλάκες με λίγο βούτυρο, ρίξτε 1-2 κουταλιές ζύμης και ανοίξτε τη γρήγορα στην επιφάνεια για να σχηματίσει έναν κύκλο. Αφήστε τη να ψηθεί επί 2 περίπου λεπτά έως του σχηματιστούν φυσαλίδες σε όλη την επιφάνεια του pancake και στη συνέχεια γυρίστε το και αφήστε το να ψηθεί αλλά 2 λεπτά περίπου. Τα pancake μπορείτε να τα σερβίρετε με πολλούς τρόπους: κρέμα σοκολάτα, σιρόπι, φρέσκα μύρτιλα, τριμμένη σοκολάτα, μέλι, σαντιγί, άχνη ζάχαρη.

ΑΝΑΝΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

ΥΛΙΚΑ:

- ανανάς 1
- μέλι
- μαύρη ζάχαρη
- φρέσκια μέντα
- άχνη ζάχαρη
- παγωτό βανίλια

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε τον ανανά από τα φύλλα και τη φλούδα. Κόψτε το φρούτο σε φέτες πάχους περίπου 1-2 εκατ. και πασπαλίστε κάθε φέτα με μαύρη ζάχαρη και από τις δύο πλευρές. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", αλείψτε τον ανανά και από τις δύο πλευρές με μέλι και τοποθετήστε πάνω στην τοστιέρα. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε επί 5-6 λεπτά. Αφού ψηθούν, βάλτε τις φέτες σε πιάτο σερβιρίσματος, διακοσμήστε με φυλλαράκια μέντας, πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε με μπαλίτσες παγωτό.

ΜΟΝΟ ΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ

Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες στη σωστή θέση

ΚΛΑΣΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 12 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι 00 2 φλιτζάνια (460 g)
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά 4 κουταλάκια (10 gr)
- ζάχαρη 2 κουταλάκια (30 g)
- αυγά 2
- ζεστό γάλα 1,5 φλιτζάνι (345 ml)
- λιωμένο βούτυρο 1/3 φλιτζανιού (75 g)
- βανίλια 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμειγνύετε το αλεύρι, το αλάτι, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Χτυπήστε χωριστά τα αυγά σε ένα μπολ.

Προσθέστε το γάλα, το βούτυρο και τη βανίλια. Προσθέστε το αλεύρι και τα άλλα υλικά στο μπολ με το γάλα και τα αυγά και αναμειγνύετε με το σύρμα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε την πλάκα για βάφλες με λειωμένο βούτυρο ή με αντικολητικό σπρέι κουζίνας και αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας, χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι αν χρειαστεί. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (5 λεπτά). Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα.

Σερβίρετε αμέσως

ΒΕΛΓΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 14-16 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 20 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι για γλυκά 2 φλιτζάνια (460 g)
- αλάτι 1/2 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 2 κουταλάκια (5 g)
- ζάχαρη 2 κουταλάκια (30 g)
- αυγά 4
- ζεστό γάλα 2 φλιτζάνια (460 ml)
- λιωμένο βούτυρο 1/3 φλιτζανιού (70 g)
- εκχύλισμα βανίλιας 1/2 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείξτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη.

Προσθέστε τη βανίλια, το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και τα αυγά και αναμείξτε με το σύρμα. Προσθέστε το μείγμα αυγών και γάλακτος στο μείγμα με το αλεύρι και χτυπήστε ελαφρά για να ανακατευτούν. Μην αναμείξτε υπερβολικά. Σε ένα τρίτο μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια με ένα ηλεκτρικό μίξερ για 1-2 λεπτά.

Με μια λαστιχένια σπάτουλα, ενσωματώστε προσεκτικά τα ασπράδια στο μείγμα για βάφλες. Μην αναμείξτε υπερβολικά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή με αντικολητικό σπρέι κουζίνας και αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας, χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι αν χρειαστεί.

Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (5 λεπτά).

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 10-12 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι 00 2 φλιτζάνια (460 g)
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 1 κουταλάκι (3 g)
- αλεύρι 3/4 του φλιτζανιού (170 g)
- αυγά 2
- ζεστό γάλα 1,5 φλιτζάνι (345 ml)
- βούτυρο 80 gr
- βανίλια 1 κουταλάκι
- σοκολάτα υγείας 140 gr
- κακάο σε σκόνη 1/4 του φλιτζανιού (60 g)
- κανέλα 2 κουταλάκια (6 g)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Βάλτε τη σοκολάτα και το βούτυρο σε ένα μπολ για μικροκύματα και ζεστάνετε στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ για 30 δευτερόλεπτα. Αναμείξτε έως ότου η σοκολάτα και το βούτυρο λειώσουν εντελώς και το μείγμα γίνει λείο. Αφήστε λίγο να κρυώσει. Αναμείξτε με το σύρμα τα αυγά, το γάλα και τη βανίλια σε ένα μεγάλο μπολ και ενσωματώστε το κρύο μείγμα σοκολάτας έως ότου σχηματιστεί ένα λείο μείγμα. Κοσκινίστε το αλεύρι, προσθέστε τη ζάχαρη, το κακάο σε σκόνη, την κανέλα, τη μαγιά και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε το μείγμα με το αλεύρι και τα άλλα υλικά στα αυγά και αναμείξτε με το σύρμα μέχρι να έχετε ένα επαρκώς λείο μείγμα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή με αντικολητικό σπρέι κουζίνας και αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας, χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι αν χρειαστεί. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (5 λεπτά).

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Қауіпсіздікке қатысты ескертулер



Қауіпті!

Мұндай ескертуді елемей электр тоғына түсу салдарынан өмірге қауіп төндіретін жарақатқа себеп болуы мүмкін.

- Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, мынаған көз жеткізіңіз:
- құрылғының төлқұжат жапсырмасында көрсетілген кернеуі үйдегі розетканың кернеуіне сәйкес болуы керек;
- розетка жерге тұйықталған болуы керек және онда кемінде 16 А қуат болуы керек.
- кәсіби немесе дұрыс емес қолдану немесе нұсқауларды орындамау өнім жасаушысын барлық жауапкершіліктерден босатады.
- Құрылғыны пайдалану барысында қуат сымы ыстық болуы мүмкін бөліктерге тиіп кетпесін. Егер қуат сымы зақымданса, барлық қауіп-қатерлерді жою үшін оны өнім жасаушысы немесе өнім жасаушысының тұтынушылық қызметтері ауыстыруы керек.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын, пісіру плиталарын алыңыз немесе тазалау және күтім көрсету әрекетін орындаңыз, құрылғыны өшіріп, ашасын розеткадан суырыңыз. Құрылғының толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Бұл құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылмауы керек.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне және стандарттарына сай ұзарту

сымдарын ғана пайдаланыңыз. Олар тиісті қиылысу бөлігімен дұрыс жұмыс күйінде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Розеткадан сымды тарту арқылы ажыратпаңыз.



Маңызды!

Мұндай ескертуді елемей жарақаттануға немесе құрылғыны зақымдауға себеп болуы мүмкін.

- Пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен тазалаңыз.
- Бұл құрылғы тамақ пісіруге арналған. Оны ешқашан басқа мақсаттар үшін пайдалануға, кез келген түрде құрылымын өзгертуге немесе жасанды түрі жасалмауы керек.
- Бұл тек үйде пайдалануға арналған құрылғы. Д ү к е н д е р д е г і , офистердегі және басқа жұмыс орталарындағы қ ы з м е т к е р л е р т а м а қ т а н а т ы н орындарда; фермаларда; қ о н а қ ү й л е р д е г і , мотельдердегі және басқа қонақ күту орталарындағы клиенттерге; төсек және таңғы ас беретін орталарда.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілгенде және

олар бақыланғанда ғана пайдалануға болады. Балалардың құрылғымен ойнамауы керек.

- Балалар сегіз жастан аспаған болса және үнемі бақылауда болмаса, тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық күтімді балалар 8 жастан аспаса және бақылауда болмаса орындамаулары керек. Құрылғыны және оның сымын 8 жастан аспаған балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны балалардың қолдары жететін жерде немесе пайдаланылып жатқан кезде қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан пісіру плитасынсыз пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын оның толық салқындағанын күтіңіз.
- Құрылғыны қолдану барысында жылжытпаңыз.



Күйіп қалу қаупі бар!

Мұндай ескертуді елемеу күйіп қалуға әкеп соқтырады.

- Құрылғы қолданып жатқан кезде, оның сырты беттері өте ыстық болуы мүмкін. Қажет болса әрқашан тұтқаны (2) немесе ас пісіру қолғабын пайдаланыңыз.
- Құрылғы толық салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.



Ескеріңіз:

Бұл таңба пайдаланушыға арналған ұсыныстарды және маңызды ақпаратты білдіреді.

- Өрт қаупінің алдын алу үшін тамақты полиэтилен қабықшамен, жұқа фольгамен немесе полиэтилен қалталармен орап пісірмеңіз.



Бұл құрылғы тағам тиетін материалдар мен керек-жарақтарға қатысты ЕО-тың 1935/2004 ережесіне сай.

СИПАТТАМАСЫ

- 1. Негізгі бөлік және жапқыш:** өздігінен реттелетін жапқышы бар мықты тот баспайтын болаттан жасалған құрылым.
- 2. Тұтқа:** жоғарғы плитаны/жапқышты тамақтың қалыңдығына сай реттейтін қатты құйма металдан жасалған тұтқа.
- 3. Плиталарды босату түймелері:** плитаны босату және шығару үшін басыңыз.
- 4. Гриль плитасын бекіту/босату құрылғысы және жоғарғы плита/қақпақ биіктігін реттеу**
- 5. Ілгекті босату түймесі:** жалпақ бағытта тамақ пісіру үшін құрылғыны толық ашып қоюға мүмкіндік береді.
- 6. Жабық пеш биіктігін реттеу:** жоғарғы плитаны/жапқышты тиісті биіктікке реттеуге, престоуді қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.
- 7. ON (Қосу) шамы.**
- 8. Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесі.**
- 9. "+" уақыт түймесі:** пісіру уақытын реттеуге (көбейтуге) арналған.
- 10. "-" уақыт түймесі:** пісіру уақытын реттеуге (азайтуға) арналған.
- 11. Төменгі плита термостатының тетігі:** температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе төменгі плитаны өшіруге арналған.
- 12. Жоғарғы плитаның термостат дөңгелегі:** температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе жоғарғы плитаны өшіруге арналған.
- 13. Алынбалы плиталар:** тамақжабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ПЛИТАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.
- 13a. Гриль плитасы:** стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді қуаруға өте ыңғайлы.
- 13b. Тегіс плита:** керемет құймақ, жұмыртқа, бекон және шаянтектертерді дайындауға арналған.
- 13c. Жоғарғы вафли плитасы:** барлық вафли түрлерін дайындауға арналған (тек CG7044 моделінде).
- 13d. Төменгі вафли плитасы:** барлық вафли түрлерін дайындауға арналған (тек CG7044 моделінде).

- 14. Май жинау науасы:** құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.
- 15. Вафлиді мөлшерлеу кесесі (тек CG7044 моделінде).**
- 16. Реттелмелі алдыңғы аяқтар.**

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Плитадан барлық орам материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Орам материалдарын тастамас бұрын, жаңа құрылғының барлық бөліктерін шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Біз қорап пен орам материалдарын болашақта қайта пайдалану үшін сақтап қоюды ұсынамыз.

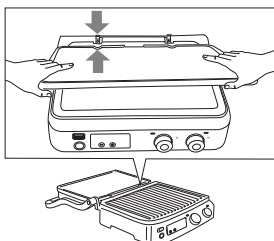
Ескеріңіз: Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру плиталары мен май науасын мұқият тазалаңыз. Плиталарды, май жинау науасын ыдыс жуғышта жууға болады.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланған кезде, одан аздап жағымсыз иіс немесе түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе және жабысудан қорғау қабаты бар барлық құрылғыларда болып тұрады.

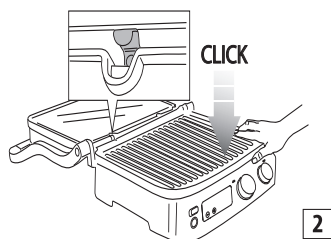
Ескеріңіз: алынбалы гриль плиталары (гриль және тегіс) құрылғыда толығымен ауыстырып салуға болатын нәрселер болып табылады.

Пісіру плиталарын салу

- Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз (1-суретті қараңыз). Бір уақытта бір плитаны салыңыз.



- Әрбір плитаны жоғарғы не төменгі корпусстың кез келгеніне енгізуге болады (2-суретті қараңыз).



Плиталарды алу

Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз. Сол жақтағы плитаны босату түймелерін (3) табыңыз. Плитаны негізгі бөліктен шығарып алу үшін, осы түймені сенімді түрде басыңыз. Плиталарды екі қолыңызбен ұстап, металл тіректердің бойымен сырғытыңыз және оны негізгі бөліктен алып тастаңыз. Екінші плитаны шығарып алу үшін дәл осындай әрекетті орындай отырып, басқа босату түймесін басыңыз.

⚠️ Күйіп қалу қаупі бар! Құрылғы салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.

Май жинау науасын орналастыру

Тамақ пісіру барысында май жинау науасы құрылғының оң жағындағы өзінің корпусына салынған болуы керек. Тамақтан шығатын май плитадағы тесікке қарай ағады және науаға жиналады.

Ескеріңіз: Тамақ пісіру барысында май жинау науасын жиі-жиі тексеріп, толған кезде артық майды төгу үшін шығарып алыңыз.

Тамақ пісірген соң, жиналған майды тиісті жолмен қоқысқа тастаңыз. Май жинау науасын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

⚠️ Маңызды! Тамақ пісіру кезінде назар аударыңыз. Құрылғыны ашу үшін, салқын күйде қалатын тұтқаны ұстаңыз. Алюминий құймасынан

жасалған бөліктер қатты қызады, тамақ пісіру кезінде оған тиіп кетпеңіз және тамақ пісіріп болған соң дереу оны ұстауға болмайды.

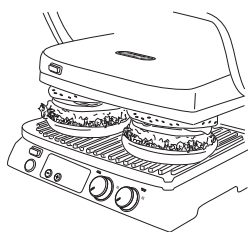
Құрылғымен кез келген операцияны орындамас бұрын, оны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тамақты тек май жинау науасы орнында болған кезде ғана пісіріңіз. Май жинау науасын құрылғы толық суығанша босатпаңыз. Сұйықтың төгіліп кетуінен сақтану үшін май жинау науасын алу барысында абай болыңыз.

ТАМАҚ ПІСІРУ КҮЙЛЕРІ

Түйіспе гриль (жабық күйде)

Жоғарғы плита төменгі плитаға қойылады. Бұл – бастапқы күй және құрылғы түйіспе гриль плитасы ретінде пайдаланылған кезде тамақ пісіруге болатын күйлердің бірі. Жапқыш плитадағы тамақтың қалыңдығын автоматты түрде реттейді. Осылайша, тамақтың екі жағы да біркелкі болып піседі. Түйіспе гриль плитасы – гамбургерлерді, сүйектері алынған етті, жұқа ет тіліктерін, көкөністерді және сэндвичтерді пісіруге өте ыңғайлы нәрсе. "Contact" (Түйіспе гриль) функциясы тамақты жылдам және пайдалы етіп дайындауға өте ыңғайлы. Түйіспе гриль плитасын пайдаланған кезіңізде, тамақ тезірек піседі, себебі оның екі жағы да плитаға тиіп тұрады (3-суретті қараңыз).



3 Тамақтан

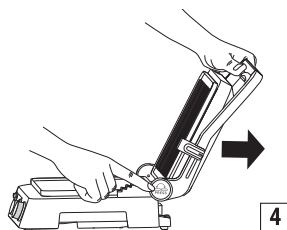
шыққан май ағады және плитадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады.

Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы плитаны реттеуге болатын арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер түйіспе гриль плитасын пайдаланып тамақтың бірнеше

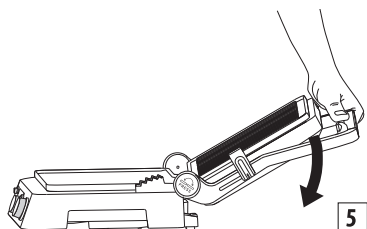
түрін бір уақытта пісіргіңіз келсе, жапқыш тұзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Ашық гриль

Жоғарғы плита төменгі плитамен деңгейлес қойылады. Төменгі плита мен жоғарғы плита бір үлкен пісіру плитасын жасай отырып, бір деңгейде болады. Бұл бағытта құрылғы гриль плитасымен немесе тегіс плитамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы күйге орналастыру үшін, алдымен оң жақтағы ілгекті босату түймесін табыңыз. Тұтқаны сол қолмен ұстап тұрып, оң қолмен ілгекті босату түймесін басыңыз (4-суретті қараңыз).



Тұтқаны жапқыш жалпақ күйге төңкеріліп қойылғанша артқа қарай итеріңіз (5-суретті қараңыз).



Ілгекті босату түймесін басқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады.

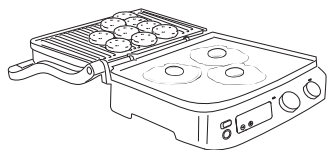
Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін гриль/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға болады. Гриль/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл режимде гриль плиталары ашық және пісіру бетін жұптастыру күйлерінде бола алады.

Әр түрлі немесе бір түрлі тағамдардың бірнешеуін дәмдерін араластырмай, бөлек

табақшаларда пісіре аласыз.

Гриль/кәуап күйін әр түрлі қалыңдықтағы ет бөлшектерінің әрбіреуін қалаған пісіру деңгейінде қуыру үшін пайдалануға болады. Бұл режимде тамақ пісірген кезде, тамақты аударып тұру керек.

Сонымен қатар, бұл құрылғыны таңғы ас үшін құймақтар, жұмыртқалар, сыр, фриттер, бекон және шұжықшалар пісіруге арналған тегіс таба/кәуап плитасы етінде де пайдалануға болады (6-суретті қараңыз).

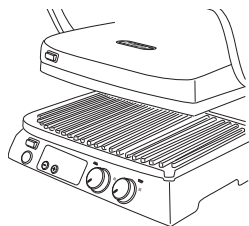


6

Кең тамақ пісіру беті әр түрлі тағамның бірнешеуін немесе бір түрлі тағамның бірнешеуін бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді.

Жабық пештегі гриль

Бұл күй (7-суретті қараңыз) баяу және біркелкі қақталуы керек қалың тағамдарды тигізбей пісіруге ыңғайлы.

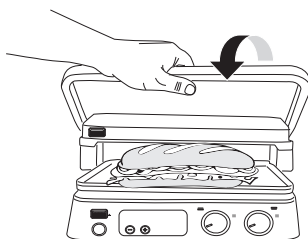


7

Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді.

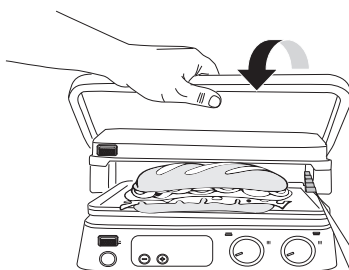
Осы ыстық плита күйін жұмсақ сэндвичтер мен престеуді қажет етпейтін тағамдарды дайындау үшін пайдалануға да болады.

- Тамақты төменгі плитаға қойыңыз.
- Тұтқадан ұстап тұрып, жоғарғы плитаны тамаққа жақын қойыңыз (А сур.).

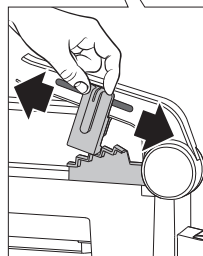


A

- Тетікті сырғыту арқылы гриль плиталарын бекіту/босату құрылғысын (4) қалаған пеш позициясына қойыңыз.
- Жоғарғы плита орнына бекітіледі. Биіктікті реттеудің 5 күйі бар (B суреті).



B



ПАЙДАЛАНУ

Әрекет

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір гриль плитасы (жоғарғы және төменгі) үшін 60°C-тан 230°C-қа дейін бөлек орната аласыз (11 және 12 термостат тетіктерімен).

Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз, ON (Қосулы) шамы жанады.

Орнатылған температураға қарай бұл құрылғы біраз уақыт ішінде қызады. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде

"READY" (Дайын) хабары пайда болады. Тамақ пісіру барысында, пісіріліп жатқан тамақ түріне қарай температура кез келген уақытта өзгеріп тұруы мүмкін.

i **Мынаны ескеріңіз:** бұл құрылғы 2 реттелмелі аяқпен (16) жабдықталған, олардың көмегімен майды артық май құйылатын науаға жіберуді оңайлатуға болады.

Таймер функциясы

Дисплейде "READY" (Дайын) жазуы пайда болған кезде, пісіру күйін таңдап ("Пісіру күйі" бөлімін көріңіз), тамақты плиталарға қойыңыз. Пісіру уақытын таймер түймелерін басу арқылы таңдауға болады (9 және 10); пісіру уақытының соңында "END" (Аяқталды) жазуы көрінеді; құрылғы іске қосулы күйде қалады. Тамақ піскен кезде, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін (8) басу немесе термостат тетіктерін (11 және 12) бұрау арқылы құрылғыны өшіріңіз.

i **Ескеріңіз:** Құрылғы 90 минут жұмыс істегеннен кейін автоматты түрде өшеді.

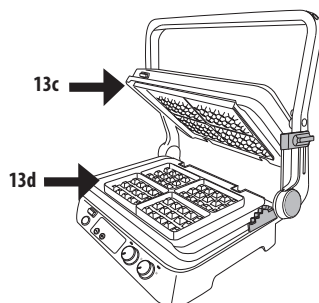
Температура шкаласын таңдау

Температураны °C немесе °F бойынша көрсетуге болады. Температура өлшем бірлігін ауыстыру үшін "+" және "-" түймесін (9-10) бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Вафли режимі (тек CG7044 моделіне арналған)

- Вафли плиталарын (13c/13d) 1-суретте көрсетілгендей етіп салыңыз. Мұндай жағдайда плиталарды ауыстырып салып отыру мүмкін болмайтынын және әрқайсысының орны 8-суретте көрсетілгендей болуы керектігін ескеріңіз.
- Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз және START/STOP түймесін басыңыз.
- Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңін бастайды. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға

дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.



