BRAUN

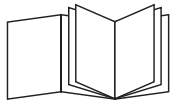
MultiGrill 9 Pro



CG 9167
CG 9160

Register your product
www.braunhousehold.com/register

DE	EN	FR	ES	PT
S. 4	page 26	page 45	pág. 67	pág. 88
IT	NL	DA	NO	SV
pag. 108	pag. 129	sid. 150	sid. 170	sid. 191
FI	PL	CS	SK	HU
siv. 211	str. 231	str. 253	str. 273	old. 293
EL	KZ	RU		
σελ. 314	Бет. 335	стр. 360		

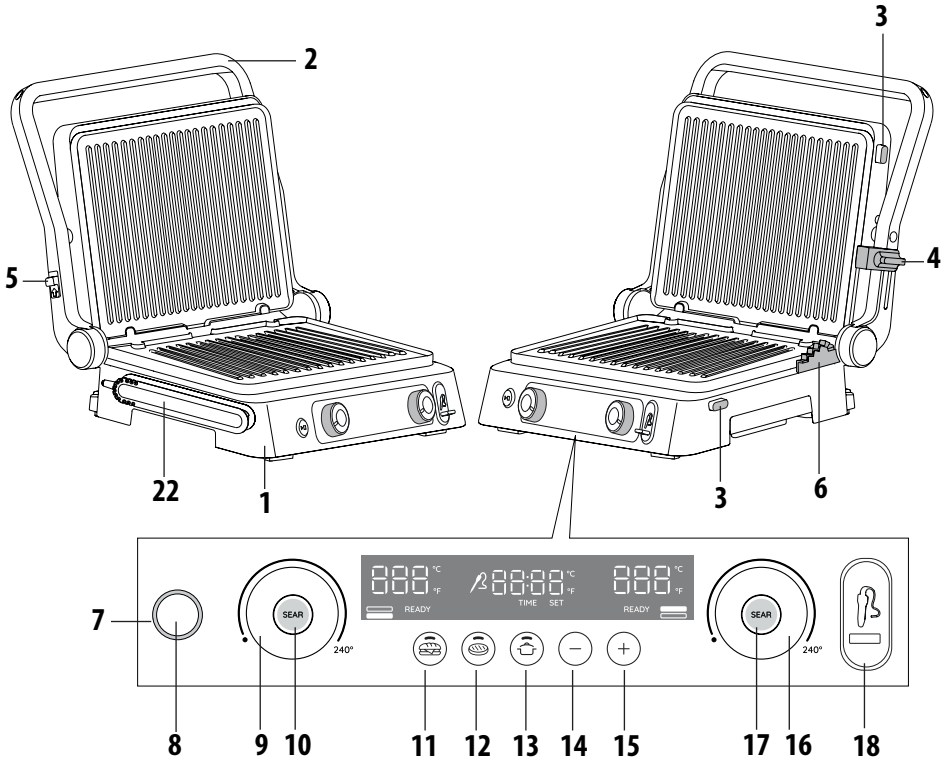


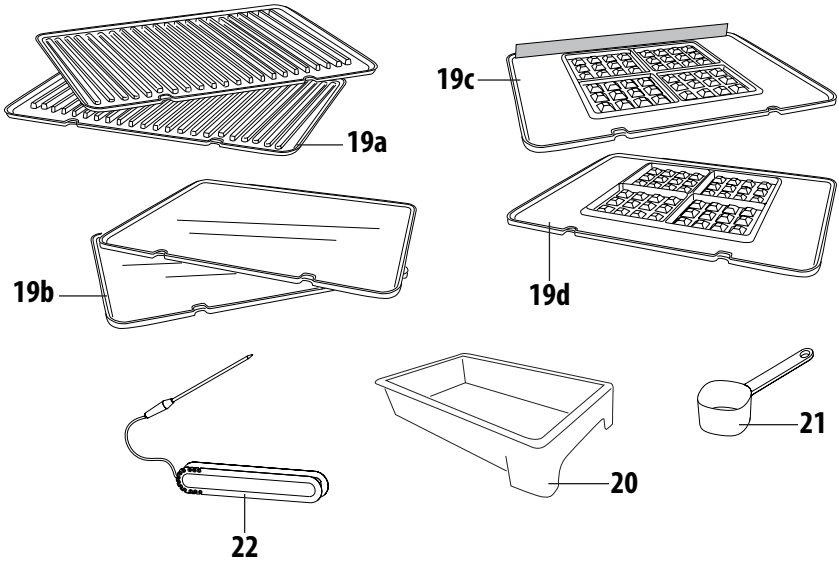






MultiGrill www.braunhousehold.com


2
3
5
4
22
1
3
6
7
SEAR
240°
READY
TIME SET
READY
SEAR
240°
8
9
10
11
12
13
14
15
17
16
18


19a
19c
19b
19d
22
20
21

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 ausgewechselt 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 in 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 Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 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 nie während des Gebrauchs verstellen.

Verbrennungsgefahr!!

Bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Außenfläche sehr heiß werden. Benutzen Sie immer den Griff (2) oder,

sofern erforderlich, Ofenhandschuhe.

- Die Grillplatten nur dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Der Temperaturfühler kann nur verwendet werden, um die Temperatur des Garguts zu messen. Wenn er in das Gargut eingesteckt wird, muss darauf geachtet werden, die heißen Teile nicht zu berühren!

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.
- Nach der Reinigung müssen die Grillplatten abgetrocknet werden, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.

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 Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich 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. Vertreiber 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 Vertreibern 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 Vertreiber 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. **Entsperrstasten des Grillplatte:** zum Entsperren und Entfernen der Grillplatte drücken.
4. **Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren der Grillplatten und Hebel zur Höhenverstellung:** um die Grillplatte/den oberen Deckel in der gewünschten Höhe zu arretieren, um Speisen zu garen, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen.
5. **Entsperrhebel für Scharnier:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche.
6. **Höhenverstellstufen.**
7. **Betriebsleuchte.**
8. **Taste Start/Stop.**
9. **Thermostatknopf der unteren Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 240°C) oder um die untere Grillplatte auszuschalten.
10. Taste „SEAR" (Anbratfunktion) der unteren Grillplatte.
11. Taste „Sandwich".
12. Taste „Hamburger".
13. Warmhaltetaste.
14. **Taste Zeit/Temperaturfühler** „-": um die Garzeit einzustellen (zu verringern) oder die Solltemperatur des Fühlers einzustellen.
15. **Taste Zeit/ Temperaturfühler** „+": um die Garzeit einzustellen (zu erhöhen) oder die Solltemperatur des Fühlers einzustellen.
16. **Thermostatknopf der oberen Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 240°C) oder um die obere Grillplatte auszuschalten.
17. Taste „SEAR" (Anbratfunktion) der oberen Grillplatte.
18. Steckverbinder des Temperaturfühlers.
19. **Herausnehmbare Grillplatten:** antihaftbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen. DIE ANZAHL UND ART DER GRILLPLATTEN KÖNNEN NACH MODELL UNTERSCHIEDLICH SEIN.

19a Geriffelte Grillplatte: perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse

19b: Glatte Grillplatte: für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.

19c: Obere Waffelplatte: für die Zubereitung aller Waffelarten (erhältlich mit CG9167 oder als separates Zubehör).

19d: Untere Waffelplatte: für die Zubereitung aller Waffelarten (erhältlich mit CG9167 oder als separates Zubehör).

20. **Fettauffangschale:** in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.
21. Messlöffel für Waffeln (nur bei einigen Modellen).
22. Temperaturfühler und Gehäuse.

ERSTER GEBRAUCH

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.

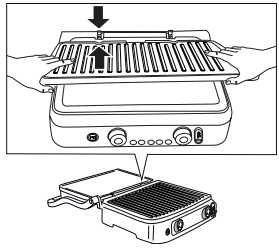
Hinweis: Vor dem Gebrauch Boden, Deckel und Drehregler mit einem feuchten Tuch abwischen, um transportbedingte Staubrückstände zu entfernen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale sorgfältig reinigen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale können im Geschirrspüler gereinigt werden.

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

Hinweis: Die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden.

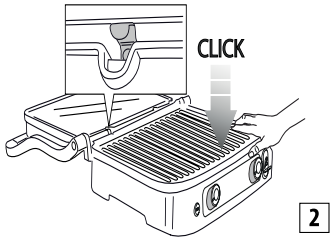
Einsetzen der Grillplatten

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



1

- Jede geriffelte oder glatte Grillplatte kann entweder in das Gehäuseoberteil oder in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden (siehe Abbildung 2), mit Ausnahme der Waffelplatten.



2

Um die Grillplatten zu entfernen

Die Entsperrstasten der Grillplatten (**3**) an der rechten 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 Entsperrstaste drücken, um die zweite Grillplatte auf die gleiche Weise zu entnehmen.

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

Platzieren der Fettauffangschale

Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale in ihre Aufnahme an der Geräterückseite 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 die Ansammlung von flüssigem Fett zu vermeiden.

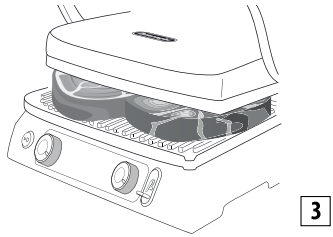
Nach dem Grillvorgang muss das aufgefangene Fett vorschriftsmäßig entsorgt werden.
Die Fettauffangschale kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

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: während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berühren.
Bevor das Gerät gehandhabt wird, muss es für mindestens 30 Minuten abkühlen.
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 für Hamburger, knochenloses oder dünn geschnittenes Fleisch, Gemüse und Brötchen. Die Funktion „Kontaktgrill" ist perfekt, um Speisen in kurzer Zeit oder auf gesunde Weise zuzubereiten. Auf dem Kontaktgrill gart das Grillgut schnell, da es auf beiden Seiten gleichzeitig mit den Grillplatten in Berührung kommt (siehe Abbildung 3).

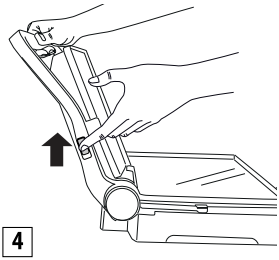


3

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.

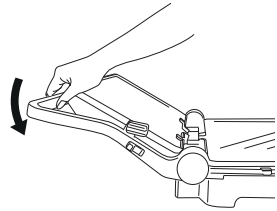
Aufgeklappter Grill

Die obere Grillplatte liegt neben 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 sowohl mit geriffelter als auch mit glatter Grillplatte verwendet werden. Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst der Entsperrhebel für das Scharnier auf der linken Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der rechten Hand festhalten und mit der linken Hand den Entsperrhebel nach oben schieben (siehe Abbildung 4).



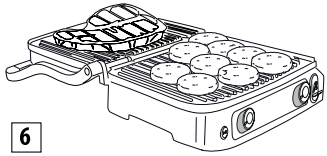
4

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



5

Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor der Entsperrhebel bedient 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. (siehe Abbildung 6).



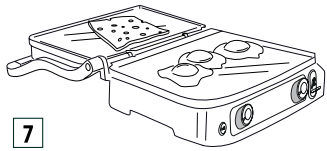
6

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 7).

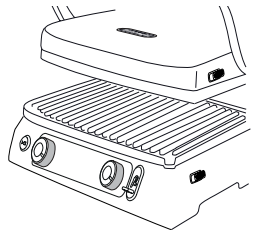
Auf der großen Garfläche kann gleichzeitig unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.



7

Funktion Ofengrill

Diese Funktion (siehe Abbildung 8) ist perfekt, um sehr dickes Grillgut zu grillen, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss.

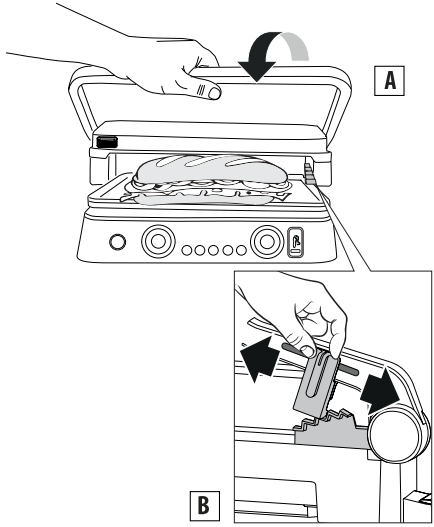


8

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



- Die Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren der Grillplatten und den Hebel zur Höhenverstellung (4) durch Verstellen des Hebels in die gewünschten Ofenstellung bringen.
- Die obere Grillplatte wird in ihrer Stellung arretiert. Es gibt 5 verschiedene Höheneinstellungen (Abb. B).

GEBRAUCH

MANUELLER Modus

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, über die Thermostatknöpfe 9 und 16 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) eine Temperatur zwischen 60°C und 240°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 aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY".
Die Temperatur kann während des Grillvorgangs jederzeit geändert werden.

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 (14 und 15) gedrückt werden; nach Beendigung der Garzeit zeigt das Display „*END*"; das Gerät gibt 5 akustische Signale aus, **bleibt aber eingeschaltet**. Wenn das Grillgut gar ist, das Gerät durch Drücken der Taste Start/Stop (8) oder durch Drehen der Thermostatknöpfe (9 und 16) auf ● ausschalten.

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

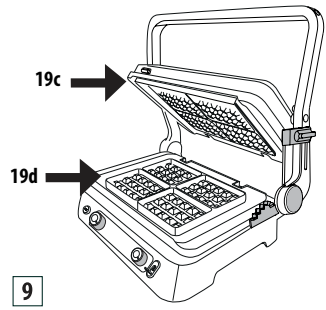
FUNKTION Sear

Diese Funktion heizt die obere und/oder untere Grillplatte für einige Minuten auf eine höhere Temperatur auf. Sie ist ideal, um das Gargut zu Beginn des Garvorgangs scharf anzubraten (ideal für dickes Fleisch). Die Taste Start/Stop drücken, dann die Grillplatten durch Drücken der Anbrattasten (10 und 17) vorheizen.
Während des Vorheizens blinken die LEDs rings um die Anbrattaste. Wenn die Grillplatte die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und die LED bleibt für eine Minute permanent eingeschaltet.
Das Grillgut sofort auf die Grillplatten legen; während dieser Minute bringt das Gerät die Grillplatte auf die Anbrattemperatur. Danach schaltet die LED sich aus, das Display zeigt die am Thermostat eingestellte Temperatur an und das Gerät heizt die Grillplatte dementsprechend auf.

Hinweis: Diese Funktion kann nur einmal alle 30 Minuten verwendet werden. Wenn nach Beendigung des Zyklus die Anbratfunktion innerhalb von 30 Minuten gedrückt wird, blinkt die LED rings um die Anbrattaste 5 Mal und das Gerät gibt 3 akustische Signale aus. Der Vorgang kann an der elektronischen Regelung nicht eingestellt werden.

MODUS Waffeln (nur bei einigen Modellen)

- Die Waffelplatten (19c/19d) einsetzen, wie auf Abb. 1 gezeigt. In diesem Fall sind die Platten nicht austauschbar und die Position der Platten muss den Angaben auf Abbildung 9 entsprechen.



9

- Wenn die untere Platte in das Gerät eingesetzt ist, erscheint auf dem Display OFF - 1 - 2 oder 3 (je nach Position der Regelknöpfe). Die Thermostatknöpfe auf die gewünschte Position drehen (1= hell, 2= mittel, 3= dunkel) 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 aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY".
- Die Platten mit geschmolzener Butter leicht einfetten
- **Einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte 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"; das Gerät bleibt eingeschaltet.
  Nach Zubereitung der letzten Waffel die Taste Start/Stop

drücken, um das Gerät auszuschalten.
- Um weitere Waffeln zuzubereiten, erneut Teig in die untere Platte geben und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

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

Hinweis: Diese Funktion wurde bei Gerät in GESCHLOSSENEM Zustand optimiert.

FUNKTION Sandwich

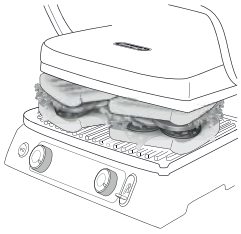
Diese Funktion ist ideal, um das Brot außen zu toasten und das Sandwich innen zu erwärmen. Die Taste SANDWICH (11) drücken, die Betriebs-LED schaltet sich ein und das Display zeigt die vordefinierte Garzeit an (05:00). Die Zeit kann jederzeit geändert werden, indem einfach die Taste - (14) oder + (15) gedrückt wird; die Temperatur ist bereits eingestellt und kann nicht geändert werden, da die Regelknöpfe deaktiviert sind.

Die Taste START/STOP drücken: die Kontrolllampe ON schaltet sich ein (die Zeit auf dem Display beginnt zu blinken). Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase.

Wenn der Thermostat die Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY".

Das Sandwich auf die untere Grillplatte legen, wie auf Abbildung 10 gezeigt, mit der oberen Grillplatte schließen und die Taste SANDWICH drücken, um mit der Rückwärtszählung zu beginnen. Sobald der Grillvorgang beendet ist, ertönen fünf akustische Signale und auf dem Display wird angezeigt „--:- -".

Nach Zubereitung des letzten Sandwichs die Taste START/STOP drücken, um das Gerät auszuschalten.



10

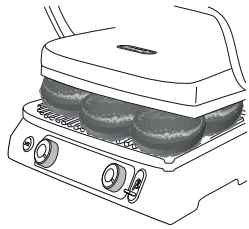
Achtung! Zum Herausnehmen des Sandwichs keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihaftbeschichtung der Platten beschädigen könnten.

Hinweis: Wenn nach beendetem Garvorgang die Taste Sandwich nicht innerhalb von 60 Minuten zum zweiten Mal gedrückt wird, schaltet das Gerät sich aus. Diese Funktion wurde bei Gerät in GESCHLOSSENEM Zustand optimiert.

Funktion HAMBURGER

Diese Funktion ist ideal zum Garen von Hamburgern. Die Taste HAMBURGER (12) drücken, die Betriebs-LED schaltet sich ein und das Display zeigt die vordefinierte Garzeit an (*08:00*). Die Zeit kann jederzeit geändert werden, indem einfach die Taste - (14) oder + (15) gedrückt wird; die Temperatur ist bereits eingestellt und kann nicht geändert werden, da die Regelknöpfe deaktiviert sind. Die Taste START/STOP drücken: die Kontrolllampe ON schaltet sich ein (die Zeit auf dem Display beginnt zu blinken). Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase.

Wenn der Thermostat die Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY". Den Hamburger wie auf Abbildung 11 gezeigt auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte schließen und die Taste HAMBURGER drücken, um mit der Rückwärtszählung zu beginnen.



11

Sobald der Grillvorgang beendet ist, ertönen fünf akustische Signale und auf dem Display wird angezeigt „--:- -". Nach Zubereitung des letzten Hamburgers die Taste START/STOP drücken, um das Gerät auszuschalten.

Achtung! Zum Herausnehmen der Hamburger keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihaftbeschichtung der Platten beschädigen könnten.

Hinweis: Wenn nach beendetem Garvorgang die Taste Hamburger nicht innerhalb von 60 Minuten zum zweiten Mal gedrückt wird, schaltet das Gerät sich aus. Diese Funktion wurde bei Gerät in GESCHLOSSENEM Zustand optimiert.

Funktion KEEP WARM (Warmhalten)

Diese Funktion ist ideal, um das Gargut nach dem Garvorgang

warm zu halten, bevor es am Tisch serviert wird. Die KEEP WARM (13) drücken: die Betriebs-LED schaltet sich ein.
Sobald die Funktion aktiviert ist, wechselt die Temperatur der Platten automatisch von der bisherigen Einstellung auf 60°C; damit die Platten sich nicht sofort abkühlen, wird empfohlen, das Gargut einige Minuten weniger zu garen (die Warmhaltefunktion beendet den Garvorgang).
Von der Verwendung dieser Funktion wird bei Gargut wie Filet und Steaks abgeraten, da sie bei längerem Warmhalten zäh werden können. Sie ist hingegen gut für fetthaltiges Gargut geeignet, wie Bratwürste, Spareribs, Geflügel, Hamburger, Gemüse, Polenta und einige Fischarten.

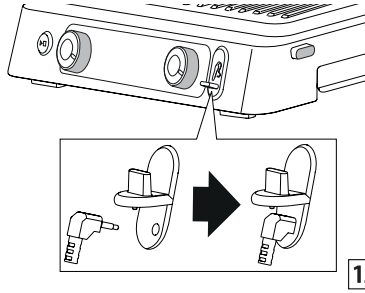
- **Wenn die Garzeit nicht eingestellt wurde,** startet die Funktion sofort bei Drücken der Taste KEEP WARM (13) (das Display zeigt die Warmhaltezeit an und anstelle der Temperaturen blinken 6 Balken).
- **Wenn die Garzeit eingestellt wurde** und die Taste KEEP WARM (13) gedrückt wird, wechselt das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch zur Warmhaltefunktion.

Um das Gerät auszuschalten, die Taste Start/Stop drücken oder, jedoch nur im manuellen Modus, die beiden Regelknöpfe auf „●" stellen.
Es ist nicht möglich, von der Funktion KEEP WARM zur Garfunktion zu wechseln. Immer erst die Funktion durch Ausschalten des Gerätes zurücksetzen. Die Funktion KEEP WARM deaktiviert sich automatisch nach **60 Minuten**.
Wenn der Fühler angeschlossen ist und vor dem Drücken der Taste Start/Stop die Funkion KEEP WARM gewählt wird, wechselt das Gerät automatische zur Funktion KEEP WARM, sobald das Gargut die gewünschte Temperatur erreicht .

Wichtig! Wenn die Warmhaltefunktion mit den Funktionen Hamburger oder Sandwich verwendet wird, bleiben beide Platten eingeschaltet, auch wenn die Regelknöpfe auf „●" stehen.
Wenn die Warmhaltefunktion beim Garvorgang im manuellen Modus verwendet wird (Kontaktgrill, Ofengrill, aufgeklappter Grill), funktionieren nur die eingeschalteten Platten (wenn einer der Regelknöpfe während des Garvorgangs auf „●" steht, bleibt die entsprechende Platte auch in der Warmhaltefunktion AUSGESCHALTET).

TEMPERATURFÜHLER

Dieses Zubehör ist ideal, um die Temperatur im Inneren des Garguts zu kontrollieren, damit es bei der gewünschten Temperatur gegart wird. Den Fühler (22) wie auf Abbildung 12 gezeigt in den entsprechenden Steckverbinder einsetzen (18). Das Display wechselt wie auf Abbildung 13 gezeigt automatisch vom Modus Timer zur Temperatur des Fühlers.

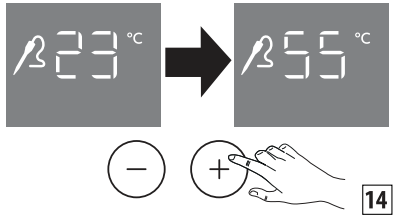


12



13

Der Fühler kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden; zum einen einfach nur, um die Temperatur des Garguts wann immer gewünscht zu kontrollieren. Zu diesem Zweck wird der Fühler in das Gargut eingesteckt und dann wieder herausgezogen. Die zweite Möglichkeit besteht darin, den Fühler während des Garvorgangs im Gargut eingesteckt zu lassen; in diesem Fall kann die gewünschte Solltemperatur eingestellt werden, indem die Tasten Timer/Temperaturfühler - (14) und + (15) wie auf Abbildung 14 gezeigt gedrückt werden.



14

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 3 akustische Signale aus (wir empfehlen immer, das Gargut an mehreren Stellen zu kontrollieren, bevor es von der Grillplatte genommen wird, um sicher zu sein, dass der Fühler in die Mitte des Garguts gesteckt wurde). Das Gerät bleibt eingeschaltet. Wenn eine Garzeit eingestellt und der Fühler eingesteckt ist, zeigen die Zahlen auf dem Display immer die Temperatur des Fühlers an. Es ist also nicht möglich, die zuvor eingestellte Zeit zu sehen (dazu muss der Fühler entfernt werden). Da in diesem Fall 2 Steuerungen eingestellt sind (Timer und Solltemperatur), setzt das Gerät die Rückwärtszäh-

lung fort und gibt bei deren Ende 5 akustische Signale aus, während es bei Erreichen der Solltemperatur 3 akustische Signale ausgibt. In beiden Fällen bleibt das Gerät eingeschaltet.
Wenn der Fühler mit der Funktion HAMBURGER verwendet wird, beträgt die voreingestellte Solltemperatur 80°C; sie kann geändert werden, indem die Tasten Timer/Temperaturfühler - (14) und + (15) gedrückt werden.
Bei den automatischen Funktionen ist die Zeit immer eingestellt, auch wenn man sie nicht sieht, wenn der Fühler eingesteckt ist.
Wenn der Fühler mit der Funktion Sandwich verwendet wird, kann der Fühler nur die Temperatur überwachen: es gibt keine Solltemperatur. Bei den automatischen Funktionen ist die Zeit immer eingestellt, auch wenn man sie nicht sieht, wenn der Fühler eingesteckt ist.

Achtung! Das Ende des Fühlers ist spitz, vorsichtig handhaben. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten.

Verbrennungsgefahr!! Der Temperaturfühler kann nur verwendet werden, um die Temperatur des Garguts zu messen. Wenn er in das Gargut eingesteckt wird, muss darauf geachtet werden, die heißen Teile nicht zu berühren!

Hinweis: Der Fühler darf nicht in den Geschirrspüler gelegt oder in Wasser getaucht werden, es wird daher empfohlen, den Fühler außen mit einem weichen Schwamm oder einem Tuch zu reinigen, das mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

EMPFOHLENE TEMPERATUREN		
RIND		
Filet/ Steak	(blutig)	52°C
	(rosa)	58°C
	(gut durch)	65°C
Spareribs		93°C
Hamburger		72°C
LAMM		
Kotelett 65°C		
SCHWEIN		
Filet	(rosa)	65°C
	(gut durch)	72°C
Kotelett		72°C
Bratwürste		80°C
Spareribs		88°C
HÄHNCHEN UND TRUTHAHN		
Brust		75°C
Flügel		80°C
FISCH		
ganz		63°C

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung durch den Anwender

- Keine Utensilien aus Metall verwenden, da sie die antihaftbeschichteten Grillplatten verkratzen können. Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- Zwischen zwei Zubereitungen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablauföffnung in der darunterliegenden Schale auffangen, dann mit einem Küchentuch säubern und mit der nächsten Zubereitung beginnen.
- Bevor das Gerät gereinigt wird, muss es für mindestens 30 Minuten abkühlen.

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. 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 - 60Hz
Leistungsaufnahme	- 2200 W (geriffelte und glatte Grillplatte) - 1800 W (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.	Das Gerät von der Wandsteckdose trennen. 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.
	Einschaltzeit des Heizelements überschritten.	Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass das Heizelement zu lange eingeschaltet war.	Das Gerät von der Wandsteckdose trennen. Kein zu großes oder tiefgekühltes Grillgut auf die Grillplatten legen, da die Heizelemente dadurch überlastet werden könnten. Das Bedienfeld zeigt die Fehlermeldung an und das Gerät schaltet sich aus. Vor einem neuen Garvorgang das Gerät abkühlen lassen.

	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Das Gerät von der Wandsteckdose trennen. 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.	Die Fehlerbezeichnung aufschreiben. Das Gerät von der Wandsteckdose trennen. 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 „●" und das obere und untere Display zeigen OFF an. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen, dann die Taste START/STOP drücken.
		Wenn die Anbrattasten gedrückt werden, blinkt auf dem Display „SEAR", danach wird die Anbratfunktion deaktiviert.	Die Anbratfunktion ist beim Garvorgang alle 30 Minuten verfügbar. Wenn versucht wird, vor Ablauf der 30 Minuten einen Anbratvorgang durchzuführen, wird der Vorgang verweigert. 30 Minuten warten, bevor ein neuer Anbratvorgang gestartet wird.
	Fehler Temperaturfühler	Der Temperaturfühler ist zu heiß oder die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Den Temperaturfühler abklemmen und abkühlen lassen, bevor er wieder angeschlossen wird. Wenn *ERR* erneut erscheint, muss der Temperaturfühler ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle von De'Longhi.
		Wenn der Steckverbinder des Fühlers in das Gerät eingesteckt wird, wechselt das Display nicht vom Modus Timer zur Temperaturanzeige.	Der Temperaturfühler oder der Steckverbinder muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle von De'Longhi.

GARTABELLE

HINWEIS ZUM MODELL CG9160: Bei diesem Modell (das nur eine geriffelte und nur eine glatte Grillplatte hat) muss der in der entsprechenden Spalte angegebene Plattentyp in das Unterteil des Gerätes eingesetzt werden und die andere Platte in das Oberteil.

RIND	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GARGRAD	FUNKTIONSWEISE	GRILL-PLATTEN	°C	AN-BRA-TEN	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Steak	0,5 - 1	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	Gut durch	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Filet	3 - 4	4	Blutig	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3 - 4	4	Rosa	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3 - 4	4	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - Bone-Steak	2 - 3	2	Rosa	KONTAKTGRILL	Grill	240		4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - Bone-Steak	2 - 3	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240		7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - Bone-Steak	2 - 3	4	Rosa	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
T - Bone-Steak	2 - 3	4	Gut durch	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spieße		6	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240		13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden

LAMM	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GARGRAD	FUNKTIONSWEISE	GRILL-PLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Koteletts	1,5 - 3	6	Rosa	KONTAKTGRILL	Grill	240	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1,5 - 3	6	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240	12 - 14	

SCHWEIN	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILL-PLATTEN	°C	AN-BRATEN	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Steak	1 - 2	4	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1 - 2	8	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKTGRILL	Grill	240		9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6 - 8	KONTAKTGRILL	Grill	200		20 - 25	zwei- oder dreimal wenden
Speck		4	KONTAKTGRILL	Grill	240		1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKTGRILL	Grill	200		16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstechen
Spieße		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1 - 2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		8 - 10	

HÄHNCHEN UND TRUT-HAHN	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTIONS-WEISE	GRILL-PLATTEN	°C	AN-BRA-TEN	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Brust	<1	4	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	3 - 4	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKTGRILL	Grill	200		20 - 25	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Laschen		6	KONTAKTGRILL	Grill	200		14 - 16	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Spieße		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		11 - 13	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen		1	KONTAKTGRILL	Grill	200		40 - 45	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden

BROT	Nein. STÜCK	FUNKTIONS-WEISE	GRILLPLAT-TEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Belegte Brötchen	2	KONTAKTGRILL	Grill	240	2 - 3	
Brotscheiben	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	glatte Grill-platte	240	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Nein. STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILLPLAT-TEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKTGRILL	Grill	240	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	Grill	240	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKTGRILL	Grill	240	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	AUFGEKLAPPTER GRILL	glatte Grill-platte	240	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	glatte Grill-platte	240	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten, häufig mit einem Pfannenwender umrühren

FISCH	MENGE	Nein. STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILLPLAT-TEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Am Stück	250 g	1	KONTAKTGRILL	Grill	200	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	500 g	1	OFENGRILL	Grill	240	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
Tranche	450 g	4	KONTAKTGRILL	Grill	200	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße	500 g	6	AUFGEKLAPPTER GRILL	Grill	240	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten; zwei- oder dreimal wenden
Kalmare	400 g	1 - 2	KONTAKTGRILL	Grill	200	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Garnelen	400 g	10 - 12	KONTAKTGRILL	Grill	200	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten

DESSERT	Nein. STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Eierkuchen	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	glatte Grill-platte	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Waffeln	4	KONTAKTGRILL	WAFFELN	1 - 2 - 3	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten
Ananas in Scheiben	4	KONTAKTGRILL	Grill	200	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten

REZEPTE

RÜHREI, GERÄUCHERTER SPECK UND TOAST

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Scheiben Speck
- 10 ml 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 unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°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
- 100 g Ricotta
- Knoblauchpulver n.B.
- Petersilie n.B.
- 40 ml Olivenöl
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°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 eine glatte, feinkörnige Masse entstanden ist. Das (in Scheiben geschnittene) Brot mit Ölivenöl beträufeln und bei 240 °C in der Betriebsstellung KONTAKTGRILL 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
- 100 g Rucola
- 10 - 12 Kirschtomaten
- 100 g 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 unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen

und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°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 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 250 g)
- Olivenöl

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

- 2 Teelöffel Kümmelsamen
- 2 Teelöffel Kaffeebohnen
- 2 Teelöffel milde Chili
- 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 Gemisch 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 240°C einstellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken. Wenn der Text „SEAR" nicht mehr auf dem Display blinkt, 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 n.B.
- 2 Knoblauchzehen
- 20 ml Dijon-Senf
- 60 g Butter
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

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

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch salzen und pfeffern und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zubereitung der Pilzsauce: die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die in Ringe geschnittene Schalotte dazugeben und für 2 - 3 Minuten garen. Die Pilze dazugeben und für weitere 5 Minuten garen. Den Whisky dazugeben, 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 Sauce zubereiten, mit der die Filets während des Grillvorgangs bestrichen werden; Butter, Senf und Knoblauch in eine kleine Pfanne 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. Den unteren und oberen Thermostat auf 240 °C stellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken.

Die Filets auf beiden Seiten mit der Sauce bestreichen: Wenn der Text „SEAR" nicht mehr auf dem Display blinkt, die Filets 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
- 500 g Hackfleisch erster Wahl
- 100 g Emmentaler in Scheiben
- 20 ml 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 in das Gehäuseunterteil und die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen. Den unteren und oberen Thermostat auf 240 °C stellen.

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, die Taste „SANDWICH" drücken; wenn das Display die Meldung „READY" anzeigt, die Brote 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
- 10 g Rosmarin gehackt
- 10 g Knoblauch gehackt
- 100ml Balsamico-Essig
- 15 g 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 240°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:

- 500 g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

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

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-LIMETTEN-CREME:

- 5 cl Sahne
- 1/2 Teelöffel Limettenschale gerieben
- 10 ml Limettensaft
- 10 ml Olivenöl

- 10 ml 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 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 240°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 Hähnchenschenkel (550 g)

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:
- 25cl trockener Weißwein
- 40 ml Olivenöl
- 30 ml körniger Senf
- 30 ml Weißweinessig
- 4 Teelöffel 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 Hähnchenschenkel am Fleisch einschneiden und leicht öffnen. Die Hähnchenschenkel 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 210°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY" anzeigt, die Hähnchenschenkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 20 - 25 Minuten garen, dabei 2 - 3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschenkel gar sind, auf einen Teller legen und servieren.

GARNELEN 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 210°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 für 4 - 6 Minuten garen.

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE
ZUTATEN:
- 500 g Lachsfilet
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:
- 250 g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20 g Schnittlauch
- 20 g 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. In den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als OFENGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostat auf 240 °C stellen.
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 die Betriebsstellung OFENGRILL absenken (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° zu 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:

- ein 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, den Kopf und den transparenten 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 210°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text 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.

EIERKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer anderen Schüssel ein ganzes 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 Eiskugeln servieren.

NUR WENN DIE WAFFELPLATTEN VERFÜGBAR SIND

(erhältlich als separates Zubehör)

KLASSISCHE WAFFELN

MENGENANGABEN FÜR: 8 - 10 Waffeln
ZUBEREITUNG: 10 Minuten
GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 315 g Tassen Mehl 00
- 4 g Salz
- 5 g Backpulver
- 4 g Natron
- 100 g Eier
- 490 ml Milch
- 80 ml Pflanzenöl
- 30 g Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Waffelplatten einsetzen. Angefangen von den flüssigen Zutaten, alle Zutaten in eine Schüssel geben. Für 5 Minuten miteinander verschlagen, bis sie gut vermengt sind. Die Thermostate auf die gewünschte Position einstellen. Die Waffelplatte vorheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY" anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (4 - 5 Min.).

Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

BELGISCHE „WAFFELN"

MENGENANGABEN FÜR: 10 - 12 Waffeln
ZUBEREITUNG: 15 Minuten
GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 460 g Kuchenmehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 5 g Backpulver
- 30 g Zucker
- 4 Eier
- 460 g lauwarme Milch
- 70 g geschmolzene Butter
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

Die Waffelplatten einsetzen. 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 Thermostate auf die gewünschte Position einstellen. Die Waffelplatte vorheizen. Wenn das Display die Meldung „READY" anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (4 - 5 Min.). Fortfahren, bis der Teig leer ist.
Sofort servieren.

WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND ZIMT

MENGENANGABEN FÜR: 8 - 10 Waffeln
ZUBEREITUNG: 10 Minuten
GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 460 g Tassen Mehl 00
- 1 Teelöffel Salz
- 3 g Backpulver
- 170 g Zucker
- 2 Eier
- 1345 ml lauwarme Milch
- 80 g Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 140 g Zartbitterschokolade
- 60 g Kakaopulver
- 6 g Zimt

ZUBEREITUNG:

Die Waffelplatten einsetzen. Schokolade und Butter in eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel geben und in der Mikrowelle 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 Thermostate auf die gewünschte Position einstellen. Die Waffelplatte vorheizen.
Wenn das Display die Meldung „READY" anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte 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.
- Temperature probe can only be used to measure the temperature of the food. When inserting in the food, be careful not to touch the heating parts!



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.
- After cleaning, the cooking plates must be dried before replacing them in the appliance.

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 Height adjustment lever:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
5. **Hinge release lever:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
6. **Height adjustment steps.**
7. **ON light.**
8. **Start/stop button.**
9. **Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 240°C, or switch off the lower plate.
10. Lower plate "SEAR" button.
11. Sandwich function button.
12. Hamburger function button.
13. Keep warm function button.
14. **Time/ temperature probe button** "**-**": to adjust the cooking time (decreasing) or the target temperature of probe.
15. **Time/ temperature probe button** "**+**": to adjust the cooking time (increasing) or the target temperature of probe.
16. **Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 240°C, or switch off the upper plate.
17. Upper plate "SEAR" button.
18. Temperature probe connector.
19. **Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.

19a. **Grill plate:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.

19b. **Griddle plate:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.

19c. **Upper waffle plate:** to prepare all kind of waffles (available with CG9167 or as a separate accessory).

19d. **Lower waffle plate:** to prepare all kind of waffles (available with CG9167 or as a separate accessory).

20. **Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.
21. Waffle dosing cup (only some models).
22. Temperature probe and case.

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.

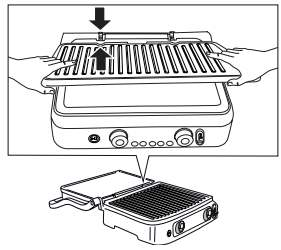
Please note: Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates and grease tray thoroughly. The plates and grease tray are dishwasher safe.

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 cooking plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

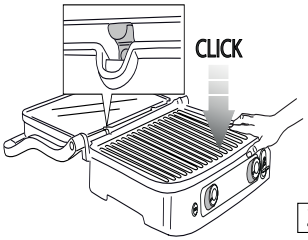
Inserting the cooking plates

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



1

- Each grill or griddle plates can be inserted in either the top or bottom housing (see figure 2), except waffle plates.



2

To remove the plates

Identify the plate release buttons (**3**) on the right 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 back 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.

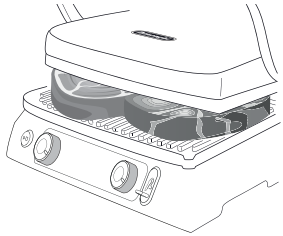
Important! Pay attention during cooking.
To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking.
Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes.
Cook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

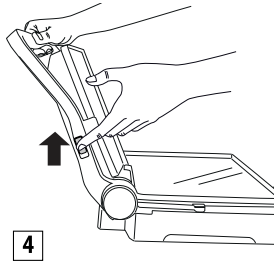


3

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.

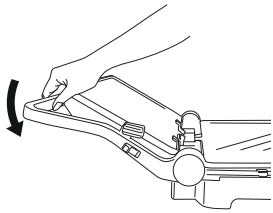
Open Grill

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 lever on the left. Hold the handgrip with the right hand and with the left, slide the release lever upwards (see figure 4).



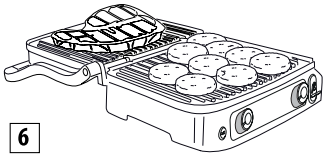
4

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



5

Lifting the handgrip slightly before pulling the release lever 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 (see figure 6).

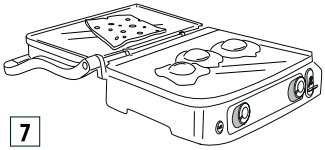


6

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 7).



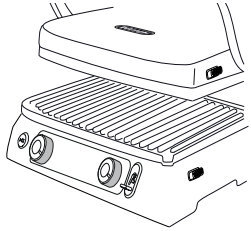
7

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

Oven Grill

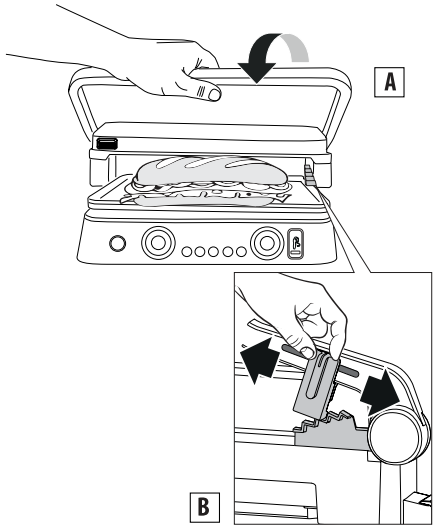
This position (see figure 8) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly. It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

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



8

- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).
- Put the grill plates lock/release and hight adjustment lever (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).



USE

MANUAL mode

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 240°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 9 and 16). 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 3 beep, and is ready to use. "READY" appears on the display. The temperature can be changed at any time during cooking.

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/ temperature probe buttons (14 and 15); at the end of the cooking time "END" is displayed, the appliance emits 5 beeps, **but the appliance remains on**. When the food is cooked, switch the appliance off by pressing the start/stop button (8) or turn the thermostat dials (9 and 16) to the "●" position.

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

SEAR function

This feature heats the upper and/or lower plates to a higher temperature for a few minutes. It is ideal for quickly searing foods at the beginning of cooking (ideal for thick meat). Press the start/stop button, then preheat the plates by pressing the sear buttons (10 and 17).

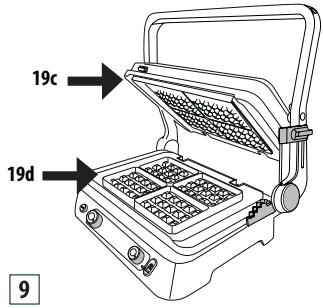
During the preheating,the LEDs around the sear button blink. Once the plate reaches the required temperature, the appliance emits a beep, the LED stays on and fixed for one minute.

Put the food on the plates immediately; during this one minute, the appliance regulates the plate at the sear temperature. After that, the LED turns off, the display shows the temperature set by the thermostat dials and the appliance regulates the plate accordingly.

Please note: This function can be used once only in every 30 minutes. After the cycle, if you press the sear function within 30 minutes, the LED around the sear button blink 5 times and the appliance will play 3 beeps. The operation cannot be set on the control.

WAFFLE mode (some models only)

- Insert the waffle plates (19c/19d) as show 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 9.
- Once the lower plate is inserted in the appliance, OFF-1-2 or 3 appears on the display (depends on the position of the knobs). Turn the thermostat dials to the desired position (1= light, 2= medium, 3= dark) 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.



9

- Lightly grease the plates with melted butter
- **Add one dosing cup for two waffle areas.**
- 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; the appliance remains on. At the end of the last waffle press the "start/stop" button to switch off the appliance.
- To cook additional waffles, simply add batter to the lower waffle plate and follow the above steps.

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

Please note: This function has been optimized with the appliance working in CLOSED position.

SANDWICH function

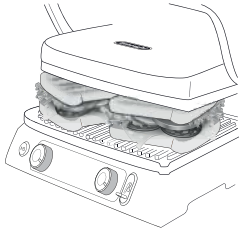
This function is ideal for toasting bread on the outside and heating the inside of the sandwich.

Press the SANDWICH button (11), the function LED lights up and the default time (05:00) appears on the display. The time can be changed at any time simply pressing buttons - (14) + (15); the temperature is already set, it cannot be changed because knobs are deactivated.

Press the START / STOP button and the ON light will come on (the time on the display will start flashing). The appliance starts the preheating phase.

When the thermostat reaches the temperature, the appliance emits 3 beep, and is ready to use. "READY" appears on the display. Place the sandwich on the lower plate as shown in figure 10, close with the upper one and press the SANDWICH button to start the countdown. At the end of cooking five beeps will sound and "--:--" will appear on the display. At the

end of the last sandwich press START / STOP button to switch off the appliance.



10

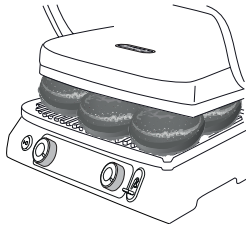
Important! do not use metal tools when removing the sandwich as they may scratch the non-stick surface.

Please note: starting from ready situation, if you do not press the sandwich button for the second time within 60 minutes, the appliance turn off. This function has been optimized with the appliance working in CLOSED position.

HAMBURGER function

This function is ideal for cooking hamburger. Press the HAMBURGER button (12), the function LED lights up and the default time (*08:00*) appears on the display. The time can be changed any time simply pressing buttons - (14) + (15); the temperature is already set, it cannot be changed because knobs are deactivated. Press the START / STOP button and the ON light will come on (the time on the display will start flashing). The appliance starts the preheating phase.

When the thermostat reaches the temperature, the appliance emits 3 beep, and is ready to use. "READY" appears on the display. Place the hamburger on the lower plate as shown in figure 11, close with the upper one and press the HAMBURGER button to start the countdown.



11

At the end of cooking, five beeps will sound and "--:--"will appear on the display. At the end of the last hamburger press START / STOP button to switch off the appliance.

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

Please note: starting from ready situation, if you do not press the hamburger button for the second time within 60 minutes, the appliance turn off. This function has been optimized with the appliance working in CLOSED position.

KEEP WARM function

This function is ideal for keeping food warm at the end of cooking, before serving on the table. Press the KEEP WARM icon (13), the function LED lights up.

Once the function is activated, the temperatures of the plates will change automatically from previous setting to 60 °C; since the plates do not cool down immediately, we recommend cooking the food a few minutes less (it will finish cooking during the keep warm).

We do not recommend using this function for foods such as fillets and steaks because if they remain hot for long time they will tend to boil. Very suitable for fatty foods such as sausages, ribs or poultry, hamburgers, vegetables, polenta and some types of fish.

- **If cooking time has not been set,** by pressing the KEEP WARM button (13) the function will start immediatley (the time will appear on the display and 6 bars will flash instead of the temperatures).
- **If the cooking time was set** and press the KEEP WARM button (13), at the end of the set time the appliance will automatically switch to keep warm function.

To switch off the appliance, press Start/Stop button or, only in case of manual mode, set the 2 knobs in "●" position.

It is not possible to switch from the KEEP WARM function to cooking. Always first reset the function by switching off the appliance. The KEEP WARM function will automatically turn off after **60 minutes** of use.

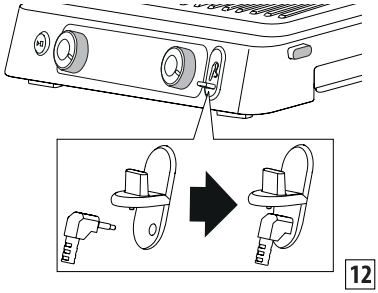
If you connect the probe and you select the KEEP WARM function before pressing the Start/Stop button, when the food temperature reaches the required temperature the appliance will automatically switch to KEEP WARM function.

Important! if use the keep warm function with hamburger or sandwich functions, both plates will remain on even if the knobs are in "●" position.

If use the keep warm function while cooking in manual mode (contact grill, oven grill, open grill), only the plates in operation will be on (if a knob is "●" during cooking, that plate will remain OFF even in the keep warm function).

TEMPERATURE PROBE

This accessory is ideal for controlling the internal temperature of the food so it can be cooked at the desired temperature. Insert the probe (22) in its connector (18) as shown in figure 12, the display will automatically switch from timer mode to temperature of the probe as shown in figure 13.

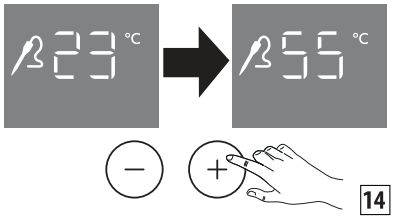


12



13

The probe can be used in two different ways; the first simply to check the temperature of the food whenever you want. Check the temperature of the food by inserting and then removing the probe from the food. The second option is to leave it directly inside the food during cooking; in this case you can set the target temperature by pressing the timer/temperature probe buttons - (14) + (15) as shown in figure 14.



14

Once the set temperature has been reached, the appliance will emit 3 beeps (we always recommend checking the food in several points before removing from the cooking plate to be sure you have inserted the probe in the center of the food). The appliance will remain on. If a cooking time is set and then the probe is inserted, the numbers on the display are always those of the temperature of probe and it will be not possible to see the previous time set (to do this, remove the probe).

In this case, having set 2 controls (timer and target temperature), the appliance will continue to count down the time, at the end will emit 5 beeps while upon reaching the target temperature it will emit 3 beeps. In both cases the appliance will remain on. If I use the probe in the HAMBURGER function, the default target temperature is 80 °C; you can change it by pressing the timer/temperature probe buttons - (14) + (15). The time in the automatic functions is always set even if it is not seen when the probe is inserted.

If use the probe in the sandwich function, the probe can only monitor the temperature and there is not a target temperature. The time in the automatic functions is always set even if it is not seen when the probe is inserted.

Important! the tip is pointed, be careful to handle it. Keep out of reach of children.

Danger of burns!! temperature probe can only be used to measure the temperature of the food. When inserting in the food, be careful not to touch the heating parts!

Please note: the probe can't be washed in the dishwasher or immersed in water, you are therefore recommended to clean the outside of the probe with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

RECOMMENDED TEMPERATURES		
BEEF		
fillet/ steak	(rare)	52°C
	(medium)	58°C
	(well done)	65°C
ribs		93°C
hamburger		72°C
LAMB		
cutlet		65°C
PORK		
fillet	(medium)	65°C
	(well done)	72°C
chop		72°C
sausages		80°C
ribs		88°C
CHICKEN AND TURKEY		
breast		75°C
wings		80°C

FISH	
whole	63°C

CLEANING AND MAINTENANCE

User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- 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

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. 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 are dishwasher safe 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:	- 2200W (Grill and Griddle)
	- 1800W (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.

	Heating element ON time exceeded.	The electronic control has detected that the heating element was ON for an excessive length of time.	Unplug from wall outlet. Do not place oversize food or frozen food on the grill plates as this could overwork the heating elements. The control displays the error message and the appliance turns off. Let the appliance cool down before performing a new cooking cycle.
	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.	Note the error word. 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 "●" position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.
		When the sear buttons are pressed, "SEAR" flashes on the display then the sear function goes off .	The sear function is available once in every 30 minutes of the cooking cycle. If you try to perform a second sear cycle before 30 minutes have elapsed, the operation will be refused. Wait 30 minutes before starting a new sear cycle.
	Thermoprobe error	The thermoprobe is too hot or the electronic control has detected a temperature probe malfunction	Unplug the thermoprobe and cool it before plugging again. If the *ERR* word still appear the thermoprobe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service.
		The display does not switch from timer mode to temperature of the probe when the connector is inserted in the appliance	Temperature probe or connector needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service.

COOKING TABLE

NOTE FOR MODEL CG9160: If you have this model (which has only one grill plate and one griddle plate) in the plate column, the type of plate is intended to be placed in the lower part, the other in the upper one.

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	PLATE MODE	PLATES	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	grill	240	√	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	OPEN GRILL	grill	240		5 - 6	oil the food well, turn half-way through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	grill	240	√	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	grill	240	√	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	grill	240	√	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	grill	240		4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	grill	240		7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	OPEN GRILL	grill	240		10 - 12	oil the food well, turn half-way through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	oil the food well, turn half-way through cooking
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	grill	240		13 - 15	oil the food well, turn half-way through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	grill	240	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	grill	240	12 - 14	

PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	grill	240	√	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	grill	240		9 - 11	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	8	OPEN GRILL	grill	240		11 - 13	oil the food well, turn halfway through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	grill	200		20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	grill	240		1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	grill	200		16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	grill	240		14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	grill	240		8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	grill	240	√	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	grill	200		20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	grill	200		14 - 16	turn once or twice during cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	grill	240		11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	grill	240		6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	grill	200		40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Roll	2	CONTACT GRILL	grill	240	2 - 3	
Slices of bread	4	OPEN GRILL	griddle	240	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	grill	240	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	grill	240	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	grill	240	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	griddle	240	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	griddle	240	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	grill	200	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	grill	240	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	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	grill	240	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	grill	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	grill	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Pancakes	4	OPEN GRILL	griddle	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	grill	200	5 - 6	butter the plates

RECIPES

EGG SCRAMBLE, BACON AND TOAST

INGREDIENTS:

- eggs 2
- bacon 2 slices
- milk 10 ml
- 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 at the lower and the grill one at the upper and position the grill in OPEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°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 griddle 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 40 ml
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

PREPARATION:

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices.
Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°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 240°C 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 at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°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 2 tsp
- 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 and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill and the SEAR button for both plates. When SEAR stops flashing on the display, 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 20 ml
- butter 60 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:

- butter 30 g
- gorgonzola 2 tsp
- 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 and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C.

Press the START/STOP button to preheat the grill and the SEAR button for both plates.

Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when SEAR stops flashing on the display, 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 20 ml
- 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 grill in OPEN GRILL mode and insert the griddle plate at the lower and the grill plate at the top. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°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, press the sandwich button; when ready is displayed 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 and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°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 top). 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 2 tsp
- sugar 2 tsp
- lime juice 10 ml
- coarse salt 2 tsp
- pepper to taste

INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 10 ml
- olive oil 10 ml
- honey 10 ml
- 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 and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°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 40 ml
- mustard with seeds 30 ml
- white wine vinegar 30 ml
- Provence herbs 4 tsp
- 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 and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 210°C and the upper dial to 210°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 and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 210°C and the upper dial to 210°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 and position the grill in OVEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°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 and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 210°C and the upper dial to 210°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 2 tsp
- 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 top. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper and position the grill 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 and position the grill 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 THE WAFFLE PLATES
(available as a separate accessory)

CLASSIC WAFFLES

MAKES: 8-10 waffles
PREPARATION: 10min.
COOKING TIME: 15min.

INGREDIENTS:

- all purpose flour 315 g
- salt 4 g
- baking powder 5 g
- Baking soda4 g
- eggs (whole) 100g
- milk 490 ml
- Vegetables oil 80 ml
- granulated sugar 30 g

PREPARATION:

Insert the waffle plates. Put all ingredients together in a bowl starting with the liquid ones. Beat 5 minutes until blended. Turn the thermostat dials to the desired position. Preheat the waffle iron.
When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for two waffle areas, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (4-5 min.). Repeat until all the mixture is used.
Serve immediately.

BELGIAN WAFFLES

MAKES: 10-12 waffles
PREPARATION: 15 min.
COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

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

PREPARATION:

Insert the waffle plates. 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.
Turn the thermostat dial to the desired position. Preheat the waffle iron. When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for two waffle areas, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (4-5 min.). Repeat until all the mixture is used.
Serve immediately.

CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES

MAKES: 8 - 10 waffles
PREPARATION: 10min.
COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- plain flour 460 g
- salt 1 tsp
- baking powder 3 g
- white sugar 170 g
- eggs 2
- warm milk 1345 ml
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 60 g
- cinnamon 6 g

PREPARATION:

Insert the waffle plates. 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. Turn the thermostat dial to the desired position. Preheat the waffle iron.
When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for two waffle areas, 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

Avertissements de sécurité

Danger !

Le non-respect de ces consignes peut entrainer 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. Laisser refroidir complètement l'appareil.
- 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 entrainer 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, gites 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.
- Tenir 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 entraîne 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, si nécessaire, des gants à four.
- Retirer ou changer les plaques de cuisson uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi .
- La sonde de température peut être utilisée uniquement

pour mesurer la température des aliments. Lors de son introduction dans les aliments, veiller à ne pas toucher les parties chaudes !

N.B. :

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

- Ne pas faire cuire les aliments enveloppés dans des films en plastique, dans l'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter le risque d'incendie.
- Après le nettoyage, les plaques de cuisson doivent être séchés avant de les réinstaller dans l'appareil.

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

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 des plaques grill et levier de réglage de la hauteur :** pour bloquer la plaque supérieure/couvercle à la hauteur voulue, pour préparer des plats qui n'ont pas besoin d'être pressés.
5. **Levier de déverrouillage de la charnière :** permet d'ouvrir entièrement le couvercle pour avoir une surface de cuisson double.
6. **Crans de réglage de la hauteur.**
7. **Voyant de mise en marche.**
8. **Touche Start/Stop.**
9. **Bouton du thermostat de la plaque inférieure :** pour régler la température de 60 °C à 240°C ou pour éteindre la plaque inférieure.
10. Touche « SEAR » (scellement) de la plaque inférieure.
11. Touche « Sandwich ».
12. Touche « Steak haché ».
13. Touche de maintien de la température.
14. **Touche temps/sonde de température** «-»: pour régler (diminuer) le temps de cuisson ou la température cible de la sonde.
15. **Touche temps/sonde de température** «+»: pour régler (augmenter) le temps de cuisson ou la température cible de la sonde.
16. **Bouton du thermostat de la plaque supérieure :** pour régler la température de 60 °C à 240°C ou pour éteindre la plaque supérieure.
17. Touche « SEAR » (scellement) de la plaque supérieure.
18. Connecteur de la sonde de température.
19. **Plaques amovibles:** anti-adhésives et lavables en lave-vaisselle, faciles à nettoyer LE NOMBRE ET LE TYPE DES PLAQUES VARIENT SELON LE MODÈLE.

19a. **Plaque grill :** parfaite pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes

19b. **Plaque lisse :** pour préparer les crêpes, les œufs, la poitrine et les crustacés de façon impeccable.

19c. **Plaque gaufre supérieure :** pour préparer tous types de gaufres (disponible avec CG9167 comme accessoire à part).

19d. **Plaque gaufre inférieure :** pour préparer tous types de gaufres (disponible avec CG9167 comme accessoire à part).

20. **Bac de récupération des graisses:** intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
21. Doseur pour gaufre (certains modèles uniquement).
22. Sonde de température et boîtier.

PREMIÈRE UTILISATION

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.

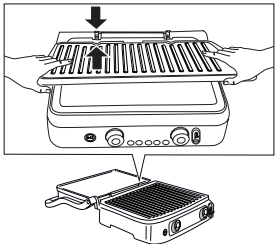
N.B. : Avant l'utilisation, nettoyer la base, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide pour éliminer la poussière accumulée durant le transport. Nettoyer soigneusement les plaques de cuisson et le bac de récupération des graisses. Les plaques et le bac de récupération des graisses 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 de cuisson amovibles (grill et lisses) sont parfaitement interchangeables.

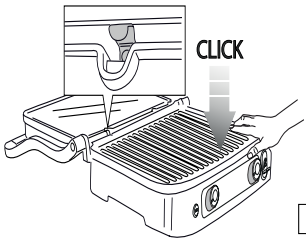
Installation des plaques de cuisson

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



1

- Chaque plaque (grill ou lisse) peut être installée uniquement dans le logement supérieur ou dans le logement inférieur (voir figure 2), à l'exception des plaques à gaufre.



2

Retrait des plaques

Repérer les boutons de déverrouillage (**3**) des plaques sur le côté droit. 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.

Positionnement du bac à graisse

Durant la cuisson, le bac à graisse doit être introduit dans son logement à l'arrière 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 et extraire le bac de récupération des graisses l'accumulation de graisse liquide.

Après la cuisson, éliminer la graisse récoltée de manière appropriée.

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

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

Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Au contraire, les parties en aluminium moulé sous pression deviennent très chaudes : éviter de les toucher pendant la cuisson ou juste après.

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 verser les liquides.

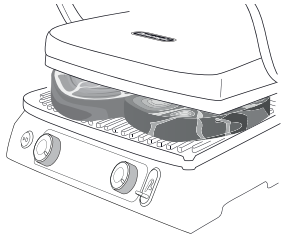
POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Grill par contact (position fermée)

La plaque supérieure repose sur la plaque inférieure. C'est la position initiale et de cuisson quand on utilise l'appareil comme gril 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 ou en tranches fines, les légumes et les sandwichs. La fonction « par contact » permet une cuisson rapide et saine des aliments. Sur le grill par contact les aliments cuisent rapidement puisqu'ils sont en contact avec les plaques des deux côtés à la fois (figure 3).



3

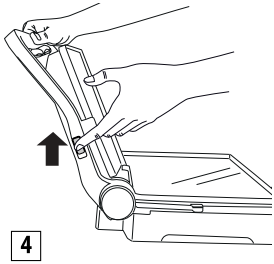
Les rainures de la plaque et la rigole à l'arrière de l'appareil permettent à la graisse de s'écouler dans le bac prévu à cet effet.

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 cuire 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).

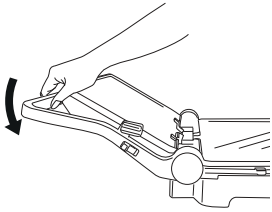
Grill ouvert

La plaque supérieure est à côté de la plaque inférieure. 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 comme barbecue avec les plaques grill ou les plaques lisses. Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le levier de déblocage de la charnière, placé sur la gauche. Saisir la poignée avec la main droite et faire coulisser le levier de déblocage vers le haut avec la main gauche (figure 4).



4

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

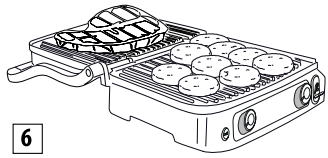


5

Soulevant légèrement la poignée avant de tirer sur le levier de déverrouillage permet d'alléger la pression sur la charnière et facilite l'opération.

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. Les plaques se trouvent en position ouverte et une grande surface de cuisson est donc disponible (voir figure 6).

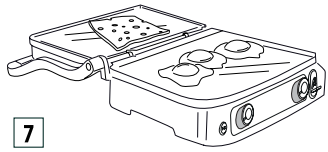


6

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 7).



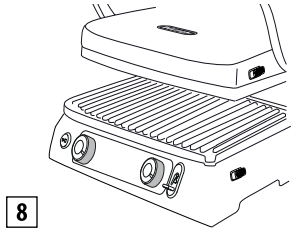
7

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

Fonction « Four grill »

Cette position (voir figure 8) 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.

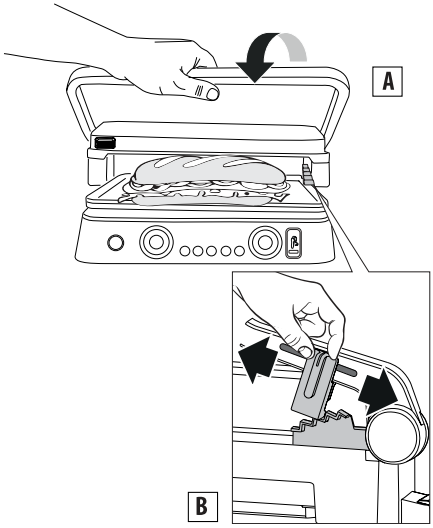


8

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 proche des aliments (fig. A).

- Placer le dispositif de verrouillage/déverrouillage des plaques et le levier de réglage de la hauteur (4) dans la position four désirée en faisant coulisser le levier.
- La plaque supérieure est verrouillée à la hauteur voulue. Il y a 5 réglages de hauteur différents (fig. B).



UTILISATION

MODE MANUEL

Lorsque l'appareil et les aliments sont prêts sélectionner une température comprise entre 60°C et 240°C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 9 et 16.

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.

La température peut être modifiée à tout moment durant la cuisson.

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" (14 et 15) ; à la fin du temps de cuisson "*END*" s'affiche sur l'écran; l'appareil émet 5 signaux sonores **mais reste allumé**. Quand les aliments sont cuits éteindre l'appareil en appuyant sur la touche start/stop (8) ou tourner les boutons du thermostat (9 et 16) sur ●.

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

FONCTION Sear (scellement)

Cette fonction réchauffe les plaques supérieure et/ou inférieure à une température plus élevée pendant quelques minutes. Elle est idéale pour saisir (sceller) rapidement les aliments en début de cuisson (idéal pour les viandes épaisses). Appuyer sur le bouton start/stop, puis préchauffer les plaques en appuyant sur les boutons de scellement (10 et 17).

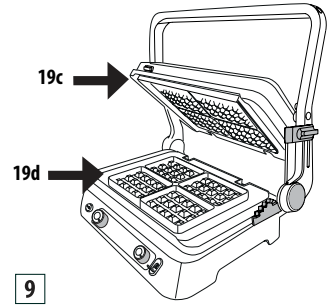
Pendant le préchauffage, les voyants lumineux autour du bouton de scellement clignotent. Lorsque la plaque chauffante atteint la température requise, l'appareil émet un signal sonore et le voyant reste allumé pendant une minute.