- Плиталарды ерітілген сары маймен жұқалап майлаңыз
- **Плита ойықтарына бір өлшем қоспа құйыңыз.**
- Сары майды аздап жағып, құрылғыны жабыңыз.
- Рецептілерде көрсетілген уақытқа сай пісіріңіз. Таймерді орнатсаңыз, пісіру циклінің соңында үш дыбысты сигнал шығады, таймер жоғалады және дисплейде "END" (Аяқталды) хабары көрінеді. Қосымша вафлилер пісіру үшін төменгі вафли плитасына май қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз. Соңғы вафли пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін "start/stop" (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.

! Маңызды! вафлиді плитадан алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

Пайдаланушы көрсететін күтім

- Плиталардың жабысудан қорғайтын қабатын зақымдайтын металдан жасалған тазалау құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз. Ағаш немесе ыстыққа шыдамды пластмасса құралдарды пайдаланыңыз.
- Ыстық плиталарда пластик құралдарды ешқашан тиген қалпында қалдырмаңыз.
- Бір тамақты пісіріп болғаннан кейінгі

келесі тамақты пісіруге дейінгі уақыт аралығында тамақтың қалдықтарын май ағу тесігі арқылы алып, оларды май жинау науасына жинап салыңыз, одан кейін сіңіргіш ас бөлме қағазымен тазалаңыз және келесі тамақ пісіру операциясына жылжыңыз.

- Құрылғыны тазалау алдында құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тазалау және күту



Ескеріңіз: Құрылғыны тазаламас бұрын, оның толық салқындағанына көз жеткізіңіз.

Тамақ пісіріп болған соң, құрылғыны ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз. Құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз. Плиталарды кез келген тамақ қалдықтарынан тазалаңыз. Май жинау науасын босатыңыз. Май таму науасын қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғымен жууға болады.

Плиталарды құрылғыдан шығарып алу үшін, плитаны босату түймелерін (3) басыңыз. Оларды түртпес бұрын, олардың толық суығанына көз жеткізіңіз. Пісіру плиталарын ыдыс жуғышта жууға болады, дегенмен, ыдыс жуғышта жиі жуу оның беткі қабатының қасиеттерін нашарлатуы мүмкін. Сондықтан пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуған дұрыс болады.

Плиталарды тазалау үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кіріс кернеу	220-240 В ~ 50-60 Гц
Тұтынылатын қуат	2000 Вт
	1600Вт(ВАФЛИ)

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Бұйым түрі:	өнімдегі таңбалауға қараңыз
Үлгі:	"
Кернеу:	"
Жиілік:	"

Қуаты:

"

Қытайда:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 - 31100 Treviso Italy

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.

Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия үшін жасалған.

Кедендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауапкершілікті және импортер:

"Делонги" ЖШҚ

127055 Ресей, Мәскеу қ,

Сущёвская көшесі, 27-үй, 3-ғимарат

Тел.: +7 (495) 781-26-76

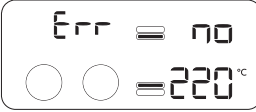
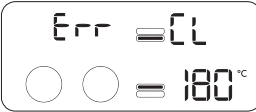
Бұл құрылғы пайдалану нұсқаулығында көрсетілгендей жолмен пайдаланылады. Өнімнің мерзімі сатып алынған күннен бастап 2 жылға созылады.

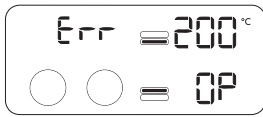
Сақтау шарттары:

Ылғалдылық ауқымы < 80% және температура ауқымы + 5°C және + 45°C аралығындағы бөлмелер.

Бұйым шығарылған күнін бұйым корпусында жазылған сериялық нөмір бойынша анықтау мүмкін. (Сериялық нөмірі: ASSCC, бұл жерде А – өнім жасалған жылдың соңғы саны, SS – өнім жасалған апта, CC – басып шығару күні, 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептеледі. Мысалы: Сер.№ 30411, өнім жасалған жыл – 2003, өнім жасалған апта – 4)

EAC

Дисплейдегі қате туралы хабарлар	СИПАТТАМАСЫ	ПРОБЛЕМА	ШЕШІМІ
	Пісіру плитасының температурасы көтерілмейді.	Электрондық басқару элементі плиталардың біреуінің көзделген температураға дейін қызбағанын анықтады. Гриль плитасы құрылғыға дұрыс енгізілмеген. Гриль плитасының ішіндегі қыздыру элементі зақымданған болуы мүмкін. Қыздыру элементінің байланысы зақымданған болуы мүмкін. Электрондық басқару элементі зақымданған болуы мүмкін.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Гриль плитасы құрылғы корпусына дұрыс енгізілгенін тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.
	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.

	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.
		Құрылғы іске қосылмайды.	Құрылғының розеткаға дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Құрылғыны басқа розеткаға қосып көріңіз. Үйдің автоматты ажыратқышын тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметімен хабарласыңыз.
		START / STOP түймесін басқанда құрылғы іске қосылмайды.	Температура тетіктерінің екеуі де 0 күйінде, жоғарғы және төменгі дисплейде OFF (Өшірулі) хабары көрінеді. Температура тетігін қалаған температураға бұрып, START/STOP түймесін басыңыз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

СИЯР ЕТІ	ҚА- ЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК- ТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төмен- гі	жоғарғы			
Стейк	0,5-1	2	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	2-3	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	0,5-1	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	5-6	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-11	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	4	Орташа	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз

Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Гамбургер	2-3	6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап		6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	13-15	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төменгі	жоғарғы			
Котлет	1,5-3	6	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Котлет	1,5-3	6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	12-14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚАЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төмен- гі	жоғарғы			
Стейк	1-2	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-9	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	1-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	9-11	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	11-13	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Қабырға		6-8	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	20-25	екі не үш рет ауда- рыңыз
Бекон		4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	1-2	
Шұжықша		8	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	16-18	шұжықтарды ша- нышқымен тесіңіз
Кәуап		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮР- КЕТАУЫҚ ЕТІ	ҚАЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕ- СЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы			
Төс еті	<1	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	3-4	тағамды жақсы- лап майлаңыз
Жамбас		3	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	20-25	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Қанат		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	14-16	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Гамбургер	1,5-2	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	пісіру барысын- да жартылай бұраңыз
Кәуап		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	11-13	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Сосиска		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	40-45	пісіру барысында бір не екі рет ауда- рыңыз

НАН	№ КЕСЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы			
Күйдіріл- ген нан/ сэндвич	2	ЖАБЫҚ ПЕШ- ТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	180	3-5	жоғарғы плитаны нанды сындырмайтындай етіп ти- гізіп орналастырыңыз
Орама	2	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	180	2-3	
Нан кесік- тері	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	4-5	пісіру барысында жартылай бұраңыз

КӨКӨНІСТЕР	№ КЕСЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы			
Тіліктелген баялды	1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Төрт-бұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген пияз	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	САНЫ	№ КЕСЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы			
Бүтін	250 г	1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	210	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	ЖАБЫҚ ПЕШТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	25-30	тамақты майлаңыз, жоғарғы плитаны тамақты жалап отыратындай етіп, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
Тілік	450 г	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Кальмар	400 г	1-2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	10-12	тағамды жақсылап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз

ДЕСЕРТ-ТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C		МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы	төменгі	жоғарғы		
Құймақтар	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	200	200	4-5	плиталарды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Вафли	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ВАФЛИ	ВАФЛИ	190	200	4-5	плиталарға сары май жағыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	200	5-6	плиталарға сары май жағыңыз

РЕЦЕПТІЛЕР

КҮЛЕГЕШ ҚҰЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА, БЕКОН ЖӘНЕ КҮЙДІРІЛГЕН НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 жұмыртқа
- 2 тілік бекон
- 1 десерт қасық сүт
- талғамға сай мөлшердегі тұз бен бұрыш
- 2 тілік күйдірілетін нан

ДАЙЫНДАУ:

Жұмыртқаларға сүт пен тұзды қосып, аздаған көпіршіген қоспа шыққанша шайқаңыз. Төменгі корпусқа тегіс плитаны және гриль плитасын енгізіп, құрылғыны OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, араластырылған жұмыртқаны плитаның бұрышына құйып, біркелкі пісуі үшін ағаш қалақпен 2-3 мин. араластырып отырып пісіріңіз. Сол плитада бір уақытта бекон тіліктерін арасында жартылай аудара отырып, 3-4 мин пісіріңіз; басқа жалпақ плитаға нан тіліктерін қойып, арасында аударып отырып 3-4 мин күйдіріңіз. Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

ҚҰЫРЫЛҒАН НАНДАР МЕН БАЯЛДЫ КРЕМІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 баялды
- 100 г рикотта
- талғамға сай мөлшердегі ұнтақ сарымсақ
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 1 батон нан

ДАЙЫНДАУ:

Баялдыларды жақсылап жуып, қабығынан тазалап, қалың тіліктерге тураңыз.

Төменгі корпусқа гриль плитасын және тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, баялдыны төменгі плитаға салып, жұмсарғанша шамамен 8-10 мин. пісіріңіз.

Баялдыны ірі тіліктерге турап, рикотта, қыша, туралған ақжелкен, бір шымшым тұз, бір шымшым бұрыш және май қосып, миксерге салыңыз. Біркелкі және майда қоспа алу үшін араластырыңыз. Нанды тіліктеп турап, зәйтүн майымен майлаңыз

да, CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режимінде плиталарда 230°C-та талғамға сай қызарғанша 1-2 минут пісіріңіз.

Баялды кремін күйдірілген нан тіліктеріне жағып, екі десерт қасық майды сепкілеп, үстелге ұсыныңыз.

ЕТ, ЕГІСТІК ҚЫШАТҮСІ (РУККОЛА) ЖӘНЕ ЧЕРРИ ҚЫЗАНАҒЫ ҚОСЫЛҒАН САЛАТ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 бұзау еті кесегі
- 100 г егістік қышатүсі (руккола)
- 10-12 дана черри қызанағы
- 100 г грана сырының үгітінділері
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

ДАЙЫНДАУ:

Егістік қышатүсі және черри қызанағы салатын дайындау: егістік қышатүсін жуып, таза шүберекке кептіру үшін қоя тұрыңыз да, черри қызанақтарын төрт бөлікке бөліп тураңыз.

Төменгі корпусқа гриль плитасын және тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз.

Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдыңғы майланған бұзау еті тіліктерін салып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға қарай 2-3 мин. пісіріңіз.

Етті ұзыншалап турап, руккола мен черри қызанағын үстіне реттеп қойыңыз, талғамға қарай тұздап, грана сырының үгіндісін қосыңыз.

Дәм үшін аз ғана май қосыңыз.

КОФЕ ДӘМИНЕ ҰҚСАС ҚАБЫРҒА СТЕЙКТЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- етті қабырғалар (әрқайсысы 2 x 250 г)
- зәйтүн майы

КОФЕ ҚОСПАСЫ ҮШІН:

- 2 шәй қасық зире тұқымы
- 2 шәй қасық кофе дәні
- 1 десерт қасық жартылай ащы қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық паприка
- 1 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Кофе қоспасын дайындау: зире тұқымдары мен кофе дәндерін блендерге салып, ұнтақ болғанша тартыңыз (өте ұсақ емес). Ұнтақты ыдысқа салыңыз, басқа ингредиенттерді қосып, жақсылап араластырыңыз.

Етті аздап майлап, дәмдеуіштер қосып, бөлме температурасында 30 мин бетін жауып қойыңыз. Гриль плитасын төменге енгізіп, тегіс плитаны жоғарыға енгізіңіз де, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Дисплейде «дайын» жазуы көрінген кезде, етті төменгі плитаға қойып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға сай етіп 6-8 мин. пісіріңіз. Ыстық күйінде беріңіз.

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫ ҚОСЫЛҒАН СИЫР ЕТІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 4 кесек сиыр еті (сүйексіз)
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай уатылған түйіршік қарабұрыш
- 2 түйір сарымсақ
- 2 десерт қасық Дижон қышасы
- 60 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫНЫҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 30 г сары май
- 1 десерт қасық горгонзола
- 2 шалот
- 300 г саңырауқұлақ
- 1/2 шағын стақан виски
- 200 г крем
- Талғамға сай мөлшердегі лимон шырыны
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен

ДАЙЫНДАУ:

Етті тұздап, бұрыштап, бөлме температурасында төрт сағатқа қойып қойыңыз. Саңырауқұлақ соусын дайындау: сары майды табада ерітіп, тіліктелген шалот пиязын қосып, 2-3 мин. қуырыңыз. Саңырауқұлақтарды қосып, тағы 5 мин. қуырыңыз. Вискиді қосып, 1 мин. пісіріңіз де, бір стақан су қосып, бір минуттай пісіріңіз. Сұйық кремді, лимон шырынын, ақжелкенді және горгонзоланы қосып, қайнатыңыз. Соус қоюланғанша қайнатып, тұз бен бұрыштың дәмін келтіріп, бөлек қоя тұрыңыз. Пісіру барысында дәмдеуішті етке щеткамен жағыңыз: шағын табаға сары майды ерітіп, қышаны және сарымсақты салыңыз. Сары май ерігенше төменгі температурада пісіріңіз. Жылы күйде сақтаңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Құрылғыны алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Сүбе еттің екі жағына да дәмдеуішті щеткамен жағыңыз да, төменгі плантаға салып, гриль пешін жабыңыз. Талғамға және сүбе еттің қалыңдығына сай 6-8 мин. пісіріңіз. Піскен кезде, сүбелерді алып, бұған дейін дайындалған саңырауқұлақ соусын бетіне құйып, табақты үстелге тартыңыз.

КҮЙДІРІЛГЕН БИДАЙ НАНЫНАН ЖАСАЛҒАН ГАМБУРГЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 8 тілік бидай наны
- 500 сиырдың тартылған еті
- 100 г тіліктелген эмменталь сыры
- 2 десерт қасық зәйтүн майы
- 2 тіліктелген пияз
- бөлме температурасындағы сары май қажетінше
- 2 шәй қасық вустер соусы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- жарты шәй қасық қант

ДАЙЫНДАУ:

Гамбургерлерді дайындау: тартылған етті, Вустер соусын, тұзды және бұрышты ыдысқа салып жақсылап араластырыңыз. Қолмен қалыңдығы шамамен 2 см болатын 4 гамбургер пішіндеңіз. Құрылғыны OPEN GRILL (Ашық Гриль) режиміне қойып, тегіс плитаны астына, гриль плитасын үстіне салыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) жазуы көрінген кезде, зәйтүн майымен және қантпен дәмдендірілген тіліктелген пиязды төменгі плантаға салып, біркелкі және жұмсақ болып пісу үшін қалақпен араластыра отырып, шамамен 5-6 мин. пісіріңіз. Сол кезде басқа плантада гамбургерді 5-6 мин. сайын аудара отырып, шамамен 12 мин. пісіріңіз (пісіру уақыты гамбургердің қалыңдығына сай әр түрлі болады). Пияздар піскен соң, плантадан алыңыз да, сары май жағылған нан тіліктерін планта шетіне тек 1-2 минутқа қойыңыз. Нан тіліктерін турау тақтайына күйдірілген жағын жоғары қаратып қойып, пиязды үстіне себіңіз, гамбургерлерді қосып, сырды қабаттап салыңыз. Сэндвичті нан тілігінің күйдірілген жағын төмен қаратып жабыңыз. Плантаның қайта қызғанын күтіңіз де, сэндвичтерді салыңыз және жоғарғы плантамен жақсылап басыңыз. Талғамға сай шамамен 2-3 мин. пісіріңіз.

БАЛЬЗАМДЫ СІРКЕ СУЫ МЕН ГҮЛШЕТЕН ҚОСЫЛҒАН ҚОЗЫ ЕТІ КОТЛЕТТЕРІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 6 қозы еті котлеті
- 10 г туралған гүлшетен (розмарин)
- 10 г туралған сарымсақ (чеснок)
- 100 мл бальзамды сірке суы
- 15 г қант
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Барлық ингредиенттерді жеткілікті үлкен ыдысқа салып араластырыңыз, қозы етінің бетін жауып, тоңазытқышқа 1-2 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, котлеттерді төменгі плитаға қойыңыз. Талғамға және котлеттердің қалыңдығына сай шамамен 11-13 мин. пісіріңіз (оларды пісіру барысында жартылай аударып отырған жөн, себебі сүйек еттің жоғарғы тиюіне кедергі болады). Сол арада бұқтыру соусын табаға азайтып құйып, отқа қақталған қозы еті котлеттеріне соус ретінде құйып, үстелге ұсыныңыз.

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ КӘУАБЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г тауық төс еті

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 1 шәй қасық қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық күнзе (кориандр)
- 10 сл зәйтүн майы
- 2 көк жуа
- 3 түйір сарымсақ
- 1 десерт қасық уатылған зімбір
- 1 десерт қасық қант

- 1 десерт қасық лайм шырыны
- 1 десерт қасық ірі ас тұзы
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІНІҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 5 сл пісіру кремі
- 1/2 шәй қасық уатылған лайм қабығы
- 1 десерт қасық лайм шырыны
- 1 десерт қасық зәйтүн майы
- 1 десерт қасық бал
- талғамға сай мөлшердегі тұз

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын (маринад) дайындау: барлық ингредиенттерді блендерге салып, біркелкі қоспа болғанша тартыңыз. Жалпақтығы 2 см текшелерге туралған тауық еті кесектерін тегіс плитаға қойып, бұқтыру соусын қосыңыз және барлық тауық етін біркелкі батырыңыз. Тағам жабу үлдірімен жауып, 1-2 сағат бұқтырып қойыңыз. Кремді барлық ингредиенттерді ыдыста араластырып дайындап, мөлдір үлдірмен жабыңыз және тоңазытқышқа салып қойыңыз. Тауық етінің кесектерін кәуап шампурларына тізіңіз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кәуаптарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плаитамен басыңыз да, бір не екі рет аудару арқылы 11-13 мин. пісіріңіз. Лайм және бал соусымен бірге ыстық күйінде берілуі керек.

ПРОВАНСТЫҚ СТИЛЬДЕГІ ТАУЫҚ ЖАМБАСТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 3 тауық жамбасы (550 г)

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 25 сл құрғақ ақ шарап
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- 3 десерт қасық тұқымы бар қыша
- 3 десерт қасық ақ шарап сірке суы
- 2 десерт қасық прованстық шөптер
- 2 түйір туралған сарымсақ
- 2 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық кайен қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын (маринад) барлық ингредиенттерді бір ыдыста араластыру арқылы дайындаңыз.

Өткір пышақпен тауық жамбастарының етті бөлігін аздап қақтап тіліңіз.

Жамбастарды бұқтырма соус құйылған ыдысқа салып, барлық жағына жағылатындай етіп аударыңыз: 2-3 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз.

Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, тауық жамбастарын төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 2-3 рет аудару арқылы 20-25 мин. пісіріңіз. Піскен кезде плитаға қойып берілуі керек.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АСШАЯНДАР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 16/20 асшаян

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 2 лимон
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 2 түйір сарымсақ

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын дайындау: сарымсақ пен ақжелкенді ұсақтап турап, лимон шырынын, тұз қосыңыз да, қара бұрыш себіңіз.

Асшаяндарын жуып, жақсылап кептіріңіз де, кемінде жарты сағат бұқтырып қойыңыз.

Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кептірілген асшаяндарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 4-6 мин. пісіріңіз. Беру алдында плитаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндеңіз.

ЙОГУРТ СОУСЫ БАР ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АЛБЫРТ БАЛЫҚ (ЛОСОСЬ)

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г албырт балық сүбесі
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 250 г грек йогурты
- 1 түйір сарымсақ
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шымшым қант
- 20 шалғын жуа
- 20 г ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі ақ бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Соусты дайындау: ақжелкен мен шалғын жуаны мұқият жуып-кептіріңіз де, сарымсақты бөлек тураңыз.

Йогуртты блендер ыдысына құйып, шөптерді, сарымсақты, тұзды, қантты және бұрышты қосып, біркелкі крем болғанша тартыңыз. Тоңазытқышқа салыңыз және кемінде 30 мин. қойып қойыңыз. Төменге тегіс плитаны және жоғарыға гриль плитасын енгізіп, құрылғыны OVEN GRILL (Жабық пештегі гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала май жағылған сүбені төменгі плитаға қойып, жоғарғы плитаны OVEN GRILL (Пеште Гриль) режиміне жабыңыз (тамаққа тигізбей, бірақ барынша жақын етіп) және шамамен 25-30 мин. пісіріңіз (ең жақсы нәтиже алу үшін пісіру барысында албырт балықты 180°C-қа, плитаның тағамға жақын жерін ауыстырып салу үшін шамамен жартылай бұрыңыз). Піскен кезде албырт балық табақшаға салынып, йогурт соусымен беріледі.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН СЕГІЗАЯҚ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 400 г ірі кальмар
- 1 лимон
- 1 тал ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі орегано
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі чили қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Кальмарды ішек-қарынын, басын және сүйегін алып тастап, мұқият жуу арқылы дайындаңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала майланған кальмарды төменгі плитаға салып, жоғарғы пламен басыңыз да, 10-12 мин. пісіріңіз. Блендер ыдысында сұйық майды туралған ақжелкенмен, лимон шырынымен, бір шымшым ореганомен, бір шымшым тұзбен және бір шымшым қызыл бұрышпен араластырып, дәмдеуіш дайындаңыз. Кальмар піскен кезде, оны гриль плитасынан алып, соуспен дәмдеңіз.

Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

БАНАН ҚҰЙМАҚТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 банан
- 2 жұмыртқа (1-еуі толығымен + 1-еуінің тек ақуызы)
- 150 мл сүт
- 100 г бидай ұны
- 70 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- 1 десерт қасық қант
- 16 г қамыр қопсытқыш ұнтақ (разрыхлитель)

ДАЙЫНДАУ:

Бананның қабығын аршып, шанышқымен жақсылап езіңіз. Бүтін жұмыртқа мен қантты ыдыста шайқап, соңына дейін араластыра отырып, сүтті жайлап қосыңыз. 50 г ерітілген сары майды қосып, қамыр қопсытқыш ұнтақ қосылған, еленген ұнды салыңыз да, сонымен қатар бір шымшым тұзды, сосын езілген бананды қосыңыз. Барлық ингредиенттерді мұқият араластырып, қоспаны тоңазытқышқа 10 минутқа салып қойыңыз. Бір жағынан жұмыртқаның ақуызын әбден қатайғанша шайқаңыз. Қоспаны тоңазытқыштан алып, шайқалған ақуызбен абайлап қана астынан үстіне қарай араластырыңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде плитаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасық құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін плита бетіне тез жайыңыз. Құймақтың үсті бойында көпіршіктер көрінгенше 2 минуттай пісіріңіз де, аударып, басқа бетін 2 минуттай пісіріңіз. Құймақты әр түрлі әдіспен беріледі: шоколадты креммен, үйеңкі шәрбатымен, жас қара жидектермен,

шоколад үгітінділерімен, балмен, шайқалған қаймақпен және қант ұнтағымен.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН, БАЛМҰЗДАҚ ҚОСЫЛҒАН АНАНАС

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 ананас
- қажетінше бал
- қамыс қанты қажетінше
- жас жалбыз қажетінше
- қант ұнтағы қажетінше
- ванильді балмұздақ қажетінше

ДАЙЫНДАУ:

Ананасты алып, жапырағынан және қабығынан тазалаңыз. Шамамен 1-2 см қалыңдықтағы тіліктерге кесіңіз, әрбір тіліктің екі жағына қамыс қантын себіңіз.