Placer immédiatement les aliments sur les plaques ; pendant cette minute, l'appareil amène la plaque à la température de scellement. Ensuite, le voyant s'éteint, l'écran affiche la température réglée sur le thermostat et l'appareil chauffe la plaque en conséquence.

N.B. : Cette fonction ne peut être utilisée qu'une fois toute les 30 minutes. À la fin du cycle, si l'on appuie sur la fonction de scellement avant le délai de 30 minutes, le voyant autour du bouton de scellement clignote 5 fois et l'appareil émet 3 signaux sonores. L'opération ne peut pas être réglée sur le contrôle électronique.

MODE gaufre (selon modèles)

- Installer les plaques pour gaufre (19c/19d) comme indiqué sur la 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 9.



- Une fois la plaque inférieure insérée dans l'appareil, l'écran affiche OFF-1-2 ou 3 (selon la position des

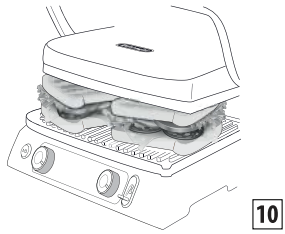
boutons). Tourner les boutons du thermostat sur la position souhaitée (1= clair, 2= moyen, 3= foncé) et appuyer sur le bouton start/stop.
- L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.
- Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
- **Verser un doseur pour deux 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 trois signaux sonores, la minuterie disparaît et l'écran affiche « END » ; l'appareil reste allumé. Lorsque la dernière gaufre a été préparée, éteindre l'appareil à l'aide de la touche start/stop.
- Pour préparer d'autres gaufres, verser de la pâte sur la plaque inférieure et répéter les opérations décrites ci-dessus.

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

N.B. : Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

FONCTION sandwich

Cette fonction est idéale pour griller le pain à l'extérieur et chauffer l'intérieur du sandwich. Appuyer sur la touche SANDWICH (11), le voyant de fonction s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson prédéfini (05:00). Le temps peut être modifié à tout moment en appuyant simplement sur les boutons - (14) ou + (15) ; la température est déjà réglée et ne peut pas être modifiée car les boutons sont désactivés. Appuyer sur la touche START/STOP: le voyant ON s'allume (le temps sur l'écran commence à clignoter).
L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Placer le sandwich sur la plaque inférieure comme indiqué sur la figure 10, fermer avec la plaque supérieure et appuyez sur le bouton SANDWICH pour lancer le compte à rebours.
À la fin du processus de cuisson, cinq signaux sonores retentissent et l'écran affiche « --:- - ». Lorsque le dernier sandwich a été préparé, éteindre l'appareil à l'aide de la touche START/STOP.



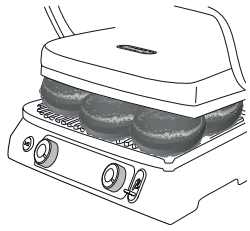
10

Attention! Ne pas utiliser pas d'ustensiles métalliques pour retirer les sandwichs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

N.B. : à partir de l'état prêt, si l'on n'appuie pas une seconde fois sur le bouton sandwich dans les 60 minutes, l'appareil s'éteint. Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

Fonction STEAK HACHÉ

Cette fonction est idéale pour cuire les steaks hachés. Appuyer sur la touche HAMBURGER (12) : le voyant de fonction s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson prédéfini (*08:00*). Le temps peut être modifié à tout moment en appuyant simplement sur les boutons - (14) ou + (15) ; la température est déjà réglée et ne peut pas être modifiée car les boutons sont désactivés. Appuyer sur la touche START/STOP : le voyant ON s'allume (le temps sur l'écran commence à clignoter). L'appareil commence la phase de préchauffage.
Lorsque le thermostat atteint la température, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Placer le steak haché sur la plaque inférieure comme indiqué sur la figure 11, fermer avec la plaque supérieure et appuyez sur le bouton HAMBURGER pour lancer le compte à rebours.



11

À la fin du processus de cuisson, cinq signaux sonores retentissent et l'écran affiche « --:- - ». Lorsque le dernier steak haché a été préparé, éteindre l'appareil à l'aide de la touche START/STOP.

Attention! Ne pas utiliser pas d'ustensiles métalliques pour retirer les steaks hachés, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

N.B. : à partir de l'état prêt, si l'on n'appuie pas une seconde fois sur le bouton hamburger dans les 60 minutes, l'appareil s'éteint. Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

Fonction KEEP WARM (maintien de la température)

Cette fonction est idéale pour maintenir les aliments au chaud en fin de cuisson, avant de les servir à table. Appuyer sur la touche KEEP WARM (13) : le voyant de la fonction s'allume.

Une fois la fonction activée, la température des plaques passe automatiquement du réglage précédent à 60 °C ; comme les plaques ne refroidissent pas immédiatement, il est recommandé de faire cuire les aliments quelques minutes de moins (la fonction de maintien de la température termine la cuisson).

Il n'est pas recommandé d'utiliser cette fonction pour les aliments tels que les filets et les steaks, qui ont tendance à durcir s'ils sont conservés au chaud pendant une longue période. Elle convient parfaitement aux aliments gras, tels que les saucisses, les côtes, la volaille, les steak hachés, les légumes, la polenta et certains types de poisson.

- **Si aucun temps de cuisson n'a été réglé,** une pression sur la touche KEEP WARM (13) déclenche immédiatement la fonction (l'écran affiche le temps de maintien de la température et 6 barres clignotent à la place des températures).
- **Si le temps de cuisson a été réglé** et que l'on appuie sur la touche KEEP WARM (13), lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton Start/Stop ou (uniquement en mode manuel) mettre les 2 boutons en position «●».

Il n'est pas possible de passer de la fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE à la fonction de cuisson. Toujours réinitialiser d'abord la fonction en éteignant l'appareil. La fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE se désactivera automatiquement au bout de **60 minutes**.

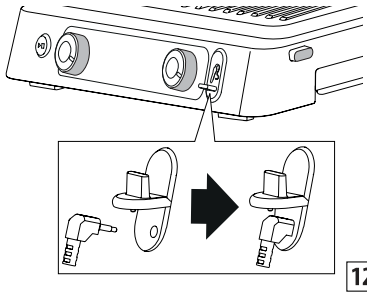
Si la sonde est connectée et que la fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE est sélectionnée avant d'appuyer sur le bouton Start/Stop, lorsque l'aliment atteint la température souhaitée, l'appareil passe automatiquement à la fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE.

Important ! Lorsque l'on utilise la fonction de maintien de la température chaud avec les fonctions steak haché ou sandwich, les deux plaques resteront allumées même si les boutons sont en position «●».

Si la fonction de maintien de la température est utilisée pendant la cuisson en mode manuel (grill par contact, four grill, grill ouvert), seules les plaques allumées seront en fonction (si un bouton est en position «●» pendant la cuisson, la plaque correspondante restera ÉTEINTE même en fonction de maintien de la température).

SONDE DE TEMPÉRATURE

Cet accessoire est idéal pour contrôler la température interne des aliments afin de les cuire à la température souhaitée. Insérer la sonde (22) dans son connecteur (18) comme indiqué sur la figure 12. L'écran passe automatiquement du mode minuterie à la température de la sonde, comme le montre la figure 13.



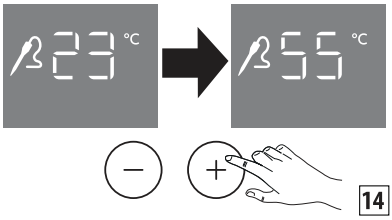
12



13

La sonde peut être utilisée de deux manières différentes. La première consiste à vérifier simplement la température des aliments quand on le souhaite.

Pour ce faire, insérer la sonde dans les aliments, puis la retirer. La deuxième option consiste à laisser la sonde à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson ; dans ce cas, il est possible de régler la température cible souhaitée en appuyant sur les boutons minuterie/sonde de température - (14) et + (15), comme indiqué sur la figure 14.



Une fois la température réglée atteinte, l'appareil émet 3 signaux sonores il est toujours recommandé de vérifier l'aliment à plusieurs endroits avant de le retirer de la plaque de cuisson, afin de s'assurer que la sonde a été insérée au centre des aliments). L'appareil restera allumé. Si on règle un temps de cuisson et insère la sonde, les chiffres de l'écran indiqueront toujours la température de la sonde. Il ne sera alors pas possible de voir le temps précédemment réglé (pour cela, retirer la sonde). Dans ce cas, après avoir réglé 2 contrôles (minuterie et température cible), l'appareil poursuivra le compte à rebours, au terme duquel il émettra 5 signaux sonores et lorsque la température cible sera atteinte, il émettra 3 signaux sonores. Dans les deux cas, l'appareil restera allumé. Si la sonde est utilisée avec la fonction HAMBURGER, la température cible prédéfinie est de 80 °C ; elle peut être modifiée en appuyant sur les boutons minuterie/sonde de température - (14) et + (15).
Dans les fonctions automatiques, le temps est toujours réglé même s'il n'est pas visible lorsque la sonde est insérée.

Si la sonde est utilisée avec la fonction sandwich, la sonde peut uniquement surveiller la température : il n'y a pas de température cible. Dans les fonctions automatiques, le temps est toujours réglé même s'il n'est pas visible lorsque la sonde est insérée.

Attention! l'extrémité de la sonde est pointue, la manipuler avec précaution. Ne pas laisser à la portée des enfants.

Danger de brûlures ! La sonde de température peut être utilisée uniquement pour mesurer la température des aliments. Lors de son introduction dans les aliments, veiller à ne pas toucher les parties chaudes !

N.B. : la sonde ne peut pas être placée au lave-vaisselle ni plongée dans l'eau, il est donc conseillé de nettoyer l'extérieur de la sonde avec une éponge souple ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent neutre.

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES		
BŒUF		
Filet/bifteck	(saignant)	52 °C
	(à point)	58 °C
	(bien cuit)	65 °C
côtes		93 °C
steak haché		72 °C
AGNEAU		
côtelette		65 °C
PORC		
filet	(à point)	65 °C
	(bien cuit)	72 °C
côtelette		72 °C
saucisses		80 °C
côtes		88 °C
POULET ET DINDE		
blanc		75 °C
ailes		80 °C
POISSON		
entier		63 °C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Instructions d'entretien

- 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.
- 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 papier 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. 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 compromettre 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 :	- 2200 W (plaque grill et lisse)
	- 1800 W (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 l'appareil 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.

	Temps d'allumage de l'élément chauffant dépassé.	Le contrôle électronique a détecté que l'élément chauffant a resté allumé pendant trop longtemps.	Débrancher l'appareil de la prise de courant. Ne pas placer pas d'aliments trop grands ou congelés sur les plaques du grill, car cela pourrait surcharger les éléments chauffants. Le dispositif de contrôle affiche le message d'erreur et l'appareil s'éteint. Avant d'effectuer un nouveau cycle de cuisson, laisser l'appareil refroidir.
	Dysfonctionnement de la sonde de température.	Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.	Débrancher l'appareil 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.	Noter le code de l'erreur. Débrancher l'appareil 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 « ☆ » et l'écran supérieur et inférieur affiche OFF. Régler la température voulue à l'aide du bouton, puis appuyer sur la touche START/STOP.
		Lors de l'appui sur les boutons de scellement, le message « SEAR » clignote à l'écran, puis la fonction de scellement est désactivée.	La fonction de scellement est disponible toutes les 30 minutes du cycle de cuisson. Si un deuxième cycle de scellement est tenté avant que 30 minutes ne se soient écoulées, l'opération sera refusée. Attendre 30 minutes avant de commencer un nouveau cycle de scellement.

	Erreur de la sonde de température	La sonde de température est trop chaude ou le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.	Débrancher la sonde de température et la laisser refroidir avant de la rebrancher. Si *ERR* s'affiche à nouveau, la sonde de température doit être remplacée. S'adresser à une centre d'assistance De'Longhi.
		Lorsque le connecteur de la sonde est inséré dans l'appareil, l'écran ne passe pas du mode minuterie à l'affichage de la température.	La sonde de température ou le connecteur doivent être remplacés. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi.

TABLEAU DE CUISSON

NOTE POUR LE MODÈLE CG9160: Si vous possédez ce modèle (qui ne possède qu'une plaque grill et une plaque lisse), le type de plaque indiqué dans la colonne appropriée doit être installé dans la partie inférieure de l'appareil, l'autre plaque dans la partie supérieure.

BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCELLEMENT	MIN	SUGGESTIONS
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	POSITION OUVERT	grill	240		5 - 6	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	10 - 11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240		4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240		7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	À point	POSITION OUVERT	grill	240		10 - 12	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	POSITION OUVERT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Brochette		6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240		13 - 15	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Côtelette	1,5-3	6	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240	10 - 12	bien huiler les aliments, retourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCEL-LE-MENT	MIN	SUGGESTIONS
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240		9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERT	grill	240		11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	grill	200		20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	grill	240		1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	grill	200		16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		8 - 10	

POULET ET DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCEL-LE-MENT	MIN	SUGGESTIONS
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	3 - 4	bien huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	grill	200		20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Ailes		6	GRILL PAR CONTACT	grill	200		14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		6 - 8	
Poulet à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	grill	200		40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Sandwich	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	2 -3	
Tranches de pain	4	GRILL OUVERT	plaque lisse	240	4 - 5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	grill	240	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	plaque lisse	240	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	plaque lisse	240	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	grill	200	8 - 10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	grill	240	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	200	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	grill	240	10 - 12	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	grill	200	10 - 12	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	grill	200	4 - 6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Pancake	4	GRILL OUVERT	plaque lisse	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Gaufres	4	GRILL PAR CONTACT	GAUFRES	1 - 2 - 3	4 - 5	beurrer les plaques
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	grill	200	5 - 6	beurrer les plaques

RECETTES

ŒUFS BROUILLÉS, LARD FUMÉ ET TOAST

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 10 ml 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 en bas, la laque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°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.
- 40 ml d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION :

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

Insérer la plaque lisse en bas, la laque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°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 griller à 240 °C en mode GRILL PAR CONTACT 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 grana padano
- 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. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand « READY » s'affiche sur l'écran, placer les tranches de viande huilées au préalable, presser avec la plaque supérieure et 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
- 2 cuillères à café de piment doux
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillères 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 le mélange obtenu dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et assaisonner avec les épices; couvrir et laisser à température ambiante pendant environ 30 min. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure à 240°C. Appuyer sur la touche START/STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques.. Lorsque le message « SEAR » cesse de clignoter sur l'écran, placer la viande sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 6-8 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Servir chaud.

FILET DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS :

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

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

- 30 g de beurre
- 2 cuillères à café de gorgonzola
- 2 échalotes
- 300 g de champignons
- 1/2 verre à liqueur de whisky
- 200 g de crème
- 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 : faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter l'échalote émincée et faites cuire pendant 2-3 min. Ajouter les champignons et faire cuire pendant encore 5 minutes. Ajoutez le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et faites cuire pendant une autre minute. Ajouter la crème liquide, le jus d'un citron, le persil, le gorgonzola et porter à ébullition.

Faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien dense, saler et poivrer selon le goût et réserver.

Pendant ce temps, préparer la sauce qui sera badigeonnée sur les filets pendant 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 et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur 240 °C.

Appuyer sur le bouton START/STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques.

Badigeonner les filets avec la sauce des deux côtés : quand le message « SEAR » cesse de clignoter sur l'écran les mettre sur la plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson voulue et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir avec la sauce aux champignons préparée auparavant.

HAMBURGERS AU PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 8 tranches de pain de seigle
- 500 g de viande hachée pur bœuf
- 100 g d'emmenthal en tranches
- 20 ml 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 les 4 steaks hachés d'une épaisseur d'environ 2 centimètres. Placer le grill en mode GRILL OUVERT et insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur

240 °C. Appuyer sur le bouton 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 hamburger avec la tranche de pain, côté grillé vers le bas, appuyer sur le bouton « SANDWICH » ; quand l'écran affiche le message « READY », placer les hamburgers 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 et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°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 du degré de cuisson désiré et de l'épaisseur de la côtelette (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
- 2 cuillères à café de gingembre râpé
- 2 cuillères à café de sucre
- 10 ml de jus de citron vert
- 2 cuillères à café 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
- 10 ml de jus de citron vert
- 10 ml d'huile d'olive
- 10 ml 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 et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°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 g)

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 25 cl de vin blanc sec
- 40 ml d'huile d'olive
- 30 ml de moutarde à l'ancienne
- 30 ml de vinaigre de vin blanc
- 4 cuillères à café d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères 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 et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°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 et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », placer les gambas égouttés sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 4-6 minutes.

SAUMON AU GRILL AVEC SAUCE AU YAOURT

INGRÉDIENTS :

- 500 g de filet de saumon
- huile d'olive

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.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

Insérer la plaque lisse en bas, la laque grill en haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur 240 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand l'écran affiche le message « READY », placer le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode FOUR GRILL (dans la position la plus proche des aliments 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 g de grand calamar
- 1 citron
- quelques brins de persil
- huile d'olive
- origan
- sel
- piment en poudre

PRÉPARATION :

Vider le calamar, enlever la tête, retirer le cartilage transparent à l'intérieur et bien le rincer.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche le message « READY », placez le calamar préalablement huilé sur la plaque inférieure , presser avec la plaque supérieure et faire cuire pendant environ 10-12 minutes. 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 00
- 70 g de beurre
- sel
- 2 cuillères à café de sucre
- 16 g de levure à gâteau

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. Insérer la plaque lisse en bas, la laque 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. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et 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 l'écran affiche le message « READY », badigeonner les tranches d'ananas de miel sur les deux faces et les placer sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire pendant 5-6 minutes.

Une fois cuites, mettre les tranches dans un plat, décorer avec des feuilles de menthe fraîche, saupoudrer avec du sucre glace et servir avec des boules de glace.

UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DES PLAQUES POUR GAUFRES

(disponibles comme accessoire à part)

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 8-10 gaufres
PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 315 g de farine 00
- 4 g de sel
- 5 g de levure à gâteau
- 4 g de bicarbonate
- 100 g d'œuf
- 490 ml de lait
- 80 ml d'huile végétale
- 30 g de sucre

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pour gaufre. Mettre tous les ingrédients dans un saladier en commençant par les ingrédients liquides. Fouetter pendant 5 minutes pour amalgamer. Régler les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule.

Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (4-5 min).

Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 10-12 gaufres
PRÉPARATION : 15 minutes
TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 460 g de farine à gâteau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 5 g de levure à gâteau
- 30 g de sucre
- 4 œufs
- 460 g de lait tiède
- 70 g de beurre fondu
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pou gaufres. 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 les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (4-5 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 : 8-10 gaufres
PRÉPARATION : 10 minutes
TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 460 g de farine 00
- 1 cuillère à café de sel
- 3 g de levure à gâteau
- 170 g de sucre
- 2 œufs
- 1345 g de lait tiède
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 140 g de chocolat noir
- 60 g de cacao en poudre
- 6 g de cannelle

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pou gaufres. 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 les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres.
Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'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 está destinado exclusivamente al 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 por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
  Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje el aparato al alcance de 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 implica el riesgo de quemaduras.

- Cuando el aparato esté funcionando, la superficie exterior puede estar muy caliente. Siempre utilice el asa (2) o, si fuera necesario, guantes para horno.
- Retire o cambie las placas de cocción solo cuando el aparato esté completamente frío.
- La sonda de temperatura se puede utilizar solo para medir la temperatura del alimento. Al introducirla

en el alimento, ¡tenga cuidado de no tocar las partes calientes!

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.
- Después de la limpieza, las placas de cocción deben estar secas antes de volverlas a instalar en el aparato.

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 junto 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:** púlselos para desenganchar y quitar la placa.
4. **Dispositivo de enganche/desenganche de las placas Grill y palanca de regulación de la altura:** para bloquear la placa/tapa superior a la altura deseada, para preparar alimentos que no necesitan ser comprimidos.
5. **Palanca para desenganchar la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer en posición en plano.
6. **Regulador de la altura.**
7. **Indicador luminoso de encendido.**
8. **Botón Encendido/Apagado.**
9. **Mando del termostato de la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 240°C, o apagar la placa inferior.
10. Botón «SEAR» (sellado) de la placa inferior.
11. Botón «Bocadillo».
12. Botón «Hamburguesa».
13. Botón de mantenimiento caliente.
14. **Botón tiempo/sonda temperatura** «-»: para ajustar (disminuir) el tiempo de cocción o la temperatura objetivo de la sonda.
15. **Botón tiempo/sonda temperatura** «+»: para ajustar (aumentar) el tiempo de cocción o la temperatura objetivo de la sonda.
16. **Mando termostato de la placa superior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 240°C, o apagar la placa superior.
17. Botón «SEAR» (sellado) de la placa superior.
18. Conector de la sonda de temperatura.
19. **Placas extraíbles:** antiadherentes y lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar. LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDE VARIAR SEGÚN EL MODELO.

19a. **Placa grill:** perfecta para asar bistecs, hamburguesas, pollo y verduras.

19b: **Placa lisa:** para preparar crepes, huevos, tocino y mariscos de forma impecable.

19c: **Placa gofre superior:** para preparar todo tipo de gofre (disponible con CG9167 o como accesorio separado).

19d: **Placa gofre inferior:** para preparar todo tipo de gofre (disponible con CG9167 o como accesorio separado).

20. **Bandeja recogegrasa:** integrada con el aparato, se puede extraer para facilitar la limpieza.
21. Cuchara medidora para gofres (sólo para algunos modelos).
22. Sonda de temperatura y protección.

PRIMER USO

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.

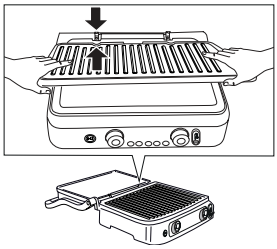
Nota: Antes del uso, limpie la base, tapa y mandos con un paño húmedo para eliminar la suciedad acumulada durante el transporte. Limpie meticulosamente las placas de cocción y la bandeja recogegrasa. Las placas y la bandeja recogegrasa pueden lavarse en lavavajillas.

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 de cocción extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

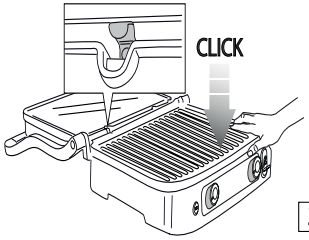
Montaje de las placas de cocción

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



1

- Cada placa, grill o lisa, puede colocarse solo en la parte superior o inferior (véase la figura 2), salvo las placas para gofres.



2

Para quitar las placas

Ubique los botones de desenganche de la placa (**3**) a la derecha. 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.

Colocación de la bandeja recogegrasa

Durante la cocción, la bandeja recogegrasa debe estar montada en la parte trasera 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, compruebe con frecuencia la bandeja recogegrasa y retírela para evitar que se acumule grasa líquida.

Después de la cocción, elimine la grasa de manera adecuada. La bandeja recogegrasa 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 o inmediatamente después de ella.

Antes de realizar cualquier operación en el aparato, deje que se enfríe durante 30 minutos como mínimo.

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

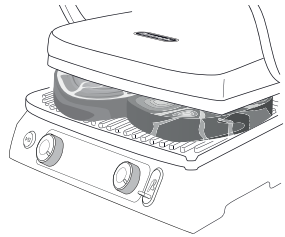
POSICIONES DE USO DEL APARATO

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.

De esta manera 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 «de contacto» es perfecta para preparar en poco tiempo alimentos saludables. En el grill de contacto, el alimento se cuece rápidamente porque está en contacto con las placas de ambos lados al mismo tiempo (véase la figura 3).



3

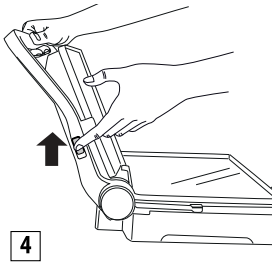
La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recogegrasa.

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

Grill abierto

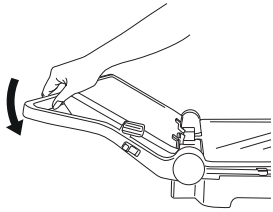
La placa superior está al mismo nivel que la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia. En esta posición el aparato

se puede utilizar como barbacoa, tanto con las placas grill como lisas. Para colocar el aparato en esta posición, en primer lugar identifique la palanca de desenganche de la bisagra situada en el lado izquierdo. Sujete el asa con la mano derecha y con la izquierda deslice la palanca de desenganche hacia arriba (véase la figura 4).



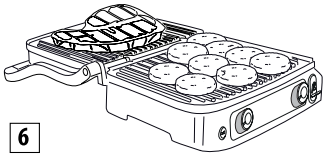
4

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



5

Levante el asa ligeramente antes de tirar de la palanca de desenganche, esto aligera la presión sobre la bisagra y facilita la operación. 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 (véase la figura 6).

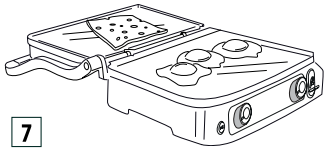


6

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 7).

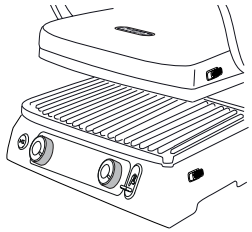


7

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

Función Horno Grill

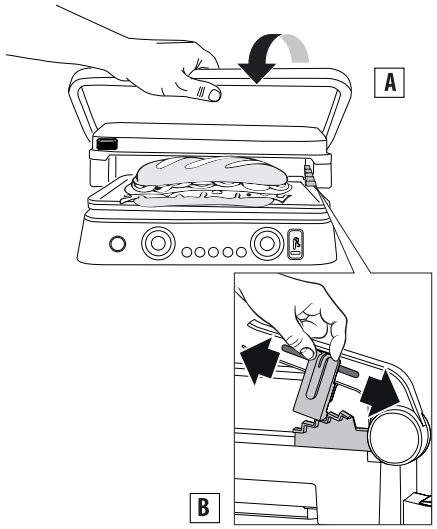
Este modo (véase la figura 8) es ideal para asar sin contacto alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



8

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.
- Lleve la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).
- Coloque el dispositivo de enganche/desenganche de las placas y la palanca de ajuste de la altura (4) en la posición horno deseada deslizando la palanca.
- La placa superior se enganchará en dicha posición. Hay 5 posiciones diferentes de regulación en altura (fig. B).

USO

MODO MANUAL

Cuando el aparato esté correctamente preparado y esté listo para cocinar, seleccione una temperatura entre 60°C y 240°C para cada una de las placas (superior e inferior) utilizando los mandos de termostato 9 y 16.

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».

La temperatura se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

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 (14 y 15); al final del tiempo de cocción, en el visor aparecerá «*END*»; el aparato emitirá 5 señales acústicas **pero quedará encendido**. Cuando el alimento esté cocido, apague el aparato pulsando el botón encendido/apagado (8) o gire los mandos del termostato (9 y 16) hacia la posición "●".

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

FUNCIÓN Sear

Esta función calienta la placa superior y/o inferior a una temperatura más alta durante unos minutos. Es ideal para dorar rápidamente (sellar) los alimentos al inicio de la cocción (ideal para carnes gruesas). Pulse el botón encendido/apagado, precaliente las placas pulsando los botones de sellado (10 y 17).

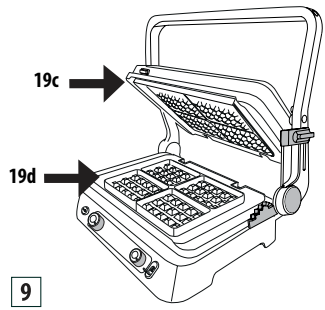
Durante el precalentamiento, los ledes alrededor del botón de sellado parpadearán. Cuando la placa alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal acústica y el led permanecerá encendido durante un minuto.

Coloque los alimentos sobre las placas inmediatamente; durante este minuto el aparato llevará la placa a la temperatura de sellado. Posteriormente, el led se apagará, el visor mostrará la temperatura ajustada en el termostato y el aparato calentará la placa en consecuencia.

Nota: Esta función se puede utilizar una vez cada 30 minutos. Al final del ciclo, si se pulsa la función de sellado antes de 30 minutos, el led que rodea el botón de sellado parpadeará 5 veces y el aparato emitirá 3 señales acústicas. La operación no se puede ajustar en el controlador electrónico.

MODO gofres (solo en algunos modelos)

- Introduzca las placas para gofres (19c/19d) 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 9.



9

- Una vez introducida la placa inferior en el aparato, en el visor aparecerá OFF-1-2 o 3 (según la posición de los mandos). Gire los mandos del termostato a la posición deseada (1= claro, 2= medio, 3= oscuro) 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 cada una de 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 señales acústicas, el temporizador desaparecerá y en el visor aparecerá el mensaje «END»; el aparato quedará encendido. Cuando

termine de preparar los gofres, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.
- Para preparar más gofres, añada masa a la placa inferior y repita los pasos anteriores.

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

Nota: Esta función ha sido optimizada con el aparato en la posición CERRADO.

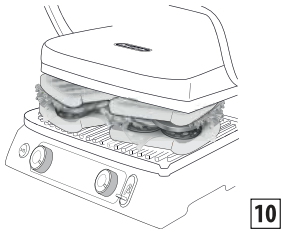
FUNCIÓN bocadillo

Esta función es ideal para tostar el pan por fuera y calentar el interior del bocadillo. Pulse el botón BOCADILLO (11), el led de función se encenderá y el visor mostrará el tiempo de cocción por defecto (05:00). El tiempo se puede modificar en cualquier momento simplemente pulsando los botones - (14) o + (15); la temperatura ya está ajustada y no se puede modificar porque los mandos están desactivados.

Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO: se encenderá el indicador ON (el tiempo en el visor comenzará a parpadear). El aparato comenzará la fase de calentamiento. Cuando el termostato alcance la temperatura, el aparato emitirá una señal acústica que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».

Coloque el bocadillo en la placa inferior como se muestra en la figura 10, cierre la placa superior y pulse el botón BOCADILLO para iniciar la cuenta atrás.

Al final de la cocción se emitirán cinco señalas acústicas y en el visor se visualizará «--:--». Cuando termine de preparar los bocadillos, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.



10

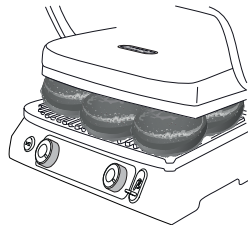
¡Advertencia! No utilice utensilios de metal para retirar los bocadillos, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

Nota: iniciando desde la situación de listo, si no se pulsara de nuevo el botón bocadillo antes de 60 minutos, el aparato se apagará. Esta función ha sido optimizada con el aparato en la posición CERRADO.

Función HAMBURGUESA

Esta función es ideal para cocer hamburguesas. Pulse el botón HAMBURGUESA (12), el led de función se encenderá y el visor mostrará el tiempo de cocción por defecto (*08:00*). El tiempo se puede modificar en cualquier momento simplemente pulsando los botones - (14) o + (15); la temperatura ya está ajustada y no se puede modificar porque los mandos están desactivados. Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO: se encenderá el indicador ON (el tiempo en el visor comenzará a parpadear). El aparato comenzará la fase de calentamiento. Cuando el termostato alcance la temperatura, el aparato emitirá una señal acústica que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».

Coloque la hamburguesa en la placa inferior como se muestra en la figura 11, cierre la placa superior y pulse el botón HAMBURGUESA para iniciar la cuenta atrás.



11

Al final de la cocción se emitirán cinco señalas acústicas y en el visor se visualizará «--:--». Después de preparar la última hamburguesa, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

¡Advertencia! No utilice utensilios de metal para retirar las hamburguesas, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

Nota: iniciando desde la situación de listo, si no se pulsara de nuevo el botón hamburguesa antes de 60 minutos, el aparato se apagará. Esta función ha sido optimizada con el aparato en la posición CERRADO.

Función KEEP WARM (mantener caliente)

Esta función es ideal para mantener los alimentos calientes al final de la cocción, antes de servirlos. Pulse el botón KEEP WARM (13): el led de la función se encenderá.

Después de que se haya activado la función, la temperatura de las placas cambiará automáticamente del ajuste anterior

a 60°C; puesto que las placas no se enfrían inmediatamente, se recomienda cocer los alimentos unos minutos menos (la función de mantener caliente terminará la cocción).
No se recomienda utilizar esta función para alimentos como filetes y bistec que tienden a endurecerse si se mantienen calientes durante mucho tiempo. Por el contrario, es muy adecuada para alimentos grasos como chorizos parrilleros, costillas, carne de ave, hamburguesas, verduras, polenta y algunos tipos de pescado.

- **Si no se ha ajustado el tiempo de cocción,** pulsando el botón KEEP WARM (13) la función se activará inmediatamente (el visor mostrará el tiempo de mantener caliente y parpadearán 6 barras en el lugar de las temperaturas).
- **Si se ha ajustado el tiempo de cocción** y se pulsara el botón KEEP WARM (13), el aparato pasará automáticamente al modo mantener caliente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

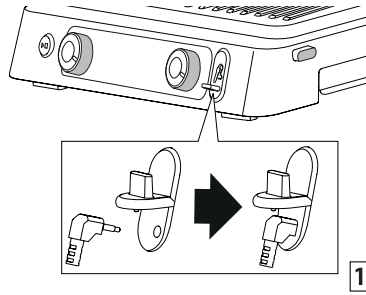
Para apagar el aparato, pulse el botón de encendido/apagado o, pero solo en modo manual, coloque los 2 mandos en la posición «●».

No es posible pasar de la función KEEP WARM a la función de cocción. Restablezca siempre primero la función apagando el aparato. La función KEEP WARM se desactivará automáticamente después de **60 minutos**.
Si se conecta la sonda y se selecciona la función KEEP WARM antes de pulsar el botón de encendido/apagado, cuando los alimentos alcancen la temperatura deseada, el aparato pasará automáticamente a la función KEEP WARM.

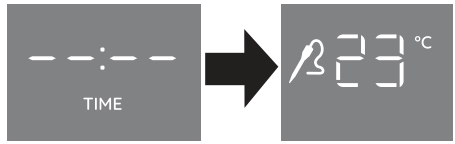
⚠ ***¡Importante!*** Si se utiliza la función mantener caliente con las funciones de hamburguesa o bocadillo, ambas placas permanecerán encendidas aunque los mandos estén en la posición «●».
Si se utiliza la función de mantener caliente durante la cocción en modo manual (grill de contacto, horno grill, grill abierto), solo estarán en funcionamiento las placas encendidas (si un mando está en la posición «●» durante la cocción, la placa de cocción correspondiente permanecerá APAGADA incluso en la función de mantener caliente).

SONDA DE TEMPERATURA

Este accesorio es ideal para controlar la temperatura interna de los alimentos para cocerlos a la temperatura deseada. Conecte la sonda (22) en el conector correspondiente (18) como se muestra en la figura 12. El visor cambiará automáticamente del modo temporizador a la temperatura de la sonda, como se muestra en la figura 13.

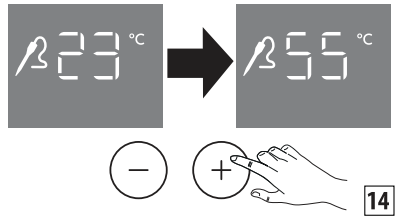


12



13

La sonda se puede utilizar de dos maneras diferentes; la primera es para comprobar simplemente la temperatura de los alimentos cuando se desee. Para ello, introduzca la sonda en el alimento y luego retírela. La segunda opción es dejar la sonda en el interior del alimento durante la cocción; en este caso, es posible ajustar la temperatura objetivo deseada pulsando los botones temporizador/sonda de temperatura - (14) y + (15), como se muestra en la figura 14.



14

Una vez alcanzada la temperatura configurada, el aparato emitirá 3 señales acústicas (se recomienda comprobar los alimentos en varios puntos antes de retirarlos de la placa de cocción, para asegurarse de que haya introducido la sonda en el centro del alimento).
El aparato permanecerá encendido. Si se ajusta un tiempo de cocción y se introduce la sonda, los números en el visor siempre indicarán la temperatura de la sonda. Por lo tanto, no será posible ver el tiempo previamente ajustado (para ello, retire la sonda). En este caso, habiendo ajustado 2 controles (temporizador y temperatura objetivo), el aparato continuará la cuenta atrás, al final de la cual emitirá 5 señales acústicas mientras que cuando se alcance la temperatura objetivo emitirá 3. En ambos casos el aparato permanecerá encen-

dido. Si se utiliza la sonda con la función HAMBURGUESA, la temperatura objetivo preestablecida es de 80°C; esta se puede modificar pulsando los botones temporizador/sonda de temperatura - (14) y + (15).
En las funciones automáticas, el tiempo siempre está ajustado aunque no se vea al introducir la sonda.
Si se utiliza la sonda con la función bocadillo, la sonda solo puede controlar la temperatura: no hay temperatura objetivo. En las funciones automáticas, el tiempo siempre está ajustado aunque no se vea al introducir la sonda.

¡Advertencia! el extremo de la sonda es puntiagudo, manipúlela con cuidado. Mantenga fuera del alcance de los niños.

¡Peligro de quemaduras! La sonda de temperatura se puede utilizar solo para medir la temperatura del alimento. Al introducirla en el alimento, ¡tenga cuidado de no tocar las partes calientes!

Nota: la sonda no se puede lavar en el lavavajillas ni sumergir en agua, por lo que se recomienda limpiar el exterior de la sonda con una esponja suave o un paño humedecido con agua y detergente neutro.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS		
VACA		
Filete / bistec	(sangrante) (al punto) (muy hecho)	52°C 58°C 65°C
costillas		93°C
hamburguesas		72°C
CORDERO		
chuleta		65°C
CERDO		
filete	(al punto) (muy hecho)	65°C 72°C
chuleta		72°C
chorizos parrilleros		80°C
costillas		88°C
POLLO Y PAVO		
pechuga		75°C
alas		80°C

PESCADO	
entero	63°C

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.
- 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.
- Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe durante 30 minutos como mínimo.

Limpieza y cuidado

Nota: Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado completamente.
Al final de la cocción, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante al menos 30 minutos. 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 comprometer 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 detergente suave.
No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~50-60 Hz
Potencia absorbida:	- 2200 W (placa grill y lisa) - 1800 W (gofres)

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.	Desenchufe el aparato. 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.
	Se ha superado el tiempo de encendido del elemento calentador.	El controlador electrónico ha detectado que el elemento calentador ha estado encendido demasiado tiempo.	Desenchufe el aparato. No coloque alimentos de gran tamaño o congelados en las placas del grill, ya que podrían sobrecargar los elementos calentadores. El dispositivo de control mostrará el mensaje de error y el aparato se apagará. Deje que el aparato se enfríe antes de iniciar un nuevo ciclo de cocción.

	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desenchufe el aparato. 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.	Anote la denominación del error. Desenchufe el aparato. 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 «●» y el visor superior e inferior muestra OFF. Gire el mando hacia la temperatura deseada y pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO.
		Cuando se pulsen los botones de sellado, en el visor parpadeará «SEAR» y se desactivará la función de sellado.	La función de sellado está disponible cada 30 minutos del ciclo de cocción. Si se intenta realizar un segundo ciclo de sellado antes de que transcurran 30 minutos, la operación será rechazada. Espere 30 minutos antes de iniciar un nuevo ciclo de sellado.
	Error de la termosonda	La termosonda está muy caliente o el controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desconecte la termosonda y deje que se enfríe antes de conectarla de nuevo. Si *ERR* aparece de nuevo, habrá que sustituir la termosonda. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.
		Al conectar el conector de la sonda en el aparato, el visor no cambia del modo temporizador a la visualización de la temperatura.	Hay que sustituir la sonda de temperatura o el conector. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.

TABLA DE COCCIÓN

NOTA PARA EL MODELO CG9160: Si tiene este modelo (que tiene una sola placa grill y una sola placa lisa), el tipo de placa indicado en la columna correspondiente debe instalarse en la parte inferior del aparato y la otra placa en la parte superior.

VACA	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	SELLADO	MÍN	SUGERENCIAS
Bistec	0,5 - 1	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	grill	240		5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	Sangrante	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	grill	240		4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240		7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	GRILL ABIERTO	grill	240		10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuletón	2-3	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	grill	240		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240		13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CORDERO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	MÍN	SUGERENCIAS
Chuleta	1,5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	grill	240	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1,5-3	6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	grill	240	12 - 14	

CERDO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	°C	SELLADO	MÍN	SUGERENCIAS
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	GRILL ABIERTO	grill	240		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	grill	240		9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	GRILL ABIERTO	grill	240		11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas de cerdo		6-8	GRILL DE CONTACTO	grill	200		20 - 25	dar vuelta dos o tres veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	grill	240		1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	grill	200		16 - 18	pinchar los chorizos parrilleros con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		8 - 10	

POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	CONFIGU-RACIÓN	PLACAS	℃	SELLADO	MÍN	SUGERENCIAS
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	grill	240	√	3 - 4	untar bien con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	grill	200		20 - 25	voltear una o dos veces durante la cocción
Alas		6	GRILL DE CONTACTO	grill	200		14 - 16	voltear una o dos veces durante la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		11 - 13	voltear una o dos veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	grill	240		6 - 8	
Pollo picante		1	GRILL DE CONTACTO	grill	200		40 - 45	voltear una o dos veces durante la cocción

PAN	Cant. PIEZAS	CONFIGURA-CIÓN	PLACAS	℃	MÍN	SUGERENCIAS
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	grill	240	2 - 3	
Rodajas de pan	4	GRILL ABIERTO	placa lisa	240	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	Cant. PIEZAS	CONFIGURA-CIÓN	PLACAS	℃	MÍN	SUGERENCIAS
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	grill	240	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	grill	240	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	grill	240	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	GRILL ABIERTO	placa lisa	240	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	placa lisa	240	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, mezclar frecuentemente con una paleta

Pescado	CANTIDAD	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	℃	MÍN	SUGERENCIAS
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	grill	200	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Filete	500 g	1	HORNO GRILL	grill	240	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	200	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	GRILL ABIERTO	grill	240	10 - 12	untar bien con aceite la comida; voltear dos o tres veces
Calamares	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	grill	200	10 - 12	untar bien con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	grill	200	4 - 6	untar bien con aceite el alimento

POSTRE	Cant. PIEZAS	CONFIGURACIÓN	PLACAS	℃	MÍN	SUGERENCIAS
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	placa lisa	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Gofres	4	GRILL DE CONTACTO	GOFRES	1 - 2 - 3	4 - 5	untar con mantequilla las placas
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	grill	200	5 - 6	untar con mantequilla las placas

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO AHUMADO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

- huevos 2
- tocino 2 lonchas
- leche 10 ml
- 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 abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 240°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 40 ml
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- pan baguette 1

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas, pelarlas y cortarlas en rodajas gruesas.
Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 240°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 tostarlo a 240°C 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
- escamas de queso de rallar 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 abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 240°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, 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 2 cucharaditas
- 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 la mezcla 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 240°C. Pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa grill y el botón SEAR para ambas placas. Cuando en el visor deje de parpadear 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 20 ml
- mantequilla 60 g
- aceite de oliva al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SETAS:

- mantequilla 30 g
- queso gorgonzola 2 cucharaditas
- 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: derretir la mantequilla en una sartén, añadir la chalota cortada en rodajas y cocer durante 2-3 minutos. Añadir las setas y cocer otros 5 minutos. Añadir el whisky, cocer durante 1 minuto, añadir un vaso de agua y cocer durante otro minuto. Añadir la nata líquida, el zumo de limón, el perejil, el queso gorgonzola y llevar a ebullición Cocer hasta que la salsa se ponga densa; salpimentar y dejarla a un lado.

Mientras tanto, preparar la salsa para pincelar los filetes durante la cocción; en una sartén pequeña poner la mantequilla, la mostaza y el 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 el termostato inferior y superior en 240°C.

Pulsar el botón ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato y el botón SEAR para ambas placas.

Pincelar los filetes con la salsa por ambos lados: cuando el mensaje «SEAR» deje de parpadear en el visor, colocarlos en la placa inferior y cerrar el aparato. Cocer durante 6-8 min dependiendo del grado de cocción deseado y del grosor de los filetes. Al concluir, retirar los filetes y servirlos 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 emmenthal en rodajas 100 g
- aceite de oliva 20 ml
- 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 en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior. Ajustar el termostato inferior y superior en 240°C.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

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 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 rebanada de pan, con el lado tostado hacia abajo, pulsar el botón «BOCADILLO»; cuando en el visor se visualice el mensaje «READY», introducir los bocadillos 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 240°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 2 cucharaditas
- azúcar 2 cucharaditas
- zumo de lima 10 ml
- sal gruesa 2 cucharadas
- 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 lima 10 ml
- aceite de oliva 10 ml
- miel 10 ml
- 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 dados de 2 cm de ancho, añadir el adobo y cubrir 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 240°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 40 ml
- mostaza con semillas 30 ml
- vinagre de vino blanco 30 ml
- hierbas provenzales 4 cucharaditas
- ajo picado 2 dientes
- sal gruesa 2 cucharadas
- 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 210°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 210°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.

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. Poner en el refrigerador a reposar durante unos 30 minutos como mínimo

Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo HORNO GRILL. Ajustar el termostato inferior y superior en 240°C.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparezca el mensaje READY, colocar en la placa inferior el filete previamente untado con aceite, bajar 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 210°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca READY, colocar en la placa inferior el calamar untado previamente con aceite, comprimir con la superior y cocer durante 10-12 min. 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 00 100 g
- mantequilla 70 g
- sal al gusto
- azúcar 2 cucharaditas
- 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 desde 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 aparato y cocer durante 5-6 min.
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 GOFRES ESTÁN DISPONIBLES

(disponibles como accesorio separado)

GOFRES CLÁSICOS

PORCIONES: 8-10 gofres
PREPARACIÓN: 10 min.
TIEMPO DE COCCIÓN: 15min.

INGREDIENTES:

- harina 00 315 g
- sal 4 g
- polvo de hornear 5 g
- bicarbonato 4 g
- huevos 100 g
- leche 490 ml
- aceite vegetal 80 ml
- azúcar 30 g

PREPARACIÓN:

Introducir las placas para gofres. Colocar todos los ingredientes en un recipiente comenzando por aquellos líquidos. Batir durante 5 minutos hasta amalgamar. Ajustar los termóstatos en la posición deseada. Calentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla para dos cavidades de la placa utilizando una cuchara si fuera necesario. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (4-5 minutos).
Continuar hasta terminar la mezcla.
Servir inmediatamente.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 10-12 gofres
PREPARACIÓN: 15 min.
TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina para postre 460 g
- sal 1/2 cucharadita
- polvo de hornear 5 g
- azúcar 30 g
- huevos 4
- leche tibia 460 g
- mantequilla derretida 70 g
- extracto de vainilla 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN:

Introducir las placas para gofres. Mezclar en un recipiente

grande la harina, sal y polvo de hornear; dejar a un lado. 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 los termóstatos en la posición deseada. Calentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla para dos cavidades de la placa utilizando una cuchara si fuera necesario. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (4-5 minutos). Continuar hasta terminar la mezcla.Servir inmediatamente.

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 8 - 10 gofres
PREPARACIÓN: 10 min.
TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina 00 460 g
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 3 g
- azúcar 170 g
- huevos 2
- leche tibia 1345 g
- mantequilla 80 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 140 g
- cacao en polvo 60 g
- canela 6 g

PREPARACIÓN:

Introducir las placas para gofres. 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 los termóstatos en la posición deseada. Calentar la placa para gofres.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y verter una dosis de la mezcla para dos cavidades de la placa utilizando una cuchara si fuera necesario. 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 controlo 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 comporta o risco de abrasões ou queimaduras.

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

- A sonda de temperatura só pode ser utilizada para medir a temperatura dos alimentos. Ao inseri-la nos alimentos, tenha cuidado para não tocar nas partes quentes!

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.
- Após a limpeza, as placas de cozedura devem ser secas antes de as reinstalar no aparelho.

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

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 das placas grill e alavanca de regulação da altura:** para bloquear a placa/tampa superior à altura desejada, para preparar alimentos que não precisam de ser prensados.
5. **Alavanca de desbloqueio da dobradiça:** permite abrir completamente a tampa para cozinhar na posição plana.
6. **Níveis de regulação da altura.**
7. **Indicador luminoso de ligação.**
8. **Tecla Start/Stop.**
9. **Seletor do termóstato da placa inferior:** para regular a temperatura de 60°C a 240°C ou para desligar a placa inferior.
10. Tecla "EAR" (selagem) da placa inferior.
11. Tecla "Sanduiche".
12. Tecla "Hambúrguer".
13. Tecla de manutenção dos alimentos quentes.
14. **Tecla de tempo/sonda de temperatura** "-": para regular (diminuir) o tempo de cozedura ou a temperatura-alvo da sonda.
15. **Tecla de tempo/ sonda de temperatura** "+": para regular (aumentar) o tempo de cozedura ou a temperatura-alvo da sonda.
16. **Seletor do termóstato da placa superior:** para regular a temperatura de 60°C a 240°C ou para desligar a placa superior.
17. Tecla "SEAR" (selagem) da placa superior.
18. Conector da sonda de temperatura.
19. **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.

19a. **Placa grill:** perfeita para grelhar bifes, hambúrgueres, frango e legumes

19b: **Placa lisa:** para preparar crepes, ovos, bacon e crustáceos de forma impecável.

19c: **Placa de waffles superior:** para preparar todos os tipos de waffles (disponível com CG9167 ou como acessório separado).

19d: **Placa de waffles inferior:** para preparar todos os tipos de waffles (disponível com CG9167 ou como acessório separado).

20. **Tabuleiro de recolha de gordura:** integrado no aparelho e amovível para uma fácil limpeza.
21. Medidor para waffles (apenas em alguns modelos).
22. Sonda de temperatura e estojo.

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.

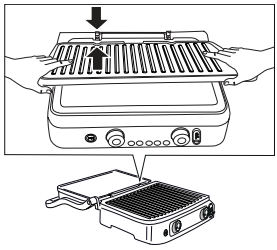
Nota: Antes da utilização, limpe a base, a tampa e os seletores de controlo com um pano húmido para remover o pó acumulado durante o transporte. Limpe cuidadosamente as placas de cozedura e o tabuleiro de recolha de gordura. As placas e o tabuleiro de recolha de gordura podem ser lavados na máquina de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

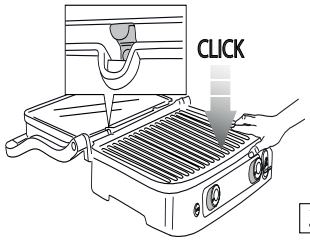
Introdução das placas de cozedura

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



1

- Cada placa, grill ou lisa, apenas pode ser inserida no compartimento superior ou inferior (ver a figura 2), à exceção das placas para waffles.



2

Para remover as placas

Identifique no lado direito os botões de desbloqueio (**3**) das placas. Prima firmemente o botão para retirar a placa da base. Pegue na placa com as 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.

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

Posicionamento do tabuleiro de recolha de gordura

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

Nota: Durante a cozedura, verifique frequentemente e retire o tabuleiro de recolha de gordura para evitar a acumulação de gordura derretida.

Após a cozedura, elimine adequadamente 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 de alumínio moldado sob pressão tornam-se 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. Ao retirar o tabuleiro, tenha cuidado para não derramar líquidos.

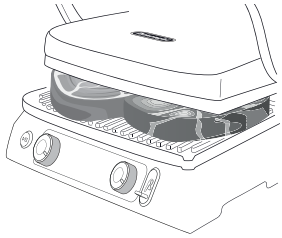
POSIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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 ou em fatias finas, legumes e sandes. A função de "contacto" é perfeita para preparar os alimentos em pouco tempo e de forma salutar. No 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).

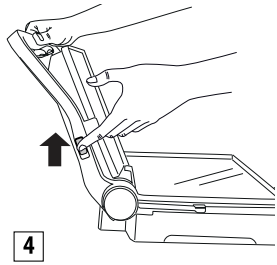


3

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 cozinhar 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).

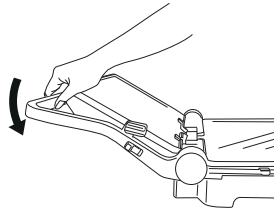
Grelha aberta

A placa superior está ao lado 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 como barbecue, com placas tanto grill como lisas. Para regular o aparelho nesta posição é, antes de mais, preciso identificar a alavanca de desbloqueio da dobradiça, situada à esquerda. Segure na pega com a mão direita e com a esquerda faça deslizar para cima a alavanca de desbloqueio (ver a figura 4).



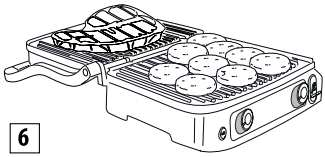
4

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



5

Se levantar ligeiramente a pega antes de puxar a alavanca 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 (ver a figura 6).

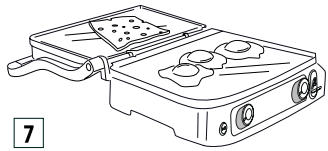


6

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 7).



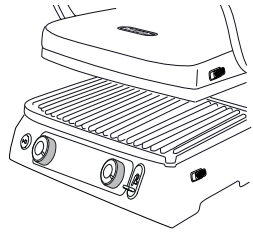
7

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

Função Forno Grill

Este modo (ver a figura 8) é perfeito para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.

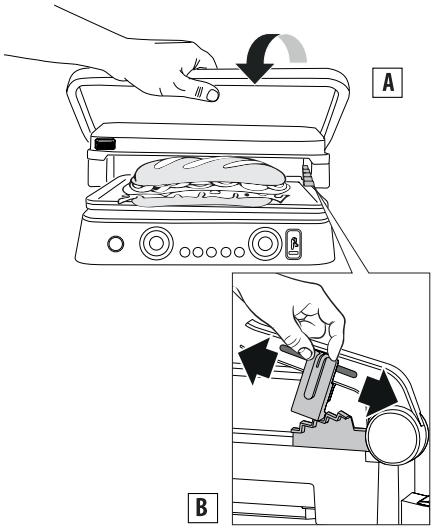
Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.



8

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).
- Coloque o dispositivo de bloqueio/desbloqueio das placas e a alavanca de regulação da altura (4) na posição do forno desejada, deslizando a alavanca.
- A placa superior bloqueia na posição. Existem 5 regulações em altura diferentes (fig. B).



UTILIZAÇÃO

MODO MANUAL

Uma vez preparado corretamente o aparelho, e quando estiver pronto para cozinhar, selecione uma temperatura de 60 °C a 240°C para cada uma das duas placas (superior e inferior) utilizando os seletores do termóstato 9 e 16.

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 termóstato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY".

A temperatura pode ser alterada a qualquer momento durante a cozedura.

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 (14 e 15); no fim do tempo de cozedura o visor apresenta "*END*"; o aparelho emite 5 sinais sonoros **mas mantém-se ligado**. Quando os alimentos estiverem cozinhados, desligue o aparelho premindo a tecla start/stop (8) ou rode os seletores do termóstato (9 e 16) para ●.

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

FUNÇÃO Sear

Esta função aquece a placa superior e/ou inferior a uma temperatura mais elevada durante alguns minutos. É ideal para escaldar rapidamente (selar) os alimentos no início da cozedura (ideal para carnes grossas). Prima o botão start/stop e, depois, pré-aqueça as placas premindo os botões de selagem (10 e 17).

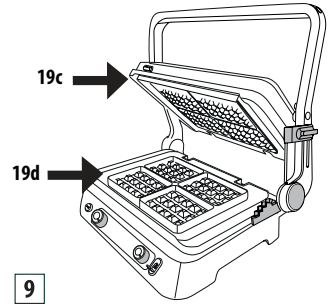
Durante o pré-aquecimento, os LEDs à volta do botão de selagem piscam. Quando a placa atinge a temperatura pretendida, o aparelho emite um sinal sonoro e o LED permanece ligado durante um minuto.

Coloque imediatamente os alimentos nas placas; durante este minuto, o aparelho leva a placa à temperatura de selagem. Depois disso, o LED desliga-se, o visor mostra a temperatura definida no termóstato e o aparelho aquece a placa em conformidade.

Nota: Esta função só pode ser utilizada uma vez a cada 30 minutos. Uma vez terminado o ciclo, se premir a função de selagem no espaço de 30 minutos, o LED à volta do botão de selagem pisca 5 vezes e o aparelho emite 3 sinais sonoros. A operação não pode ser programada no comando eletrónico.

MODO waffles (apenas em alguns modelos)

- Insira as placas para waffles (19c/19d) 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 9.



- Uma vez inserida a placa inferior no aparelho, aparece OFF-1-2 ou 3 no visor (dependendo da posição dos botões). Rode os botões do termóstato para a posição desejada (1= claro, 2= médio, 3= escuro) e prima o botão start/stop.
- O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termóstato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY".

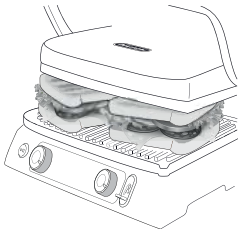
- Unte ligeiramente as placas com manteiga derretida
- **Deite uma medida para duas formas da placa.**
- Estenda ligeiramente a massa e feche o aparelho**.**
- Coza durante o tempo indicado nas receitas.
  Se programar o temporizador, no fim do ciclo de cozedura são emitidos três sinais sonoros, o temporizador desaparece e, no visor, aparece a mensagem "END"; o aparelho mantém-se ligado. Uma vez preparada a última waffle, prima a tecla start/stop para desligar o aparelho.
- Para preparar outras waffles, adicione mais massa à placa inferior e repita as operações acima descritas.

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

ⓘ ***Nota:*** Esta função foi otimizada com o aparelho na posição FECHADA.

FUNÇÃO sanduiche

Esta função é ideal para tostar o pão no exterior e aquecer o interior da sandes. Prima a tecla SANDUICHE (11), o LED de função acende-se e o visor apresenta o tempo de cozedura predefinido (05:00). O tempo pode ser alterado a qualquer momento, bastando premir os botões - (14) ou + (15); a temperatura já está definida e não pode ser alterada porque os botões estão desativados. Prima o botão START/STOP: acende-se a luz ON (o tempo no visor começará a piscar). O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termóstato atinge a temperatura, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY". Coloque a sanduiche na placa inferior, como mostra a figura 10, feche com a superior e prima o botão SANDUICHE para iniciar a contagem decrescente. No final da cozedura, serão emitidos cinco sinais sonoros e no visor será exibido "--:--". Uma vez preparada a última sanduiche, prima a tecla START/STOP para desligar o aparelho.



10

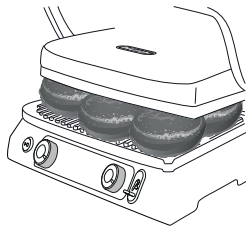
⚠ ***Atenção!*** Não utilize utensílios metálicos para remover as sandes, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas.

ⓘ ***Nota:*** a partir da situação de pronto, se não premir a tecla da sanduiche pela segunda vez dentro de 60 minutos, o aparelho desliga-se. Esta função foi otimizada com o aparelho na posição FECHADA.

Função HAMBÚRGUER

Esta função é ideal para cozinhar hambúrgueres. Prima a tecla HAMBÚRGUER (12): o LED de função acende-se e o visor apresenta o tempo de cozedura predefinido (08:00). O tempo pode ser alterado a qualquer momento, bastando premir os botões - (14) ou + (15); a temperatura já está definida e não pode ser alterada porque os botões estão desativados. Prima o botão START/STOP: acende-se a luz ON (o tempo no visor começará a piscar). O aparelho começa a fase de pré-aquecimento.

Quando o termóstato atinge a temperatura, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY". Coloque o hambúrguer na placa inferior, como mostra a figura 11, feche com a superior e prima o botão HAMBÚRGUER para iniciar a contagem decrescente.



11

No final da cozedura, serão emitidos cinco sinais sonoros e no visor será exibido "--:--". Uma vez preparado o último hambúrguer, prima a tecla START/STOP para desligar o aparelho.

⚠ ***Atenção!*** Não utilize utensílios metálicos para remover os hambúrgueres, pois podem danificar o revestimento antiaderente das placas.

ⓘ ***Nota:*** a partir da situação de pronto, se não premir a tecla do hambúrguer pela segunda vez dentro de 60 minutos, o aparelho desliga-se. Esta função foi otimizada com o aparelho na posição FECHADA.

Função KEEP WARM (manutenção dos alimentos quentes)

Esta função é ideal para manter os alimentos quentes no final da cozedura, antes de os servir à mesa. Prima a tecla KEEP WARM (13): o LED de função acende-se.

Uma vez ativada a função, a temperatura das placas passará automaticamente da regulação anterior para 60°C; uma vez que as placas não arrefecem imediatamente, recomenda-se cozinhar os alimentos alguns minutos a menos (a função de manutenção dos alimentos quentes terminará a cozedura).

Não recomendamos a utilização desta funcionalidade para alimentos como lombo e bifes que, se mantidos quentes por muito tempo, tendem a endurecer. Muito indicada, contudo, para alimentos gordos, como salsichas, costeletas, aves, hambúrgueres, legumes, polenta e alguns tipos de peixe.

- **Se o tempo de cozedura não tiver sido definido,** premindo a tecla KEEP WARM (13), a função começará imediatamente (o visor mostrará o tempo de manutenção dos alimentos quentes e, em vez das temperaturas, piscarão 6 barras).
- **Se tiver definido o tempo de cozedura** e premir a tecla KEEP WARM (13), quando o tempo programado expirar, o aparelho passará automaticamente para o modo de manutenção dos alimentos quentes.

Para desligar o aparelho, prima a tecla Start/Stop ou, mas apenas no modo manual, coloque os 2 botões na posição "●".

Não é possível passar da função KEEP WARM para a função de cozedura. Restabeleça sempre primeiro a função desligando o aparelho. A função KEEP WARM desativa-se automaticamente após **60 minutos**.

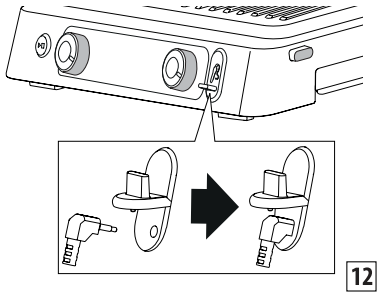
Se ligar a sonda e selecionar a função KEEP WARM antes de premir o botão Start/Stop, quando os alimentos atingirem a temperatura desejada, o aparelho passa automaticamente para a função KEEP WARM.

⚠ ***Importante!*** se utilizar a função de manutenção dos alimentos quentes com as funções de hambúrguer ou sanduíche, ambas as placas permanecerão ligadas mesmo que os botões estejam na posição "●".

Se utilizar a função de manutenção dos alimentos quentes durante a cozedura em modo manual (grelhador de placas, forno grill, grelha aberta), apenas as placas ligadas estarão em funcionamento (se um botão estiver na posição "●" durante a cozedura, a respetiva placa permanecerá DESLIGADA mesmo na função de manutenção dos alimentos quentes).

SONDA DE TEMPERATURA

Este acessório é ideal para controlar a temperatura interna dos alimentos de modo a cozinhá-los à temperatura desejada. Insira a sonda (22) no conector próprio (18) como mostra a Figura 12. O visor passa automaticamente do modo temporizador para a temperatura da sonda, como mostra a Figura 13.

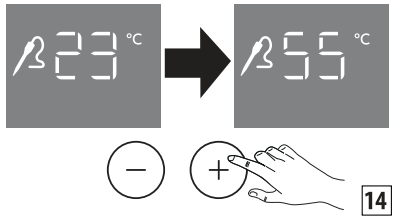


12



13

A sonda pode ser usada de dois modos diferentes; o primeiro para verificar simplesmente a temperatura dos alimentos sempre que desejar. Para isso, insira a sonda nos alimentos e, em seguida, remova-a. A segunda opção é deixar a sonda dentro dos alimentos durante a cozedura; neste caso, pode definir a temperatura-alvo desejada premindo os botões de temporizador/sonda de temperatura - (14) e + (15) como indicado na figura 14.



14

Uma vez alcançada a temperatura definida, o aparelho emite 3 sinais sonoros (recomendamos sempre que verifique os alimentos em vários locais antes de os retirar da placa de cozedura, para ter a certeza de que inseriu a sonda no centro dos alimentos). O aparelho permanecerá ligado. Se definir um tempo de cozedura e inserir a sonda, os números no visor in-

dicam sempre a temperatura da sonda. Por isso, não será possível ver o tempo previamente definido (para o fazer, retire a sonda). Neste caso, tendo definido 2 controlos (temporizador e temperatura-alvo), o aparelho continuará a contagem decrescente, no fim da qual emitirá 5 sinais sonoros, ao passo que, ao atingir a temperatura-alvo, emitirá 3. Em ambos os casos, o aparelho permanecerá ligado. Se utilizar a sonda com a função HAMBÚRGUER, a temperatura-alvo predefinida é de 80°C; pode alterá-la premindo os botões de temporizador/sonda de temperatura - (14) e + (15).
Nas funções automáticas, o tempo é sempre definido mesmo que não se veja quando se insere a sonda.
Se utilizar a sonda com a função sanduíche, a sonda só pode monitorizar a temperatura: não há uma temperatura-alvo. Nas funções automáticas, o tempo é sempre definido mesmo que não se veja quando se insere a sonda.