ЕГЕР ҚОСЫМША ВАФЛИ ПЛИТАЛАРЫҢЫЗ БОЛСА

Вафли плиталарын дұрыс күйге салыңыз

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 4 шәй қасық (10 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 1/3 кесе еріген сары май (75 г)
- 1 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және қантты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқаларды шайқаңыз. Сүтті, сары майды және ванильді араластырыңыз. Ұнды сүт қоспасына салып, араласқанша шайқаңыз. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. "READY" жазуы шыққанда вафли табағын ерітілген маймен немесе

Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, ананастың екі жағына щеткамен бал жағып, гриль плитасына қойыңыз. Грильді жауып, 5-6 мин. пісіріңіз. Піскен соң осы тіліктерді үстелге тартылатын табақшаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндеңіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен беріңіз.

жабыспайтын пісіру спрейімен майлаңыз және қажет болса плита ойықтарына қасықпен бір өлшем қоспа құйыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.). Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.

Піскен соң дереу берілуі керек.

БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 14-16 вафли

ДАЙЫНДАУ: 15 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 20 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) тоқашқа арналған ұн
- 1/2 шәй қасық ас тұзы
- 2 шәй қасық (5 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 4 жұмыртқа
- 2 кесе жылы сүт (460 г)
- 1/3 кесе еріген сары май (70 г)
- 1/2 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқа сарыуызы мен

қантты салып, қант толық ерігенше шайқаңыз. Ванил сығындысын, еріген сары майды және сүтті жұмыртқаларға қосып, араластырып шайқаңыз. Жұмыртқа-сүт қоспасын ұнға қосып, араласқанша шайқаңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз. Үшінші ыдысқа жұмыртқа ақуызын электрлік миксермен 1-2 минут бойы жұмсақ төмпешіктер қалыптасқанша шайқаңыз. Резеңке қалақты пайдалана отырып, жұмыртқа ақуызын вафли қамырына жайлап ораңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. "READY" жазуы шыққанда вафли табағын ерітілген маймен немесе жабыспайтын пісіру спрейімен майлаңыз және қажет болса плита ойықтарына қасықпен бір өлшем қоспа құйыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.). Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

сүтті және ванилді үлкен ыдыста шайқап, салқындаған шоколад қоспасымен біркелкі болғанша араластырыңыз. Ұнды, қантты, какао ұнтағын, даршынды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және тұзды үлкен ыдыста араластырыңыз. Ұн қоспасын жұмыртқа қоспасына қосып, біркелкі және одан бетер қою болғанша шайқаңыз. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

"READY" жазуы шыққанда вафли табағын ерітілген маймен немесе жабыспайтын пісіру спрейімен майлаңыз және қажет болса плита ойықтарына қасықпен бір өлшем қоспа құйыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

ШОКОЛАД ЖӘНЕ ДАРШЫН ВАФЛИЛЕРІ

ЖАСАЛУЫ: 10-12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шәй қасық (3 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 3/4 кесе (170 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 80 г сары май
- 1 шәй қасық ванил сығындысы
- 140 г қара шоколад
- 1/4 кесе (60 г) какао ұнтағы
- 2 шәй қасық даршын (6 г)

ДАЙЫНДАУ:

Шоколад пен сары майды микротолқынды пешке жарамды ыдысқа салып, ең жоғарғы қуатпен шамамен 30 секунд шайқаңыз. Шоколад пен сары майды араластыруды ерігенше, қоспа біркелкі болғанша жалғастырыңыз да, аздап салқындау үшін бөлек қоя тұрыңыз. Жұмыртқаларды,

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения по технике безопасности



Опасность!

Несоблюдение предупреждения может быть или стать причиной поражения электрическим током, опасного для жизни.

- До того как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
 - Напряжение, указанное на паспортной табличке устройства, соответствует напряжению вашей сети;
 - Розетка электропитания рассчитана на ток 16 А и имеет провод заземления.
 - Профессиональное или ненадлежащее использование или несоблюдение инструкций по технике безопасности снимает с производителя всякую ответственность.
- Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с частями прибора, которые становятся горячими во время использования. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- До того как убрать прибор, снять плиты для приготовления продуктов, а также до выполнения любой операции по очистке и уходу, выключите прибор и отключите от сети. Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не погружайте прибор в воду.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с дистанционным управлением.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности. Убедитесь, что они в хорошем состоянии и имеют требуемое сечение провода.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.



Внимание!

Несоблюдение этих предупреждений может стать причиной травмы или повреждения прибора.

- Очистите внешнюю поверхность плиты для приготовления продуктов мягкой губкой или тканью, смоченной водой с мягким моющим средством.
- Этот прибор предназначен для приготовления продуктов. Его нельзя использовать для других целей, изменять или подделывать каким-либо образом.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Он не предназначен для использования персоналом магазинов в зоне кухни, в офисах и других рабочих помещениях, гостями отелей, мотелей и прочих видов гостиничных предприятий.
- Прибор разрешается использовать детям с 8 лет и людям с пониженным уровнем восприятия и психофизических возможностей или с недостаточным опытом и знаниями, когда за ними внимательно следят или они обучены безопасному использованию прибора отвечающим за их безопасность человеком, а так же, когда они осознают опасности, связанные с использованием прибора. Детям нельзя играть с прибором.
- Очистка и уход не должны производиться детьми младше 8 лет и без надзора за ними. Храните прибор и шнур от него вдали от детей младше 8 лет.
- Не оставляйте прибор вблизи от детей и без присмотра, когда тот работает.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без плит для приготовления продуктов.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не передвигайте работающий прибор.



Опасность ожога!!

Несоблюдение этих предупреждений может привести к ожогам.

- Когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть очень высокой. При необходимости пользуйтесь ручкой (2) или защитными перчатками для печи.
- Снимайте или меняйте плиты для приготовления продуктов, когда прибор полностью остынет.



Примечание:

Этот символ указывает на советы и информацию, важные для пользователя.

- Чтобы избежать риска пожара, не готовьте продукты, завернутые в пленку из пластика, алюминия или находящиеся в полиэтиленовых пакетах.



Этот прибор соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

ОПИСАНИЕ

- 1. Основание и крышка:** прочный каркас из нержавеющей стали с саморегулирующейся крышкой.
- 2. Ручка:** прочная металлическая ручка для регулировки верхней плиты/крышки в зависимости от толщины продуктов.
- 3. Кнопки разблокировки плиты:** чтобы разблокировать и снять плиту, нажмите на нее.
- 4. Устройство блокировки/разблокировки плит гриля и регулировка высоты верхней плиты/крышки**
- 5. Кнопка разблокировки шарнира:** позволяет полностью открыть прибор, чтобы готовить в раскрытом состоянии.
- 6. Регулировка высоты плиты «функция духовки-гриль»:** для блокировки верхней плиты/крышки на нужной высоте, для приготовления продуктов, не требующих прессования.
- 7. Индикатор включения.**
- 8. Кнопка пуска/остановки.**
- 9. Кнопка времени «+»:** для регулировки времени приготовления (увеличение).
- 10. Кнопка времени «-»:** для регулировки времени приготовления (уменьшение).
- 11. Ручка термостата нижней плиты:** регулировка температуры от 60 °C до 230 °C или выключение нижней плиты.

- 12. Ручка термостата верхней плиты:** для регулировки температуры от 60 °C до 230 °C или выключение верхней плиты.
- 13. Съемные плиты:** антипригарные, можно мыть в посудомоечной машине, легко чистить. КОЛИЧЕСТВО И ТИП ПЛИТ МОГУТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ.
- 13a. Плита гриль:** идеально подходит для приготовления стейков, гамбургеров, курицы и овощей.
- 13b. Гладкая плита:** для приготовления идеальных блинов, яиц, бекона и ракообразных.
- 13c. Верхняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (только CG7044).
- 13d. Нижняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (только CG7044).
- 14. Поддон для сбора жира:** установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.
- 15. Дозатор для вафель (только CG7044).**
- 16. Регулируемые передние ножки.**

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Снимите с плиты весь упаковочный материал и рекламные наклейки. До того как выбрасывать упаковочный материал, убедитесь, что вы извлекли все части нового прибора. Рекомендуется сохранить коробку и упаковочный материал для последующего использования.



Примечание: Перед использованием очистите основание, крышку и ручки управления при помощи влажной ткани и удалите пыль, проникшую во время транспортировки. Тщательно очистите плиты для приготовления продуктов и поддон для сбора жира. Плиты, поддон для сбора могут быть промыты в посудомоечной машине.



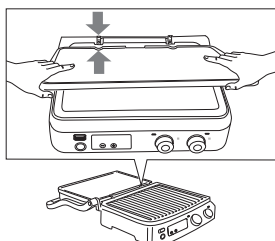
Примечание: При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим антипригарное покрытие.



Примечание: съемные плиты гриля (гриль и гадкая) полностью взаимозаменяемы на приборе.

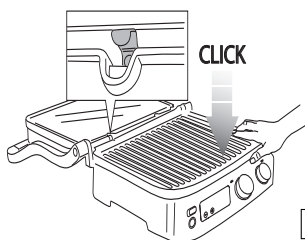
Вставка плит для приготовления продуктов

- Установите прибор в развернутое положение (см. рис. 1). Вставляйте плиты по одной.



1

- Каждую плиту можно вставить как в верхнее, так и в нижнее положение (см. рис. 2).



2

Для того чтобы снять плиты

Установите прибор в развернутое положение.

Найдите кнопки разблокировки плит (3), расположенные с левой стороны. С усилием нажмите кнопку, плита выйдет из основания. Возьмитесь за плиту двумя руками, сдвиньте ее по металлическим держателям и выньте из основания. Нажмите другую кнопку разблокировки, чтобы вынуть вторую плиту, выполнив те же самые операции.



Опасность ожога!! Снимайте или меняйте плиты для приготовления продуктов, когда прибор остынет.

Установите поддон для сбора жира.

Во время приготовления поддон для сбора жира вставляется с правой стороны прибора. Жир, вытекающий из продуктов, сливается через отверстие в плите и собирается в поддоне.



Примечание: Во время приготовления часто проверяйте состояние поддона для сбора жира и вынимайте его, чтобы избежать избытка жидкого жира.

После приготовления удалите весь собранный жир.

Поддон для сбора жира может быть промыт в посудомоечной машине.



Внимание! Во время приготовления будьте осторожны.

Для того чтобы открыть прибор, беритесь за ручку, которая остается холодной. Части из прессованного алюминия очень сильно нагреваются, избегайте касаться их во время или сразу же после окончания приготовления.

До выполнения любой операции с прибором дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

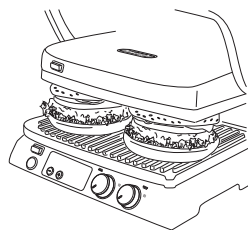
Готовьте только с вставленным поддоном для сбора жира. Не опорожняйте поддон для сбора жира, пока прибор полностью не остынет. Будьте внимательны, когда вынимаете поддон для сбора жира, чтобы избежать проливания жидкости.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Контактный гриль (закрытое положение)

Верхняя плита опирается на нижнюю плиту. Это и начальное положение, и положение для приготовления, когда прибор используется в качестве контактного гриля. Верхняя плита автоматически адаптируется к толщине продуктов, находящихся на плите. Таким образом продукты одинаково готовятся с обеих сторон.

Контактный гриль – это идеальный способ для приготовления гамбургеров, мяса без костей и нарезанного тонкими кусочками, овощей и сэндвичей. «Контактная» функция позволяет готовить прекрасные блюда быстро и с сохранением их полезных свойств. При использовании контактного гриля продукты готовятся быстро, так как они соприкасаются с плитами одновременно с обеих сторон (см. рис. 3).



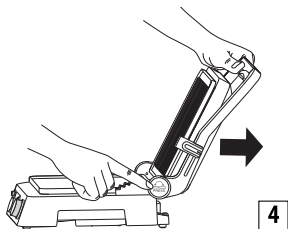
3

Канавки на плите и отверстие с задней стороны прибора позволяют слить и собрать в специальном поддоне выходящий жир.

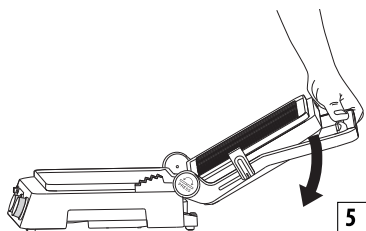
Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать верхнюю плиту в зависимости от толщины продуктов. Если на контактной плите требуется одновременно приготовить продукты нескольких типов, эти разные продукты должны иметь одинаковую толщину, чтобы крышка была прижата равномерно.

Открытый гриль

Верхняя плита находится вровень с нижней плитой. Нижняя и верхняя плиты находятся в одной плоскости, образуя обширную поверхность для приготовления продуктов. В этом положении прибор может быть использован, в режиме барбекю либо с плитой гриль, либо с гладкой плитой. Для установки прибора в это положение, сначала найдите кнопку разблокировки шарнира, находящуюся с правой стороны. Возьмитесь за ручку левой рукой, а правой нажмите кнопку разблокировки шарнира. (см. рис. 4).



Двигайте ручку назад, пока крышка не окажется в горизонтальном положении вверх дном (см. рис. 5).



Слегка приподняв ручку перед нажатием кнопки разблокировки шарнира, вы уменьшите давление на шарнир, что облегчит операцию.

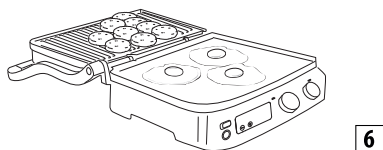
Прибор может быть использован, как гриль/барбекю для приготовления гамбургеров, стейков, курицы и рыбы. Режим гриль/барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Когда плиты гриля находятся в открытом положении, поверхность для приготовления продуктов удваивается.

На разных плитах можно готовить различные продукты, не смешивая их вкуса или готовить большее количество одних и тех же продуктов.

Положение гриль/барбекю позволяет жарить куски мяса различного размера и толщины, каждый с предпочтительным уровнем приготовления. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать.

Прибор также можно использовать в качестве гладкой

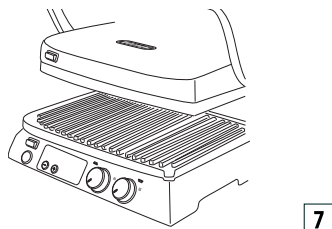
плиты/плиты для барбекю для приготовления блинов, яичницы, сыра, оладий, бекона и сосисок на завтрак (см. рис. 6).



Широкая поверхность для приготовления продуктов позволяет одновременного готовить несколько продуктов или большее количество одного продукта.

Духовка гриль

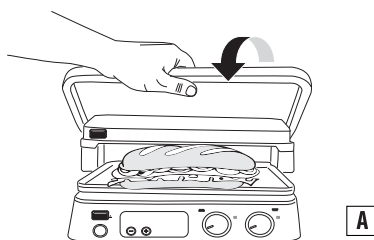
Это положение (см. рис. 7) подходит для бесконтактного приготовления на гриле толстых пищевых продуктов, которые необходимо поджаривать медленно и равномерно.



Оно идеально для приготовления овощей с повышенным содержанием воды, чтобы вода могла испаряться.

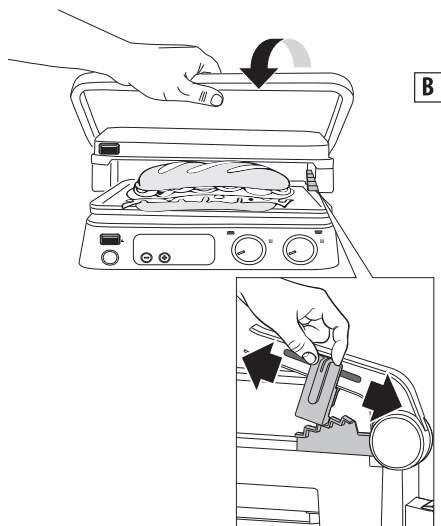
Это положение горячей плиты можно также использовать для приготовления мягких сэндвичей и продуктов, не требующих прессования.

- Поместите продукты на нижнюю плиту.
- Поднесите верхнюю плиту к продуктам, взявшись за ручку (рис. A).



- Переместите устройство блокировки/разблокировки плит (4) в желаемое положение гриля, сдвинув рычаг.
- Верхняя плита заблокирована в нужном положении.

Существует 5 различных регулировок по высоте (рис. В).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа

После того как прибор правильно подготовлен, и когда вы готовы начать готовить, установите температуру от 60 °C до 230 °C независимо для каждой плиты гриля (верхней и нижней), используя ручки термостата 11 и 12. Нажмите кнопку пуска/остановки, и загорится индикатор включения.

В зависимости от установленной температуры для нагрева прибора может понадобиться несколько минут. Когда термостат достигает необходимой температуры, прибор издает звуковой сигнал, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY".

Температуру можно изменить в любой момент приготовления в зависимости от типаготавливаемых продуктов.

i Примечание: прибор оснащен 2 регулируемыми передними ножками (16), которые облегчают слив масла в поддон для сбора жира.

Функция таймера

Когда появляется сообщение "READY", выберите положение для приготовления (см. раздел «Положение для приготовления»), а затем разместите на плитах продукты. Время приготовления можно выбрать, нажимая кнопки таймера (9 и 10); по окончании времени

приготовления отображается сообщение "END"; прибор останется выключенным. Когда продукты будут готовы, выключите прибор, нажав кнопку пуска/остановки (8), или поверните ручки термостата (11 и 12) в положение выключения.

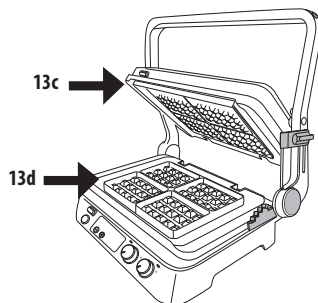
i Примечание: прибор автоматически выключится через 90 минут работы.

Выберите шкалу температур

Температура может отображаться в °C или °F. Для изменения единицы измерения температуры нажмите обе кнопки "+" и "-" (9–10) и удерживайте в течение нескольких секунд.

Вафельный режим (только для модели CG7044)

- Вставьте вафельные плиты (13c/13d), как показано на рис. 1. Обратите внимание, что в этом случае плиты не являются взаимозаменяемыми, и положение каждой плиты должно быть таким, как показано на рис. 8.



8

- Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C и нажмите кнопку пуска/остановки.
- Прибор начинает фазу разогрева. Когда термостат достигает необходимой температуры, прибор издает звуковой сигнал, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY".
- Слегка смажьте плиты растопленным маслом
- **Добавьте одну мерку в ячейки пластины.**
- Слегка распределите тесто и закройте прибор..
- Готовьте согласно времени, указанному в рецептах. Если вы установите таймер, в конце цикла приготовления прозвучат три звуковых сигнала, таймер исчезнет, а на дисплее появится сообщение "END". Для приготовления дополнительных вафель просто добавьте тесто на нижнюю вафельную

плиту и выполните указанные выше действия. По окончании приготовления последней вафли нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы выключить прибор.



Внимание! снимая вафли с вафельных плит, не пользуйтесь металлическими инструментами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

- Не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут повредить антипригарные плиты. Используйте инструменты только из термостойкого пластика или дерева.
- Никогда не оставляйте пластиковые инструменты в контакте с горячими плитами.
- Между приготовлением разных продуктов через отверстие для слива жира удалите остатки продуктов и соберите их в поддоне для сбора жира, а затем оботрите бумажным полотенцем. Теперь можно перейти к следующей операции приготовления.
- До того как очищать прибор, дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

Очистка и уход



Примечание: До того как очистить прибор, убедитесь, что он полностью остыл.

По окончании приготовления выключите прибор и отключите от сети. Дайте прибору остыть не менее 30 минут. Удалите с плит остатки продуктов. Опорожните поддон для сбора жира. Поддоны для сбора жира могут быть промыты вручную или в посудомоечной машине. Нажмите кнопки разблокировки плит (3), чтобы вынуть их из прибора. До того как прикасаться к плитам, убедитесь, что они полностью остыли. Плиты для приготовления продуктов можно мыть в посудомоечной машине, хотя частое мытье в посудомоечной машине может ухудшить свойства покрытия. Очистите внешнюю поверхность плиты для приготовления продуктов мягкой губкой или тканью, смоченной водой с мягким моющим средством.

Для очистки плит не используйте металлические предметы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220–240 В ~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность	2000 Вт 1600Вт (ВАФЛИ)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	“
Напряжение:	“
Частота:	“
Мощность:	“

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.
via L. Seitz, 47 31100 Treviso Italy
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортёр и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»
127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

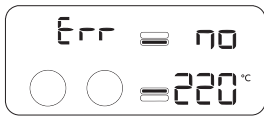
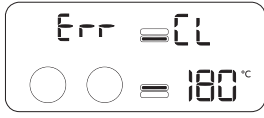
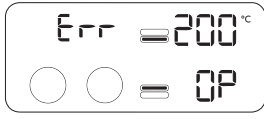
Условия хранения:

В помещении при влажности < 80% и температуре от + 5° до + 45°С.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А — последняя цифра года изготовления, SS — производственная неделя, CC — дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления — 2003, производственная неделя — 4)



ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Сообщение об ошибке на дисплее	ОПИСАНИЕ	ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
	Температура на одной плите для приготовления продуктов не поднимается.	Электронное управляющее устройство обнаружило, что одна плита не достигла заданной температуры. Плита гриль неправильно вставлена в прибор. Это может привести к повреждению нагревательного элемента внутри плиты гриль. Может быть повреждено соединение нагревательного элемента. Может быть повреждено электронное управляющее устройство.	Выньте вилку из розетки. Убедитесь, что плита гриль правильно вставлена в прибор. Если это не решит проблему, возможно, прибор неисправен. Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi, сообщив тип ошибки.
	Неисправность датчика температуры.	Электронное управляющее устройство обнаружило неисправность датчика температуры.	Выньте вилку из розетки. Необходимо заменить датчик температуры. Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi, сообщив тип ошибки.
	Неисправность датчика температуры.	Электронное управляющее устройство обнаружило неисправность датчика температуры.	Выньте вилку из розетки. Необходимо заменить датчик температуры. Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi, сообщив тип ошибки.

		Прибор не включается.	Убедитесь, что прибор правильно подключен к розетке. Подключите прибор к другой розетке. П р о в е р ь т е автоматический выключатель. Если это не решит проблему, возможно, прибор неисправен. Обратитесь в т е х н и ч е с к у ю сервисную службу De'Longhi.
		После нажатия кнопки пуска/остановки прибор не включается.	Обе ручки температуры находятся в положении 0, а верхний и нижний дисплей показывают OFF. Поверните ручку температуры на желаемую температуру, затем нажмите кнопку пуска/остановки.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ГОВЯДИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во шт.	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
					нижняя	верхняя			
Стейк	0,5–1	2	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	2–3	как следует смажьте продукты маслом
Стейк	0,5–1	4	Хорошо прожарено	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	5–6	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Филе	3–4	4	С кровью	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	4–5	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3–4	4	Средний	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	7–8	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3–4	4	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	10–11	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	2	Средний	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	4–5	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	2	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	7–8	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	4	Средний	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	10–12	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Стейк на кости	2–3	4	Хорошо прожарено	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	14–16	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Гамбургер	2–3	6	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Шашлык		6	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	13–15	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления

ЯГНЯТИ-НА	ТОЛЩИНА (см)	К-во шт.	УРОВЕНЬ ПРИГOTOВЛЕ- НИЯ	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
					ниж- няя	верхняя			
Ребрышки	1,5–3	6	Средний	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	10–12	как следует смажьте маслом, переверните ребрышки в середине приготовления
Ребрышки	1,5–3	6	Хорошо прожарено	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	12–14	

СВИНИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
				нижняя	верхняя			
Стейк	1–2	4	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	7–9	как следует смажьте продукты маслом
Стейк	1–2	8	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	14–16	как следует смажьте маслом, переверните в середине пригото- вления
Отбивная котлета	<2,5	4	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	9–11	как следует смажьте маслом, переверните в середине пригото- вления
Отбивная котлета	<2,5	8	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	11–13	как следует смажьте маслом, переверните в середине пригото- вления
Ребрышки		6–8	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	20–25	повернуть два или три раза
Бекон		4	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	1–2	
Колбаски		8	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	16–18	проткните колбаски вилкой
Шашлык		6	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	14–16	как следует смажьте продукты маслом, переверните один или два раза
Сосиски		6	КОНТАКТ- НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	8–10	

МЯСО КУРИЦЫ И ИНДЮШКИ	ТОЛЩИНА (см)	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
				нижняя	верхняя			
Грудка	<1	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	3–4	как следует смажьте продукты маслом
Бедрышки		3	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	20–25	переверните один или два раза во время приготовления
Крылышки		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	14–16	переверните один или два раза во время приготовления
Гамбургер	1,5–2	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	6–8	
Гамбургер	1,5–2	8	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	14–16	в середине приготовления переверните
Шашлык		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	11–13	переверните один или два раза во время приготовления
Сосиски		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	6–8	
Курица жареная на плоской поверхности		1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	40–45	переверните один или два раза во время приготовления

ХЛЕБ	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя			
Тост/сэндвич	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	180	3–5	установите верхнюю плиту так, чтобы она касалась хлеба, не прижимая его
Булочка	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	180	2–3	
Нарезанный хлеб	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	230	4–5	в середине приготовления переверните

ОВОЩИ	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя			
Ломтики баклажана	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	4–6	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики цукини	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	6–8	как следует смажьте продукты маслом
Четвертинки перца	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики помидора	1	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	230	5–7	как следует смажьте продукты маслом, переверните в середине приготовления
Ломтики лука	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	230	5–7	как следует смажьте продукты маслом, часто перемешивать лопаткой

РЫБА	КОЛИЧЕСТВО	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
				нижняя	верхняя			
Целиком	250 г	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	210	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Филе	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	230	25–30	смажьте продукты маслом, расположите верхнюю плиту так, чтобы она была прямо над продуктами, не касаясь их.
Ломтик	450 г	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Шашлык	500 г	6	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	10–12	как следует смажьте продукты маслом; переверните два или три раза
Кальмары	400 г	1–2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	10–12	как следует смажьте продукты маслом
Креветки	400 г	10–12	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	4–6	как следует смажьте продукты маслом

ДЕСЕРТЫ	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°С		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя	нижняя	верхняя		
Блины	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	200	200	4–5	смажьте плиты маслом, переверните в середине приготовления
Вафли	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ВАФЛИ	ВАФЛИ	190	200	4–5	смажьте плиты сливочным маслом
Ломтики ананаса	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	200	5–6	смажьте плиты сливочным маслом

РЕЦЕПТЫ

ЯИЧНИЦА, БЕКОН И ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца
- 2 ломтика бекона
- 1 десертная ложка молока
- соль и перец по вкусу
- 2 ломтика хлеба для тостов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбейте яйца с молоком и солью до образования легкой и пенистой смеси. Вставьте гладкую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ.

Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, вылейте яичную смесь на угол плиты и готовьте 2–3 минуты, тщательно перемешивая деревянной лопаткой, чтобы обеспечить равномерное приготовление. Тем временем на той же плите готовьте ломтики бекона 3–4 минуты, переворачивая примерно в середине приготовления; на другой плоской плите поджаривайте хлеб 3–4 минуты, перевернув примерно в середине приготовления. Выложите на тарелку и подайте на стол.

ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 баклажан
- 100 г рикотты
- чеснок в порошке по вкусу
- петрушка по вкусу
- 4 десертные ложки оливкового масла
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- 1 французский багет

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хорошо промойте баклажаны, очистите их от кожуры и нарежьте толстыми ломтиками.

Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите баклажаны на нижний гриль и готовьте 8–10 минут пока они не станут мягкими.

Порежьте ломтики баклажана крупными кусками и положите их в миксер вместе с рикоттой, зубчиком чеснока и порубленной петрушкой, щепоткой соли и перца, а так же маслом. Взбивайте до получения смеси без комков и с крупными зернами. Порежьте хлеб ломтиками и смочите их в оливковом масле, затем готовьте их при 230 °С на плитах в режиме КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ в течение 1–2 минут пока они не подрумянятся

по вкусу.

Намажьте на обжаренный хлеб паштет, полейте его двумя ложками масла и подайте на стол.

МЯСНОЙ САЛАТ С РУКОЛОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кусочка телятины
- 100 г руколы
- 10–12 помидоров черри
- 100 г сыра грана падано в кусочках
- соль по вкусу
- оливковое масло по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте салат из руколы и помидоров черри: вымойте руколу, выложите на чистую ткань, чтобы она высохла, и разрежьте помидоры черри на четыре части. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ.

Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите предварительно смазанные маслом ломтики телятины, прижмите их верхней плитой и готовьте 2–3 минуты по вкусу. Нарежьте мясо соломкой и выложите его на слой из руколы и помидоров черри, посолите по вкусу и добавьте хлопья сыра грана падано. Приправьте небольшим количеством масла.

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК НА КОСТИ С АРОМАТОМ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 говяжьих стейка на кости, по 250 г каждый
- оливковое масло

КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ:

- 2 чайные ложки тмина
- 2 чайные ложки кофейных зерен
- 1 десертная ложка сладкого перца
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка крупной соли
- 1 чайная ложка перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте кофейную смесь: высыпьте тмин и кофе в кухонный комбайн и измельчите в порошок

(не слишком мелкий). Пересыпьте порошок в миску, добавьте другие ингредиенты и хорошо перемешайте. Слегка смажьте мясо маслом и приправьте специями, накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре примерно на 30 минут. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ.

Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите мясо на нижнюю плиту, прижмите его верхней плитой и готовьте 6–8 минут по вкусу. Подавайте на стол горячим.

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В ГРИБНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 филе говядины
- соль по вкусу
- свежемолотый черный перец по вкусу
- 2 зубчика чеснока
- 2 десертные ложки дижонской горчицы
- 60 г сливочного масла
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСА:

- 30 г сливочного масла
- 1 десертная ложка сыра горгонзола
- 2 головки лука-шалот
- 300 г грибов
- 1/2 стаканчика виски
- 200 г сливок
- лимонный сок по вкусу
- петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приправьте мясо солью и перцем и оставьте при комнатной температуре примерно на час. Приготовьте грибной соус: на сковороде растопите сливочное масло, добавьте нарезанный лук-шалот и готовьте 2–3 минуты. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут. Добавьте виски, готовьте 1 минуту, залейте стаканом воды и готовьте еще примерно минуту. Добавьте жидкие сливки, лимонный сок, петрушку, горгонзолу и доведите до кипения. Готовьте, пока соус не загустеет, добавьте соль и перец и отставьте в сторону. Тем временем приготовьте приправу к мясу, которой нужно

его смазывать во время приготовления: в небольшую сковороду положите масло, горчицу и чеснок. Готовьте на медленном огне, пока сливочное масло не растает. Не давайте остыть. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Смажьте филе ароматизатором с обеих сторон, затем, когда на дисплее появится сообщение READY, поместите его на нижнюю плиту и закройте гриль. Готовьте 6–8 минут по вкусу и в зависимости от толщины филе. После завершения приготовления снимите филе и подавайте на стол, залив грибным соусом, который вы приготовили раньше.

ГАМБУРГЕР С ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 ломтиков ржаного хлеба
- 500 г мясного фарша высшего сорта
- нарезанный сыр эмменталь 100 г
- 2 десертные ложки оливкового масла
- 2 порезанные головки лука
- сливочное масло при комнатной температуре по вкусу
- 2 чайные ложки вустерского соуса
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- половина чайной ложки сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте гамбургеры: в миске тщательно перемешайте фарш, вустерский соус, соль и перец. Вручную сделайте 4 гамбургера, толщиной примерно 2 см. Установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ и вставьте гладкую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, положите нарезанный лук, приправленный оливковым маслом и сахаром, на нижнюю плиту и готовьте примерно 5–6 минут, хорошо перемешивая лопаткой, чтобы они готовились равномерно и стали мягкими. Тем временем на другой плите готовьте гамбургеры примерно 12 минут, перевернув примерно через 5–6

минут (время приготовления зависит от толщины гамбургера). Как только лук будет готов, снимите его с плиты и обжаривайте намазанные маслом ломтики хлеба только с одной стороны 1–2 минуты.

Выложите ломтики хлеба на разделочную доску поджаренной стороной вверх, посыпьте луком, добавьте гамбургеры и присыпьте сыром. Накройте сэндвич ломтиком хлеба поджаренной стороной вниз. Подождите, пока плита снова нагреется, затем вставьте сэндвичи и хорошо прижмите верхней плитой.

Готовьте примерно 2–3 минуты по вкусу.

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА ПОД БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И РОЗМАРИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 ребрышек ягненка
- 10 г молотого розмарина
- 10 г тертого чеснока
- 100 мл бальзамического уксуса
- 15 г сахара
- соль по вкусу
- перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перемешайте все ингредиенты в достаточно большой емкости, накройте и маринуйте ребрышки в холодильнике не менее 1–2 часов. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, поместите ребрышки на нижнюю плиту. Готовьте примерно 11–13 минут по вкусу и в зависимости от толщины ребрышек (рекомендуется переворачивать их в середине приготовления, так как кость не позволяет верхней плите касаться мяса, лежащего на верхней плите). Тем временем уменьшите маринад на сковороде и подавайте на стол в качестве соуса к жареным ребрышкам ягненка.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК С КРЕМОМ ИЗ МЕДА И ЗЕЛЕННОГО ЛИМОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриной грудки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 1 чайная ложка острого красного перца
- 1 чайная ложка кориандра
- 100 мл оливкового масла
- 2 головки зеленого лука
- 3 зубчика чеснока
- 1 десертная ложка тертого имбиря
- 1 десертная ложка сахара
- 1 десертная ложка сока лайма
- 1 десертная ложка крупной соли
- перец по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА ИЗ МЕДА И ЛИМОНА:

- 50 мл сливок
- 1/2 чайной ложки тертой цедры лайма
- 1 десертная ложка сока лайма
- 1 десертная ложка оливкового масла
- 1 десертная ложка меда
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: положите все ингредиенты в кухонный комбайн и обрабатывайте до получения однородной массы. Положите на дно тарелки курицу, порезанную на кубики, шириной 2 см, добавьте маринад и равномерно покройте курицу. Закройте пищевой пленкой и маринуйте 1–2 часа. Приготовьте крем, перемешав в миске все ингредиенты, закройте прозрачной пленкой и положите в холодильник. Нанижите кусочки курицы на шпажки для шашлыка. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите шашлык на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 11–13 минут, перевернув один или два раза. Подавайте горячие шашлыки с кремом из лимона и меда.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 куриных окорочка (550 г)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 250 мл белого сухого вина
- 4 десертные ложки оливкового масла
- 3 десертные ложки горчицы с семенами
- 3 десертные ложки уксуса из белого вина
- 2 десертные ложки прованских трав
- 2 зубчика измельченного чеснока
- 2 чайные ложки крупной соли
- 1 чайная ложка кайенского перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, перемешав все ингредиенты в миске. Острым ножом разрежьте мясистую часть куриных окорочков в нескольких точках, чтобы слегка приоткрыть их. Поместите окорочка в миску с маринадом и переверните их так, чтобы обе стороны хорошо погрузились в маринад; оставьте мариноваться на 2–3 часа. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите куриные окорочка на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 20–25 минут, перевернув 2–3 раза. После приготовления выложите на тарелку и подайте на стол.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16/20 креветок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- петрушка по вкусу
- 2 лимона
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- 2 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: измельчите чеснок и петрушку, добавьте лимонный сок, соль и немного перца.

Промойте креветки, тщательно высушите и маринуйте

не менее получаса.

Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**.

Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение **READY**, выложите просушенные креветки на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 4–6 минут. Перед подачей на стол украсьте тарелку дольками лимона и зеленым салатом.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ ПОД ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе лосося
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- 250 г греческого йогурта
- 1 зубчик чеснока
- 1 чайная ложка соли
- 1 щепотка сахара
- 20 г зеленого лука
- 20 г петрушки
- перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте соус: промойте и тщательно высушите петрушку и зеленый лук, измельчите чеснок.

Вылейте йогурт в миску, добавьте пряности, чеснок, соль, сахар, перец и взбейте до получения мягкого крема.

Поставьте в холодильник. Пусть остается там не менее 30 минут. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С.

Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, положите предварительно смазанное маслом филе на нижнюю плиту, закройте верхнюю плиту в режиме **ДУХОВКА ГРИЛЬ** (как можно ближе к продуктам, не касаясь их) и готовьте примерно 25–30 минут (для достижения наилучших результатов примерно в середине процесса приготовления поверните лосося на 180°, так как со стороны задней части плита находится ближе к

продукту). После приготовления выложите лосося на сервировочную тарелку и подавайте на стол с йогуртовым соусом.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крупные кальмары 400 г
- 1 лимон
- 1 веточка петрушки
- оливковое масло по вкусу
- орегано по вкусу
- соль по вкусу
- красный тертый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовьте кальмаров, удалив кишки, голову и кости, а затем тщательно промойте. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, на нижнюю плиту выложите предварительно смазанных маслом кальмаров, прижмите верхней плитой и готовьте 10–12 мин. В миске приготовьте ароматизатор, смешав масло с измельченной петрушкой, лимонным соком, щепоткой орегано, щепоткой соли и щепоткой красного перца.

Когда кальмары приготовятся, снимите их с гриля и приправьте соусом. Выложите на тарелку и подайте на стол.

БАНАНОВЫЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 банан
- 2 яйца (1 целое + 1 белок)
- 150 г молока
- 100 г муки
- 70 г сливочного масла
- соль по вкусу
- 1 десертная ложка сахара
- 16 г разрыхлителя

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите банан и хорошо разомните вилкой. Взбейте в миске целое яйцо и сахар и добавьте молоко, все время медленно перемешивая. Добавьте 50 г растопленного

сливочного масла, затем добавьте с разрыхлителем и щепотку соли, а затем банановое пюре. Тщательно перемешайте все ингредиенты и поместите смесь в холодильник на 10 минут. Тем временем взбейте яичный белок, пока тот не затвердеет. Возьмите смесь и аккуратно замешайте в ней взбитый белок плавными движениями снизу-вверх. Вставьте плоскую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиты небольшим количеством сливочного масла и полейте 1–2 десертными ложками блинной смеси, быстро распределив ее по поверхности, чтобы получился круг. Оставьте готовиться примерно на 2 минуты, пока на поверхности блина не появятся пузырьки, затем переверните и готовьте другую сторону примерно 2 минуты. Блины можно подавать на стол по-разному: с шоколадным кремом, кленовым сиропом, свежей черникой, шоколадной стружкой, медом, взбитыми сливками и сахарной пудрой.

АНАНАС НА ГРИЛЕ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ананас
- мед по вкусу
- тростниковый сахар по вкусу
- свежая мята по вкусу
- сахарная пудра по вкусу
- ванильное мороженое по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Возьмите ананас, удалите листья и очистите от кожуры. Нарежьте кусочками толщиной примерно 1–2 см и посыпьте каждый кусочек тростниковым сахаром с обеих сторон. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте ананас с двух сторон медом и выложите на гриль. Закройте гриль и готовьте 5–6 минут. После приготовления выложите ломтики на сервировочную тарелку, украсьте свежими листьями мяты, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол с шариками мороженого.

ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ПЛИТ

Вафельные плиты вставлены в правильное положение

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

ВЫХОД: 12 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана универсальной муки (460 г)
- 1 чайная ложка соли
- 4 чайные ложки (10 г) разрыхлителя
- 2 чайные ложки белого сахара (30 г)
- 2 яйца
- 1 1/2 стакана (345 мл) теплого молока
- 1/3 стакана (75 г) топленого масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Во вместительной миске смешайте муку, соль, разрыхлитель и сахар и отставьте в сторону. В отдельной

миске взбейте яйца. Добавьте молоко, масло и ваниль. Влейте мучную смесь в молочную смесь и взбивайте, пока она не станет однородной. Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С.

Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте пластину для вафель сливочным маслом или распылите антипригарный спрей, затем добавьте одну мерку в ячейки пластины; при необходимости воспользуйтесь ложкой. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут).

Повторяйте, пока не используете всю смесь.

Сразу подавайте на стол.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

ВЫХОД: 14–16 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана кондитерской муки (460 г)
- 1/2 чайной ложки соли
- 2 чайные ложки (5 г) разрыхлителя
- 2 чайные ложки белого сахара (30 г)
- 4 яйца
- 2 стакана (460 г) теплого молока
- 1/3 стакана (70 г) топленого масла
- 1/2 чайной ложки ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Во вместительной миске смешайте муку, соль, разрыхлитель и отставьте в сторону. В другой миске взбейте желтки с сахаром до полного растворения сахара.

Добавьте к яйцам экстракт ванилина, расплавленное масло и молоко и перемешайте мутовкой. Соедините яично-молочную смесь с мучной и взбивайте, пока они не смешаются. Не перемешивайте слишком сильно. В третьей миске взбивайте яичные белки электрическим миксером до образования пышной массы, примерно 1–2 минуты.

При помощи резиновой лопатки осторожно введите белки в тесто для вафель. Не перемешивайте слишком сильно. Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте пластину для вафель сливочным маслом или распылите антипригарный спрей, затем добавьте одну мерку в ячейки пластины; при необходимости воспользуйтесь ложкой.

Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут). Повторяйте, пока не используете всю смесь. Сразу подавайте на стол.

ВАФЛИ С ШОКОЛАДОМ И КОРИЦЕЙ

ВЫХОД: 10–12 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана универсальной муки (460 г)
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка (3 г) разрыхлителя
- 3/4 стакана (170 г) белого сахара
- 2 яйца
- 1 1/2 стакана (345 мл) теплого молока
- 80 г сливочного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 140 г темного шоколада
- 1/4 стакана (60 г) какао-порошка
- 2 чайные ложки (6 г) корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Поместите шоколад и масло в миску, которую можно использовать в микроволновой печи, и нагревайте ее в печи на максимальной мощности в течение 30 секунд. Перемешивайте и продолжайте, пока шоколад и масло не растают, а смесь не станет однородной, отставьте в сторону, чтобы она немного остыла. Взбейте яйца, молоко и ваниль в большой миске и тщательно перемешайте остывшую шоколадную смесь до получения однородной массы. Через сито просейте во вместительную миску муку, сахар, порошок какао-порошок, корицу, разрыхлитель и сахар. Добавьте мучную смесь к яичной смеси и взбивайте до получения однородной массы с несколькими комочками. Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте пластину для вафель сливочным маслом или распылите антипригарный спрей, затем добавьте одну мерку в ячейки пластины; при необходимости воспользуйтесь ложкой. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут).

Повторяйте, пока не используете всю смесь. Сразу подавайте на стол.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Застереження щодо безпеки



Небезпека!

Недотримання інструкцій може стати причиною травм від ураження електричним струмом.

- Перед увімкненням приладу в розетку, переконайтеся, що:
 - Напряга, що вказана на ідентифікаційній табличці приладу, відповідає напрузі вашої електричної мережі;
 - Розетка електромережі заземлена і має мінімальний номінал 16А.
 - Професійне або неправильне використання або недотримання інструкцій з техніки безпеки збільшає виробника від будь-якої відповідальності.
- Переконайтеся, що кабель живлення не контактує з частинами приладу, які стають гарячими під час використання. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або центром обслуговування клієнтів виробника, щоб уникнути будь-якого ризику.
- Перед тим як прибрати прилад подалі, знімаючи варильні поверхні, або виконанням очистки і технічного обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Переконайтеся, що прилад повністю охолонув.
- Ніколи не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- Забороняється керувати приладом за допомогою зовнішнього таймера або окремою системою дистанційного керування.
- Використовуйте подовжувачі, які відповідають лише чинним нормам безпеки і стандартам. Переконайтеся, що вони знаходяться в належному робочому стані, з достатнім перетином.
- Ніколи не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.



Важливо!

Недотримання вказівки може стати причиною

пошкодження та поломки пристрою.