Atenção! a extremidade da sonda é pontiaguda, manuseie-a com cuidado. Mantenha fora do alcance das crianças.

Perigo de queimaduras!! A sonda de temperatura só pode ser utilizada para medir a temperatura dos alimentos. Ao inseri-la nos alimentos, tenha cuidado para não tocar nas partes quentes!

Nota: a sonda não pode ser colocada na máquina de lavar loiça nem mergulhada em água, pelo que é aconselhável limpar o exterior da sonda com uma esponja macia ou um pano humedecido com água e detergente neutro.

TEMPERATURAS RECOMENDADAS		
VACA		
Lombo/bife	(mal passado)	52°C
	(cozedura média)	58°C
	(bem passado)	65°C
costelinhas		93°C
hambúrguer		72°C
BORREGO		
costeleta		65°C
PORCO		
filete	(cozedura média)	65°C
	(bem passado)	72°C
costeleta		72°C
salsichas		80°C
costelinhas		88°C
FRANGO E PERU		
peito		75°C
asas		80°C
PEIXE		
inteiro		63°C

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção por parte do utilizador

- Não utilize utensílios metálicos que possam riscar as placas antiaderentes. Utilize utensílios de madeira ou de plástico termorresistente.
- 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. 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 arrefeceram completamente. As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, ainda que as lavagens frequentes possam comprometer 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 ~50-60Hz
Potência absorvida:	- 2200 W (placa grill e lisa)
	- 1800 W (waffles)

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 o aparelho 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.
	Foi ultrapassado o tempo de ligação do elemento de aquecimento.	O controlo eletrónico detetou que o elemento de aquecimento foi ligado durante um tempo excessivo.	Desligue o aparelho da tomada de alimentação. Não coloque alimentos demasiado grandes ou congelados nas placas do grill, pois podem sobrecarregar os elementos de aquecimento. O dispositivo de controlo exibe a mensagem de erro e o aparelho desliga-se. Antes de efetuar um novo ciclo de cozedura, deixe o aparelho arrefecer.

	Mau funcionamento da sonda de temperatura.	O controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.	Desligue o aparelho 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.	Anote a denominação do erro. Desligue o aparelho 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 "●" e o visor superior e inferior apresenta OFF. Rode o seletor para a temperatura desejada e, depois, prima a tecla START/STOP.
		Quando os botões de selagem são premidos, a indicação "SEAR" pisca no visor, após o que a função de selagem é desativada.	A função de selagem está disponível a cada 30 minutos do ciclo de cozedura. Se tentar realizar um segundo ciclo de selagem antes de passarem 30 minutos, a operação será recusada. Aguarde 30 minutos antes de iniciar um novo ciclo de selagem.
	Erro da termossonda	A termossonda está demasiado quente ou o controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.	Desligue a termossonda e deixe-a arrefecer antes de a voltar a ligar. Se *ERR* aparecer novamente, a termossonda deve ser substituída. Contacte um centro de assistência De'Longhi.
		Quando se insere o conector da sonda no aparelho, o visor não passa do modo temporizador para a apresentação da temperatura.	A sonda de temperatura ou o conector devem ser substituídos. Contacte um centro de assistência De'Longhi.

TABELA DE COZEDURA

NOTA PARA O MODELO CG9160: Se tiver este modelo (que tem apenas uma placa grill e apenas uma placa lisa), o tipo de placa indicado na coluna adequada deve ser instalado na parte inferior do aparelho, a outra placa, na parte superior.

VACA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	GRAU DE COZEDURA	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	SELAGEM	MIN	SUGESTÕES
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	2 - 3	untar bem os alimentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	grill	240		5 - 6	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	4 - 5	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	7 - 8	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	10 - 11	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		4 - 5	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		7 - 8	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	4	Cozedura média	GRELHA ABERTA	grill	240		10 - 12	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeletão	2-3	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	grill	240		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Espetada		6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		13 - 15	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura

Borrego	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	GRAU DE COZEDURA	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Costeleta	1,5-3	6	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	10 - 12	untar bem os alimentos, virar as costeletas a meio da cozedura
Costeleta	1,5-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	12 - 14	

PORCO	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	ºC	SELAGEM	MIN	SUGESTÕES
Bife	1-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	7 - 9	untar bem os alimentos
Bife	1-2	8	GRELHA ABERTA	grill	240		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		9 - 11	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	8	GRELHA ABERTA	grill	240		11 - 13	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Entrecosto		6-8	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		20 - 25	virar duas ou três vezes
Bacon		4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		1 - 2	
Salsichas		8	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		16 - 18	picar as salsichas com um garfo
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		14 - 16	untar bem os alimentos, virar 1-2 vezes
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		8 - 10	

FRANGO E PERU	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	ºC	SELAGEM	MIN	SUGESTÕES
Peito	<1	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	√	3 - 4	untar bem os alimentos
Coxa		3	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		20 - 25	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Asas		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		14 - 16	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		11 - 13	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240		6 - 8	
Frango grelhado		1	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200		40 - 45	virar uma ou duas vezes durante a cozedura

PÃO	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Sandes	2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	2 - 3	
Fatias de pão	4	GRELHA ABERTA	placa lisa	240	4 - 5	Virar a meio da cozedura

LEGUMES	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Beringelas às rodelas	1	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	4 - 6	untar bem os alimentos
Courgettes às rodelas	2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	6 - 8	untar bem os alimentos
Pimentos aos quartos	2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	240	8 - 10	untar bem os alimentos
Tomate às rodelas	1	GRELHA ABERTA	placa lisa	240	5 - 7	untar bem os alimentos; virar a meio da cozedura
Cebola às rodelas	2	GRELHADOR DE PLACAS	placa lisa	240	5 - 7	untar bem os alimentos, mexer muitas vezes com uma espátula

PEIXE	QUANTIDADE.	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	8 - 10	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	FORNO GRILL	grill	240	25 - 30	untar os alimentos, posicionar a placa superior de forma a aflorar os alimentos sem tocar neles
posta	450 g	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada	500 g	6	GRELHA ABERTA	grill	240	10 - 12	untar bem os alimentos; virar duas ou três vezes
Lulas	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	10 - 12	untar bem os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	4 - 6	untar bem os alimentos

SOBREMESAS	N.º PEDAÇOS	CONFIGURAÇÃO	PLACAS	°C	MIN	SUGESTÕES
Panquecas	4	GRELHA ABERTA	placa lisa	200	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Waffles	4	GRELHADOR DE PLACAS	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	untar as placas com manteiga
Rodelas de ananás	4	GRELHADOR DE PLACAS	grill	200	5 - 6	untar as placas com manteiga

RECEITAS

OVOS MEXIDOS, TOUCINHO FUMADO E TOSTA

INGREDIENTES:

- ovos 2
- bacon 2 fatias
- leite 10 ml
- 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 em baixo, a placa grill em cima e configure o aparelho como GRELHA ABERTA. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°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 40 ml
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- baguete 1

PREPARAÇÃO:

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

Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°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 240°C no modo GRELHADOR DE PLACAS 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 em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa

inferior e superior para 240°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.
Quando o visor apresentar a mensagem "READY", disponha as fatias de carne previamente untadas, prense com a placa superior e cozinhe 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 2 colheres de chá
- 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 a mistura 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 configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240 °C. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas.
Quando a mensagem "SEAR" deixar de piscar no visor, coloque a carne na placa inferior, prense 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 20 ml
- manteiga 60 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE COGUMELOS:

- manteiga 30 g
- gorgonzola 2 colheres de chá
- 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: derreta a manteiga numa frigideira, adicione a chalota às rodelas e cozinhe durante 2-3 min. Adicione os cogumelos e cozinhe por mais 5 minutos. Adicione o uísque, cozinhe por 1 min, adicione um copo de água e cozinhe por mais cerca de um minuto. 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 molho para pincelar os filetes durante a cozedura; coloque a manteiga, a mostarda e o alho numa panela pequena. Coza em lume brando até a manteiga derreter. Mantenha quente.
Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Programe o termóstato inferior e superior para 240°C.
Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas.
Pincele os bifes com o molho de ambos os lados: quando a mensagem "SEAR" deixar de piscar no visor, coloque-os na placa inferior e feche a grelha. Coza durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura dos bifes. No fim, retire os bifes 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 de primeira categoria 500 g
- Emmenthal às fatias 100 g
- azeite 20 ml
- 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. Configure o aparelho como GRELHA ABERTA e insira a placa lisa no compartimento inferior e a placa grill no compartimento superior. Programe o termóstato inferior e superior para 240°C.

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, cozinhe os hambúrgueres na outra placa 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 toste 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 sanduiche com a fatia de pão, com o lado torrado virado para baixo, prima o botão "SANDUICHE"; quando o visor apresentar a mensagem "READY", insira as sanduiches e pressione 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
- rosmaninho 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 configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°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 MEL E LIMA

INGREDIENTES:

- peito de frango 500 g

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- piripíri 1 colher de chá
- coentros 1 colher de chá
- azeite 10 cl
- alho francês 2
- dentes de alho 3
- gengibre ralado 2 colheres de chá
- açúcar 2 colheres de sopa
- sumo de lima 10 ml
- sal grosso 2 colheres de chá
- 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 10 ml
- azeite 10 ml
- mel 10 ml
- 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 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 configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 240°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, prense 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 40 ml
- mostarda com sementes 30 ml
- vinagre de vinho branco 30 ml
- ervas provençais 4 colheres de chá
- alho picado 2 dentes
- sal grosso 2 colheres de chá
- piripíri 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 configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 210°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, prense 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 configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 210°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, prense com a superior e cozinhe durante 4-6 minutos.

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 a repousar no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.

Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e configure o aparelho como FORNO GRILL. Programe o termóstato inferior e superior para 240°C.

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, baixe 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.
- piripíri em pó q.b.

PREPARAÇÃO:

Amanhe a lula, retire a cabeça, retire a cartilagem transparente interna e lave-a bem.

Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e configure o aparelho como GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 210°C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque a lula previamente untada na placa inferior, prense 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 piripíri.

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 150ml
- farinha 00 100 g
- manteiga 70 g
- sal q.b.
- açúcar 2 colheres 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 configure o aparelho como 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 configure o aparelho como 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

(disponíveis como acessório separado)

WAFFLES CLÁSSICAS

DOSES PARA: 8-10 waffles
PREPARAÇÃO: 10 min
TEMPO DE COZEDURA: 15min

INGREDIENTES:

- farinha 00 315 g
- sal 4 g
- fermento para bolos 5 g
- bicarbonato 4 g
- ovos 100 g
- leite 490 ml
- óleo vegetal 80 ml
- açúcar 30 g

PREPARAÇÃO:

Insira as placas para waffles. Coloque todos os ingredientes numa taça começando pelos líquidos. Bata durante 5 minutos até ficarem misturados. Regule os termóstatos para a posição desejada. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray de cozinha antiaderente e deite uma medida do composto para duas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (4- 5 min). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

"WAFFLES" BELGAS

DOSES PARA: 10-12 waffles
PREPARAÇÃO: 15 min
TEMPO DE COZEDURA: 15 min

INGREDIENTES:

- farinha para bolos 460 g
- sal 1/2 colher de chá
- fermento para bolos 5 g
- açúcar 30 g
- ovos 4
- leite morno 460 g
- manteiga derretida 70 g
- extrato de baunilha 1/2 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Insira as placas para waffles 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. Regule os termóstatos para a posição desejada. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray de cozinha antiaderente e deite uma medida do composto para duas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (4- 5 min). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

WAFFLES DE CHOCOLATE E CANELA

DOSES PARA: 8-10 waffles
PREPARAÇÃO: 10 min
TEMPO DE COZEDURA: 15 min

INGREDIENTES:

- farinha 00 460 g
- sal 1 colher de chá
- fermento para bolos 3 g
- açúcar 170 g
- ovos 2
- leite morno 1345 ml
- manteiga 80 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá
- chocolate fundente 140 g
- cacau em pó 60 g
- canela 6 g

PREPARAÇÃO:

Insira as placas para waffles, 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. Regule os termóstatos para a posição desejada. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray de cozinha antiaderente e deite uma medida do composto para duas 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 controllo a distanza separato.
- Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza. Verificare che siano in buono stato e di sezione adeguata.
- Non disinserire 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 progettato per la 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 devono essere eseguite da bambini, salvo che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano sotto sorveglianza. 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 comporta il rischio di ustioni o scottature.

- Quando l'apparecchio è in funzione, la superficie esterna può diventare molto calda. Utilizzare sempre l'impugnatura (2) o, se necessario, dei guanti da forno.
- Rimuovere o sostituire le piastre di cottura solo quando l'apparecchio si è raffreddato completamente.
- La sonda di temperatura può essere utilizzata solo per misurare la temperatura del cibo. Quando la si inserisce

nell'alimento, fare attenzione a non toccare le parti calde!

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.
- Dopo la pulizia, le piastre di cottura devono essere asciugate prima di reinstallarle nell'apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 1935/2004 relativa a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti.

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, di 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 delle piastre grill e leva di regolazione altezza:** per bloccare la piastra/coperchio superiore all'altezza desiderata, per preparare pietanze che non necessitano di pressatura.
5. **Leva di sblocco cerniera:** consente di aprire completamente il coperchio per cuocere in posizione piana.
6. **Gradini di regolazione dell'altezza.**
7. **Spia di accensione.**
8. **Tasto Start/Stop.**
9. **Manopola termostato della piastra inferiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 240°C o per spegnere la piastra inferiore.
10. Tasto "SEAR" (sigillatura) della piastra inferiore.
11. Tasto "Sandwich".
12. Tasto "Hamburger".
13. Tasto di mantenimento in caldo.
14. **Tasto tempo/sonda temperatura** "-": per regolare (diminuire) il tempo di cottura o la temperatura target della sonda.
15. **Tasto tempo/ sonda temperatura** "+": per regolare (aumentare) il tempo di cottura o la temperatura target della sonda.
16. **Manopola termostato della piastra superiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 240°C o per spegnere la piastra superiore.
17. Tasto "SEAR" (sigillatura) della piastra superiore.
18. Connettore della sonda di temperatura.
19. **Piastre removibili:** antiaderenti e lavabili in lavastoviglie, facili da pulire. IL NUMERO E IL TIPO DI PIASTRE POSSONO VARIARE IN BASE AL MODELLO.

19a. **Piastra grill:** perfetta per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure

19b: **Piastra liscia:** per preparare crespelle, uova, pancetta e crostacei in modo impeccabile.

19c: **Piastra waffle superiore:** per preparare tutti i tipi di waffle (disponibile con CG9167 o come accessorio separato).

19d: **Piastra waffle inferiore:** per preparare tutti i tipi di waffle (disponibile con CG9167 o come accessorio separato).

20. **Vassoio di raccolta grassi:** integrato nell'apparecchio e rimovibile per una facile pulizia.
21. Misurino per waffle (solo in alcuni modelli).
22. Sonda di temperatura e custodia.

PRIMO UTILIZZO

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.

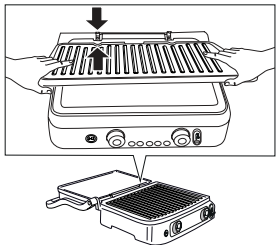
Nota bene: Prima dell'uso, pulire la base, il coperchio e le manopole di controllo con un panno umido per rimuovere la polvere accumulatasi durante il trasporto. Pulire accuratamente le piastre di cottura e il vassoio raccogligrasso. Le piastre e il vassoio raccogligrasso possono essere lavati in lavastoviglie.

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 di cottura removibili (grill e lisce) sono perfettamente intercambiabili.

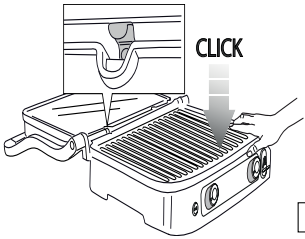
Inserimento delle piastre di cottura

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



1

- Ogni piastra, grill o liscia, può essere inserita soltanto nell'alloggiamento superiore o in quello inferiore (v. figura 2), fatta eccezione per le piastre waffle.



2

Per rimuovere le piastre

Individuare sul lato destro 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 quanto l'apparecchio si è raffreddato.

Posizionamento del vassoio raccogligrasso

Durante la cottura il vassoio raccogligrasso va inserito nella relativa sede sul retro 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 ed estrarre il vassoio raccogligrasso per evitare l'accumulo di grasso sciolto.

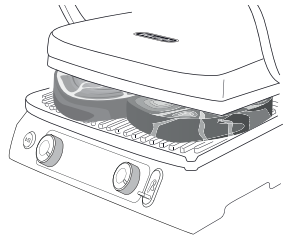
Dopo la cottura, smaltire il grasso raccolto in modo appropriato.
Il vassoio raccogligrasso può essere lavato in lavastoviglie.

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 qualsiasi 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. Quando si estrae il vassoio, fare attenzione a non versare liquidi.

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

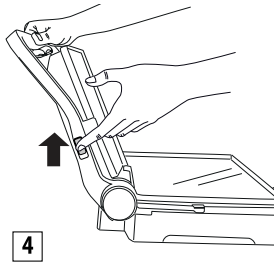


3

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 cuocere più cose contemporaneamente con la griglia a contatto, è opportuno che i vari alimenti abbiamo lo stesso spessore per consentire la chiusura uniforme del coperchio (piastra superiore).

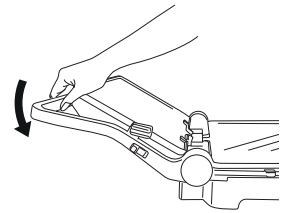
Griglia aperta

La piastra superiore è affiancata alla piastra inferiore. La piastra inferiore e quella superiore si trovano sullo stesso piano, a formare un'ampia superficie di cottura. In questa posizione l'apparecchio può essere utilizzato come barbecue, con piastre sia grill che lisce. Per regolare l'apparecchio in questa posizione, occorre innanzitutto individuare la leva di sblocco della cerniera, posta sulla sinistra. Afferrare l'impugnatura con la mano destra e con la sinistra fare scorrere verso l'alto la leva di sblocco (v. figura 4).



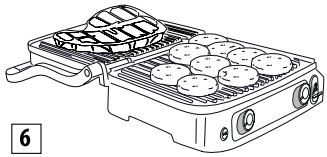
4

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



5

Se si solleva leggermente l'impugnatura prima di tirare la leva 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 (vedi figura 6).

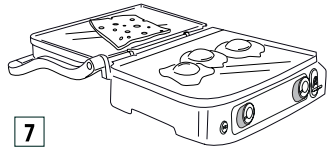


6

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

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 il cibo durante la cottura.

L'apparecchio può essere utilizzato anche con le piastre lisce per preparare crespelle, formaggio, uova e bacon per colazione (vedi figura 7).



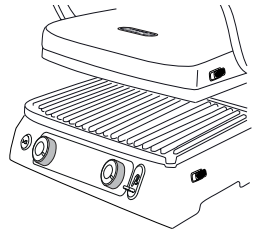
7

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

Funzione Forno Grill

Questa modalità (vedi figura 8) è perfetta per grigliare senza contatto cibi di grosso spessore che richiedono una cottura lenta e uniforme.

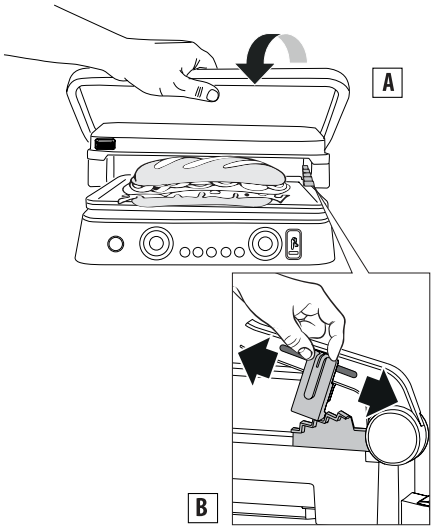
Ideale per la preparazione di verdure con elevato contenuto di acqua in quanto l'acqua può evaporare.



8

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 delle piastre e la leva di regolazione dell'altezza (4) nella posizione forno desiderata facendo scorrere la leva.
- La piastra superiore si blocca in posizione. Vi sono 5 diverse regolazioni in altezza (fig. B).



USO

MODALITÀ MANUALE

Una volta preparato correttamente l'apparecchio e quando si è pronti per cucinare, selezionare una temperatura da 60°C a 240°C per ciascuna delle due piastre (superiore e inferiore) utilizzando le manopole termostato (9 e 16).

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".

La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura.

FUNZIONE timer

Quando il display visualizza il messaggio "*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 (14 e 15); al termine del tempo di cottura il display visualizza "*END*"; l'apparecchio emette 5 segnali acustici **ma resta acceso**. Quando il cibo è cotto, spegnere l'apparecchio premendo il tasto start/stop (8) o ruotare le manopole del termostato (9 e 16) su ●.

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

FUNZIONE Sear

Questa funzione riscalda le piastre superiore e/o inferiore a una temperatura più elevata per alcuni minuti. È ideale per scottare velocemente (sigillare) il cibo a inizio cottura (ideale per carni spesse). Premere il pulsante start/stop, quindi preriscaldare le piastre premendo i pulsanti di sigillatura (10 e 17).

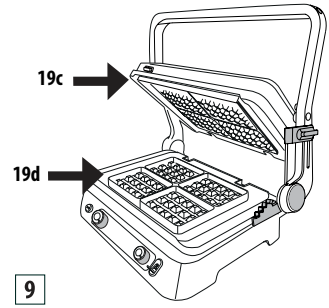
Durante il preriscaldamento, i led intorno al pulsante di sigillatura lampeggiano. Quando la piastra raggiunge la temperatura richiesta, l'apparecchio emette un segnale acustico e il led rimane acceso fisso per un minuto.

Sistemare il cibo sulle piastre immediatamente; durante questo minuto l'apparecchio porta la piastra alla temperatura di sigillatura. Dopodiché il led si spegne, il display visualizza la temperatura impostata sul termostato e l'apparecchio riscalda la piastra di conseguenza.

Nota bene: Questa funzione può essere utilizzata solo una volta ogni 30 minuti. Terminato il ciclo, se si preme la funzione di sigillatura entro 30 minuti, il led attorno al pulsante di sigillatura lampeggia 5 volte e l'apparecchio emette 3 segnali acustici. L'operazione non può essere impostata sul controllo elettronico.

MODALITÀ waffle (solo in alcuni modelli)

- Inserire le piastre per waffle (19c/19d) 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 9.



9

- Una volta inserita la piastra inferiore nell'apparecchio, sul display compare OFF-1-2 o 3 (a seconda della posizione delle manopole). Ruotare le manopole del termostato nella posizione desiderata (1= chiaro, 2= medio, 3= scuro) e premere il pulsante 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

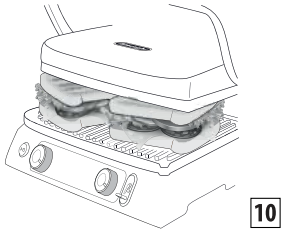
per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY".
- Ungere leggermente le piastre con burro fuso
- **Versare un misurino per due formelle della piastra.**
- Stendere leggermente la pastella e chiudere l'apparecchio**.**
- Cuocere per il tempo indicato nelle ricette.
  Se si imposta il timer, al termine del ciclo di cottura vengono emessi tre segnali acustici, il timer scompare e sul display compare il messaggio "END"; l'apparecchio resta acceso. Preparato l'ultimo waffle, premere il tasto start/stop per spegnere l'apparecchio.
- Per preparare altri waffle, aggiungere altra pastella sulla piastra inferiore e ripetere le operazioni descritte sopra.

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

ⓘ ***Nota bene:*** Questa funzione è stata ottimizzata con l'apparecchio funzionante in posizione CHIUSO.

FUNZIONE sandwich

Questa funzione è ideale per tostare il pane all'esterno e riscaldare l'interno del sandwich. Premere il tasto SANDWICH (11), il LED di funzione si accende e il display visualizza il tempo di cottura predefinito (05:00). Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento, premendo semplicemente i pulsanti - (14) o + (15); la temperatura è già impostata e non può essere modificata perché le manopole sono disattivate. Premere il pulsante START/STOP: si accende la spia ON (il tempo sul display inizierà a lampeggiare). L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Quando il termostato raggiunge la temperatura, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY". Posizionare il sandwich sulla piastra inferiore come mostrato in figura 10, chiudere con quella superiore e premere il pulsante SANDWICH per avviare il conto alla rovescia.



10

Al termine della cottura verranno emessi cinque segnali acustici e sul display verrà visualizzato "--:--". Preparato l'ultimo sandwich, premere il tasto START/STOP per spegnere l'apparecchio.

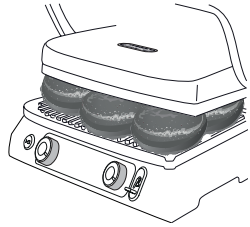
⚠ ***Attenzione!*** Non usare utensili metallici per rimuovere i sandwich perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

ⓘ ***Nota bene:*** partendo da macchina pronta all'uso, se non si preme per la seconda volta il tasto sandwich entro 60 minuti, l'apparecchio si spegne. Questa funzione è stata ottimizzata con l'apparecchio funzionante in posizione CHIUSO.

Funzione HAMBURGER

Questa funzione è ideale per la cottura di hamburger. Premere il tasto HAMBURGER (12): il LED di funzione si accende e il display visualizza il tempo di cottura predefinito (*08:00*). Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento, premendo semplicemente i pulsanti - (14) o + (15); la temperatura è già impostata e non può essere modificata perché le manopole sono disattivate. Premere il pulsante START/STOP: si accende la spia ON (il tempo sul display inizierà a lampeggiare). L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento.

Quando il termostato raggiunge la temperatura, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY". Posizionare l'hamburger sulla piastra inferiore come mostrato in figura 11, chiudere con quella superiore e premere il pulsante HAMBURGER per avviare il conto alla rovescia.



11

Al termine della cottura verranno emessi cinque segnali acustici e sul display verrà visualizzato "--:--". Preparata l'ultima hamburger, premere il tasto START/STOP per spegnere l'apparecchio.

⚠ ***Attenzione!*** Non usare utensili metallici per rimuovere gli hamburger perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Nota bene: partendo da macchina pronta all'uso, se non si preme per la seconda volta il tasto hamburger entro 60 minuti, l'apparecchio si spegne. Questa funzione è stata ottimizzata con l'apparecchio funzionante in posizione CHIUSO.

Funzione KEEP WARM (mantenimento in caldo)

Questa funzione è ideale per mantenere i cibi in caldo a fine cottura, prima di servirli in tavola. Premere il tasto KEEP WARM (13): il led della funzione si accende.

Una volta attivata la funzione, la temperatura delle piastre passerà automaticamente dall'impostazione precedente a 60°C; poiché le piastre non si raffreddano subito, si consiglia di cuocere il cibo qualche minuto in meno (la funzione di mantenimento in caldo terminerà la cottura).

Si sconsiglia l'uso di questa funzione per cibi come filetto e bistecche che, se tenute a lungo al caldo tendono a indurire. Molto indicata invece per cibi grassi, come salsicce, costine, pollame, hamburger, verdure, polenta e alcuni tipi di pesce.

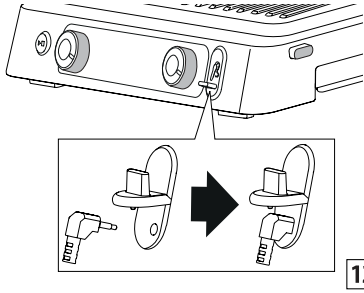
- **Se non è stato impostato il tempo di cottura,** premendo il tasto KEEP WARM (13) la funzione si avvierà immediatamente (il display visualizzerà il tempo di mantenimento in caldo e, al posto delle temperature, lampeggeranno 6 barre).
- **Se avete impostato il tempo di cottura** e premete il tasto KEEP WARM (13), allo scadere del tempo impostato l'apparecchio passerà automaticamente nella modalità di mantenimento in caldo.

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto Start/Stop oppure, ma solo in modalità manuale, impostare le 2 manopole sulla posizione "●". Non è possibile passare dalla funzione KEEP WARM alla funzione di cottura. Ripristinare sempre prima la funzione spegnendo l'apparecchio. La funzione KEEP WARM si disattiverà automaticamente dopo **60 minuti**. Se si collega la sonda e si seleziona la funzione KEEP WARM prima di premere il pulsante Start/Stop, quando il cibo raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione KEEP WARM.

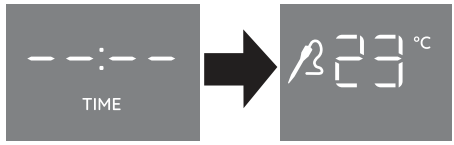
Importante! se si utilizza la funzione di mantenimento in caldo con le funzioni hamburger o sandwich, entrambe le piastre rimarranno accese anche se le manopole sono in posizione "●". Se si utilizza la funzione di mantenimento in caldo durante la cottura in modalità manuale (griglia a contatto, forno grill, griglia aperta), saranno in funzione solo le piastre accese (se una manopola è in posizione "●" durante la cottura, la relativa piastra rimarrà SPENTA anche nella funzione di mantenimento in caldo).

SONDA DI TEMPERATURA

Questo accessorio è ideale per controllare la temperatura interna del cibo in modo da cuocerlo alla temperatura desiderata. Inserire la sonda (22) nell'apposito connettore (18) come mostrato in figura 12. Il display passerà automaticamente dalla modalità timer alla temperatura della sonda, come mostrato in figura 13.

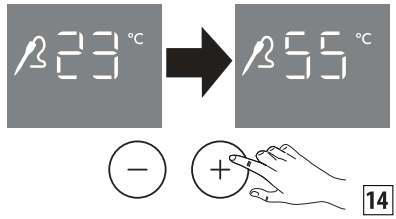


12



13

La sonda può essere utilizzata in due modi diversi; il primo per controllare semplicemente la temperatura del cibo ogniqualvolta lo si desidera. A tal fine, inserire la sonda nel cibo quindi rimuoverla. La seconda opzione è quella di lasciare la sonda all'interno del cibo durante la cottura; in questo caso, è possibile impostare la temperatura target desiderata premendo i pulsanti timer/sonda temperatura - (14) e + (15) come mostrato in figura 14.



14

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio emette 3 segnali acustici (consigliamo sempre di controllare gli alimenti in più punti prima di rimuoverli dalla piastra di cottura, per essere sicuri di aver inserito la sonda al centro dell'alimento). L'apparecchio rimarrà acceso. Se si imposta un tempo di cottura e si inserisce la sonda, i numeri sul di-

splay indicheranno sempre la temperatura della sonda. Non sarà quindi possibile vedere il tempo precedentemente impostato (per farlo, rimuovere la sonda). In questo caso, avendo impostato 2 controlli (timer e temperatura target), l'apparecchio continuerà il conto alla rovescia, al termine del quale emetterà 5 segnali acustici mentre al raggiungimento della temperatura target ne emetterà 3. In entrambi i casi l'apparecchio rimarrà acceso. Se si utilizza la sonda con la funzione HAMBURGER, la temperatura target preimpostata è 80°C; è possibile modificarla premendo i pulsanti timer/sonda di temperatura - (14) e + (15).
Nelle funzioni automatiche, il tempo è sempre impostato anche se non si vede quando si inserisce la sonda.
Se si utilizza la sonda con la funzione sandwich, la sonda può solo monitorare la temperatura: non c'è una temperatura target. Nelle funzioni automatiche, il tempo è sempre impostato anche se non si vede quando si inserisce la sonda.

Attenzione! l'estremità della sonda è appuntita, maneggiarla con attenzione. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Pericolo di ustioni!! La sonda di temperatura può essere utilizzata solo per misurare la temperatura del cibo. Quando la si inserisce nell'alimento, fare attenzione a non toccare le parti calde!

Nota bene: la sonda non può essere messa in lavastoviglie o immersa in acqua, si consiglia pertanto di pulire l'esterno della sonda con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e detergente neutro.