- Очищати зовнішню поверхню варильної пластини м'якою губкою або тканиною, змоченою водою і м'яким миючим засобом.
- Цей прилад призначений для приготування їжі. Його в жодному разі не можна використовувати для інших цілей, змінювати або спотворювати якимось чином.
- Цей прилад призначено виключно для побутового використання. Він не призначений для використання на кухнях для персоналу цехів, офісів та інших робочих середовищ; в сільських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу; в пансіонах.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми у віці від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, за умови контролю або інструктування про те, як безпечно використовувати обладнання, і про можливі небезпеки, до яких може призвести його використання. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Чищення і обслуговування користувачем, не повинно проводитися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом. Зберігайте прилад і його шнур в недоступному місці для дітей у віці від 8 років і молодше.
- Не залишайте прилад в межах досяжності дітей або без нагляду під час роботи.
- Ніколи не використовуйте прилад без пластин.
- Зачекайте, поки прилад повністю не охолоне, перш, ніж прибрати його.
- Не рухайте прилад під час його використання.



Небезпека опіків!!

Недотримання вказівки може призвести до опіків або опарювань.

- Під час роботи приладу зовнішні поверхні можуть стати дуже гарячими. Завжди використовуйте рукоятку (2) або прихватки, якщо це необхідно.
- Знімайте або змінюйте пластини, коли прилад повністю охолоне.



Будь-ласка, зверніть увагу:

Цей символ позначає важливу інформацію та рекомендації для користувача.

- Для того, щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не готуйте продукти, загорнуті в поліетиленову плівку або фольгу, чи в поліетиленових пакетах.



Цей прилад відповідає Регламенту ЄС 1935/2004 про матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами.

ОПИС

- 1. Основа та кришка:** міцна конструкція з нержавіючої сталі з саморегульованою кришкою.
- 2. Ручка:** з міцного литого металу для регулювання верхньої пластини / кришки відповідно до товщини продуктів.
- 3. Кнопки вивільнення пластин** натисніть, щоб звільнити і зняти пластину.
- 4. Пристрій блокування / вивільнення пластин гриля та регулювання висоти верхньої пластини / кришки**
- 5. Кнопка вивільнення навіски:** дозволяє повністю відкрити прилад, щоб готувати в плоскому положенні.
- 6. Висота положення печі:** щоб зафіксувати верхню пластину / кришку на потрібній висоті, щоб приготувати їжу, яка не вимагає натиснення.
- 7. Індикатор ВКЛ.**
- 8. Кнопка Пуск/Стоп.**
- 9. Кнопка часу "+"**: для регулювання часу приготування (збільшення).
- 10. Кнопка часу "-"**: для регулювання часу приготування (зменшення).
- 11. Ручка термостату нижньої пластини:** для налаштування температури від 60°C до 230°C, або вимкнення нижньої пластини.
- 12. Ручка термостату верхньої пластини:** для регулювання температури від 60°C до 230°C або

вимкнення верхньої пластини.

- 13. Змінні пластини:** антипригарне, можна мити в посудомийній машині, легко чистити. КІЛЬКІСТЬ І ТИП ПЛАСТИН МОЖЕ ВАРІЮВАТИСЯ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ.

13а. Пластина для гриля: ідеально підходить для приготування стейку на грилі, гамбургерів, курки і овочів.

13б. Пластина для смаження: для приготування ідеальних млинців, яєць, бекону, молюсків і ракоподібних.

13с. Верхня пластина для вафель: для приготування вафель будь-якого виду (лише CG7044).

13д. Нижня пластина для вафель: для приготування вафель будь-якого виду (лише CG7044).

14. Лоток для жиру: входить в комплект приладу та знімається для легкого очищення.

15. Мірна чашка для вафель (лише CG7044).

16. Передня ніжка, що регулюється.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Зніміть усі пакувальні матеріали та етикетки з пластин. Перш ніж викинути упаковку, переконайтеся, що ви витягли з неї всі частини нового приладу. Ми рекомендуємо вам зберегти коробку і упаковку для повторного використання в майбутньому.



Будь-ласка, зверніть увагу:

Перед використанням очистіть основу, кришку і регулятори вологою тканиною, щоб видалити пил під час транспортування. Ретельно очистіть варильні пластини та лоток для жиру. Пластини та лоток для жиру можна мити в посудомийній машині.



Будь ласка, зверніть увагу:

Перший раз, коли ви використовуєте прилад, він може видавати слабкий запах і трохи диму. Це нормально для всіх приладів з антипригарними поверхнями.

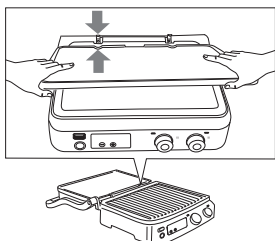


Будь ласка, зверніть увагу:

змінні пластини гриля (решітку та пластину для смаження) повністю взаємозамінні на приладі.

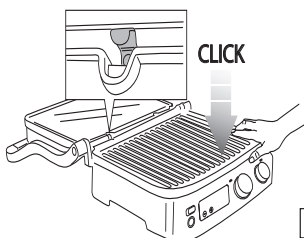
Встановлення варильних пластин

- Встановіть прилад в горизонтальному положенні (малюнок 1). Вставляйте по одній пластині за раз.



1

- Кожну пластину можна встановлювати у верхній або нижній частині корпусу (див. малюнок 2).



2

Зняття пластин

Встановіть прилад в плоскому положенні.

Знайдіть кнопки вивільнення пластин (3) з лівого боку. Рішуче натисніть кнопку, щоб витягти пластину з бази. Утримуючи пластину обома руками, посуньте її уздовж металевих опор і зніміть її з бази. Натисніть на кнопку іншого фіксатора, щоб зняти другу пластину тим самим чином.



Небезпека опіків!! Знімайте або змінюйте пластини, коли прилад охолоне.

Встановлення лотка для жиру

Під час приготування лоток для жиру повинен бути вставлений у корпус з правого боку приладу. Жир, що виділяється з їжі, зливається через отвори в пластині в лоток.



Будь-ласка, зверніть увагу: Під час приготування їжі, часто перевіряйте лоток для жиру і витягайте його, щоб уникнути надмірного жиру.

Після приготування, позбудьтеся жиру, зібраного відповідним чином.

Лоток для жиру можна мити в посудомийній машині.



Важливо! Зверніть увагу, під час приготування їжі. Щоб відкрити прилад, тримайтеся за рукоятку, яка залишається холодною Деталі з литого алюмінію стають

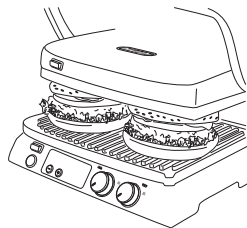
дуже гарячими, не торкайтеся їх під час і відразу ж після приготування їжі. Перед виконанням будь-якої операції на приладі, залиште його охолоджуватися протягом принаймні 30 хвилин.

Готуйте лише тоді, коли лоток для жиру вставлений на своє місце. Не зливайте лоток для жиру, поки прилад повністю не охолоне. Обережно витягайте лоток для жиру, щоб уникнути проливання рідини.

ПОЗИЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Контактний гриль (зачинене положення)

Верхня пластина лежить на нижній пластині. Це початкове положення, а також одне з положень для приготування їжі, коли прилад використовується в якості контактного гриля. Кришка автоматично пристосовується до товщини їжі на пластині. Таким чином, страва буде приготовлена рівномірно з двох боків. Контактний гриль ідеально підходить для приготування гамбургерів, шматків м'яса і тонких скибочок м'яса, овочів і бутербродів. Функція «контакт» ідеально підходить для швидкого приготування здорової їжі. При використанні контактного гриля, страви готуються швидко, оскільки вони знаходяться в контакті з пластинами з обох сторін відразу (дивись малюнок 3).



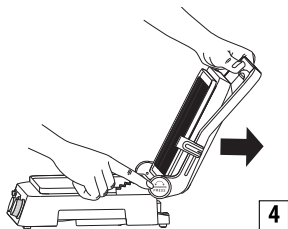
3

Жир з їжі, зливається і збирається через пази на пластині і через отвір в задній частині потрапляє в лоток для жиру. Прилад має спеціальну рукоятку і шарнір, що дозволяє пристосувати верхню плити залежно від товщини їжі. Якщо ви хочете приготувати багато різних видів їжі одночасно, використовуючи контактний гриль, різні продукти повинні мати однакову товщину, щоб кришка закривалася рівномірно.

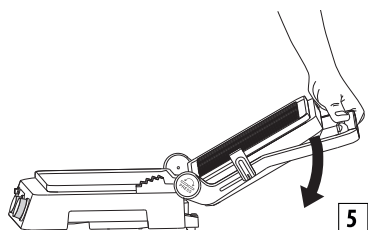
Відкритий гриль

Верхня пластина на одному рівні з нижньою пластиною. Нижні і верхні пластини знаходяться на одному рівні, утворюючи велику поверхню для приготування їжі. У цьому положенні, пристрій може бути використано в режимі барбекю як з пластиною для грилю так і для смаження. Для того, щоб розмістити пристрій в цьому

положенні, спочатку знайдіть кнопку вивільнення шарнірної навіски праворуч. Тримайте рукоятку лівою рукою, а правою натисніть кнопку вивільнення шарнірної навіски (див. малюнок 4).

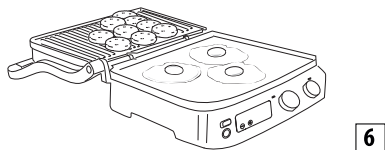


Натисніть на рукоятку в зворотному напрямку до тих пір, поки кришка не стане дотиг догорни дном в плоскому положенні (дивись малюнок 5).



Злегка піднявши рукоятку перед натисканням на кнопку вивільнення шарніра, полегшується тиск на шарнір і операція полегшується. Прилад може бути використаний в якості гриля / барбекю для приготування гамбургерів, стейків, курки і риби. Режим гриля / барбекю є найбільш універсальним. Пластини гриля знаходяться у відкритому положенні, подвоюючи варильну поверхню. Ви можете підготувати цілий ряд різних продуктів на окремих пластинах без змішування смаків, або приготувати більше однакової страви.

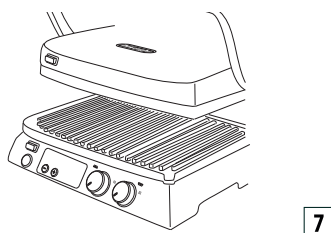
Положення гриля / барбекю може бути використано для шматків м'яса для гриля різної товщини, кожен з яких з бажаним рівнем просмажування. У цьому положенні, вам необхідно перевертати страву під час приготування. Прилад також можна використовувати в якості сковорідки / барбекю, щоб приготувати млинці, яйця, сир, оладки і бекон і ковбаси на сніданок (дивись малюнок 6).



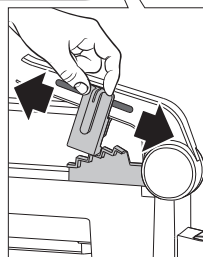
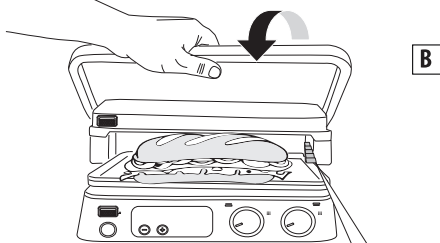
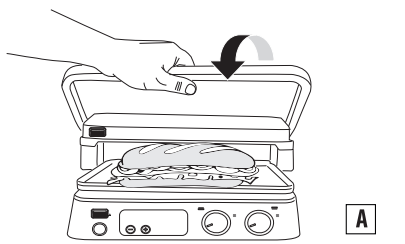
Велика робоча поверхня дозволяє одночасно приготувати цілий ряд різних продуктів а великі порції однакової страви.

Духовка гриль

Це положення (див. малюнок 7) підходить для гриля, що не торкається товстих харчових продуктів, які потрібно смажити повільно і рівномірно.



Він ідеально підходить для приготування овочів з високим вмістом води, тому вода може випаровуватися. Ви можете також використовувати цю позицію гарячої пластини для приготування м'яких сендвічів і продуктів, які не вимагають притискання.



- Розмістіть продукти на нижній пластині.
- Наблизити верхню пластину до їжі, тримаючи її за ручку (мал.А.).
- Поставте пристрій блокування / вивільнення пластин гриля (4) у потрібне положення печі, посунувши важіль.
- Верхня пластина зафіксована в положенні. Існує 5 положень регулювання висоти (рис. Б).

ВИКОРИСТАННЯ

Функціонування

Коли прилад був підготовлений правильно і ви готові для приготування їжі, можна встановити температуру від 60°C до 230°C для кожної пластини гриля (верхньої і нижньої) незалежно одна від одної (за допомогою регуляторів термостата 11 і 12).

Натисніть кнопку Старт / Стоп і індикатор включення ON загоряється.

Приладу потрібно кілька хвилин, щоб нагрітись в залежності від заданої температури. Коли термостат досягає необхідної температури, прилад видає звуковий сигнал, і готовий до використання. На дисплеї з'явиться напис "READY".

Температура може бути змінена в будь-який час під час приготування їжі, в залежності від типу їжі.

i **Зверніть увагу:** прилад оснащений 2 регульованими передніми ніжками (16), які полегшують зливання масла в лоток для жиру.

Функція таймеру

Коли на дисплеї відображається "READY", оберіть позицію для приготування (див. розділ "Позиції для приготування страв"), а потім викладіть страву на пластини. Час приготування можна вибрати, натискаючи кнопки таймера (9 і 10); в кінці часу приготування відображається "END"; прилад залишиться увімкненим. Коли страва приготується, вимкніть прилад, натиснувши кнопку старт/стоп (8) або поверніть регулятори термостата (11 і 12) у положення вимкнення.

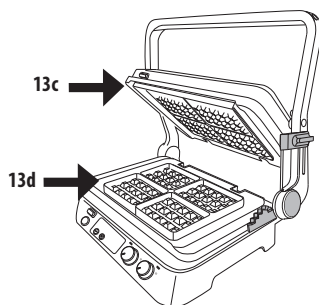
i **Будь ласка, зверніть увагу:** прилад автоматично вимкнеться через 90 хвилин роботи.

Виберіть одиниці виміру температури

Температура може відображатися в °C або °F. Щоб змінити одиницю виміру температури, натисніть і утримуйте протягом декількох секунд кнопку "+" та "-" (9 - 10).

Режим вафель (лише для моделі CG7044)

- Вставте вафельні пластини (13c/13d), як показано на рис. 1. Будь ласка, зверніть увагу, що в цьому випадку пластини не є взаємозамінними і положення кожної пластини має бути таким, як показано на малюнку 8.



- Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, а верхню – на 200°C і натисніть кнопку старт / стоп.
 - Прилад починає фазу попереднього нагрівання. Коли термостат досягає необхідної температури, прилад видає звуковий сигнал, і готовий до використання. На дисплеї з'явиться напис "READY".
 - Злегка змастіть пластини розтопленим маслом.
 - **Налийте порцію у заглиблення на пластині.**
 - Злегка розгладьте тісто та закрийте прилад.
 - Готувати згідно часу, як вказано в рецепті.
- Якщо налаштувати таймер, в кінці циклу готування пролунають три звукові сигнали, таймер зникне, а на дисплеї з'явиться "END". Для того, щоб приготувати додаткові вафлі, просто додайте тісто на нижню вафельну пластину і виконайте вищеописані кроки. По завершенню приготування останньої вафелі натисніть кнопку «старт/стоп», щоб вимкнути прилад.

! Важливо! не використовуйте металеві інструменти для зняття вафель з вафельних пластин, оскільки вони можуть подрпати антипригарну поверхню.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Обслуговування, яке виконується користувачем

- Ніколи не використовуйте металеві засоби для чищення, які можуть подрпати антипригарні пластини. Використовуйте дерев'яні або термостійкі пластикові інструменти.
- В жодному разі не залишайте пластикове приладдя

на гарячих пластинах.

- Між приготуваннями різних страв, видалити залишки їжі через зливний отвір для жиру і зібрати їх в лотку для жиру, а потім почистіть кухонним папером і перейдіть до наступного приготування їжі.
- Перед чищенням приладу, завжди залишайте прилад охолонути протягом принаймні 30 хвилин.

Чистка та догляд



Будь ласка, зверніть увагу: Перед очищенням приладу, переконайтеся, що він повністю охолонув.

В кінці приготування ВИМКНІТЬ пристрій і від'єднайте від мережі. Залиште прилад охолонути протягом принаймні 30 хвилин. Видаліть залишки їжі з пластин. Очистіть лоток для жиру. Лоток для жиру можна мити вручну або в посудомийній машині.

За допомогою кнопок вивільнення пластини (3), зніміть пластини з приладу. Перш ніж торкатися до них,

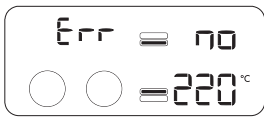
переконайтеся, що вони повністю охолонули. Варильні пластини можна мити в посудомийній машині, хоча часте миття в посудомийній машині може зменшити властивості покриття. Тому Вам рекомендується очищати зовнішню поверхню варильної пластини м'якою губкою або тканиною, змоченою водою і м'яким миючим засобом.

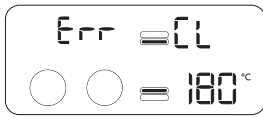
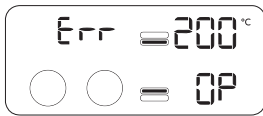
Не використовуйте металеві інструменти для очищення пластин.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення	220-240 В ~ 50-60 Гц
Споживана потужність	2000 Вт 1600Вт (ВАФЛІ)

ПОШУК НЕСПРАВНОСТЕЙ

Повідомлення про помилку на дисплеї	ОПИС	НЕСПРАВНІСТЬ	УСУНЕННЯ
	Температура варильної пластини не піднімається.	Електронний контроль виявив, що одна пластина не досягла заданої температури. Пластина гриля неправильно вставлена в пристрій. Може бути пошкоджений нагрівальний елемент всередині пластини гриля. Підключення нагрівального елементу може бути пошкоджено. Електронне управління може бути пошкоджено.	Вимкніть з електричної розетки. Переконайтеся, що пластина гриля правильно вставлена в корпус приладу. Якщо це не допомогло вирішити проблему, пристрій, імовірно, несправний. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.

	Температурний датчик несправний.	Електронний контроль виявив несправність датчика температури.	Вимкніть з електричної розетки. Потрібно замінити температурний датчик. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.
	Температурний датчик несправний.	Електронний контроль виявив несправність датчика температури.	Вимкніть з електричної розетки. Потрібно замінити температурний датчик. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.
		Прилад не вмикається.	Перевірте, щоб прилад був правильно підключений до розетки. Підключіть прилад до іншої розетки. Перевірте автоматичний вимикач. Якщо це не допомогло вирішити проблему, пристрій, імовірно, несправний. Зверніться в Сервісний центр De'Longhi.
		Прилад не включається після натискання кнопки START / STOP.	Обидві регулятори температури знаходяться в положенні 0, а верхній і нижній дисплей відображає OFF. Поверніть регулятор температури до потрібної температури, а потім натисніть кнопку START / STOP.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

ЯЛОВИ- ЧИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РІВЕНЬ ПРИГОТУ- ВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня			
Стейк	0,5 - 1	2	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	2 - 3	добре змастіть про- дукти олією
Стейк	0,5 - 1	4	Добре просмаже- ний	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	5 - 6	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування
Вірізка	3-4	4	другий ступінь прожарю- вання	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	4 - 5	добре змастіть про- дукти олією
Вірізка	3-4	4	Середній ступінь	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	7 - 8	добре змастіть про- дукти олією
Вірізка	3-4	4	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	10 - 11	добре змастіть про- дукти олією
Антрекот	2-3	2	Середній ступінь	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	4 - 5	добре змастіть про- дукти олією
Антрекот	2-3	2	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	7 - 8	добре змастіть про- дукти олією
Антрекот	2-3	4	Середній ступінь	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	10 - 12	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування
Антрекот	2-3	4	Добре просмаже- ний	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	14 - 16	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування
Гамбургер	2-3	6	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	8 - 10	добре змастіть про- дукти олією
Кебаб		6	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	13 - 15	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування

БАРА- НИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ ШМА- ТОЧКИ	РІВЕНЬ ПРИГОТУ- ВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня			
Відбивна	1,5-3	6	Середній ступінь	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	10 - 12	добре змастіть п р о д у к т и , переверніть відбивні в середині при- готування
Відбивна	1,5-3	6	Добре просмаже- ний	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	12 - 14	

СВИНИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Стейк	1-2	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	7 - 9	добре змастіть продук- ти олією
Стейк	1-2	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	14 - 16	добре змастіть продук- ти олією, переверніть в середині приготування
Рублене м'ясо	<2,5	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	9 - 11	добре змастіть продук- ти олією, переверніть в середині приготування
Рублене м'ясо	<2,5	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	11 - 13	добре змастіть продук- ти олією, переверніть в середині приготування
Реберця		6-8	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	200	20 - 25	переверніть два чи три рази
Бекон		4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	1 - 2	
Ковбаски		8	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	200	16 - 18	Проколіть ковбаски ви- делкою
Кебаб		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	14 - 16	добре змастіть продук- ти олією, переверніть один раз чи двічі
Сосиски		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	8 - 10	

КУРКА ТА ІНДИЧКА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Грудки	<1	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	3 - 4	добре змастіть продукти олією
Стегенця		3	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	20 - 25	поверніть один або два рази під час приготування
Крильця		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	14 - 16	поверніть один або два рази під час приготування
Гамбургер	1,5-2	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	14 - 16	переверніть на половині приготування
Кебаб		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	11 - 13	поверніть один або два рази під час приготування
Сосиски		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	6 - 8	
Курча табака		1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	40 - 45	поверніть один або два рази під час приготування

ХЛІБ	К-ть ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Тости/сендвічі	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	180	3 - 5	встановіть верхню пластину, щоб вона торкалася хліба, не роздавляючи його
Рулети	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	180	2 - 3	
Скибки хліба	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	4 - 5	переверніть на половині приготування

ОВОЧІ	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Скибочки бакла-жану	1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	4 - 6	добре змастіть про-дукти олією
Скибочки цукіні	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	6 - 8	добре змастіть про-дукти олією
Четвертинки солодкого перцю	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	8 - 10	добре змастіть про-дукти олією
Скибочки помі-дорів	1	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	5 - 7	добре змастіть про-дукти олією, пере-верніть в середині приготування
Зубчики часнику	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	5 - 7	добре змастіть про-дукти олією, часто помішуйте лопат-кою

РИБА	КІЛЬКІСТЬ	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Тушка	250 г	1	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕН-НЯ	210	8 - 10	добре змастіть про-дукти олією
Вирізка	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	25 - 30	змастіть продукти, поставте верхню пластину таким чином, щоб вона ледь ледь торкалася страви
Скибки	450 г	4	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕН-НЯ	200	8 - 10	добре змастіть про-дукти олією
Кебаб	500 г	6	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕН-НЯ	230	10 - 12	добре змастіть про-дукти олією; перевер-ніть два чи три рази
Кальмари	400 г	1-2	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕН-НЯ	200	10 - 12	добре змастіть про-дукти олією
Креветки	400 г	10-12	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕН-НЯ	200	4 - 6	добре змастіть про-дукти олією

ДЕСЕРТИ	К-ТЬ ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C		ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня	ниж- ня	верх- ня		
Панкейки	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	200	200	4 - 5	добре змастіть плас- тини, переверніть в середині приготу- вання
Вафлі	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ВАФЛІ	ВАФЛІ	190	200	4 - 5	змастіть маслом пластини
Скибки ананаса	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	200	200	5 - 6	змастіть маслом пластини

РЕЦЕПТИ

ОМЛЕТ, БЕКОН ТА ТОСТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яйця 2
- бекон 2 скибки
- молоко 1 десертна ложка
- сіль та перець за смаком
- хліб для тостів 2 скибки

ПРИГОТУВАННЯ:

Збити яйця з молоком і сіллю, поки не утвориться легка піниста суміш. Вставте пластину для смаження в нижнє положення, а пластину для гриля — зверху, а потім поставте прилад у режим ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню — на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, влийте яєчну суміш на кут пластини та смажте протягом 2-3 хв., добре перемішуючи дерев'яною лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування.