TEMPERATURE CONSIGLIATE		
MANZO		
Filetto/ bistecca	(al sangue)	52°C
	(cottura media)	58°C
	(ben cotto)	65°C
costine		93°C
hamburger		72°C
AGNELLO		
costoletta		65°C
MAIALE		
filetto	(cottura media)	65°C
	(ben cotto)	72°C
braciola		72°C
salsicce		80°C
costine		88°C
POLLO E TACCHINO		
petto		75°C
alette		80°C
PESCE		
intero		63°C

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione da parte dell'utente

- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare le piastre antiaderenti. Utilizzare utensili in legno o in plastica termoresistente.
- Tra una preparazione e l'altra, rimuovere i residui di cibo attraverso l'apertura per il drenaggio dei grassi e raccoglierli 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 raffreddato completamente.
Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Svuotare la vaschetta raccogligrasso. La vaschetta raccogligrasso 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 raffreddate completamente. Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie anche se frequenti lavaggi potrebbero compromettere 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 ~50-60Hz
Potenza assorbita:	- 2200 W (piastra grill e liscia)
	- 1800 W (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 l'apparecchio 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.
	Tempo di accensione dell'elemento riscaldante superato.	Il controllo elettronico ha rilevato che l'elemento riscaldante è stato acceso per un tempo eccessivo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro. Non appoggiare cibi troppo grandi o cibi congelati sulle piastre del grill poiché potrebbero sovraccaricare gli elementi riscaldanti. Il dispositivo di controllo visualizza il messaggio di errore e l'apparecchio si spegne. Prima di eseguire un nuovo ciclo di cottura lasciare raffreddare l'apparecchio.

	Malfunzionamento della sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.	Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro. La sonda di temperatura è da sostituire. 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.	Annotare la denominazione dell'errore. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro. La sonda di temperatura è da sostituire. 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 su "●" e il display superiore e inferiore visualizza OFF. Ruotare la manopola sulla temperatura desiderata, quindi premere il tasto START/STOP.
		Quando vengono premuti i pulsanti di sigillatura, sul display lampeggia "SEAR", dopo di che la funzione di sigillatura viene disattivata.	La funzione di sigillatura è disponibile ogni 30 minuti del ciclo di cottura. Se si tenta di eseguire un secondo ciclo di sigillatura prima che siano trascorsi 30 minuti, l'operazione verrà rifiutata. Attendere 30 minuti prima di iniziare un nuovo ciclo di sigillatura.
	Errore termosonda	La termosonda è troppo calda o il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.	Scollegare la termosonda e lasciarla raffreddare prima di ricollegarla. Se *ERR* compare di nuovo, la termosonda dev'essere sostituita. Rivolgersi a un centro di assistenza De'Longhi.
		Quando si inserisce il connettore della sonda nell'apparecchio, il display non passa dalla modalità timer alla visualizzazione della temperatura.	La sonda di temperatura o il connettore devono essere sostituiti. Rivolgersi a un centro di assistenza De'Longhi.

TABELLA DI COTTURA

NOTA PER IL MODELLO CG9160: Se si dispone di questo modello (che ha una sola piastra grill e una sola piastra liscia) il tipo di piastra indicato nell'apposita colonna va installato nella parte inferiore dell'apparecchio, l'altra piastra, nella parte superiore.

MANZO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	GRADO DI COTTURA	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	SIGILLATURA	MIN	SUGGERIMENTI
Bistecca	0,5 - 1	2	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	2 - 3	oliare bene il cibo
Bistecca	0,5 - 1	4	Ben cotta	GRIGLIA APERTA	grill	240		5 - 6	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Filetto	3-4	4	Al sangue	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	4 - 5	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	7 - 8	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	10 - 11	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		4 - 5	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		7 - 8	oliare bene il cibo
Costata	2-3	4	Cottura media	GRIGLIA APERTA	grill	240		10 - 12	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Costata	2-3	4	Ben cotta	GRIGLIA APERTA	grill	240		14 - 16	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Spiedino		6	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		13 - 15	oliare bene il cibo, girare a metà cottura

AGNELLO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	GRADO DI COTTURA	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Costoletta	1,5-3	6	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare le costolette a metà cottura
Costoletta	1,5-3	6	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	12 - 14	

MAIALE	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	SIGILLATURA	MIN	SUGGERIMENTI
Bistecca	1-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	7 - 9	oliare bene il cibo
Bistecca	1-2	8	GRIGLIA APERTA	grill	240		14 - 16	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Braciola	<2,5	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		9 - 11	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Braciola	<2,5	8	GRIGLIA APERTA	grill	240		11 - 13	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Puntine di maiale		6-8	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		20 - 25	girare due o tre volte
Pancetta		4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		1 - 2	
Salsiccia		8	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		16 - 18	bucare le salsicce con una forchetta
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		14 - 16	oliare bene il cibo, girare 1-2 volte
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		8 - 10	

POLLO E TACCHINO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	SIGILLATURA	MIN	SUGGERIMENTI
Petto	<1	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	3 - 4	oliare bene il cibo
Coscia		3	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		20 - 25	girare una o due volte durante la cottura
Alette		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		14 - 16	girare una o due volte durante la cottura
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		11 - 13	girare una o due volte durante la cottura
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		6 - 8	
Pollo alla diavola		1	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		40 - 45	girare una o due volte durante la cottura

PANE	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Panino	2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	2 - 3	
Fette di pane	4	GRIGLIA APERTA	piastra liscia	240	4 - 5	girare a metà cottura

VERDURE	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Melanzane a fette	1	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	4 - 6	oliare bene il cibo
Zucchine a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	6 - 8	oliare bene il cibo
Peperone a quarti	2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	8 - 10	oliare bene il cibo
Pomodoro a fette	1	GRIGLIA APERTA	piastra liscia	240	5 - 7	oliare bene il cibo; girare a metà cottura
Cipolla a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	piastra liscia	240	5 - 7	oliare bene il cibo, mescolare spesso con una spatola

PESCE	QUANTITÀ	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Intero	250 g	1	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	8 - 10	oliare bene il cibo
Filetto	500 g	1	FORNO GRILL	grill	240	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	200	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino	500 g	6	GRIGLIA APERTA	grill	240	10 - 12	oliare bene il cibo; girare due o tre volte
Calamari	400 g	1-2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	10 - 12	oliare bene il cibo
Gamberoni	400 g	10-12	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	4 - 6	oliare bene il cibo

DESSERT	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Pancake	4	GRIGLIA APERTA	piastra liscia	200	4 - 5	imburrare le piastre, girare a metà cottura
Waffles	4	GRIGLIA A CONTATTO	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	imburrare le piastre
Fette di ananas	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	5 - 6	imburrare le piastre

RICETTE

UOVA STRAPAZZATE, PANCETTA AFFUMICATA E TOAST

INGREDIENTI:

- uova 2
- bacon 2 fette
- latte 10 ml
- 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 sotto, la piastra grill sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA APERTA. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "READY", versare il mix di uova in un angolo della piastra e cuocere per 2-3 min avendo cura di mescolare bene con una spatola di legno per cuocere uniformemente. Nel frattempo, sulla stessa piastra, cuocere anche le fette di bacon per 3-4 min girandole a metà cottura, mentre sull'altra piastra piana tostare il pane per 3-4 min girandolo a metà cottura. Comporre il piatto e servire.

CROSTINI ALLA SPUMA DI MELANZANE

INGREDIENTI:

- melanzane 1
- ricotta 100 g
- aglio in polvere q.b.
- prezzemolo q.b.
- olio di oliva 40 ml
- sale q.b.
- pepe q.b.
- baguette 1

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane, pelarle e tagliarle a fette spesse.
Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "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 tostarlo a 240°C in modalità GRIGLIA A CONTATTO per 1-2 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata.
Spalmare sul pane abbrustolito la crema di melanzane, irrorare con due cucchiai di olio e servire.

INSALATA DI CARNE CON RUCOLA E POMODORINI

INGREDIENTI:

- fettine di carne di vitello 2
- rucola 100 g
- pomodorini tondi 10-12
- scaglie di grana 100 g
- 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 sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per

preriscaldare la griglia.
Quando il display visualizza il messaggio "READY", disporre le fettine di carne precedentemente oliate, pressare con la piastra superiore e cuocere per 2-3 min 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 CAFFE'

INGREDIENTI:

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

PER LA MISCELA AL CAFFÈ:

- semi di cumino 2 cucchiaini
- chicchi di caffè 2 cucchiaini
- peperoncino dolce 2 cucchiaini
- 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 miscela 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 30 min circa. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO.
Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre.
Quando il messaggio "SEAR" smette di lampeggiare sul display, disporre la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere 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 20 ml
- burro 60 g
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA DI FUNGHI:

- burro 30 g
- gorgonzola 2 cucchiaini
- scalogni 2
- funghi 300 g
- whisky 1/2 bicchierino
- panna 200 g
- 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 ai funghi: sciogliere il burro in una padella, aggiungere lo scalogno affettato e cuocere per 2-3 min. Aggiungere i funghi e cuocere per altri 5 min. Aggiungere il whisky, cuocere per 1 min, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere ancora per circa un minuto. 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 la salsa da spennellare sui filetti durante la cottura; mettere il burro, la senape e l'aglio in una padella piccola. Cuocere a fuoco lento fino a quando il burro non si scioglie. Tenere in caldo.
Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare il termostato inferiore e superiore su 240°C.
Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre.
Spennellare i filetti con la salsa su entrambi i lati: quando il messaggio "SEAR" smette di lampeggiare sul display, posizionarli sulla piastra inferiore e chiudere 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 500 g
- Emmenthal a fette 100 g
- olio di oliva 20 ml
- 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. Configurare l'apparecchio come GRIGLIA APERTA e inserire la piastra liscia nell'alloggiamento inferiore e la piastra grill nell'alloggiamento superiore. Impostare il termostato inferiore e superiore su 240°C.

Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza il messaggio "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, cuocere gli hamburger sull'altra piastra per 12 min circa, girandoli dopo 5-6 min (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, premere il pulsante "SANDWICH"; quando il display visualizza il messaggio "READY", inserire i panini 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 10 g
- aglio tritato 10 g
- aceto balsamico 100ml
- zucchero 15 g
- 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza il messaggio "READY", posizionare le costolette sulla piastra inferiore. Cuocere per 11-13 minuti circa a seconda del grado di cottura desiderata 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 500 g

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

- miele 10 ml
- 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 cubetti di 2 cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire il pollo in modo omogeneo. Coprire con 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "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 (550 g)

INGREDIENTI PER LA MARINATA:
- vino bianco secco 25cl
- olio di oliva 40 ml
- senape con semi 30 ml
- aceto di vino bianco 30 ml
- erbe provenzali 4 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 210°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "READY", posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 20-25 min circa girandole 2-3 volte. Una volta cotte, sistemarle 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 210°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.
Quando il display visualizza il messaggio "READY", disporre i gamberoni scolati dalla marinatura sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 4-6 min.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLO YOGURT

INGREDIENTI:
- filetto di salmone 500 g
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA:
- yogurt greco 250 g
- aglio 1 spicchio
- sale 1 cucchiaino
- zucchero 1 pizzico
- erba cipollina 20 g
- prezzemolo 20 g
- pepe bianco q.b.

PREPARAZIONE:
Preparare la salsa: lavare e 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. Mettere in frigo a riposare per almeno 30 min.

Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e configurare l'apparecchio come FORNO GRILL. Impostare il termostato inferiore e superiore su 240°C.
Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.
Quando il display visualizza il messaggio READY, sistemare il filetto precedentemente oliato sulla piastra inferiore, abbassare 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 all'alimento).
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 400 g
- 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 la cartilagine trasparente interna e lavarlo bene.
Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO.
Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 210°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 150ml
- farina 00 100 g
- burro 70 g
- sale q.b.
- zucchero 2 cucchiaini
- lievito per dolci 16 g

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 dal frigorifero e incorporarvi l'albume montato con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e configurare l'apparecchio come 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 il messaggio "READY", ungere le piastre con un po' di burro e versarvi 1-2 cucchiai 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 configurare l'apparecchio come 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 il messaggio "READY", spennellare l'ananas su entrambi i lati con il miele e disporlo sulla griglia. Chiudere la griglia e cuocere per 5-6 min.

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

(disponibili come accessorio separato)

WAFFLE CLASSICI

DOSI PER: 8-10 waffle
PREPARAZIONE: 10 min
TEMPO DI COTTURA: 15min

INGREDIENTI:

- farina 00 315 g
- sale 4 g
- lievito per dolci 5 g
- bicarbonato 4 g
- uova 100 g
- latte 490 ml
- olio vegetale 80 ml
- zucchero 30 g

PREPARAZIONE:

Inserire le piastre per waffle Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola iniziando da quelli liquidi. Sbattere per 5 minuti fino ad amalgamarli. Impostare i termostati sulla posizione desiderata. Preriscaldare la piastra per waffle.

Quando il display visualizza il messaggio "READY", ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino del composto per due formelle della piastra, utilizzando un cucchiaio se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (4-5 min).

Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

"WAFFLE" BELGA

DOSI PER: 10-12 waffle
PREPARAZIONE: 15 min
TEMPO DI COTTURA: 15 min

INGREDIENTI:

- farina per dolci 460 g
- sale 1/2 cucchiaino
- lievito per dolci 5 g
- zucchero 30 g
- uova 4
- latte tiepido 460 g
- burro fuso 70 g
- estratto di vaniglia 1/2 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Inserire le piastre per waffle 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 i termostati sulla posizione desiderata. Preriscaldare la piastra per waffle. Quando il display visualizza il messaggio "READY", ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino del composto per due formelle della piastra, utilizzando un cucchiaio se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (4-5 min). Ripetere fino ad esaurire il composto.
Servire subito.

WAFFLE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

DOSI PER: 8 -10 waffle
PREPARAZIONE: 10 min
TEMPO DI COTTURA: 15 min

INGREDIENTI:

- farina 00 460 g
- sale 1 cucchiaino
- lievito per dolci 3 g
- zucchero 170 g
- uova 2
- latte tiepido 1345 ml
- burro 80 g
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- cioccolato fondente 140 g
- cacao in polvere 60 g
- cannella 6 g

PREPARAZIONE:

Inserire le piastre per waffle, mettere il cioccolato e il burro in una ciotola per microonde e scaldare in forno alla massima potenza per 30 secondi. Miscelare fino a quando il cioccolato e il burro si sono fusi completamente e il composto risulta liscio. Lasciare 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.
Passare al setaccio la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, la cannella, il lievito e il sale insieme in una ciotola capiente. Aggiungere la miscela di farina e altri ingredienti alle uova e amalgamare il tutto con una frusta fino a quando il composto risulti sufficientemente liscio. Impostare i termostati sulla posizione desiderata. Preriscaldare la piastra per waffle.
Quando il display visualizza il messaggio "READY", ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino del composto per due formelle della piastra, utilizzando un cucchiaio 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 brandwonden of verbranding tot gevolg hebben.

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

- De temperatuursonde mag alleen worden gebruikt om de temperatuur van het voedsel te meten. Wanneer u deze in het voedsel steekt, wees dan voorzichtig dat u de hete delen niet aanraakt!

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.
- Na de reiniging moeten de bakplaten worden gedroogd alvorens ze opnieuw in het apparaat te plaatsen.

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. **Vergrendel-/ontgrendelsysteem van de grillplaten en hendel voor hoogteverstelling:** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte vast te zetten, om gerechten te bereiden die niet hoeven te worden samengedrukt.
5. **Ontgrendelhendel scharnier:** hiermee kan het deksel compleet geopend worden om in vlakke stand te koken.
6. **Tandjes voor hoogteverstelling.**
7. **Controlelampje inschakeling.**
8. **Start/Stop-toets.**
9. **Thermostaatknop van de onderste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 240°C te regelen of de onderste plaat uit te schakelen.
10. "SEAR"-toets (dichtschroeien) van de onderste plaat.
11. "Sandwich"-toets.
12. "Hamburger"-toets.
13. Warmhoudtoets
14. **Tijd/temperatuursonde-toets** "-": om de bereidingstijd of de richttemperatuur van de sonde aan te passen (te verlagen).
15. **Tijd/temperatuursonde-toets** "+": om de bereidingstijd of de richttemperatuur van de sonde aan te passen (te verhogen).
16. **Thermostaatknop van de bovenste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 240°C te regelen of de bovenste plaat uit te schakelen.
17. "SEAR"-toets (dichtschroeien) van de bovenste plaat.
18. Connector van de temperatuursonde.
19. **Verwijderbare platen:** met anti-aanbaklaag en wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.

19a. **Grillplaat:** perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.

19b: **Gladde plaat:** voor de perfecte bereiding van pannenkoeken, eieren, spek en schaaldieren.

19c: **Bovenste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (bij CG9167 of als afzonderlijk accessoire leverbaar).

19d: **Onderste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (bij CG9167 of als afzonderlijk accessoire leverbaar).

20. **Vetopvangbak:** opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.
21. Maatschepje voor wafels (alleen bij sommige modellen).
22. Temperatuursonde en foedraal.

EERSTE GEBRUIK

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.

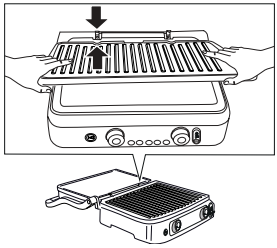
Nota bene: Reinig vóór gebruik het onderstuk, het deksel en de bedieningsknoppen met een vochtige doek om stof dat zich tijdens het transport heeft afgezet te verwijderen. Reinig zorgvuldig de bakplaten en de vetopvangbak. De platen en de vetopvangbak mogen in de vaatwasser gewassen worden.

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 bakplaten (grillplaten en gladde platen) zijn perfect uitwisselbaar.

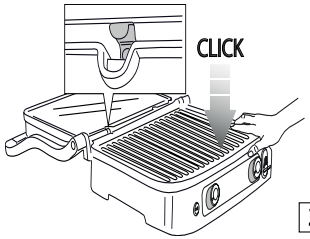
Inbrengen van de bakplaten

- Plaats het apparaat in de vlakke stand (zie figuur 1). Breng één plaat per keer aan.



1

- Elke plaat (grillplaat of gladde plaat) kan alleen in de bovenste of in de onderste zitting worden ingebracht (zie figuur 2), met uitzondering van de wafelplaten.



2

Om de platen te verwijderen

Zoek aan de rechterkant 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.

Plaatsing van de vetopvangbak

Tijdens de werking van het apparaat moet de vetopvangbak in zijn zitting aan de achterkant 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.

Gooi het opgevangen vet na de bereiding op de juiste wijze weg. De vetopvangbak mag in de vaatwasmachine gewassen worden.

Opgelet! Tijdens de bereiding moet altijd maximale aandacht worden betracht.

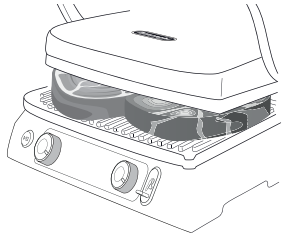
Pak, om het apparaat te openen, de handgreep beet die altijd koud blijft. Daarentegen worden de onderdelen van gegoten aluminium zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen alvorens er handelingen op uit te voeren. Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Leeg de vetopvangbak pas als het apparaat helemaal koud is. Let er bij het verwijderen van de bak op dat u geen vloeistoffen morst.

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 of 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).



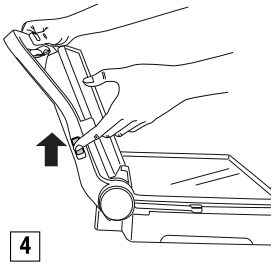
3

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 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.

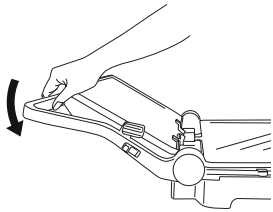
Open grill

De bovenste plaat bevindt zich naast 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 zowel grillplaten als gladde platen. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelhendel van de scharnier aan de linkerkant worden opgezocht. Pak de handgreep met de rechterhand beet en beweeg met de linkerhand de ontgrendelhendel omhoog (zie figuur 4).



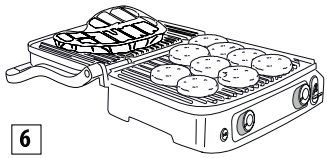
4

Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel volledig in de vlakke stand is gekanteld (zie figuur 5).



5

Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens de ontgrendelhendel te verplaatsen, wordt de druk op de 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 (zie figuur 6).

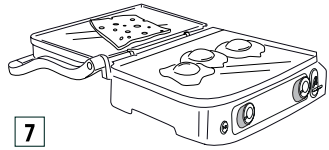


6

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 7).



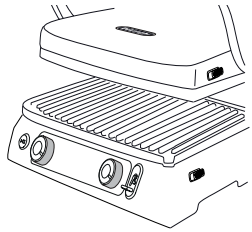
7

Het grote bereidingsoppervlak staat gelijktijdige bereiding van diverse soorten voedsel of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel toe.

Oven-Grill functie

Deze stand (zie figuur 8) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.

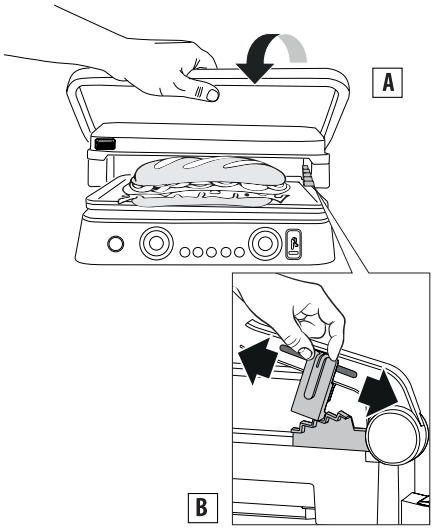
Ideaal voor het bereiden van groenten met een hoog watergehalte aangezien het water op deze manier kan verdampen.



8

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 van de platen en de hendel voor hoogteverstelling (4) in de gewenste ovenstand door de hendel te verschuiven.
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 5 verschillende hoogteregelingen (fig. B).



GEBRUIK

HANDMATIG gebruik

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u een temperatuur tussen 60 en 240°C voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de thermostaatknoppen 9 en 16.

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":

De temperatuur kan tijdens de bereiding op elk moment worden gewijzigd.

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 (14 en 15) te drukken; aan het einde van de bereidingstijd verschijnt op het display "*END*"; het apparaat geeft 5 geluidssignalen af **maar blijft ingeschakeld**. Wanneer het voedsel gaar is, schakelt u het apparaat uit door op de start/stop-toets (8) te drukken of door de thermostaatknoppen (9 en 16) naar "●" te draaien.

Nota bene: **het apparaat schakelt automatisch uit na 90 minuten werking.**

SEAR-functie

Deze functie verwarmt de bovenste en/of onderste plaat gedurende enkele minuten tot een hogere temperatuur. Deze functie is ideaal voor het snel dichtschroeien van voedsel aan het begin van de bereiding (ideaal voor dik vlees). Druk op de start/stop-toets en verwarm vervolgens de platen voor door op de sear-toetsen (10 en 17) te drukken.

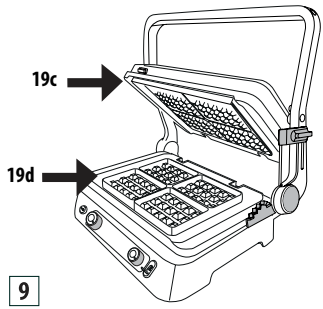
Tijdens het voorverwarmen knipperen de leds rond de sear-toets. Wanneer de plaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en blijft de led gedurende één minuut branden.

Plaats het voedsel onmiddellijk op de platen; tijdens deze minuut brengt het apparaat de plaat op de dichtschroeitemperatuur. Daarna dooft de led, toont het display de op de thermostaat ingestelde temperatuur en verwarmt het apparaat de plaat overeenkomstig.

Nota bene: Deze functie kan slechts eenmaal per 30 minuten worden gebruikt. Aan het einde van de cyclus, als de dichtschroeifunctie binnen 30 minuten wordt ingedrukt, knippert de led rond de sear-toets 5 keer en geeft het apparaat 3 geluidssignalen af. Deze handeling kan niet op de elektronische besturing worden ingesteld.

WAFELMODUS (alleen bij sommige modellen)

- Breng de wafelplaten (19c/19d) 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 9 moet zijn.



- Zodra de onderste plaat in het apparaat is geplaatst, verschijnt OFF-1-2 of 3 (afhankelijk van de stand van de knoppen) op het display. Draai de thermostaatknoppen in de gewenste stand (1=licht, 2=gemiddeld, 3=donker) en druk op de start/stop-toets.
- 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 elk twee 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 geluidssignalen, verdwijnt de timer en verschijnt de melding "END" op het display; het apparaat blijft ingeschakeld. Wanneer de laatste wafel is bereid, drukt u op de start/stop-toets om het apparaat uit te schakelen.
- Om de andere wafels te bereiden, voegt u beslag toe op de onderste plaat en herhaalt u de hierboven beschreven handelingen.

⚠ ***Opgelet!*** Gebruik geen metalen voorwerpen om de wafels van de platen te nemen, want deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

ⓘ ***Nota bene:*** Deze functie is geoptimaliseerd met het apparaat in GESLOTEN stand.

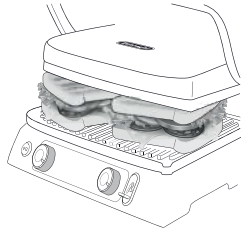
SANDWICH-functie

Deze functie is ideaal voor het roosteren van brood aan de buitenkant en het verwarmen van de binnenkant van een sandwich. Druk op de SANDWICH-toets (11), de functieled licht op en het display toont de standaard bereidingstijd (05:00). De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door eenvoudig op de toetsen - (14) of + (15) te drukken; de temperatuur is reeds ingesteld en kan niet worden gewijzigd omdat de knoppen uitgeschakeld zijn.

Druk op de start/stop-toets: het ON-lampje gaat branden (de tijd op het display begint te knipperen). Het apparaat start de voorverwarmingsfase. Wanneer de thermostaat de temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik.

Op het display verschijnt de melding "READY": Leg de sandwich op de onderste plaat zoals aangegeven in figuur 10, sluit af met de bovenste plaat en druk op de SANDWICH-toets om het aftellen te starten. Aan het einde van de bereiding worden vijf geluidssignalen afgegeven en verschijnt op het display "--:- -".

Wanneer de laatste sandwich is bereid, drukt u op de START/ STOP-toets om het apparaat uit te schakelen.



10

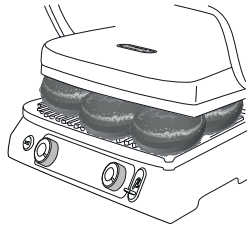
⚠ ***Opgelet!*** Gebruik geen metalen keukengerei om de sandwiches te verwijderen, want dat kan de anti-aanbaklaag van de platen beschadigen.

ⓘ ***Nota bene:*** Als in de READY-situatie niet binnen 60 minuten een tweede maal op de sandwich-toets wordt gedrukt, schakelt het apparaat uit. Deze functie is geoptimaliseerd met het apparaat in GESLOTEN stand.

HAMBURGER-functie

Deze functie is ideaal voor het bereiden van hamburgers. Druk op de HAMBURGER-toets (12): de functieled licht op en het display toont de standaard bereidingstijd (*08:00*). De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door eenvoudig op de toetsen - (14) of + (15) te drukken; de temperatuur is reeds ingesteld en kan niet worden gewijzigd omdat de knoppen uitgeschakeld zijn. Druk op de start/stop-toets: het ON-lampje gaat branden (de tijd op het display begint te knipperen), Het apparaat start de voorverwarmingsfase.

Wanneer de thermostaat de temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY": Leg de hamburger op de onderste plaat zoals aangegeven in figuur 11, sluit af met de bovenste plaat en druk op de HAMBURGER-toets om het aftellen te starten.



11

Aan het einde van de bereiding worden vijf geluidssignalen afgegeven en verschijnt op het display "--:- -". Wanneer de laatste hamburger is bereid, drukt u op de START/ STOP-toets om het apparaat uit te schakelen.

⚠ ***Opgelet!*** Gebruik geen metalen keukengerei om de

hamburgers te verwijderen, want dat kan de anti-aanbaklaag van de platen beschadigen.

Nota bene: als in de READY-situatie niet binnen 60 minuten een tweede maal op de hamburger-toets wordt gedrukt, schakelt het apparaat uit. Deze functie is geoptimaliseerd met het apparaat in GESLOTEN stand.

KEEP WARM-functie (warmhouden)

Deze functie is ideaal om voedsel warm te houden aan het eind van de bereiding, voordat het aan tafel wordt opgediend. Druk op de KEEP WARM-toets (13): de functieled licht op.

Zodra de functie is geactiveerd, verandert de temperatuur van de platen automatisch van de vorige instelling in 60 °C; aangezien de platen niet onmiddellijk afkoelen, wordt aanbevolen het voedsel een paar minuten korter te bereiden (de warmhoudfunctie maakt de bereiding af).

Het is niet aan te bevelen deze functie te gebruiken voor voedsel zoals filets en steaks, die de neiging hebben hard te worden als ze lang warm worden gehouden. Zeer geschikt voor vette spijzen, zoals worst, ribbetjes, gevogelte, hamburgers, groenten, polenta en sommige vissoorten.

- **Als er geen bereidingstijd is ingesteld,** zal het indrukken van de KEEP WARM-toets (13) de functie onmiddellijk starten (het display toont de warmhoudtijd en er knipperen 6 balkjes in plaats van de temperaturen).
- **Als u de bereidingstijd heeft ingesteld** en op de KEEP WARM-toets (13) drukt, schakelt het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie na het verstrijken van de ingestelde tijd.

Om het apparaat uitschakelen, drukt u op de Start/Stop-toets of, maar alleen in de handmatige modus, zet u de 2 knoppen in de stand "●".

Het is niet mogelijk om van de KEEP WARM-functie over te schakelen naar de bereidingsfunctie. Reset de functie altijd eerst door het apparaat uit te schakelen. De KEEP WARM-functie schakelt automatisch uit na **60 minuten**.

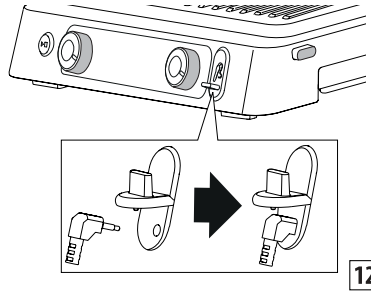
Als u de sonde aansluit en de KEEP WARM-functie kiest voordat u op de Start/Stop-toets drukt, schakelt het apparaat automatisch over op de KEEP WARM-functie wanneer het voedsel de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Belangrijk! Bij gebruik van de warmhoudfunctie met de hamburger- of sandwichfunctie, blijven beide platen aan, ook als de knoppen in de stand "●" staan.

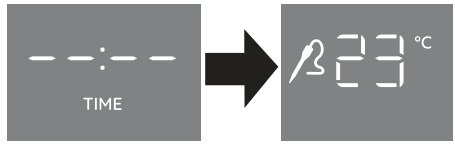
Bij gebruik van de warmhoudfunctie tijdens bereiding in de handmatige modus (contactgrill, grill-oven, open grill), zullen alleen de warmhoudplaten in werking zijn (als een knop tijdens de bereiding in de stand "●" staat, blijft de betreffende plaat UIT, ook in de warmhoudfunctie).

TEMPERATUURSONDE

Dit accessoire is ideaal voor het controleren van de inwendige temperatuur van voedsel om het op de gewenste temperatuur te garen. Steek de sonde (22) in de connector (18) zoals getoond in figuur 12. Het display schakelt automatisch tussen tijdmodus en temperatuursondemodus, zoals getoond in figuur 13.

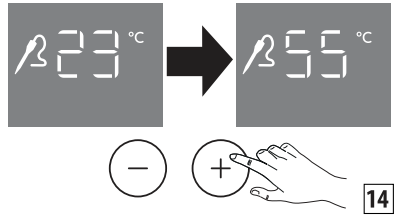


12



13

De sonde kan op twee verschillende manieren worden gebruikt; de eerste is om eenvoudig de temperatuur van het voedsel te controleren wanneer dat gewenst is. Steek hiervoor de sonde in het voedsel en haal hem er vervolgens uit. De tweede optie is om de sonde tijdens de bereiding in het voedsel te laten; in dit geval kunt u de gewenste temperatuur instellen door op de toetsen - (14) en + (15) van de timer/temperatuursonde te drukken, zoals afgebeeld in figuur 14.



14

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft het apparaat 3 geluidssignalen af (wij raden altijd aan het voedsel op verschillende plaatsen te controleren voordat u het van de

bakplaat neemt, om er zeker van te zijn dat u de sonde in het midden van het voedsel hebt geplaatst). Het apparaat blijft ingeschakeld. Als u een bereidingstijd instelt en de sonde inbrengt, zullen de cijfers op het display altijd de temperatuur van de sonde aangeven. Het is dus niet mogelijk de eerder ingestelde tijd te zien (verwijder hiervoor de sonde). In dit geval zal het apparaat, aangezien twee grootheden zijn ingesteld (tijd en richttemperatuur), verder aftellen en aan het einde van de tijd 5 geluidssignalen afgeven en bij het bereiken van de richttemperatuur 3 geluidssignalen afgeven. In beide gevallen blijft het apparaat ingeschakeld. Indien de sonde gebruikt wordt met de HAMBURGER-functie, is de vooringestelde temperatuur 80 °C; dit kan veranderd worden door op de toetsen van de timer/temperatuursonde - (14) en + (15) te drukken. Bij automatische functies wordt de tijd altijd ingesteld, ook al is deze niet te zien wanneer de sonde wordt ingebracht.

Indien u de sonde met de sandwichfunctie gebruikt, kan de sonde alleen de temperatuur controleren: er is geen richttemperatuur. Bij automatische functies wordt de tijd altijd ingesteld, ook al is deze niet te zien wanneer de sonde wordt ingebracht.

Opgelet! het uiteinde van de sonde is puntig, ga er voorzichtig mee om. Buiten het bereik van kinderen houden.

Gevaar voor brandwonden!! De temperatuursonde kan alleen worden gebruikt om de temperatuur van het voedsel te meten. Wanneer u deze in het voedsel steekt, wees dan voorzichtig dat u de hete delen niet aanraakt!

Nota bene: de sonde mag niet in de vaatwasmachine worden gewassen of in water worden gedompeld. Het is daarom raadzaam de buitenkant van de sonde te reinigen met een zachte spons of doek bevochtigd met water en een neutraal reinigingsmiddel.

AANBEVOLEN TEMPERATUREN		
RUNDVLEES		
Filet/ steak	(rood)	52 °C
	(medium)	58 °C
	(goed doorbakken)	65 °C
spareribs		93 °C
hamburgers		72° C
LAMSVLEES		
kotelet		65 °C
VARKENSVLEES		
filet	(medium)	65 °C
	(goed doorbakken)	72 °C
karbonade		72 °C
worstjes		80 °C
spareribs		88°C
KIP EN KALKOEN		
borst		75 °C
vleugels		80 °C
VIS		
heel		63 °C

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- 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 minstens 30 minuten afkoelen 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. 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 aantasten. 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 ~ 50-60Hz
Stroomverbruik:	- 2200 W (grillplaat en gladde plaat)
	- 1800 W (wafelplaat)

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Foutmelding op display	BESCHRIJVING	PROBLEEM	OPLOSSING
	De temperatuur van een van de bakplaten neemt niet toe.	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. Het verwarmingselement in de plaat kan beschadigd zijn. De aansluiting van het verwarmingselement kan beschadigd zijn. De elektronische regeling kan beschadigd zijn.	Maak het apparaat van het stopcontact los. 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.
	Inschakeltijd van het verwarmingselement overschreden.	De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat het verwarmingselement te lang aan is geweest.	Maak het apparaat van het stopcontact los. Plaats geen te grote of bevroren etenswaren op de grillplaten, aangezien dit de verwarmingselementen kan overbelasten. Het bedieningspaneel geeft de foutmelding weer en het apparaat schakelt uit. Laat het apparaat afkoelen alvorens een nieuwe bereidingsyclus te starten.

	Storing van de temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Maak het apparaat van het stopcontact los. De temperatuursonde moet vervangen worden. 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.	Noteer de naam van de fout. Maak het apparaat van het stopcontact los. De temperatuursonde moet vervangen worden. 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 de stand "●" en het bovenste en onderste display geeft OFF aan. Draai de knop naar de gewenste temperatuur en druk vervolgens op de START/STOP-toets.
		Wanneer de dichtschroeitoetsen worden ingedrukt, knippert "SEAR" op het display, waarna de dichtschroeifunctie wordt uitgeschakeld.	De dichtschroeifunctie is elke 30 minuten van de bereidingscyclus beschikbaar. Indien een tweede dichtschroeicyclus wordt geprobeerd voordat 30 minuten zijn verstreken, zal dit worden geweigerd. Wacht dus 30 minuten voordat u een nieuwe dichtschroeicyclus start.
	Storing van temperatuursonde	De temperatuursonde is te heet of de elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Maak de temperatuursonde los en laat hem afkoelen alvorens hem weer aan te sluiten. Als *ERR* opnieuw verschijnt, moet de temperatuursonde worden vervangen. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum.
		Wanneer de connector van de sonde in het apparaat wordt gestoken, schakelt het display niet over van timermodus naar temperatuurweergave.	De temperatuursonde of de connector moet worden vervangen. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum.

BEREIDINGTABEL

OPMERKING VOOR MODEL CG9160: Bij dit model (dat slechts één grillplaat en één gladde plaat heeft) moet het in de desbetreffende kolom aangegeven type plaat in het onderste gedeelte van het apparaat worden gemonteerd en de andere plaat in het bovenste gedeelte.

RUND-VLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	BEREIDINGSGRAAD	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	DICHTSCHROEIEN	MIN	TIPS
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240	√	2 - 3	vet het voedsel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbakken	OPEN GRILL	grill	240		5 - 6	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACTGRILL	grill	240	√	4 - 5	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Medium	CONTACTGRILL	grill	240	√	7 - 8	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240	√	10 - 11	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Medium	CONTACTGRILL	grill	240		4 - 5	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240		7 - 8	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Medium	OPEN GRILL	grill	240		10 - 12	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Doorbakken	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Spiesjes		6	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240		13 - 15	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om

LAMS-VLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	BEREI-DINGS-GRAAD	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Kotelet	1,5-3	6	Medium	CONTACTGRILL	grill	240	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai koteletten halverwege bereidingstijd om
Kotelet	1,5-3	6	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240	12 - 14	

VARKENS-VLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	DICHT-SCHROEIEN	MIN	TIPS
Biefstuk	1-2	4	CONTACTGRILL	grill	240	√	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACTGRILL	grill	240		9 - 11	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	8	OPEN GRILL	grill	240		11 - 13	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACTGRILL	grill	200		20 - 25	draai twee à drie keer om
Bacon		4	CONTACTGRILL	grill	240		1 - 2	
Worstjes		8	CONTACTGRILL	grill	200		16 - 18	prik de worstjes door met een vork
Spiesjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knak-worstjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		8 - 10	

KIP EN KALKOEN	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	DICHTSCHROEIEN	MIN	TIPS
Filet	<1	4	CONTACTGRILL	grill	240	√	3 - 4	vet het voedsel goed in
Dijen en poten		3	CONTACTGRILL	grill	200		20 - 25	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Vleugels		6	CONTACTGRILL	grill	200		14 - 16	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Spiesjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		11 - 13	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Knakworstjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		6 - 8	
Kip alla diavola (pikant)		1	CONTACTGRILL	grill	200		40 - 45	draai een à twee maal om tijdens het bakken

BROOD	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Broodje / sandwich	2	CONTACTGRILL	grill	240	2 - 3	
Sneden brood	4	OPEN GRILL	gladde plaat	240	4 - 5	draai halverwege de bereidingstijd om

GROENTEN	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Plakken aubergine	1	CONTACTGRILL	grill	240	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACTGRILL	grill	240	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACTGRILL	grill	240	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	OPEN GRILL	gladde plaat	240	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACTGRILL	gladde plaat	240	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEVEEL-HEID	A A N - TAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Heel	250 g	1	CONTACTGRILL	grill	200	8 - 10	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	500 g	1	OVEN-GRILL	grill	240	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aanraakt
moot	450 g	4	CONTACTGRILL	grill	200	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes	500 g	6	OPEN GRILL	grill	240	10 - 12	vet het voedsel goed in; draai twee à drie maal om
Pijlinktvis-sen	400 g	1-2	CONTACTGRILL	grill	200	10 - 12	vet het voedsel goed in
Garnalen	400 g	10-12	CONTACTGRILL	grill	200	4 - 6	vet het voedsel goed in

DESSERTS	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Pannenkoe-ken	4	OPEN GRILL	gladde plaat	200	4 - 5	boter de platen in, draai halverwege be-reidingstijd om
Wafels	4	CONTACTGRILL	WAFELS	1 - 2 - 3	4 - 5	boter de platen in
Plakken ananas	4	CONTACTGRILL	grill	200	5 - 6	boter de platen in

ROEREI, GEROOKT SPEK EN TOAST

INGREDIËNTEN:

- 2 eieren
- 2 plakjes bacon
- 10 ml 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 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 240°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 g ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 40 ml olijfolie
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1 baguette

BEREIDING:

Was de aubergine, schil hem en snij hem in dikke plakken.
Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 240°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 op 240°C in de modus CONTACTGRILL 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 g rucola
- 10-12 kerstomaatjes
- 100 g snippers 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 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 240°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 g)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENGSEL:

- 2 theelepels komijnzaad
- 2 theelepels koffiebonen
- 2 theelepels zoete chilipeper
- 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 mengsel 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 240 °C. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen en op de SEAR-toets van beide platen. Leg, wanneer het opschrift SEAR op het display ophoudt met knipperen, het vlees op de onderste plaat, druk met de bovenste plaat aan en bereid 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer warm.

RUNDERFILET MET PADDENSTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 runderfilets
- zout naar believen
- vers gemalen zwarte peper naar believen
- 2 teentjes knoflook
- 20 ml Dijon-mosterd
- 60 g boter
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDENSTOELENSAUS:

- 30 g boter
- 2 theelepels gorgonzola
- 2 sjalotten
- 300 g paddenstoelen
- 1/2 glaasje whisky
- 200 g 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 sjalot toe en bak gedurende 2-3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Voeg de whisky toe, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en laat nog 1 minuut koken. 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 intussen de saus die tijdens de bereiding op de filets moet worden gesmeerd; doe de boter, mosterd en knoflook in een kleine pan. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd warm.

Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de onderste en bovenste thermostaat op 240 °C in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen en op de SEAR-toets van beide platen.

Bestrijk de filets aan beide kanten met de saus en leg ze op de onderste plaat wanneer de melding SEAR op het display ophoudt met knipperen 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 g rundergehakt van topkwaliteit
- 100 g plakken Emmentaler kaas
- 20 ml 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. Bereid het apparaat als OPEN GRILL voor en breng de gladde plaat in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in. Stel de onderste en bovenste thermostaat op 240 °C in.

Druk op de START/STOP-toets 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, verwijdert 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. Sluit het broodje met een plak brood met de geroosterde kant naar beneden

gericht. Druk op de SANDWICH-toets; wanneer op het display de melding READY verschijnt, de broodjes erin leggen en goed aandrukken met de bovenplaat.
Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste bereidingsgraad is bereikt.

LAMSKOTELETTEN MET BALSAMICOAZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

- 6 lamskoteletten
- 10 g fijngehakte rozemarijn
- 10 g fijngehakte knoflook
- 100 ml balsamicoazijn
- 15 g 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 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 240°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 g kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 1 theelepel pepertjes
- 1 theelepel koriander
- 10 cl olijfolie
- 2 bosuitjes
- 3 teentjes knoflook
- 2 theelepels geraspte gember
- 2 theelepels suiker
- 10 ml limoensap
- 2 theelepels grof zout
- peper naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil
- 10 ml limoensap
- 10 ml olijfolie
- 10 ml 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 240°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 KIPPENDIJEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 g)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 40 ml olijfolie
- 30 ml mosterd met zaadjes
- 30 ml witte wijnazijn
- 4 theelepels Provençaalse kruiden
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 theelepels 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 vlezige 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 210°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 210°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.
Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de uitgelekte garnalen op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 4 à 6 minuten.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 g zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 g Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje
- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 g bieslook
- 20 g 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. Zet in de koelkast en laat minstens 30 minuten rusten.
Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OVEN-GRILL. Stel de onderste en bovenste thermostaat op 240 °C in.
Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding READY toont, de eerder ingeoliede zalm op de onderste plaat, zet de bovenste plaat omlaag 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 dichter bij het voedsel bevindt).
Leg de zalm na bereiding op een dienbord en serveer met de yoghurtsaus.

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

- 400 g grote pijlinktvis
- 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 210°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift 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 g bloem van type 00
- 70 g boter
- zout naar believen
- 2 theelepels suiker
- 16 g 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

(Alsals afzonderlijk accessoire verkrijgbaar)

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 8-10 wafels
BEREIDING: 10 minuten
BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 315 g bloem van type 00
- 4 g zout
- 5 g bakpoeder
- 4 g baking soda
- 100 g eieren
- 490 ml melk
- 80 ml plantaardige olie
- 30 g suiker

BEREIDING:

Plaats de wafelplaten Doe alle ingrediënten in een kom, te beginnen met de vloeibare ingrediënten. Klop gedurende 5 minuten totdat alle ingrediënten gemengd zijn. Stel de thermostaten op de gewenste stand in. Verwarm de wafelplaat voor. Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk twee vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel indien nodig. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (4-5 minuten). Herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels
BEREIDING: 15 minuten
BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 460 g bloem
- 1/2 theelepel zout
- 5 g bakpoeder
- 30 g suiker
- 4 eieren
- 460 g lauwe melk
- 70 g gesmolten boter
- 1/2 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Breng de wafelplaten aan 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 thermostaten op de gewenste stand in. Verwarm de wafelplaat voor. Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk twee vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel indien nodig. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (4-5 minuten). Herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 8-10 wafels
BEREIDING: 10 minuten
BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 460 g bloem van type 00
- 1 theelepel zout
- 3 g bakpoeder
- 170 g suiker
- 2 eieren
- 1345 ml lauwe melk
- 80 g boter
- 1 theelepel vanille-extract
- 140 g donkere chocolade
- 60 g cacaopoeder
- 6 g kaneel

BEREIDING:

Breng de wafelplaten aan 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 thermostaten op de gewenste stand in. Verwarm de wafelplaat voor.

Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk twee vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel indien nodig. 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 o 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 sættes i funktion ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
- 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 drift, kan den udvendige overflade blive meget varm. Brug altid grebet (2) eller evt. ovnhandsker.
- Fjern eller udskift kun stegepladerne, når apparatet er kølet helt ned.
- Temperatursonden må kun bruges til at måle madens temperatur. Når du sætter den i maden, skal du passe på ikke at berøre de varme dele!

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.
- Efter rengøring skal stegepladerne tørres af, inden de sættes i apparatet igen.

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

1. **Base og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
2. **Håndtag:** Robust håndtag af metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
3. **Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen.
4. **Anordning til blokering/frigørelse af grillpladerne og håndtag til højdeindstilling:** For at blokere den øverste plade/låget i den ønskede højde til klargøring af retter, der ikke kræver presning.
5. **Håndtag til udløsning af hængsel:** Gør det muligt at åbne låget fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.
6. **Trin til højdeindstilling**
7. **Kontrollampe for tænding**
8. **Tast start/stop.**
9. **Termostatknap for den nederste plade:** til indstilling af temperaturen fra 60°C til 240°C eller til slukning af den nederste plade.
10. Tasten "SEAR" (svitsning) på den nederste plade.
11. Tasten "Sandwich".
12. Tasten "Hamburger".
13. Tasten til at holde maden varm.
14. **Tasten tid/temperatursonde** "-": For at regulere (nedsætte) stegetiden eller sondens måltemperatur.
15. **Tasten tid/temperatursonde** "+": For at regulere (øge) stegetiden eller sondens måltemperatur.
16. **Termostatknap for den øverste plade:** Til indstilling af temperaturen fra 60°C til 240°C eller til slukning af den øverste plade.
17. Tasten "SEAR" (svitsning) til den øverste plade.
18. Temperatursondens stik.
19. **Aftagelige plader:** Med sliplet-belægning og vaskbare i opvaskemaskine, nemme at rengøre. ANTALLET AF PLADER KAN VARIERE PÅ BASIS AF MODELLEN.

19a. **Grillplade:** Perfekt til grill af bøffer, hamburgere, kylling og grøntsager.

19b: **Glat plade:** Til at lave de perfekte pandekager, æg, bacon og skaldyr.

19c: **Øverste vaffelplade:** Til tilberedning af alle typer vafler (tilbehør til CG9167 eller som ekstraudstyr).

19d: **Nederst vaffelplade:** Til tilberedning af alle typer vafler (tilbehør til CG9167 eller som ekstraudstyr).

20. **Kar til opsamling af fedt:** Indbygget i apparatet og kan tages ud for at gøre det nemmere at rengøre.
21. Målbæger til vaffeldej (kun på nogle modeller).
22. Temperatursonde og etui.

IBRUGTAGNING 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.

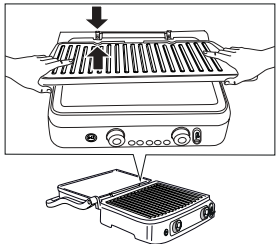
Rengør stegepladerne og fedtopsamlingskarret grundigt. Pladerne og fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.

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 stegeplader (grillplade og glat plade) kan udskiftes med hinanden.

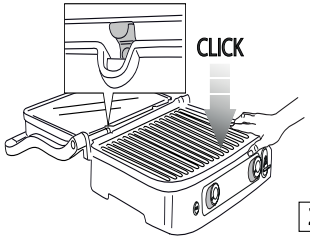
Indsætning af stegeplader

- Sæt apparatet i åben og plan position (se fig. 1). Sæt en plade i ad gangen.



1

- Hver plade, grill eller glat, kan kun isættes enten øverst eller nederst (se fig. 2). Dette gælder dog ikke for vaffelpladerne.



2

Udtagning af pladerne

Find knapperne til frigørelse af pladerne i højre 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 frigørelsesknap for at fjerne den anden plade på samme måde.

Fare for legemsskade! Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet ned.

Placering af fedtopsamlingskarret

Under stegningen isættes fedtopsamlingskarret i den relevante holder bag på apparatet. Overskudsfedtet fra madvarerne vil løbe hen mod pladens åbning og ned i karret.

OBS: Under stegningen kontrolleres fedtopsamlingskarret med jævne mellemrum for at undgå en ophobning af fedtet.

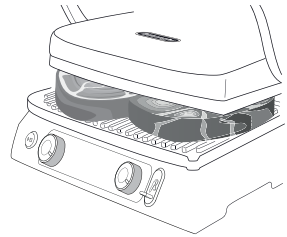
Efter stegningen bortskaffes det fedt, der er opsamlet, korrekt.
Fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.

Giv agt! Under stegningen skal man altid være meget opmærksom.
Hold på håndtaget, som forbliver kold, for at åbne apparatet. Men de støbte aluminiumsdele bliver meget varme: Undgå at røre ved dem under og straks efter stegningen.
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. Når du trækker karret ud, skal du passe på, at der ikke løber væske ud.

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 maden blive stegt på en ensartet måde på begge sider.
Kontaktgrillen er ideel til tilberedning af hamburger, benfrit kød og tynde fileter, grøntsager og sandwich. "Kontakt"-funktionen er velegnet til tilberedning af sunde madvarer på kort tid. På kontaktgrillen steges maden hurtigt, netop fordi den er i kontakt med pladerne på begge sider på samme tid (se fig. 3).



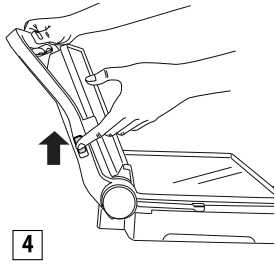
3

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 hængsel, som gør det muligt at regulere den øverste plade i forhold til madvarens tykkelse. Hvis man ønsker at stege 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

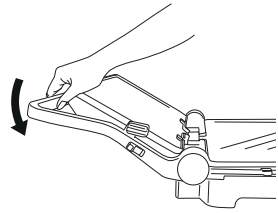
Den øverste plade ligger ved siden af den nederste plade. Den nedre plade og den øvre plade befinder sig på samme niveau og danner dermed en stor stegeflade. I denne stilling

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 venstre side. Tag fat i grebet med højre hånd, og skub udløserhåndtaget opad med venstre hånd (se figur 4).



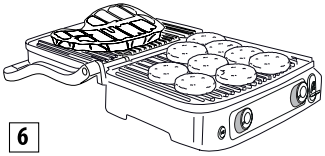
4

Skub håndtaget bagud, indtil låget er åbnet helt i plan position (se fig. 5).



5

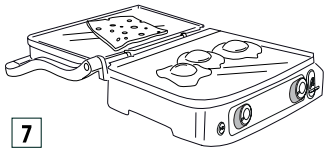
Hvis man løfter håndtaget lidt, inden man trækker grebet til frigørelse ud, lettes trykket lidt fra hængslet, og selve åbningen bliver lettere. Apparatet kan anvendes som barbecue til tilberedning af hamburger, bøffer, kylling og fisk. Funktionen barbecue er den mest fleksible metode, hvorpå apparatet kan anvendes. Pladerne befinder sig i åben position og derfor er der dobbelt så stor overflade til rådighed til stegning (se fig. 6).



6

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 maden under tilberedningen.

Apparatet kan også bruges med de glatte plader til tilberedning af pandekager, ost, æg og bacon til morgenmad (se fig. 7).

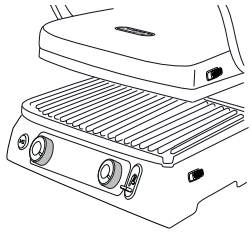


7

Den store stegeoverflade gør det muligt at tilberede flere madvarer samtidigt eller en større mængde af den samme madvare.

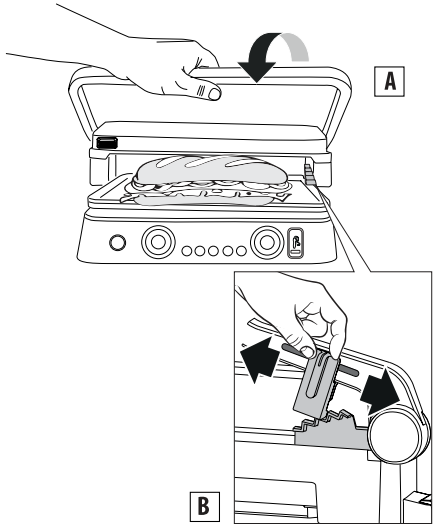
Funktion Grillovn

Denne position (se fig. 8) 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.



8

Man kan også bruge denne position til at tilberede sandwiches og madvarer, som ikke kræver, at de presses sammen.



- Læg maden på den nederste plade.
- Hold fast i håndtaget, sænk den øverste plade ned over maden (fig. A).
- Anbring anordningen til blokering/udløsning af pladerne og håndtaget til højdeindstilling (4) i den ønskede position for ovnen ved at skubbe håndtaget.
- Den øverste plade blokeres i position. Der er 5 forskellige højdeindstillinger (fig. B).

ANVENDELSE

FUNKTIONEN MANUELT

Når apparatet er klar til brug, skal man vælge den ønskede temperatur fra 60°C til 240°C for hver af de to plader (den øverste og den nederste) ved hjælp af termostatknapperne 9 og 16).

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".

Temperaturen kan ændres når som helst under stegningen.

FUNKTION Timer

Når displayet viser meddelelsen "*READY*", vælges stegepositionen (se afsnittet "stegeposition"). Læg derefter fødevarerne på pladerne. Stegetiden kan vælges ved at trykke på knapperne Timer (14 og 15). Når stegetiden er afsluttet, vises "*END*"; Apparatet bipper 5 gange, men forbliver tændt. **Men forbliver tændt**. Når maden er klar, slukkes apparatet ved at trykke på tasten start/stop (8) eller ved at dreje termostatknappen. (9 og 16) på ●.

OBS: **Apparatet slukkes automatisk efter 90 minutters drift.**

FUNKTIONEN Sear

Denne funktion varmer den øverste og/eller nederste plade i nogle få minutter ved en højere temperatur. Funktionen er ideelt til lynopvarmning (svitsning) af maden i begyndelsen (ideelt til tykke kødstykker). Tryk på knappen start/stop, og forvarm pladerne ved at trykke på svitsningsknapperne (10 og 17).

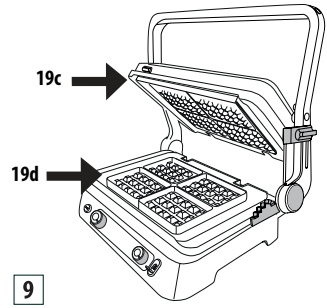
Under forvarmningen blinker LED'en omkring svitsningsknappen. Når pladen har nået den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal, og LED'en slukkes i et minut.

Fordel maden straks på pladerne. Apparatet bringer maden til svitsningstemperaturen på ca. et minuts tid. Efter at LED'en er slukket, vises den indstillede temperatur på termostaten, og apparatet opvarmer pladen.

OBS: Denne funktion må kun bruges en gang hver 30 minutter. Når cyklussen er færdig, og man trykker på svitsningsfunktionen inden for 30 minutter, blinker LED'en omkring svitsningsknappen 5 gange, og apparatet udsender 3 bip. Denne handling kan ikke indstilles på kontrolpanelet.

FUNKTIONEN waffel (kun på nogle modeller)

- Isæt vaffelpladerne (19c/19d) som vist i fig.1. Bemærk, at disse plader ikke er udskiftelige, og positionen heraf skal være som angivet i fig. 9.



9

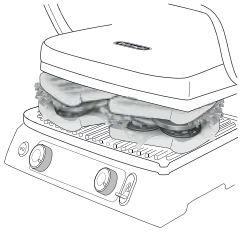
- Efter at den nederste plade er sat i apparatet, vises OFF-1-2 eller 3 på displayet (i henhold til grebenes position). Drej termostatens greb til den ønskede position (1= lys, 2= mellem, 3= mørk), og tryk på knappen start/stop.
- Apparatet starter forvarmningsfasen. Når termostaten har nået den ønskede 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 stegetiden, timeren forsvinder, og i displayet vises meddelelsen "END". Apparatet forbliver tændt. Når den sidste vaffel er klar, trykkes på tasten start/stop for at slukke apparatet.
- Til tilberedning af andre vaffeltyper tilsættes den anden dejtype på den nederste plade, og handlingerne gentages, som beskrevet ovenfor.

Giv agt! Brug aldrig køkkenredskaber af metal til at fjerne vaflerne fra pladerne, da de kan beskadige slipletbelægningen.

OBS: Denne funktion er optimeret, når apparatet er i LUKKET position.

FUNKTIONEN sandwich

Denne funktion er ideel til ristning af brød udvendigt og til opvarmning af sandwiches indvendigt. Tryk på tasten SANDWICH (11), LED'en tændes, og i displayet vises den forud definerede stegetid (05:00). Tiden kan ændres når som helst ved at trykke på knappen - (14) eller+ (15). Temperaturen er allerede indstillet og kan ikke ændres, da grebene er deaktiverede. Tryk på tasten START/STOP. Lampen lyser ON (tiden i displayet begynder at blinke). Apparatet starter forvarmningsfasen. Når termostaten har nået temperaturen, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY". Læg din sandwich på den nederste plade, som vist i fig. 10. Luk den øverste plade ned over, og tryk på knappen SANDWICH for at starte nedtællingen. Efter endt stegetid udsendes der fem lydsignaler, og på displayet vises "--:--". Når den sidste sandwich er klar, trykkes på tasten START/STOP for at slukke apparatet.



10

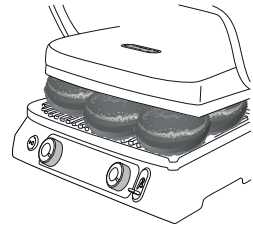
Giv agt! Du må ikke bruge metalredskaber af metal til at fjerne din sandwich, da de kan beskadige slip letbeklædningen på pladerne.

OBS: Når din sandwich er klar: Hvis du ikke trykker på tasten Sandwich en gang til inden for 60 minutter, slukkes apparatet. Denne funktion er optimeret, når apparatet er i LUKKET position.

Funktionen HAMBURGER

Denne funktion er ideel til stegning af burgere. Tryk på tasten HAMBURGER (12): LED'en tændes, og i displayet vises den forud definerede stegetid (*08:00*). Tiden kan ændres når som helst ved at trykke på knappen - (14) eller+ (15). Temperaturen er allerede indstillet og kan ikke ændres, da grebene er deaktiverede. Tryk på tasten START/STOP. Lampen lyser ON (tiden i displayet begynder at blinke). Apparatet starter forvarmningsfasen.

Når termostaten har nået temperaturen, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY". Læg din burger på den nederste plade, som vist i fig. 11. Luk den øverste plade ned over, og tryk på knappen HAMBURGER at starte nedtællingen.



11

Efter endt stegetid udsendes der fem lydsignaler, og på displayet vises "--:--". Når den sidste hamburger er klar, trykkes på tasten START/STOP for at slukke apparatet.

Giv agt! Du må ikke bruge metalredskaber af metal til at fjerne din burger, da de kan beskadige slip letbeklædningen på pladerne

OBS: Når din burger er klar: Hvis du ikke trykker på tasten Hamburger en gang til inden for 60 minutter, slukkes apparatet. Denne funktion er optimeret, når apparatet er i LUKKET position.

Funktionen KEEP WARM (holde maden varm)

Denne funktion bruges til at holde maden varm efter tilberedningen, indtil den skal serveres. Tryk på tasten KEEP WARM (13): LED'en tændes.

Når funktionen er aktiveret, opvarmes pladernes temperatur automatisk til den tidligere indstilling på 60° C. Da pladerne ikke nedkøles med det samme, anbefales det at tilberede maden et par minutter mindre (funktionen holde maden varm færdiggør maden).

Det frarådes at bruge denne funktion til mad, som f.eks. filetter og bøffer, som hvis de holdes varme længe, bliver for hårde. Det gælder dog ikke for fedtholdig mad, som f.eks. pølser, stege, fjerkræ, burgere, grøntsager, polenta og de fleste typer fisk.

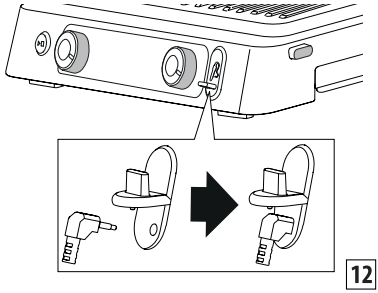
- **Hvis ikke der er indstillet en stegetid,** og du trykker på tasten KEEP WARM (13), starter funktionen straks (displayet viser den tid, den vil holde maden varm, og i stedet for temperaturen blinker der 6 søjler i stedet).
- **Hvis du har indstillet stegetiden,** og du trykker på tasten KEEP WARM (13), vil apparatet, efter at den indstillede tid er gået, automatisk gå til funktionen for at holde maden varm.

For at slukke apparatet skal du trykke på tasten start/stop, eller du kan manuelt sætte de to greb i positionen "●".
Du kan ikke gå fra funktionen KEEP WARM til stegefunktionen. Du skal først slukke apparatet, inden du kan genoptage funktionen. Funktionen KEEP WARM deaktiveres automatisk efter **60 minutter**.
Hvis du tilslutter sonden og vælger funktionen KEEP WARM, inden du har trykket på knappen start/stop, går apparatet automatisk til funktionen KEEP WARM, når maden har nået den ønskede temperatur.

Vigtigt! Hvis du bruger funktionen til at holde maden varm til funktionen Hamburger eller Sandwich, forbliver begge plader tændte, selv om grebene er i positionen "●".
Hvis du bruger funktionen til at holde maden varm under manuel tilberedning (kontaktgrill, grillovn, åben grill), er det kun de tændte plader, der virker (hvis et greb er i positionen "●" under stegningen, forbliver den relevante plade SLUKKET og dermed også funktionen til at holde maden varm).

TEMPERATURSONDE

Dette tilbehør er ideelt til at styre madens indvendige temperatur, så den tilberedes ved den ønskede temperatur. Isæt sonden (22) i stikket (18) som vist i figur 12. Displayet går automatisk fra timerfunktion til sondetemperatur, som vist i figur 13.

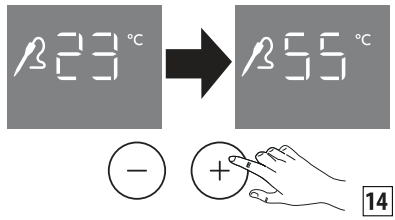


12



13

Sonden kan bruges på to forskellige måder. Den første for let at kontrollere madens temperatur, når som helst det ønskes. Til det formål isættes sondeni maden, hvorefter den fjernes. Den anden måde er at efterlade sonden i maden under stegningen. Her kan man indstille den ønskede måltemperatur ved at trykke på knapperne timer/temperatursonde - (14) og + (15) som vist i figur 14.