У той же час, на тій самій пластині, приготуйте скибочки бекону протягом 3-4 хв, повертаючи приблизно на середині приготування їжі. На іншій плоскій пластині, підсмажте хліб протягом 3-4 хв., повертаючись приблизно на середині приготування їжі. Складіть компоненти страви і подавайте.

КРУТОНИ З КРЕМОМ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- баклажан 1
- сир рикотта 100 г
- часник в порошку за смаком
- петрушка за смаком
- оливкова олія 4 десертні ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- багет 1

ПРИГОТУВАННЯ:

Добре промити баклажани, почистити шкірку і нарізати на товсті скибки.

Вставте пластину для гриля в нижнє положення, а пластину для смаження — зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню — на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли відображається READY, покладіть баклажани на нижню пластину для гриля і готуйте приблизно 8-10 хв. до м'якості. Грубо наріжте скибки баклажана та покладіть їх в міксер разом з рикоттою, часником, рубаною петрушкою, дрібною солі, дрібною перцю і олією. Змішувати до отримання м'якої та гладкої суміші. Розріжте хліб на скибочки та змастіть оливковою олією, потім готуйте при температурі 230°C, встановивши пластини в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ протягом 1-2 хвилин, поки вони не підрум'яняться за вашим бажанням. Намажте баклажановий крем на підсмажений хліб, полийте двома десертними ложками олії та подавайте.

САЛАТ З М'ЯСА, РУКОЛИ ТА ПОМІДОРІВ ЧЕРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- скибки телятини 2
- рукола 100 г
- помідори-чері 10-12
- пластівці твердого сиру грана 100 г
- сіль за смаком
- оливкова олія за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте салат рукола і помідори чері: вимити руколу, розкласти на чистій тканині, щоб висушити зелень, і нарізати помідори чері на четвертинки. Вставте пластину для гриля в нижнє положення, а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, розташуйте попередньо змащені олією скибочки телятини, притисніть верхньою пластиною та готуйте 2-3 хв. за смаком. Розріжте м'ясо на смужки і розташуйте їх на подушці з руколи і томатів чері, посоліть за смаком і додайте пластівці твердого сиру грана. Приправте невеликою кількістю олії.

СТЕЙКИ РИБАЙ ЗІ СМАКОМ КАВИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- рибай стейк (2 x 250 г кожний)
- оливкова олія

ДЛЯ КАВОВОЇ СУМІШІ:

- насіння кмину 2 чайні ложки
- кава в зернах 2 ч.л.
- солодкий перець 1 десертна ложка
- паприка 1 ч.л
- сіль крупного помелу 1 чайна ложка
- перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте кавову суміш: засипати насіння кмину і кави в кухонний комбайн і подрібнити в порошок (не дуже дрібно). Засипте порошок в миску, додайте решту інгредієнтів і добре перемішайте. М'ясо злегка змастіть олією та спеціями за смаком, накрийте кришкою і залиште при кімнатній температурі приблизно на 30 хв. Вставте пластину гриля знизу, а пластину для смаження зверху, після чого переведіть прилад у

режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться READY, розташуйте м'ясо на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 6-8 хв. за смаком. Подавати гарячим.

ЯЛОВИЧЕ ФІЛЕ З ГРИБНИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яловичі філе 4
- сіль за смаком
- чорний перець горошком помолоти за смаком
- 2 зубчики часнику
- діжонська гірчиця 2 десертних ложки
- масло 60 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСУ:

- масло 30 г
- сир горгонзола 1 десертна ложка
- шалот 2
- гриби 300 г
- віскі 1/2 маленької склянки
- вершки 200 г
- лимонний сік за смаком
- петрушка за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приправте м'ясо сіллю і перцем і залиште при кімнатній температурі протягом приблизно години. Приготуйте грибний соус: розтопити масло в каструлі, додати нарізану цибулю і варити протягом 2-3 хв. Додати гриби і варити ще 5 хв. Додати віскі, готувати ще протягом 1 хв., додати склянку води і варити ще близько хвилини. Додайте рідкі вершки, лимонний сік, петрушку і горгонзолу і довести до кипіння. Варити, поки соус не загусне, спробуйте на сіль і перець і відкладіть в сторону. У той же час, підготувати приправу, якої слід змастити філе під час приготування: в маленькій каструлі розтопити вершкове масло, гірчицю і часник. Варити на повільному вогні, поки масло не розтане. Тримати теплим. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, і верхню на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву приладу. Змастіть філе приправами з обох

сторін, потім, коли буде готове, покладіть його на нижню пластину і закрийте гриль. Готуйте протягом 6-8 хв за смаком та залежно від товщини філе. Після приготування, витягніть філе і подайте з грибним соусом, приготовленим раніше.

ГАМБУРГЕР З ПІДСМАЖЕНИМ ЖИТНІМ ХЛІБОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- житній хліб 8 скибок
- яловичий фарш вищої якості 500 г
- нарізаний сир скибками Емменталь 100 г
- оливкова олія 2 десертні ложки
- нарізаний часник 2
- вершкове масло кімнатної температури скільки потрібно
- Вустерський соус 2 чайні ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- цукор половина чайної ложки

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте гамбургери: ретельно змішати фарш, Вустерський соус, сіль і перець в мисці. Вручну сформуєте 4 гамбургери товщиною близько 2 см. Встановіть прилад у режим **ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ** і вставте пластину для смаження знизу, а для гриля – зверху. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться **READY**, викладіть нарізану цибулю, приправлену оливковою олією і цукром на нижню пластину і готуйте близько 5-6 хв., добре перемішуючи лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування та м'якість. У той же час, на іншій пластині готувати гамбургери протягом приблизно 12 хв., перевернувши приблизно через 5-6 хв. (час приготування варіюється в залежності від товщини гамбургера). Як тільки цибуля буде готова, зніміть її з пластини та підсмажте змащені маслом скибочки хліба тільки з одного боку протягом 1-2 хв.

Викладіть скибочки хліба на обробній дошці підсмаженою стороною вгору, посипте цибулею, викладіть гамбургери і накрийте сиром. Закрийте бутерброд скибочкою хліба підсмаженою стороною зверненою вниз. Дочекайтеся поки пластини знову будуть гарячими, а потім викладіть сендвічі і добре притисніть верхньою пластиною.

Готуйте приблизно 2-3 хвилини за смаком.

КОТЛЕТИ З БАРАНИНИ З БАЛЬЗАМІЧНИМ ОЦТОМ ТА РОЗМАРИНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- котлети на кістці з баранини 6
- подрібнений розмарин 10 г
- подрібнений часник 10 г
- бальзамічний оцет 100 мл
- цукор 15 г
- сіль за смаком
- перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Ретельно змішайте всі інгредієнти в досить великій ємності, накрийте кришкою і залиште баранину маринуватися в холодильнику протягом принаймні 1-2 годин. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться **READY**, покладіть котлети на нижню пластину. Готуйте приблизно 11-13 хв. в залежності від смаку і товщини котлет (рекомендується перевернути їх в середині приготування, оскільки кістка не дозволяє притиснути верхню пластину до м'яса). Тим часом, випаруйте маринад в каструлю і подавайте в якості соусу баранячі котлети, приготовані на грилі.

КУРАЧИЙ КЕБАБ З МЕДОМ ТА ЛАЙМОВИМ КРЕМОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- куряча грудка 500 г

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- перець чилі 1 ч.л.
- коріандр 1 ч.л.
- оливкова олія 100 мл
- зелена цибуля 2
- 3 зубчики часнику
- третій імбир 1 десертна ложка
- цукор 1 десертна ложка
- сік лайму 1 десертна ложка
- сіль крупного помелу 1 десертна ложка
- перець за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ КРЕМУ З МЕДУ І ЛАЙМА:

- кулінарні вершки 50 мл
- терта цедра лайма 1/2 чайної ложки

- сік лайму 1 десертна ложка
- оливкова олія 1 десертна ложка
- мед 1 десертна ложка
- сіль за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад: викладіть всі інгредієнти в кухонний комбайн і змішайте до отримання м'якої суміші. Викладіть курку, нарізану кубиками шириною 2 см, на глибоку тарілку, додайте маринад і рівномірно залийте ним всю курку. Накрийте харчовою плівкою і маринуйте протягом 1-2 годин. Приготуйте крем, змішавши всі інгредієнти в мисці, накрийте прозорою плівкою і поставте в холодильник. Нанизайте шматочки курки на шпажки для кебабу. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть кебаби на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 11-13 хв. за смаком. Подавати гарячим з кремом з лайма і меду.

КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ ПО ПРОВАНСЬКІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- курячі стегенця 3 (550 г)

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- сухе біле вино 250 мл
- оливкова олія 4 десертні ложки
- гірчиця з зернами 3 десертні ложки
- білий винний оцет 3 десертні ложки
- Прованські трави 2 десертні ложки
- рублений часник 2 зубчики
- сіль крупного помелу 2 чайна ложка
- каєнський перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад, змішавши всі інгредієнти в мисці. Гострим ножом, розрізати м'ясисту частину стегенець кількома проколами, щоб трохи відкрити їх. Викладіть стегенця в миску з маринадом і переверніть їх так, щоб обидві сторони були гарно змащені; залиште маринуватися на 2-3 години. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ

ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть курячі стегенця на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 20-25 хв. за смаком, перевертаючи 2-3 рази. Коли страва буде готовою, викладіть її на блюдо та подавайте.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- креветки 16/20

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- петрушка за смаком
- лимон 2
- сіль за смаком
- перець за смаком
- 2 зубчики часнику

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад: дрібно нарізати часник і петрушку, додати лимонний сік, дрібку солі і перцю. Промити креветки, добре висушити і залишити маринуватися протягом принаймні півгодини. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться READY, покладіть злиті креветки на нижню пластину, притисніть верхньою та варіть приблизно 4-6 хв. Для подачі прикрасьте тарілку скибочками лимона та зеленим листям салату.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛІ З ЙОГУРТОВИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- філе лосося 500 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СОУСУ:

- грецький йогурт 250 г
- 1 зубчик часнику
- сіль 1 чайна ложка
- цукор 1 щіпка
- цибуля-різанець 20 г
- петрушка 20 г

- білий перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати соус: вимити петрушку і цибулю і ретельно просушити, подрібнити часник окремо.

Налийте йогурт в миску, додайте зелень, часник, сіль, цукор і перець і збивайте до отримання однорідного крему. Поставте у холодильник та залиште принаймні на 30 хв. Вставте пластину для смаження низу, а для гриля – зверху, після чого переведіть прилад у режим ДУХОВКА ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть попередньо змащене олією філе на нижній пластині, закрийте верхню пластину в режимі ДУХОВКА ГРИЛЬ (якомога ближче до страви, але не торкаючись її) і готуйте протягом 25-30 хв. (для отримання найкращих результатів, поверніть лосося на 180° приблизно на середині приготування, начебто до задньої стінки, пластина буде ближче до страви). Коли страву буде готова, викладіть лосося на блюдо і подавайте з йогуртовим соусом.

КАЛЬМАРИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- великий кальмар 400 г
- лимон 1
- петрушка 1 пучок
- оливкова олія за смаком
- орегано за смаком
- сіль за смаком
- мелений перець чилі за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Підготуйте кальмара, очистивши від нутрощів, голови та кістки, потім ретельно промийте. Вставте пластину для гриля низу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть попередньо змащеного олією кальмара на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною і готуйте протягом 10-12 хв. У мисці приготувати приправу шляхом змішування олії з подрібненою петрушкою, лимонним соком, щіпкою орегано, дрібкою солі і перцю.

Коли кальмар буде готовий, зніміть його з гриля і приправте соусом. Складіть компоненти страви і подавайте.

БАНАНОВІ ПАНКЕЙКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- банан 1
- яйця 2 (1 ціле + 1 білок)
- молоко 150 мл
- звичайне борошно 100 г
- масло 70 г
- сіль за смаком
- цукор 1 десертна ложка
- розпушувач 16 г

ПРИГОТУВАННЯ:

Очистити банан і добре розім'яти виделкою. Збити ціле яйце з цукром в мисці і додати молоко, повільно змішуючи весь час. Додайте 50 г розтопленого масла, потім додайте просіяне борошно з розпушувачем і дрібкою солі потрохи за один раз, а потім бананове пюре. Ретельно змішайте всі інгредієнти та поставте суміш в холодильник на 10 хвилин. Тим часом, збийте білок в міцну піну. Витягніть суміш з холодильника і змішайте зі збитим білком обережними рухами низу вгору. Вставте пластину для смаження низу, а пластину для гриля – зверху, після чого встановіть прилад у режим ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть пластини невеликою кількістю масла і налийте 1-2 десертних ложки суміші для панкейків, швидко розгладжуючи її на всій поверхні, щоб отримати коло. Залиште підсмажуватися близько 2 хвилини, поки ви не побачите бульбашки по всій поверхні млинця, потім переверніть та підсмажте іншу сторону протягом 2 хвилин. Млинці можна подавати різними способами: з шоколадним кремом, кленовим сиропом, свіжою чорницею, шоколадними чіпсами, медом, збитими вершками і цукровою пудрою.

АНАНАС НА ГРИЛІ З МОРОЗИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- ананас 1
- меду за бажанням
- тростинний цукор за бажанням
- свіжа м'ята за бажанням
- цукрова пудра за бажанням
- ванільне морозиво за бажанням

ПРИГОТУВАННЯ:

Візьміть ананас, видаліть листя і шкірку. Нарізати скибочками завтовшки близько 1-2 см і посипати кожну скибочку тростинним цукром з обох боків. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть ананас з обох боків медом та викладіть на гриль. Закрийте гриль і готуйте протягом 5-6 хв. Після приготування, викладіть скибочки на блюдо, прикрасьте свіжим листям м'яти, посипте цукровою пудрою і подавайте з кульками морозива.

ТІЛЬКИ ЯКЩО У ВАС Є ДОДАТКОВІ ПЛАСТИНИ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Вставте платини для вафель у правильне положення

КЛАСИЧНІ ВАФЛІ

ВИХІД: 12 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- універсальне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 4 чайні ложки (10 г)
- білий цукор 2 чайні ложки (30 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (75 г)
- екстракт ванілі 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

У великій мисці змішати борошно, сіль, розпушувач і цукор разом, а потім відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яйця. Змішати молоко, вершкове масло і ваніль. Насипте суміш борошна в молочну суміш і збивайте до повного змішування. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву. Коли на дисплеї з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ

ВИХІД: 14-16 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 20 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- борошно для тортів 2 чашки (460 г)
- сіль 1/2 ч.л.
- розпушувач 2 чайні ложки (5 г)
- білий цукор 2 чайні ложки (30 г)
- яйця 4
- тепле молоко 2 чашки (460 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (70 г)
- екстракт ванілі 1/2 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

У великій мисці змішати борошно, сіль і розпушувач разом; відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яєчні жовтки і цукор, поки цукор повністю не розчиниться.

Додайте ванільний екстракт, розтоплене масло і молоко з яйцями і збийте в однорідну суміш. Змішайте яєчно-молочну суміш з сумішшю борошна міксером. Не перемішуйте занадто довго. У третій мисці збийте яєчні білки міксером до утворення м'яких піків, близько 1-2 хвилин. Використовуючи гумову лопаточку, акуратно загорніть яєчні в вафельне тісто. Не перемішуйте занадто довго. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву. Коли на дисплеї з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

ВАФЛІ З ШОКОЛАДОМ ТА КОРИЦЕЮ

ВИХІД: 10-12 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- звичайне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 1 чайна ложка (3 г)
- білий цукор 3/4 чашки (170 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- масло 80 г

- екстракт ванілі 1 ч.л.
- темний шоколад 140 г
- какао-пудра 1/4 чашки (60 г)
- кориця 2 чайні ложки (6 г)

ПРИГОТУВАННЯ:

Викладіть шоколад і масло в миску для мікрохвильової печі та збийте на максимальній потужності протягом 30 секунд. Перемішувати до тих пір поки шоколад і масло не розчиняться, і суміш не стане гладкою, відкладіть трохи охолонути. Збийте яйця, молоко і ваніль разом у великій мисці і перемішайте з охолодженою шоколадною сумішшю до отримання однорідної маси. Просіяти борошно, цукор, какао-порошок, корицю, розпушувач і сіль разом у великій мисці. Додайте суміш борошна до яєчної суміші і збийте до гладкої консистенції, можливо з кількома грудками. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву.

Коли на дисплеї з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.).

Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

تحذيرات هامة

تحذيرات الأمان



خطر!

يؤدي عدم الالتزام بهذا التحذير إلى خطر الصعقات الكهربائية التي تمثل خطراً على الحياة.

- قبل توصيل قابس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي تحقق من أن:
- جهد الشبكة يتناسب مع القيمة المذكورة في لوحة البيانات؛
- أن يكون مقبس التيار الكهربائي مزود بالتأريض وأن يمتلك قدرة لا تقل عن 16 أمبير.

- يُعفى الاستخدام المهني للمنتج، غير المناسب أو غير المطابق لتعليمات الاستخدام الشركة المصنعة من أية مسؤولية.

- تحقق من عدم ملائمة كابل التغذية الكهربائية لأجزاء الجهاز التي تسخن أثناء الاستخدام. في حالة تعرض كابل التغذية الكهربائية للتلف، يجب استبداله من الشركة المنتجة نفسها أو من أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها وذلك تجنباً للتعرض للأخطار.

- قبل وضع الجهاز جانباً أو إزالة صفائح الطهي وقبل أية عملية تنظيف وصيانة، أطفئ الجهاز وأخرج القابس من مقبس التيار الكهربائي. تحقق من أن الجهاز بارد بشكل تام.

- لا تستعمل الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- لا تغمر الجهاز في الماء.

- يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة جهاز توقيت خارجي أو عن طريق نظام تحكم عن بُعد منفصل.

- استخدم فقط أسلاك إضاءة متوافقة مع قواعد الأمان السارية، تحقق من سلامتها ومن أنها ذات قطاع مناسب.

- لا تفصل القابس من مقبس التيار الكهربائي عن طريق سحب الكابل.



انتبه!

إهمال هذه التعليمات قد يحمل في طياته خطر التعرض الشخصي للحروق أو تعرض الجهاز للتلف.

- نظف صفيحة الطهي من الخارج بقطعة إسفنج ناعمة أو قطعة قماش مرطبة بالماء ومنظف رقيق.

- هذا الجهاز مخصص لطهي الأطعمة. ولذلك لا يجب استعماله في أي أغراض أخرى كما لا يجب تعديله أو العبث به بأي شكل من الأشكال.

- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. إنه غير مصمم للاستعمال في الأماكن المخصصة لمطبخ العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل ومراكز السياحة الريفية والفنادق والغرف المؤجرة والموتيلات ومؤسسات الضيافة الأخرى.

- يمكن السماح للأطفال الذين بلغ عمرهم 8 سنوات فما فوق وللأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو أولئك الذين تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز ، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم من المخاطر الكامنة في استعمال الجهاز. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

- يجب ألا يُفُذ الأطفال التنظيف والصيانة التي يجب أن يقوم بها المستخدم إلا إذا تجاوزت أعمارهم 8 سنوات وأن يخضعوا للإشراف.

يجب حفظ كل من الجهاز و كابل التغذية الكهربائي بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات.

- احفظ الجهاز بعيداً عن متناول أيدي الأطفال ولا تركه بدون رقابة أثناء التشغيل.

- لا تستخدم الجهاز بدون صفائح الطهي.
- أعد وضع الجهاز في مكانه فقط بعد أن يبرد تماماً.

- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء الاستعمال.



خطر الحروق!!

عدم مراعاة هذه التحذيرات يحمل في طياته خطر الإصابة بالحروق أو اللسع.

- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، يمكن أن تصبح حرارة السطح الخارجي شديدة السخونة. استخدم دائماً المقبض (2) أو قفازات الفرن إن لزم الأمر.

- أزل أو استبدل صفائح الطهي عندما يبرد الجهاز بشكل كامل.



ملاحظة هامة:

- يُشير هذا الرمز إلى توصيات ومعلومات هامة للمستخدم.
- لا تقم بطهي الأطعمة المغلفة بأغلفة بلاستيكية أو مصنوعة من الألومنيوم، أو المعبأة في أكياس من البولي إيثيلين وذلك لتجنب خطر التعرض للحروق.



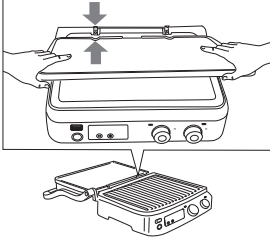
هذا الجهاز مطابق للتوجيه CEE 1935/2004 المتعلق بالمواد والأشياء المخصصة للتلامس مع المنتجات الغذائية.

الوصف

انتبه جيداً: الشوايات القابلة للانتزاع (أسطح شوي أو صفائح ناعمة) قابلة للتبادل فيما بينها.

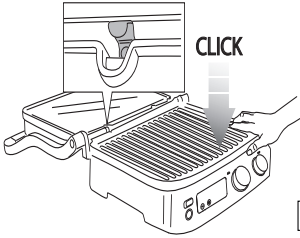
إدخال صفائح الشواء

- ضع الجهاز في وضع مستوي (انظر شكل 1). أدخل صفائح الشواء الواحدة تلو الأخرى.



1

- يمكن إدخال كل صفيحة سواءً في المبيت العلوي أو السفلي (انظر الشكل 2)



2

لاتنزاع صفائح الشواية

ثبت الجهاز في الوضعية الأفقية.
على الجانب الأيسر، حدد مواضع أزرار التحرير (3) الخاصة بالصفائح. اضغط على الزر بقوة لإخراج الصفيحة من القاعدة. أمسك صفائح الشوي هذه بكلتا اليدين ثم قم بتمريرها خلال الدعائم المعدنية واسحبها خارج القاعدة. اضغط زر التحرير الآخر أيضاً لنزع الصفيحة الثانية وذلك باتباع نفس الخطوات.



خطر الحروق!! قم بنزع أو استبدال صفائح الشوي بعد أن يبرد الجهاز بشكل كامل.

ثبت وعاء تجميع الشحوم

أثناء الطهي، يجب إدخال صينية تجميع الدهون في مقرها على الجانب الأيمن من الجهاز. يتم صرف الشحم الناتج عن الطعام من خلال الفتحة الموجودة على الشواية ثم تجميعه داخل الوعاء.



ملاحظة هامة: أثناء الطهي، راقب صينية تجميع الدهون بشكل متكرر وأزلها لتجنب زيادة الدهون السائلة.

بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بالتخلص من الشحم الناتج بشكل مناسب. يمكن غسل وعاء تجميع الشحوم في غسالة الأطباق.

1. **القاعدة والجهاز:** هيكل متين من الصلب غير القابل للصدأ مع غطاء ذاتي الضغط.
2. **المقبض:** مقبض متين من المعدن لضبط الغطاء وفقاً لشحم الأطعمة.
3. **أزرار فك صفائح الشواية:** اضغط لتحرير ونزع صفائح الشواية
4. **جهاز قفل/تحرير وضبط ارتفاع الصفيحة العلوية/الغطاء**
5. **زر تحرير المفصلة:** تسمح بفتح الجهاز عن آخره للطهي في الوضعية السطحية
6. **ضبط ارتفاع الصفيحة "وظيفة الفرن":** من أجل قفل الصفيحة/الغطاء العلوي بالارتفاع المرغوب به من أجل إعداد الأطباق التي لا تتطلب الضغط عليها.
7. **مؤشر التشغيل.**
8. **زر تشغيل/إيقاف**
9. **زر الوقت "+":** لضبط (زيادة) زمن الطهي.
10. **زر الوقت "-":** لضبط (تقليل) زمن الطهي.
11. **مقبض ترموستات الشواية السفلية:** لضبط درجة الحرارة من 60° مئوية إلى 230° مئوية أو لإطفاء الصفيحة السفلية.
12. **مقبض ترموستات الصفيحة العلوية:** لضبط درجة الحرارة من 60° مئوية إلى 230° مئوية أو لإطفاء الصفيحة العلوية.
13. **الصفائح القابلة للفك:** لا يلتصق بها الطعام، قابلة للغسيل في غسالة الأطباق، سهلة التنظيف. يمكن أن يتغير عدد ونوع الصفائح بناءً على الموديل.
- 13a. **صفيحة الشواء:** مثالية لشواء شرائح اللحم والهامبورجر والدجاج والخضروات
- 13b. **الصفيحة الملساء:** من أجل التحضير المثالي للكرب و البيض وللحم المقدد والمحار.
- 13c. **صفيحة الوافل العلوية:** لتحضير جميع أنواع الوافل (فقط CG7044).
- 13d. **صفيحة الوافل السفلية:** لتحضير جميع أنواع الوافل (فقط CG7044).
14. **صينية تجميع الدهون:** يمثل جزءاً لا يتجزأ من الجهاز مع سهولة انتزاعه عند القيام بعمليات النظافة.
15. **موزع الوافل (فقط CG7044).**
16. **أرجل أمامية قابلة للضغط**

الإدخال الأول بالخدمة

أزل جميع مواد التغليف والمصقات الدعائية من على الصفيحة. قبل التخلص من الأثلفة تحقق من استخراج جميع مكونات الجهاز الجديد. يوصى بالاحتفاظ بكرتونة ومواد التغليف من أجل استعمالها في مرات لاحقة.



ملاحظة هامة: قبل الاستعمال قم بتنظيف القاعدة والغطاء ومقابض التحكم باستخدام قطعة من القماش المبلل لإزالة الأتربة المتراكمة أثناء عملية النقل. نظّف بدقة صفائح الطهي وصينية تجميع الدهون. يمكن غسل الصفائح وصينية تجميع الدهون في غسالة الأطباق.



ملاحظة هامة: يمكن أن يصدر عن الجهاز رائحة خفيفة وبعض الأدخنة عند أول استخدام. يعد ذلك أمراً طبيعياً وشائعاً مع جميع الأجهزة ذات السطح المقاوم للالتصاق.

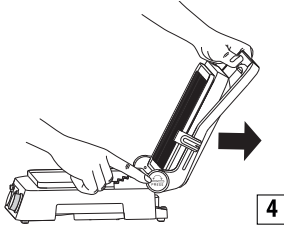


انتبه! أثناء الطهي يجب توخي أقصى درجات الحذر.

لفتح الجهاز أمسك المقبض الذي يظل بارداً. على العكس من ذلك تصبح الأجزاء المصنوعة من الألومنيوم المسبوك ساخنة جداً، تجنب ملامستها أثناء أو بعد الطهي مباشرة.

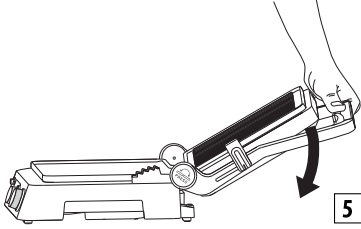
يجب ترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة قبل القيام بأي عملية من العمليات على الجهاز.

قم بالطهي فقط بعد تثبيت وعاء تجميع الشحوم في مكانه. لا تفرغ صينية تجميع الدهون حتى يبرد الجهاز تماماً. انتبه جيداً عند سحب وعاء تجميع الشحوم لتجنب سكب السوائل.



4

ادفع المقبض إلى الخلف حتى يتم قلب الغطاء تماماً في وضع مستوي (انظر الشكل 5).



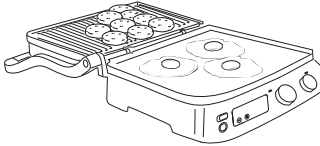
5

إن رفعت المقبض قليلاً قبل الضغط على زر التحرير، فسيخف الضغط على المفصلة وتصبح عملية الفتح أسهل.

يمكن استخدام الجهاز لشواء الباربيكيو لتحضير الهامبرجر وشرائح اللحم والدجاج والأسماك. يُعد وضع الباربيكيو الأكثر تنوعاً لاستخدام الجهاز. تتواجد الشواياتان في وضعية مفتوحة ومن ثم يتم الحصول على سطح مزدوج للطهي.

يمكن تحضير العديد من الأطعمة على شوايات منفصلة دون خلط المذاقات أو طهي كمية أكبر من نفس الطعام.

يسمح وضع الباربيكيو بشواء قطع مختلفة من اللحم ذات سمك متنوع، ولكل منها درجة النضج التي تفضلها. في هذا الوضع، من الضروري قلب الأطعمة أثناء الطهي. يمكن استخدام الجهاز أيضاً مع الصفائح الملساء لتحضير الكريب والجبن والبيض واللحم المقدد للإفطار (شكل 6).



6

يسمح سطح الطهي الواسع بتحضير العديد من الأطعمة في نفس الوقت أو توفير كميات أكبر من نفس الطعام.

فرن الشواء

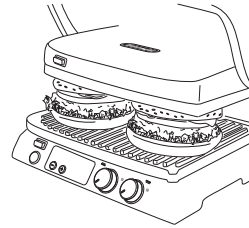
تعد هذه الوضعية (انظر شكل 7) مثالية لشواء الأطعمة ذات السمك الكبير والتي تتطلب طهيًا بطيئاً ومتجانساً دون تلامس.

أوضاع استخدام الجهاز

شواية ملامسة للطعام (الوضعية المغلقة)

تستند الصفيحة العلوية على الصفيحة السفلية، وهي عبارة عن وضعية أولية للطهي عند استعمال الجهاز كشواية ملامسة للطعام. تتكيف صفيحة الشواية العلوية أوتوماتيكياً مع سمك الطعام الموضوع على الصفيحة السفلية. بهذه الطريقة يتم طهي الطعام بشكل متجانس على كلا الجانبين.

تعد الشواية الملامسة للطعام مثالية لطهي الهامبورجر واللحم منزوع العظم وشرائح اللحم الصغيرة والخضروات والسندويشات. تتناسب وظيفة "لامسة الطعام" مع إعداد الطعام بشكل صحي وفي وقت وجيز. عند استخدام الشواية الملامسة، يُطهى الطعام سريعاً نظراً لأنه يتلامس مع الصفائح من كلا الجانبين في نفس الوقت (انظر الشكل 3).



3

تسمح تجاوزية الشواية والفتحة الموجودة على الجانب الخلفي للجهاز، تسمح بصرف وتجميع الشحوم داخل الوعاء الخاص بها.

الجهاز مزود بمقبض خاص ومفصل يسمحان بضغط الشواية العلوية وفقاً لسمك الأطعمة. عند الرغبة في تحضير أكثر من طعام في نفس الوقت باستخدام الشواية الملامسة للطعام، فإنه من المناسب أن تمتلك الأطعمة المختلفة نفس السمك وذلك للسماح بالغلاق المتجانس للغطاء (الصفيحة العلوية).

الشبكة المفتوحة

الصفيحة العلوية على نفس مستوى الصفيحة السفلية. تتواجد كل من الشواية السفلية والعلوية على نفس السطح وبذلك تكونان سطحاً واسعاً للشوي. بهذا الشكل يمكن استخدام الجهاز في وضعية الباربيكيو مع شواية الجريل أو الشواية الناعمة. من أجل ضبط الجهاز في هذا الوضع، يجب أولاً تحديد موضع زر تحرير المفصلة، الموجود على اليمين. أمسك المقبض باليد اليسرى واضغط على زر تحرير المفصلة باليد اليمنى (انظر الشكل 4).

الاستعمال

التشغيل

بمجرد إعداد الجهاز بشكل صحيح وعندما تكون جاهزاً للطهي، اختر درجة حرارة من 60° مئوية إلى 230° مئوية لكل من الصفيحتين (العلوية والسفلية) باستخدام مقبضي الترموستات 11 و 12).

اضغط على زر "Start/Stop". عندئذ سيضاء المؤشر الضوئي ON.

وفقاً لدرجة الحرارة المختارة، يلزم مرور بضع دقائق من أجل تسخين الجهاز. عندما يصل الترموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة، يُصدر الجهاز إشارة صوتية ويكون جاهزاً للاستخدام. تظهر على الشاشة رسالة "READY" "جاهز".

من الممكن تغيير ضبط درجة الحرارة في أية لحظة أثناء الطهي بناءً على نوع الطعام الذي يتم تحضيره.



لاحظ جيداً: الجهاز مزود بقدمين أماميين قابلين للضبط (16) مما يسهل صرف الزيت في صينية تجمع الدهون.

وظيفة المؤقت

عندما تعرض الشاشة رسالة "READY"، اختر وضع الطهي (انظر فقرة "وضع الطهي")، ثم ضع الطعام على الصفايح. يمكن اختيار وقت الطهي بالضغط على أزرار المؤقت (9 و 10)؛ في نهاية وقت الطهي تعرض الشاشة "END"؛ يبقى الجهاز قيد التشغيل. عندما يُصبح الطعام مطهياً، أطفئ الجهاز بالضغط على زر start/stop أو أدر مقبضي الترموستات (11 و 12) إلى وضع الإطفاء.



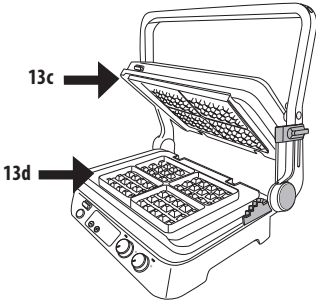
ملاحظة هامة: ينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً بعد 90 دقيقة من التشغيل.

اختيار تدرج الحرارة

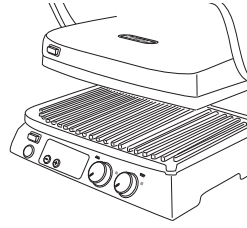
يمكن عرض درجة الحرارة بالدرجة المئوية أو فهرنهايت. من أجل تعديل وحدة قياس الحرارة، اضغط على كلا المفتاحين "4" و "5" (9 - 10) لبضع ثوان.

وضع الوافل (فقط للموديل CG7044)

- أدخل صفيحتي الوافل (13c / 13d) على النحو الموضح بالشكل 1. يُلاحظ أنه في هذه الحالة، لا يمكن أن تحل إحدى الصفيحتين محل الأخرى ويجب أن يكون موضع كل صفيحة هو ما يشير إليه الشكل 8.



8

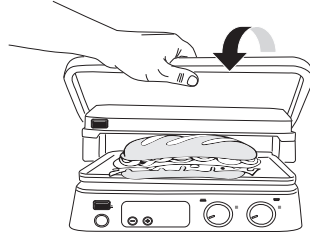


7

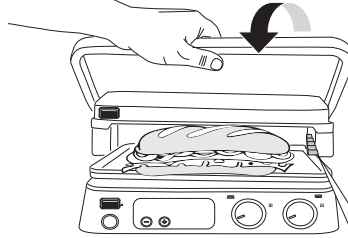
وهي الأمثل لتحضير الخضروات التي تحتوي على كميات كبيرة من الماء حيث يمكن أن يتبخر الماء.

يمكنكم استخدام وضع الطهي هذا لتحضير السندويشات الطرية والأطعمة التي لا تتطلب الضغط عليها.

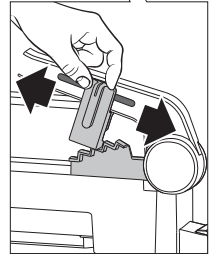
- ضع الطعام على الشواية السفلية.
- ممسكاً بمقبض الشواية العلوية قم بخفضها بالقرب من الطعام (شكل A).



A



B



- ضع جهاز القفل/التحرير (4) الخاص بالصفايح في وضع الشواء المطلوب عن طريق تحريك الرافعة.
- تتوقف الشواية العلوية عند تلك الوضعية. توجد 5 عمليات ضبط مختلفة الارتفاع (الشكل B).

التنظيف و العناية



ملاحظة هامة: تحقق من برودة الجهاز تماماً قبل القيام بعملية التنظيف.

عند الانتهاء من عملية الطهي، أطفئ الجهاز وافصل القابس من مقبس التيار الكهربائي. اترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة. أزل أية بقايا للطعام من على الصفائح. أفرغ حوض تجميع الدهون. يمكن غسل صينية تجميع الدهون باليد أو في غسالة الأطباق. اضغط على أزرار تحرير الصفائح (3) من أجل إزالتها من الجهاز. قبل لمس الصفائح، تأكد من أنها قد بردت تماماً. يمكن غسل صفائح الطهي في غسالة الأطباق على الرغم من أن الغسيل المتكرر يمكن أن يقلل من خصائص الطلاء، لذلك ننصح بتنظيف الجزء الخارجي من صفيحة الطهي بقطعة إسفنج ناعمة أو قطعة قماش مرطبة بالماء ومنظف رقيق. لا تستخدم أدوات معدنية لتنظيف أسطح الطهي.

- اضبط درجة حرارة الصفيحة السفلية والعلوية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر start/stop.
- يبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. عندما يصل الترموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة، يُصدر الجهاز إشارة صوتية ويكون جاهزاً للاستخدام. تظهر على الشاشة رسالة "READY" "جاهز".
- ضع قليلاً من الزيت المذاب على سطح صفائح الشوي
- **قم بصب مكبال في تجاويف الصفيحة.**
- افرد الخليط برفق وأغلق الجهاز.
- قم بالطهي حسب المدة الزمنية المشار إليها في وصفات الطهي المختلفة.
- إذا تم ضبط المؤقت، يتم إصدار ثلاث صافرات في نهاية دورة الطهي، يختفي المؤقت وتعرض الشاشة رسالة "END". من أجل تحضير قطع وافل أخرى، أضف المزيد من الخليط على الصفيحة السفلية وكرر العمليات. بمجرد تحضير القطعة الأخيرة، اضغط على زر start/stop لإطفاء الجهاز.



انتبه! لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة قطع الوافل من على الصفائح لأنها قد تُلف الطبقة المانعة للاتصاق.

الخصائص الفنية

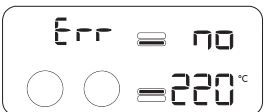
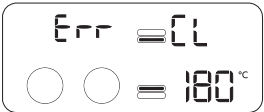
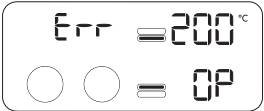
جهد التغذية
220-240 فولت / 50-60 هرتز
2000 واط

القدرة المستهلكة

التنظيف والصيانة

التنظيف من قِبَل المستخدم

- لا تستخدم أدوات معدنية من الممكن أن تخدش الصفائح المقاومة للاتصاق. استخدم أدوات مصنوعة من الخشب أو البلاستيك المقاوم للحرارة.
- لا تستخدم أدوات بلاستيكية ملاصقة للصفائح الساخنة.
- بين كل تحضير وآخر، أزل بقايا الطعام من خلال فتحة تصريف الدهون وتجميعها في الصينية الموجودة أسفلها، ثم نظفها بمنشفة ورقية وانتقل إلى التحضير التالي.
- قبل تنفيذ أية عملية نظافة، يجب ترك الجهاز ليبرد (لمدة لا تقل عن 30 دقيقة).

رسالة خطأ على الشاشة	الوصف	المشكلة	الحل
	لا ترتفع الحرارة على أيٍّ من صفائح الطهي.	اكتشف التحكم الإلكتروني أن إحدى صفائح الطهي لم تصل إلى درجة الحرارة المحددة.	افصل الجهاز من مقبس الحائط. تأكد من إدخال الصفيحة بشكل صحيح في مبيت الجهاز. إذا لم يؤد ذلك إلى حل المشكلة، فربما قد حدث عطل بالجهاز. اتصل بخدمة عملاء De'Longhi مع توضيح نوع الخطأ.
	تعطل مسبار الحرارة.	اكتشف التحكم الإلكتروني خللاً في مسبار درجة الحرارة.	افصل الجهاز من مقبس الحائط. يجب استبدال مسبار درجة الحرارة. اتصل بخدمة عملاء De'Longhi مع توضيح نوع الخطأ.
	تعطل مسبار الحرارة.	اكتشف التحكم الإلكتروني خللاً في مسبار درجة الحرارة.	افصل الجهاز من مقبس الحائط. يجب استبدال مسبار درجة الحرارة. اتصل بخدمة عملاء De'Longhi مع توضيح نوع الخطأ.
	الجهاز لا يشتعل.		تأكد من توصيل الجهاز بشكل صحيح بمقبس الحائط. قم بتوصيل الجهاز بمقبس تيار كهربائي مختلف. افحص مفتاح الأمان الأوتوماتيكي. إذا لم يؤد ذلك إلى حل المشكلة، فربما قد حدث عطل بالجهاز. توجه إلى أحد مراكز الدعم الفني التابعة لشركة De'Longhi.

كلًا مقبضي ضبط درجة الحرارة في الوضع 0 وتعرض الشاشة العلوية والسفلية OFF. أدر المقبض إلى درجة الحرارة المطلوبة، ثم اضغط على زر START/STOP.	بعد الضغط على زر START/STOP، لا يعمل الجهاز.		
--	--	--	--

جدول الطهي

الاقترحات	لحد الأدنى	درجة مئوية	صفائح الشواء		الوضع	مستوى الطهي	عدد القطع	السُمك (سم)	اللحم البقري
			العلوية	السفلية					
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	3 - 2	230	ملساء	شواية	شواية	جيد الطهي	2	1 - 0.5	شريحة لحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي	6 - 5	230	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	جيد الطهي	4	1 - 0.5	شريحة لحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	5 - 4	230	ملساء	شواية	شواية	نصف ناضج	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 7	230	ملساء	شواية	شواية	طهي متوسط	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	11 - 10	230	ملساء	شواية	شواية	جيد الطهي	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	5 - 4	230	ملساء	شواية	شواية	طهي متوسط	2	2-3	لحم الضلع
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 7	230	ملساء	شواية	شواية	جيد الطهي	2	2-3	لحم الضلع
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي	12 - 10	230	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	طهي متوسط	4	2-3	لحم الضلع
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي	16 - 14	230	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	جيد الطهي	4	2-3	لحم الضلع

الخبز	عدد القطع	الوضع	صفائح الشواء		درجة مئوية	الحد الأدنى	الاقتراحات
			العلوية	السفلية			
خبز محمص / سندوتش	2	فرن الشواء	ملساء	شواية	230	3 - 5	ضع الصفيحة العلوية بحيث تلمس الخبز دون أن تسحبه
سندوتش	2	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	230	2 - 3	
شرائح خبز	4	شبكة مفتوحة	ملساء	شواية	230	4 - 5	يُقلب عند منتصف الطهي

خضروات	عدد القطع	الوضع	صفائح الشواء		درجة مئوية	الحد الأدنى	الاقتراحات
			العلوية	السفلية			
شرائح بادنجان	1	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	230	4 - 6	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح كوسة	2	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	230	6 - 8	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح الفلفل الأخضر	2	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	230	8 - 10	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح طماطم	1	شبكة مفتوحة	ملساء	شواية	230	5 - 7	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قمر بالتقليب عند منتصف الطهي
شرائح بصل	2	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	230	5 - 7	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قمر بالتقليب المستمر بملعقة مسطحة

الاسمك	الكمية	عدد القطع	الوضع	صفائح الشواء		الحد الأدنى	الاقتراحات
				العلوية	السفلية		
كامل	250 جرام	1	شواية ملامسة للطعام	شواية	ملساء	210	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح اللحم	500 جرام	1	فرن الشواء	ملساء	شواية	230	قم بتزييت الطعام ثم ضع الشواية بحيث تلمس الطعام دون أن تلامسه
شريحة	450 جرام	4	شواية ملامسة للطعام	شواية	ملساء	200	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم على السبخ	500 جرام	6	شبكة مفتوحة	شواية	ملساء	230	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام؛ يُقلب مرتين أو ثلاثة
كالاماري	400 جرام	1-2	شواية ملامسة للطعام	شواية	ملساء	200	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
جمبري كبير	400 جرام	10-12	شواية ملامسة للطعام	شواية	ملساء	200	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام

حلويا	عدد القطع	الوضع	صفائح الشواء		درجة مئوية		الحد الأدنى	الاقتراحات
			العلوية	السفلية	العلوية	السفلية		
فطيرة البان كيك	4	شبكة مفتوحة	ملساء	شواية	200	200	5 - 4	ادهن الصفائح بالزبد، يُقلب في منتصف الطهي
الوافل	4	شواية ملامسة للطعام	الوافل	الوافل	190	200	5 - 4	ادهن صفائح الشواء بالزبد
شرائح أناناس	4	شواية ملامسة للطعام	شواية	ملساء	200	200	6 - 5	ادهن صفائح الشواء بالزبد

بيض مخفوق وخبز محمص

المكونات:

- 2 بيضة
- 1 ملعقة من الحليب
- ملح وفلفل بالقدر المطلوب
- 2 شريحة من الخبز المحمص

التحضير:

اخفق البيض واللبن والملح لحين الحصول على مزيج خفيف ورغوي. أدخل الصفيحة الملساء في المبيت السفلي وصفيحة الشواء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية المفتوحة. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، اسكب خليط البيض في زاوية الصفيحة وأطهه لمدة 2-3 دقائق، مع الحرص على استخدام ملعقة خشبية لتقليبه جيداً من أجل طهيه بالتساوي. في هذه الأثناء، على الصفيحة الأخرى المستوية، قم بتحميص الخبز لمدة 3-4 دقائق، مع قلبه في منتصف الطهي. جهز الطبق وقم بالتقديم.

قطع الخبز المحمص مع موس الباذنجان

المكونات:

- عدد 1 باذنجان
- 100 جم من جبن الريكوتا
- كمية مناسبة من مسحوق الثوم
- كمية مناسبة من البقدونس
- 4 ملاعق من زيت الزيتون
- كمية مناسبة من الملح

التحضير:

اغسل الباذنجان وقشره وقطعه إلى شرائح سميكة. أدخل صفيحة الشواء في المبيت السفلي والصفيحة الملساء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الباذنجان على الشواية السفلية وقم بالطهي لمدة 8-10 دقيقة تقريباً إلى أن يصير طرياً. قطع الباذنجان إلى شرائح سميكة وضعها في الخلاط مع جبن الريكوتا وفص الثوم والبقدونس المقطع وقليل من الملح والفلفل بالإضافة إلى الزيت. قم بمزج الخليط إلى أن تحصل على مزيج ناعم ذي حبيبات ناعمة. ادهن الخبز (المقطع إلى شرائح) بزيت الزيتون وأطهه على 230° مئوية بالصفائح المستوية دائماً وفي وضع الشواية الملامسة للطعام لمدة 1-2 دقيقة حتى الحصول على اللون البني المرغوب به. قم بفرد كريمة الباذنجان على الخبز المحمص، ثم ضع ملعقتين من الزيت وقم بالتقديم.

سلطة اللحم بالجرجير والطماطم

المكونات:

- شريحتين من لحم العجل (البتلو)
- 100 جم من الجرجير
- 10-12 طماطم كرزية مستديرة
- رقائق من جبن البارميزان
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من زيت الزيتون

التحضير:

قم بتحضير سلطة الجرجير والطماطم الكرزية: اغسل الجرجير، ضعه على قطعة من القماش النظيف ليصف واطعم الطماطم الكرزية إلى 4 أجزاء. أدخل صفيحة الشواء في المبيت السفلي والصفيحة الملساء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع شرائح اللحم التي سبق تزيتها على الصفيحة السفلية، واضغط بالصفيحة العلوية وأطه لمدة 2-3 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة. قطع اللحم إلى شرائح وضعها فوق الجرجير والطماطم الكرزية، ضع الملح وأضف رقائق جبن الجران. قم بالتبيل باستخدام قليل من الزيت.

شرائح لحم الضلع مع نكهة القهوة

المكونات:

- لحم ضلع البقر (2 قطعة بوزن 250 جم لكل منها)
- زيت زيتون

لخليط القهوة:

- 2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- 2 ملعقة صغيرة من حبوب القهوة
- 1 ملعقة من الفلفل الحلو
- 1 ملعقة من البابريكا
- 1 ملعقة صغيرة من الملح الخشن
- 1 ملعقة من الفلفل

التحضير:

حضّر خليط القهوة: قم بصب بذور الكمون والبن في الخلاط وأطحنها إلى مسحوق، لكن ليس ناعماً للغاية. ضع المسحوق الناتج في وعاء وأضف إليه باقي المكونات ثم امزج جيداً. ضع قليلاً من الزيت على اللحم وضع التوابل: قم بتغطية المزيج بأكمله واتركه في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة تقريباً. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع اللحم على الصفيحة السفلية واضغط بالصفيحة العلوية وأطه لمدة 6-8 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة. تقدم ساخنة.

شرائح من اللحم البقري مع صلصة الفطر

المكونات:

- 4 قطع من الفيليه البقري
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل الأسود يضاف مطحون وقت التحضير
- 2 فص ثوم
- 2 ملعقة من خردل ديجون
- 60 جم من الزبد
- كمية مناسبة من زيت الزيتون

مكونات صلصة الفطر:

- 30 جم من الزبد
- 1 ملعقة من جبن الجرجونزولا
- 2 كرات أندلسي
- فطر 300 جرام

التحضير:

- 200 جم قشدة
- كمية مناسبة من عصير الليمون
- كمية مناسبة من البقدونس

التحضير:

قم بتتبيل اللحم بالمح والمفلفل واركه يستريح لمدة ساعة تقريباً في درجة حرارة الغرفة. حضر صلصة الفطر: قم بإذابة الزبد في مقلاة، أضف الكراث على هيئة حلقات وارك المريح ينضج لمدة 2-3 دقيقة. أضف الفطر واطهه لمدة 5 دقائق أخرى. في هذه المرحلة، ضع قليل من السائل حتى يتبخر، اطه لمدة 1 دقيقة، أضف كوباً من الماء واطه لمدة دقيقة أخرى تقريباً. أضف الكريمة السائلة وعصير الليمون والبقدونس وجبن الجورجونزولا واركه حتى الغليان واطه حتى تصبح الصلصة كثيفة جيداً؛ اضبط المذاق بالملح و الفلفل وضعها جانبا. في هذه الأثناء قم بإعداد تبيلة اللحم والتي سوف تستخدمها في دهان شرائح اللحم أثناء الطهي؛ ضع الزبد والخردل والثوم في مقلاة صغيرة. يُطهى على نار هادئة حتى يذوب الزبد. تحفظ ساخنة. أدخل صفية الشواء السفلية، الصفية للمساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفية العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. ادهن الشرائح بالصلصة بواسطة فرشاة على كلا الجانبين، ثم عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضعها على الصفية السفلية وأغلق الشواية. اطه لمدة 6-8 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة وسمك الشرائح. عند الانتهاء قم بانتشال شرائح اللحم ومن ثم قم بتغطيتها بصوص المشروم سابق التحضير.

هامبورجر مع خبز الجاودار المحمص

المكونات:

- 8 شرائح من خبز الجاودار
- 500 جم من اللحم المفروم عالي الجودة
- شرائح إيمنتال 100 جرام
- 2 ملاعق من زيت الزيتون
- 2 بصلة مقطعة
- كمية كافية من الزبد (في درجة حرارة الغرفة)
- 2 ملعقة صغيرة من صوص ووتر
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل
- نصف ملعقة من السكر

التحضير:

تحضير الهامبورجر: قم بخلط اللحم المفروم وصوص ووتر والملح والفلفل في إناء من الفخار وامزج جميع المكونات ببعضها البعض. شكّل باليد 4 هامبورجر بسمك 2 سم تقريباً. ضع الجهاز في وضع الشواية المفتوحة وأدخل الصفية للمساء في الأسفل وصفية الشواء في الأعلى. اضبط درجة حرارة الصفية العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع شرائح البصل المتبل مع زيت الزيتون والسكر على الصفية السفلية واطهها لمدة 5-6 دقائق مع التقليب كثيراً باستخدام ملعقة مسطحة حتى يصبح الطهي متجانساً مع جعله ليناً. في نفس الوقت، على الصفية الأخرى، قم بطهي الهامبورجر لمدة 12 دقيقة تقريباً، مع قلبه بعد حوالي 5-6 دقائق (يختلف وقت الطهي وفقاً لسمك الهامبورجر). بمجرد الانتهاء من طهي البصل، أزله من الشواية ثم قم بتحميم شرائح الخبز المغطى بالزبد، على جانب واحد فقط، لمدة 1-2 دقيقة. ضع شرائح الخبز على لوح التقطيع مع الحفاظ على الجانب المحمص إلى الأعلى، انثر قطع البصل، أضف الهامبورجر وقرم بتغطيته بالجبن. أغلق السندويتش بشريحة الخبز، مع الحفاظ على الجانب المحمص إلى الأسفل. انتظر حتى تسخن الصفية من جديد، ثم أدخل الخبز المحمص واضغط جيداً بواسطة الصفية العلوية. قم بالطهي لمدة 2-3 دقائق تقريباً حسب درجة التحميم المرغوب بها.

شرائح لحم ضلوع الغنم بالخل البلسمي وإكليل الجبل

(للروزماري)

المكونات:

- 6 شرائح من ضلوع الحمل
- إكليل الجبل المفروم
- 10 جم من الثوم المفروم
- خل بلسمي 100 مل
- 15 جم من السكر
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل

التحضير:

قم بتقليب جميع المكونات في وعاء كبير الحجم بما يكفي؛ قم بتغطيته واترك لحم الضأن ليُتبّل في الثلاجة لمدة 1-2 ساعة. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الضلوع على الصفيحة السفلية. قم بالطهي لمدة 11-13 دقيقة تقريباً حسب درجة الطهي المرغوبة وسمك الضلوع (نوصي بقلبها في منتصف الطهي لأن العظم يمنع الصفيحة العلوية من ملامسة اللحم). في هذه الأثناء، قلل التتبيلة في مقلاة وقدمها كصلصة فوق ضلوع الضأن المشوية.

أسيخ الدجاج بالعسل والليمون

المكونات:

- 500 جم من صدور الدجاج

مكونات التتبيل:

- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة
- زيت زيتون 10 سنتيلتر
- 2 بصلة خضراء
- 3 قص ثوم
- زنجبيل مبشور 1 ملعقة
- 1 ملعقة من السكر
- 1 ملاعق من عصير الليمون
- 1 ملعقة من الملح الخشن
- كمية مناسبة من الفلفل

مكونات كريمة العسل والليمون:

- كريمة الطبخ 5 سنتيلتر
- قشر ليمون مبشور 2/1 ملعقة
- 1 ملاعق من عصير الليمون
- 1 ملعقة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة من العسل
- كمية مناسبة من الملح

التحضير:

تحضير النقيع: ضع جميع المكونات في الخلاط وقرم بالمزج حتى تحصل على مزيج متجانس. ضع في طبق عميق قطع الدجاج المقطعة على هيئة مكعبات بعرض 2 سم، أضف خليط التتبيل وقرم بتغطية الدجاج بشكل متجانس. قمر بتغطية المزيج بواسطة غلاف حفظ الأطعمة واتركه للتتبيل لمدة 1-2 ساعة. قمر بتحضير الكريمة بخلط جميع المكونات داخل إناء زجاجي وغطه بغلاف شفاف لحفظ الأطعمة ثم ضعه في المبرد. أدخل قطع الدجاج في الأسيخ. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الأسيخ على الصفيحة السفلية، اضبط بالصفيحة العلوية واطو لمدة 11-13 دقيقة مع قلبها 1-2 مرة. تقدم ساخنة مع كريمة الليمون والعسل.

أوراك دجاج على طريقة البروفنسال

المكونات:

- 3 أوراك دجاج (550 جم)

مكونات التتبيل:

- 4 ملاعق من زيت الزيتون
- 3 ملاعق من الخردل
- 3 ملاعق من الخل
- 2 ملعقة من أعشاب البروفنسال
- 2 فص من مفروم الثوم
- 2 ملعقة صغيرة من الملح الخشن
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحريف

التحضير:

قم بتحضير النقيع عن طريق مزج جميع المكونات ببعضها البعض في وعاء من الزجاج. بواسطة سكين حاد، قمر بتقطيع الجزء اللحمي من أوراك الدجاج في أماكن مختلفة مع فتحها ببطء. ضع أوراك الدجاج في الوعاء وبللها بالتبيلة بشكل متجانس؛ يترك للتتبيل لمدة 2-3 ساعات. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع أوراك الدجاج على الصفيحة السفلية، اضبط بالصفيحة العلوية واطو لمدة 20-25 دقيقة مع التقليب 2-3 مرات. بمجرد طهيها، ضعها في طبق التقديم وقدمها.

جمبري مشوي

المكونات:

- 20 /16 قطعة جمبري

مكونات التتبيل:

- كمية مناسبة من البقدونس
- 2 ليمونة
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل
- 2 فص ثوم

التحضير:

قم بتحضير التتبيلة: افرم الثوم والبقدونس إلى حجم دقيق وأضف عصير الليمون؛ ضع الملح وأضف رشّة من الفلفل. اغسل الجمبري وجففه جيداً ثم اتركه في التتبيل لمدة نصف ساعة على الأقل.

أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام.

اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية.

عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الجمبري المصفى من التتبيلة على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطّلع لمدة 4-6 دقائق تقريباً. عند التقديم، قم بتزيين الطبق ببضع شرائح من الليمون والسلطة الخضراء.

سلمون مشوي مع صوص الزبادي

المكونات:

- 500 جم من فليبه السلمون
- كمية مناسبة من زيت الزيتون

مكونات الصوص:

- 250 جم من الزبادي اليوناني
- 1 فص ثوم
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- رشّة سكر
- 20 جم من الثوم المعمر
- 20 جم من البقدونس
- كمية مناسبة من الفلفل الأبيض

التحضير:

تحضير الصلصة: اغسل البقدونس والبصل الأخضر وجففهما جيداً وافرم الثوم بشكل منفصل.

صب الزبادي في إناء من الزجاج ثم أضف النكهات والثوم والملح والسكر والفلفل وقرمز جميع المكونات إلى أن تحصل على كريمة طرية القوام. اتركه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل. أدخل الصفيحة الملساء في الأسفل وصفيحة الشواء في الأعلى وضع الجهاز في وضع شواية الفرن. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية.

عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الشريحة المدهونة بالزيت مسبقاً على الصفيحة السفلية، أغلق الصفيحة العلوية في وضع فرن الشواء (في أقرب موضع للطعام، بدون لمسه) واطهها لمدة 25-30 دقيقة (للحصول على أفضل نتيجة، ننصح بتدوير السلمون 180 درجة في منتصف الطهي لأنه في الجزء الخلفي تكون الصفيحة أقرب إلى الطعام). بمجرد انتهاء الطهي، ضع السلمون في طبق التقديم وقدمه مع صلصة الزبادي.

كليماري مشوي

المكونات:

- 400 جم من الكليماري كبير الحجم
- 1 ليمونة
- 1 لفة من البقدونس
- كمية مناسبة من زيت الزيتون
- كمية مناسبة من الهليون
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من مسحوق الفلفل الحريف

التحضير:

انزع أحشاء الكليماري وافصل الرأس والعظم الداخلي واغسله جيداً. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الكليماري المدهون بالزيت مسبقاً على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطهها لمدة 10-12 دقيقة تقريباً. في إناء عميق، قم بتحضير التتبيلة عن طريق خلط الزيت والبقدونس المفروم وعصير الليمون وحفنة من البردقوش مع رشّة من الملح والفلفل. بمجرد أن ينضج الكليماري، أخرجه من الشواية وقرمز بتتبيله بالصلصة. جهز الطبق وقرمز بالتقديم.

فطيرة الموز

المكونات:

- 1 موزة
- 2 بيضة (1 بيضة كاملة + 1 بياض)
- حليب 150 مل
- 100 جم من الدقيق الزيرو
- 70 جم من الزبد
- كمية مناسبة من الملح
- 1 ملعقة من السكر
- 16 جم خميرة حلويات

التحضير:

قشر الموز وقم بتحويله إلى هريس عن طريق هرسه جيداً بشوكة. في وعاء آخر، اخفق 1 بيضة كاملة مع السكر وأضف الحليب ببطء مع التحريك باستمرار. أضف 50 جرام من الزبد المذاب، ثم أضف تدريجياً الدقيق المنخل مع الخميرة ورشة ملح وهريس الموز. اخلط جميع المكونات جيداً وضع الخليط في التلابة لمدة 10 دقائق. في هذه الأثناء، اخفق بياض البيض حتى يثبت. أخرج الخليط من التلابة وامزجه بمخفوق بياض البيض عن طريق حركات رقيقة من الأسفل للأعلى. أدخل الصفيحة الملساء في الأسفل وصفيحة الشواء في الأعلى وضع الجهاز في وضع الشواية المفتوحة. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفيحتين بقليل من الزبد، اسكب عليها 1-2 ملعقة كبيرة من الخليط مع توسيعه بسرعة على السطح للحصول على دائرة. اتركه ينضج لمدة دقيقتين تقريباً حتى تتكون الفقاعات على سطح الفطيرة بالكامل، ثم اقلبها واتركها تُطهى لمدة دقيقتين إضافيتين. يمكن تقديم الفطائر بأشكال مختلفة: مع كريمة الشيكولاتة، شراب القيقب، التوت الطازج، رقائق الشيكولاتة، العسل، القشدة المخفوقة، مسحوق السكر.

أناناس مشوي مع الأيس كريم

المكونات:

- 1 ثمرة أناناس
- كمية مناسبة من العسل
- كمية مناسبة من سكر القصب
- كمية مناسبة من النعناع الطازج
- كمية مناسبة من سكر البودرة
- كمية مناسبة من الأيس كريم بالفانيليا.

التحضير:

أزل أوراق وقشر الأناناس. اقطع الفاكهة إلى شرائح بسمك 1-2 سم وقم برش كل شريحة بسكر القصب على كلا الجانبين. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الأناناس بالعسل على كلا الجانبين وضعه على الشواية. أغلق الشبكة واطهِ لمدة 5-6 دقائق. بمجرد طهيها، ضع الشرائح في طبق التقديم وزينها بأوراق النعناع الطازجة وقم برش مسحوق السكر عليها وقدمها مع مغارف من الأيس كريم.

أدخل صفائح الوافل في الموضوع الصحيح

الوافل الكلاسيكي

جرعة لعمل: 12 قطعة وافل

التحضير: 10 دقائق.

مدة الطهي: 15 دقيقة.

المكونات:

- 2 كوب من الدقيق 00 (460 جرام)
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 4 ملاعق صغيرة من الخميرة (10 جرام)
- 2 ملعقة صغيرة من السكر (30 جرام)
- 2 بيضة
- 1 حليب ساخن 2/1 فنجان (345 مل)
- زبد مذاب 3/1 فنجان (75 جرام)
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

التحضير:

قم بمزج الدقيق والملح والخميرة والسكر في إناء كبير الحجم ثم ضعه جانباً. اضرب البيض في وعاء عميق بشكل منفصل. اخلط الحليب والزبد والفانيليا. أضف الدقيق وباقي المكونات في الإناء مع الحليب والبيض وقم بمزجها بالمضرب. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائح. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقم بصب مكيال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرّد الخليط بملعقة مسطحة. قم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق). كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قم بتقديمه فوراً.

وافل بلجيكي

جرعة لعمل: 14-16 قطع وافل

التحضير: 15 دقيقة.

مدة الطهي: 20 دقيقة.

المكونات:

- 2 فنجان من دقيق الحلويات (460 جم)
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2 ملعقة صغيرة من خميرة الحلويات (5 جم)
- 2 ملعقة صغيرة من السكر (30 جرام)
- 4 بيضة
- 2 فنجان حليب ساخن (460 مل)
- زبد مذاب 3/1 فنجان (70 جرام)
- 2/1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

التحضير:

قم بمزج الدقيق والملح والخميرة في إناء كبير الحجم ثم ضعه جانباً. في وعاء عميق آخر، اخفق صفار البيض مع السكر حتى يذوب السكر تماماً.

أضف مستخلص الفانيليا والزبد الذائب والحليب إلى البيض ثم امزج جميع المكونات بالمضرب. أضف خليط البيض والحليب إلى خليط الدقيق واخفقهما حتى يندمجا قليلاً. لا تمزج بشكل مبالغ فيه. في وعاء عميق ثالث، اخفق بياض البيض حتى يتماسك بمضرب كهربائي لمدة 1-2 دقيقة.

بواسطة ملعقة مسطحة مطاطية، أضف بعناية بياض البيض إلى خليط الوافل. لا تمزج بشكل مبالغ فيه. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائح.

عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقم بصب مكيال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرّد الخليط بملعقة مسطحة. قم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق). كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قم بتقديمه فوراً.

وافل بالشوكولاتة والقرعة

جرعة لعمل: 10-12 قطع وافل

التحضير: 10 دقائق.

مدة الطهي: 15 دقيقة.

المكونات:

- 2 كوب من الدقيق 00 (460 جرام)
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الحلويات (3 جم)
- 4/3 فنجان من السكر (170 جرام)
- 2 بيضة
- 1 حليب ساخن 2/1 فنجان (345 مل)
- زبد 80 جرام
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- شوكولاتة ذائبة 140 جرام
- 1/4 فنجان من مسحوق الكاكاو (60 جم)
- 2 ملعقة صغيرة من القرعة (6 جم)

التحضير:

ضع الشوكولاتة والزبد في وعاء خاص بالميكروويف وسخنهما في الفرن على أقصى درجة لمدة 30 ثانية. قلب واستمر في التقليب حتى تذوب الشوكولاتة والزبد ويصيح المزيج طرياً، اتركه جانباً ليبرد قليلاً. امزج البيض والحليب والفانيليا بمضرب في وعاء عميق واخلط مزيج الشوكولاتة المرير حتى الحصول على خليط سلس. اخلط السكر الدقيق ومسحوق الكاكاو والقرعة ومسحوق الخبز والملح معاً في وعاء كبير. اسكب خليط الدقيق في خليط البيض واخفق حتى يصبح لبناً متع كليل فقط. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائح. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقم بصب مكيال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرّد الخليط بملعقة مسطحة. قم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق).

كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قم بتقديمه فوراً.

الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال إستعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أسنن عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو تلك المبتين على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:



هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

السلك الأخضر والأصفر: تأريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأسيس  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