14

Når temperaturen har nået den indstillede værdi, udsender apparatet 3 bip (vi anbefaler, at du altid kontrollerer madens temperatur flere gange, inden den fjernes fra stegepladerne for at være sikker på, at sonden er isat midt i maden). Apparatet forbliver tændt. Hvis du indstiller en stegetid og isætter sonden, angiver tallene i displayet altid sondens temperatur. Du kan derfor ikke se den tid, der tidligere er blevet indstillet (hvis du vil det, skal du fjerne sonden). I dette tilfælde efter at have indstillet 2 kontroller (timer og måltemperatur) fortsætter apparatet nedtællingen, hvorefter der udsendes 5 bip, hvor der ved opnåelse af måltemperaturen kun udsendes 3 bip. I begge tilfælde forbliver apparatet tændt. Hvis du bruger sonden med funktionen HAMBURGER, er den indstillede måltemperatur 80°C. Den kan ændres ved at trykke på knapperne for timer/temperatursonde - (14) e + (15).
I de automatiske funktioner indstilles tiden, også selv om man ikke kan se den, når sonden isættes.
Hvis du bruge sonden til funktionen Sandwich, kan sonden kun overvåge temperaturen, og der er ingen måltemperatur. I de automatiske funktioner indstilles tiden, også selv om man ikke kan se den, når sonden isættes.

Giv agt! Sonden er spids i enden. Håndteres forsigtigt. Hold den altid uden for børns rækkevidde.

Fare for legemsskade! Temperatursonden må kun bruges til at måle madens temperatur. Når du sætter den i maden, skal du passe på ikke at berøre de varme dele!

OBS: Sonden må ikke sættes i opvaskemaskinen i i vand. Men det anbefales at rengøre den udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med lidt vand og opvaskemiddel.

ANBEFALEDE TEMPERATURER		
OKSEKØD		
Filet/bøf	(rødt)	52°C
	(medium)	58°C
	(well done)	65°C
steg		93°C
burger		72°C
LAM		
spareribs		65°C
GRIS		
filet	(medium)	65°C
	(well done)	72°C
kotelet		72°C
pølse		80°C
steg		88°C
KYLLING OG KALKUN		
bryst		75°C
vinger		80°C
FISK		
hel		63°C

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.
- 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

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. 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 kompromittere 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~50-60Hz
Effektforbrug:	- 2200 W (grillplade og glat plade)
	- 1800 W (vafler)

PROBLEMLØSNING

Fejlmeddelelse på displayet	BESKRIVELSE	PROBLEM	AFHJÆLPNING
	Ingen temperaturøgning på en af kogepladerne.	Den elektronisk 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.
	Tiden for tænding af varmeelementet er udløbet.	Det elektroniske display viser, at varmeelementet er blevet tændt for længe.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Sæt ikke for store madvarer eller frosne madvarer på grillpladerne, da de kan overbelaste varmeelementerne. Kontrolanordningen viser en fejlmeddelelse, og apparatet slukkes. Inden du udfører en ny stegningscyklus, skal apparatet køle ned.
	Temperatursonden har udløst en fejl.	Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Udskift temperatursonden. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.

	Temperatursonden har udløst en fejl.	Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.	Læs fejlmeddelelsen. Tag ledningen ud af vægkontakten. Udskift temperatursonden. 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 "●", og det øverste og nederste display viser OFF. Drej den ønske temperaturknap, og tryk derefter på tasten START/STOP.
		Når du trykker på svitsningsknapperne, blinker "SEAR" på displayet, efter at svitsningsfunktionen er blevet deaktiveret.	Svitsningsfunktionen er til rådighed hver 30. minut af stegningscyklussen. Hvis du prøver på at udføre en anden svitsningscyklus, inden der er gået 30 minutter, afvises handlingen. Vent i 30 minutter, inden du starter en nye svitsningscyklus.

	Fejl varmesonde	Varmesonden er for varm, eller den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.	Tag varmesonden ud, og lad den køle ned, inden du sætter den i igen. Hvis *ERR* vises igen, skal varmesonden udskiftes. Kontakt et De' Longi servicecenter.
		Når du isætter sondens stik i apparatet, går displayet ikke fra timerfunktion til temperaturvisning.	Temperatursonden eller stikket skal udskiftes. Kontakt et De'Longhi servicecenter.

TABEL OVER STEGETIDER

BEMÆRKNING TIL MODEL CG9160: Hvis du ejer denne model (som kun har én grillplade og én glat plade), skal pladetypen, der er angivet i den relevante kolonne, monteres nederst i apparatet og den anden plade øverst.

OKSEKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	STEGETIDER	KONFIGURATION	PLADER	°C	SVITS-NING	MIN.	GODE RÅD
Bøf	0,5-1	2	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	2-3	brug rigeligt med olie
Bøf	0,5-1	4	Stegt	GRILL ÅBEN	grill	240		5-6	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Filet	3-4	4	Rødt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	4-5	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Mellem	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7-8	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	10-11	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Mellem	KONTAKTGRILL	grill	240		4-5	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240		7-8	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	4	Mellem	GRILL ÅBEN	grill	240		10-12	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Entrecôte	2-3	4	Stegt	GRILL ÅBEN	grill	240		14-16	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Spyd		6	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240		13-15	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEGETIDER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Kotelet	1,5-3	6	Mellem	KONTAKTGRILL	grill	240	10-12	Brug rigeligt med olie. Vend koteletterne halvvejs
Kotelet	1,5-3	6	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240	12-14	

GRIS	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	KONFIGURATION	PLADER	°C	SVITS-NING	MIN.	GODE RÅD
Bøf	1-2	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7-9	brug rigeligt med olie
Bøf	1-2	8	GRILL ÅBEN	grill	240		14-16	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Svinekotelet	<2,5	4	KONTAKTGRILL	grill	240		9-11	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Svinekotelet	<2,5	8	GRILL ÅBEN	grill	240		11-13	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
SVINERIB-BEN		6-8	KONTAKTGRILL	grill	200		20-25	vendes to-tre gange
Flæsk		4	KONTAKTGRILL	grill	240		1-2	
Medister-pølse		8	KONTAKTGRILL	grill	200		16-18	prik huller i pølserne med en gaffel
Spyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		14-16	brug rigeligt med olie, og vend 1-2 gange
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		8-10	

KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	KONFIGURATION	PLADER	°C	SVITS-NING	MIN.	GODE RÅD
Kyllingebryst	<1	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	3-4	brug rigeligt med olie
Kyllingelår		3	KONTAKTGRILL	grill	200		20-25	Vendes to-tre gange under stegningen
Kyllingevinger		6	KONTAKTGRILL	grill	200		14-16	Vendes to-tre gange under stegningen
Spyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		11-13	Vendes to-tre gange under stegningen
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		6-8	
Djævelsk kylling		1	KONTAKTGRILL	grill	200		40-45	Vendes to-tre gange under stegningen

BRØD	Ant. STYKKER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Sandwich	2	KONTAKTGRILL	grill	240	2-3	
Brødskiver	4	GRILL ÅBEN	Glat plade:	240	4-5	vendes, når den er halvt stegt

GRØNTSAGER	Ant. STYK-KER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Auberginer i skiver	1	KONTAKTGRILL	grill	240	4-6	brug rigeligt med olie
Squash i skiver	2	KONTAKTGRILL	grill	240	6-8	brug rigeligt med olie
Peberfrugter udskåret i fire stykker	2	KONTAKTGRILL	grill	240	8-10	brug rigeligt med olie
Tomatskiver	1	GRILL ÅBEN	Glat plade:	240	5-7	brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Løg i skiver	2	KONTAKTGRILL	Glat plade:	240	5-7	Brug rigeligt med olie, rør hyppigt rundt med en spatel

FISK	MÆNGDE	Ant. STYK-KER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Hel fisk	250 g	1	KONTAKTGRILL	grill	200	8-10	brug rigeligt med olie
Filet	500 g	1	GRILLOVN	grill	240	25-30	Brug olie, og anbring den øverste plade, så den ligger hen over maden uden af røre den
Skive	450 g	4	KONTAKTGRILL	grill	200	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd	500 g	6	GRILL ÅBEN	grill	240	10-12	Brug rigeligt med olie. omrøres 2-3 gange
Blæksprutter	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	grill	200	10-12	brug rigeligt med olie
Kæmperejer	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	grill	200	4-6	brug rigeligt med olie

DESSERT	Ant. STYKKER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Pandekager	4	GRILL ÅBEN	Glat plade:	200	4-5	Smør pladerne med olie. Vend halvvejs
Vafler	4	KONTAKTGRILL	VAFLER	1 - 2 - 3	4-5	smør pladerne
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	grill	200	5-6	smør pladerne

RØRÆG, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

- 2 æg
- 2 skiver bacon
- 1 dl 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 i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°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
- hvidløgspulver efter behov
- persille efter behov
- 4 dl olivenolie
- salt efter behov
- peber efter behov
- 1 baguette

TILBEREDNING

Vask auberginerne, skræ dem, og skær dem i tykke skiver.

Sæt den glatte plade nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°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 240°C 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 og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°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
- 2 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 og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen, og tryk på tasten SEAR for begge plader. Når meddelelsen "SEAR"

holder op med at blinke i displayet, 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
- 2 spsk. gorgonzola
- 2 skalotteløg
- 300 g champignoner
- 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 sovsen med svampe: Smelt smørret på panden, tilsæt skalotteløget i skiver, og lad det stege i 2-3 min. Tilsæt svampene, og lad dem stege i 5 min. Tilsæt whisky, og steg videre i 1 min. Tilsæt 1 dl vand, og steg videre i ca. et minut. Tilsæt fløden, citronsaft, persille og gorgonzola, og lad blandingen når kogepunktet. Koger videre, indtil sovsen bliver lidt tyk. Smag til med salt og peber, og sæt maden til side. I mellemtiden klargøres marinaden, der skal pensles på filetterne. Hæld smør, sennep og hvidløg i en lille gryde eller pande. Koges ved lavt blus, indtil smørret er smeltet. Holdes varmt. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil den øverste og nederste termostat på 240°C.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen og på tasten SEAR for begge plader.

Pensl filetterne med marinaden på begge sider. Når meddelelsen "SEAR" stopper med at blinke på displayet, 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
- 20 ml olivenolie
- 2 løg i skiver
- smør efter behov ved stuetemperatur
- 2 tsk. worcestershire-sauce
- salt efter behov
- peber efter behov
- ½ 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. Sæt apparatet i position GRILL ÅBEN, og isæt den glatte plade i den nederste holder og grillpladen i den øverste holder. Sæt den øverste og nederste termostat på 240°C.

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. Brødskiverne smøres på den ene side og den anden side ristes i 1-2 minutter.

Læg brødskiverne på et skærebræt med den ristede side opad, drys med løg, læg burgerne på, og læg en skive ost på hver burger. Luk sandwichen med en brødskive med den ristede side nedad, og tryk på tasten "SANDWICH". Når meddelelsen "READY" vises i displayet, lægges din eller dine sandwich ind, og der presses godt ned med den øverste plade.

Steg i ca. 2-3 min. indtil man har fået den ønskede ristning.

LAMMMEKOTELETTER 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 og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°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
- 2 spsk. revet ingefær
- 2 tsk. sukker
- 10 ml limesaft
- 2 tsk. groft salt
- peber efter behov

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMECREME:

- 5 cl kaffefløde
- ½ tsk. revet limeskal
- 10 ml limesaft
- 10 ml olivenolie
- 10 ml honning
- salt efter behov

TILBEREDNING

Tilbered marinaden: Hæld alle ingredienserne i en blender, og kør, indtil man får en ensartet blanding. Læg kyllingetern (2 cm) i en dyb plade, og tilsæt marinaden, og dæk kyllingen til. Dæk til med husholdningsfolie, og mariner 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 og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°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)
- 40 ml olivenolie
- 3 spsk. sennepsfrø
- 3 spsk. hvidvinseddike
- 4 spsk. provencalske 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 og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 210°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 og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 210°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes de store rejer i olielage på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i ca. 4-6 min.

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
- 20 g persille
- hvid peber efter behov

TILBEREDNING

Tilbered dressingen: 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. Sæt skålen i køleskabet, og lad den hvile i 30 minutter.

Sæt den glatte plade nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen GRILLOVN. Sæt den øverste og nederste termostat på 240°C.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når displayet viser meddelelsen READY, anbringes filetten i olielagen på den nederste plade, og den øverste plade lukkes i positionen GRILLOVN (positionen tættest på maden uden at røre den). Filetten steges i ca. 25-30 min. (for at få et bedre resultat anbefales det at dreje filetten 180° halvvejs, fordi den bageste del af pladen er tættest på madvaren).

Når stegningen er afsluttet, placeres laksen på et fad. Serveres sammen med yoghurtdressingen.

GRILLEDE BLÆKSPRUTTER

INGREDIENSER:

- 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 brusken, og vask den grundigt.

Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 210°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes blæksprutten i olielage 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 æggehvide)
- 150ml mælk
- 100 g mel af typen 00
- 70 g smør
- salt efter behov
- 2 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 den glatte plade 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, chokoladespåner, 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 og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. 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 ananasskiverne på begge sider med honning, inden den lægges på grillen. Luk grillen. Steges i 5-6 min.
Når ananasskiverne er færdige, anbringes de på et fad, som dekoreres med små mynteblade. Der drysses med flormelis og serveres et par iskugler til.

KUN HVIS DU HAR VAFFELPLADER

(ekstraudstyr)

KLASSISKE VAFLER

TIL: 8-10 vafler
TILBEREDNING: 10 min.
STEGETID: 15min.

INGREDIENSER:

- 315 g mel af typen 00
- 4 g salt
- 5 g bagepulver
- bagepulver, 4 g
- 100 g æg
- 490 ml mælk
- 80 ml vegetabilsk olie
- 30 g sukker

TILBEREDNING:

Indsæt vaffelpladerne. Hæld alle ingredienserne op i en skål. Hæld først de våde ingredienser i. Pisk i 5 minutter til en ensartet blanding. Indstil termostaterne i den ønskede position. Forvarm vaffelpladen.
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 vaflerne, indtil de er gyldne og sprøde (4-5 min.).
Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt.
Serveres straks.

BELGISKE VAFLER

TIL: 10-12 vafler
TILBEREDNING: 15 min.
STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 460 g mel
- ½ tsk. salt
- 5 g bagepulver
- 30 g sukker
- 4 æg
- 460 g lun mælk
- 70 g smeltet smør
- ½ tsk. vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Indsæt vaffelpladerne. 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 æggehviderne hele stive med en elektrisk pisker i 1-2 minutter. Bland æggehviderne forsigtigt i dejblandingen med en gummispatel. Må ikke omrøres for meget.
Indstil termostaterne i den ønskede position. Forvarm vaffelpladen. 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 vaflerne, indtil de er gyldne og sprøde (4-5 min.). Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt.
Serveres straks.

VAFFEL MED CHOKOLADE OG KANEL

TIL: 8-10 vafler
TILBEREDNING: 10 min.
STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 460 g mel af typen 00
- 1 tsk. salt
- 3 g bagepulver
- 170 g sukker
- 2 æg
- 1345 ml lun mælk
- 80 g smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 140 g mørk chokolade
- 60 g kakao i pulverform
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Sæt vaffelpladerne ind. 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 termostaterne i den ønskede position. Forvarm vaffelpladen.
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 vaflerne, 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 medfører fare for elektrisk støt, med påfølgende livsfare.

- Før du kobler apparatet til stikkontakten må du sjekke at:
- Nettspenningen som er angitt på apparatets merkeplate er i overensstemmelse med spenningen for det elektriske anlegget ditt
- Stikkontakten er jordet og har en minimumskapasitet på 16A.
- Profesjonell bruk av produktet, upassende bruk eller bruk som ikke er i overensstemmelse med bruksanvisningen fritar produsentenfor 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 stikkontakten. 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.
- Dette 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 brannsår og forbrenninger.

- Når apparatet er i bruk kan den utvendige overflatene bli svært varm. Bruk alltid håndtaket (2) og om nødvendig grytevotter.
- Ta av eller skift ut stekeplatene først når apparatet er helt avkjølt.
- Temperatursonden skal bare brukes til å måle temperaturen på maten. Pass på at du ikke tar på noen av de varme delene når du setter inn maten!

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.
- Etter rengjøring må stekeplatene tørkes før de settes inn igjen på apparatet.

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 dekselet på bakgrunn av matvarenes tykkelse.
3. **Taster for løsning av platene:** trykk for å frigjøre og fjerne platen.
4. **Innretning for låsing/frigjøring av grillplater og spak for høyderegulering:** For å låse den øvre platen/lokket i ønsket posisjon, for tilberedning av mat som ikke behøver å presses.
5. **Spak for frigjøring av hengslene:** Gjør det mulig å lokket fullstendig for å bruke det i flat eller åpen posisjon.
6. **Trinn for høyderegulering**
7. **Antenningslampe.**
8. **Start-/stopp -tast.**
9. **Termostatbryter for den nedre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 240°C eller for å slå av den nedre platen.
10. "SEAR"-tast (forsegling) for den nedre platen.
11. "Sandwich"-tast.
12. "Hamburger"-tast.
13. Varmholdingstast.
14. **Tidstast/temperatursonde**"**-**": for å regulere (redusere) tilberedningstiden eller måltemperaturen til sonden.
15. **Tidstast/ temperatursonde**"**+**": for å regulere (øke) tilberedningstiden eller måltemperaturen til sonden.
16. **Termostatbryter for den øvre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 240°C eller for å slå av den øvre platen.
17. "SEAR"-tast (forsegling) for den øvre platen.
18. Kobling for temperatursonden.
19. **Avtagbare plater:** antiklebende, kan vaskes i oppvaskmaskin, enkle å rengjøre. ANTALLET OG TYPEN PLATER KAN VARIERE AVHENGIG AV MODELL.

19a. **Grillplate:** Perfekte for å grille entrecote, hamburger, kylling og grønnsaker

19b: **Glatt plate:** for å tilberede pakkekaker, egg, bacon og sjømat på en uovertreffelig måte.

19c: **Øvre vaffeljernplate:** For å tilberede alle typer vafler (tilgjengelig med CG9167 eller som separat tilbehør).

19d: **Nedre vaffeljernplate:** For å tilberede alle typer vafler (tilgjengelig med CG9167 eller som separat tilbehør).

20. **Fettsamlerbrett:** Integrert i produktet og avtakbar for enklere rengjøring.
21. Målebeger for vafler (kun på enkelte modeller).
22. Temperatursonde og etui.

FØRSTE GANGS BRUK

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.

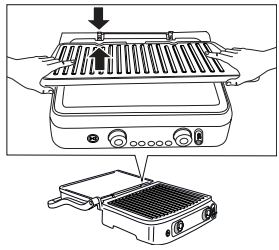
NB: Før bruk må du rengjøre basen, dekselet og kontrollbryterne med en fuktig klut for å fjerne støv som har samlet seg under transporten. Rengjør stekeplatene og fettsamlerbrettet grundig. Platene og fettsamlerbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.

NB: Ved første gangs bruk kan apparatet gi fra seg noe lukt og litt røyk. Dette er normalt for alle apparater med antiklebende overflater.

NB: de avtakbare stekeplatene (grill og glatte) kan byttes ut med hverandre.

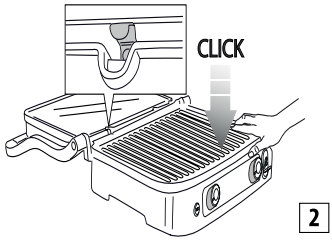
Innsetting av stekeplatene.

- Sett apparatet i flat posisjon (se figur 1). Sett inn en plate om gangen.



1

- Alle platene, grill eller glatte, kan kun settes inn oppe eller nede (se figur 2), med unntak av stekeplatene for vafler.



2

For å fjerne platene

Finn tastene for frigjøring (**3**) av platene til høyre. 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.

Plassering av fettsamlerbrettet

Under tilberedning skal fettsamlerbrettet settes inn på plassen sin på baksiden 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.

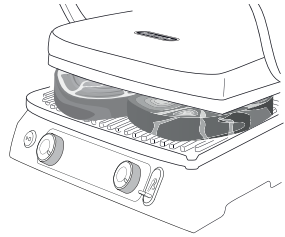
Etter at tilberedningen er ferdig kaster du det oppsamlede fettet på en korrekt måte.
Fettsamlerbrettet kan vaskes i vaskemaskin.

NB! Utvis maksimal forsiktighet under tilberedningen. For å åpne apparatet bruker du håndtaket, som forblir kaldt. Delene i formpresset aluminium blir derimot svært varme: Unngå å ta på dem under eller rett etter tilberedningen.
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. Pass på at du ikke søler ut noe væske når du trekker ut brettet.

BRUKSPLASSERINGER AV APPARATET

Kontaktgrill (lukket posisjon)

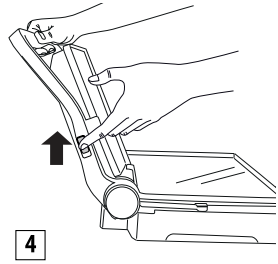
Den øvre platen hviler på den nedre platen. Dette er den normale posisjonen ved starten av tilberedningen når du bruker apparatet som kontaktgrill. Den øvre platen tilpasser seg automatisk til tykkelsen på maten som ligger på den nedre platen.
På denne maten blir maten jevnt stekt på begge sider.
Kontaktgrillen 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 og på en sunn måte. På kontaktgrillen tilberedes maten raskt nettopp fordi platene kommer i kontakt med begge sidene samtidig (se figur 3).


3

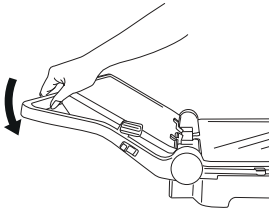
Rillene i platen og åpningen på siden av apparatet gjør at fettet renner bort og samles opp i brettet.
Apparatet er utstyrt med et eget håndtak og hengsler som gjør det mulig å regulere den øvre platen på bakgrunn av matens tykkelse. Hvis du vil tilberede flere matvarer samtidig med kontaktgrillen, anbefaler vi at de forskjellige matvarene har omtrent samme tykkelse, slik at det er mulig å lukke dekselet (den øvre platen) jevnt.

Åpen rist

Den øvre platen er ved siden av 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 spaken som frigjør hengslene, den er plassert til venstre. Ta tak i håndtaket med den høyre hånden, og la frigjøringsspaken gli oppover med den venstre (se figur 4).

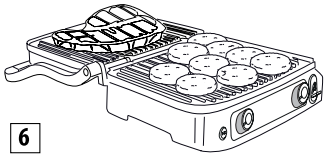

4

Dytt håndtaket bakover til du velter lokket helt over i flat posisjon (figur 5).



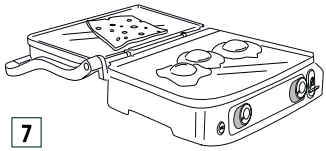
5

Hvis du løfter håndtaket lett før du drar i frigjøringsspaken 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 (se figur 6).



6

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 7).

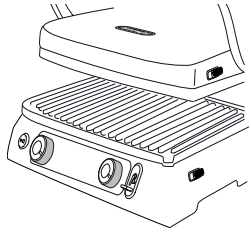


7

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.

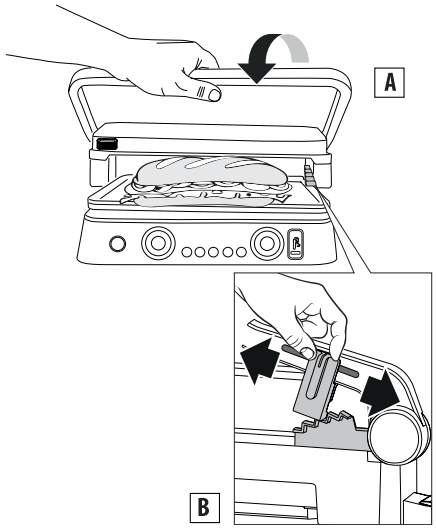
Grillovnfunksjon

Denne modusen (se figur 8) er perfekt for å grille matvarer med en viss tykkelse som trenger langsom og jevn tilberedning uten kontakt.
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.



8

- Plasser matvarene på den nedre platen.
- Ta tak i håndtaket og senk den øvre platen slik at den nærmer seg matvarene (fig. A).
- Plasser innretningen for låsing/frigjøring av platene og høydereguleringsspaken (4) i ønsket ovnsposisjon ved å bevege spaken.
- Den øvre platen blokkeres i posisjon. Det er 5 forskjellige høydereguleringer (fig. B).



BRUK

MANUELL modus

Når apparatet er korrekt forberedt og du er klar til å lage mat, velger du en temperatur på mellom 60°C til 240°C for hver av de to platene (øvre og nedre), ved hjelp av termostatbryterne 9 og 16).
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".
Temperaturen kan endres når som helst under tilberedningen.

TIMER -funksjon

Når displayet viser meldingen "*READY*", velger du stekeposisjonen (se avsnittet "apparatets tilberedningsposisjoner"), og legger deretter matvarene på platene. Steketiden kan velges med timertastene (14 og 15); når steketiden er over viser displayet "*END*"; apparatet utstøter 5 lydsignaler **men forblir på**. Når maten er ferdig slår du av apparatet og trykker på tasten start/stop (8) eller dreier termostatbryterne (9 og 16) på ●.

NB: **Apparatet slår seg av automatisk etter 90 minutters funksjon.**

SEAR-funksjon

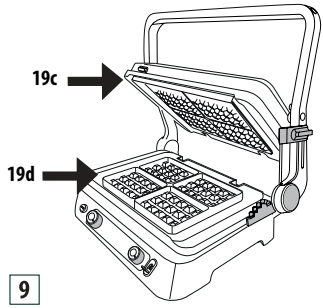
Denne funksjonen varmer de øvre og/eller nedre platene til en høyere temperatur i noen minutter. Den er ideell for å rask bruning (forsegling) av maten i starten av tilberedningen (ideelt for tykke kjøttstykker). Trykk på start-/Stopp-tasten og forvarm deretter forseglingstastene (10 og 17).

Under forvarmingen blinker ledlampen rundt forseglingstasten. Når platen oppnår ønsket temperatur utløser apparatet et lydsignal og ledlampen lyser uten å blinke i et minutt. Legg straks maten på platene. I løpet av dette minuttet bringer apparatet platen til forseglingstemperaturen. Etter at ledlampen slukkes viser displayet temperaturen som er stilt inn på termostaten og apparatet varmer opp platen i henhold til dette.

NB: Denne funksjonen kan bare brukes en gang hvert 30 minutter. Når syklusen er over, hvis man trykker på forseglingstasten innen 30 minutter vil ledlampen rundt forseglingstasten blinke 5 ganger og apparatet utløser 3 lydsignaler. Operasjonen kan ikke stilles inn på den elektroniske kontrollen.

MODUS waffle (kun på enkelte modeller)

- Sett inn vaffeljernplatene (19c/19d) 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 9.
- Etter å ha satt inn den nedre platen i apparatet vil displayet vise OFF-1-2 eller 3 (avhengig av plassering av bryterne). Drei termostatbryteren i ønsket posisjon (1= lys, 2= middels, 3= mørk) og trykk på start-/ stoppknappen.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY".



9

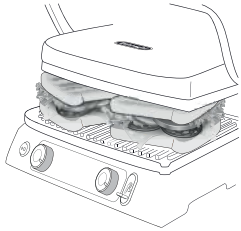
- Smøre platene lett med smeltet smør
- **Hell et mål i hver av de to formene på platene.**
- Spre forsiktig ut røren og lukk apparatet**.**
- Stek i den tiden som er angitt i oppskriftene.
  Hvis du stiller inn timeren høres de tre pipelyder når steketiden er ferdig, timeren forsvinner og displayet viser meldingen "END". Apparatet forblir på. Når du har laget den siste vaffelen trykker du på start/stopp-tasten for å slå av apparatet.
- For å tilberede flere vafler tilsetter du mer røre på den nedre platen og gjentar operasjonen beskrevet over.

NB! Ikke bruk metallredskaper til å ta vaflene ut fra platene, da det vil kunne føre til skader på det antiklebende belegget.

NB: Denne funksjonen er optimert med apparatet i LUKKET posisjon.

SANDWICH -funksjon

Denne funksjonen er ideell for riste brødet på utsiden og varme innholdet i sandwichen. Trykk på tasten SANDWICH (11), funkjons-LED'en tennes og displayet viser den forhåndsdefinerte tilberedningstiden (05:00). Tiden kan endres når som helst ved å bare trykke på tastene - (14) eller + (15); temperaturen er allerede stilt inn og kan ikke endres, siden bryterne er deaktivert. Trykk på tasten START/ STOP: ON-lampen tennes (tiden på displayet begynner å blinke). Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY". Legg sandwichen på den nedre platen som vist i figur 10, lukk med den øvre platen og trykk på tasten SANDWICH for å starte nedtellingen. Når tilberedningen er ferdig utløses det fem lydsignaler og displayet viser "--:- -". Når du har laget den siste sandwichen trykker du på START/ STOP-tasten for å slå av apparatet.



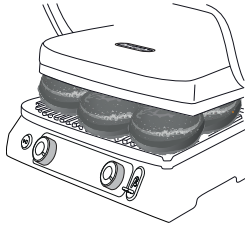
10

NB! Ikke bruk metallredskaper til å fjerne sandwichen, da de vil kunne skade det antiklebende belegget på platene.

NB: Med utgangspunkt i klarfunksjonen vil apparatet slukkes hvis man ikke trykker en gang til på sandwichtasten innen 60 minutter. Denne funksjonen er optimert med apparatet i LUKKET posisjon.

HAMBURGER-funksjon

Denne funksjonen er ideell for tilberedning av hamburgere. Trykk på taste HAMBURGER (12): funksjons-LEd'en tennes og displayet viser den forhåndsdefinerte tilberedningstiden (*08:00*). Tiden kan endres når som helst ved å bare trykke på tastene - (14) eller + (15); temperaturen er allerede stilt inn og kan ikke endres, siden bryterne er deaktivert. Trykk på tasten START/STOP: ON-lampen tennes (tiden på displayet begynner å blinke). Apparatet starter forvarmingsfasen.
Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY". Legg hamburgeren på den nedre platen som vist i figur 11, lukk med den øvre platen og trykk på tasten HAMBURGER for å starte nedtellingen.



11

Når tilberedningen er ferdig utløses det fem lydsignaler og displayet viser "--:- -". Når du har laget den siste hamburgeren trykker du på START/ STOP-tasten for å slå av apparatet.

NB! Ikke bruk metallredskaper til å fjerne hamburgeren, da de vil kunne skade det antiklebende belegget på platene.

NB: Med utgangspunkt i klarfunksjonen vil apparatet slukkes hvis man ikke trykker en gang til på hamburgerasten innen 60 minutter. Denne funksjonen er optimert med apparatet i LUKKET posisjon.

Funksjonen KEEP WARM (varmholding)

Denne funksjonen er ideell for å holde maten varm når tilberedningen er over, før den serveres. Trykk på tasten KEEP WARM (13): funksjonslampen tennes.
Når funksjonen er aktivert endres temperaturen på platene automatisk fra den foregående innstillingen til 60°C; siden platene ikke avkjøles umiddelbart anbefaler vi å steke maten noen minutter mindre (varmholdingsdunksjonen vil avslutte tilberedningen).
Vi fraråder denne funksjonen for matvarer som fileter og biffer, siden de har en tendens til å bli tørre hvis de holdes varme for lenge. Svært egnet for fet mat som pølser, ribber, fjærfe, hamburger, grønnsaker, polenta og enkelte typer fisk.

- **Hvis det ikke er stilt inn noen tilberedningstid** vil funksjonen starte umiddelbart hvis man trykker på tasten KEEP WARM (13) (displayet viser varmholdingstiden, og i stedet for temperaturen vil 6 felt blinke).
- **Hvis du har stilt inn varmholdingstasten** og holder inne tasten KEEP WARM (13), vil apparatet når tiden er ute gå automatisk over til varmholdingsmodusen.

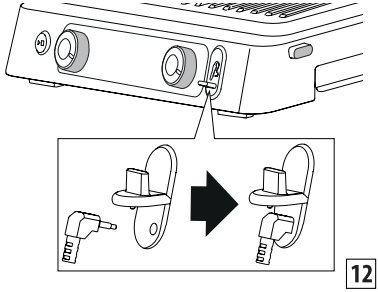
For å slå av apparatet trykker du på tasten Start/Stopp, eller, men bare i manuell modus, stiller inn de 2 bryterne til posisjonen "●".

Det er ikke mulig å gå over til funksjonen KEEP WARM til tilberedningsfunksjonen. Gjenopprett alltid funksjonen ved å slå av apparatet. Funksjonen KEEP WARM deaktiveres automatisk etter **60 minutter**.
Hvis man kobler til sonden og velger funksjonen KEEP WARM før du trykker på tasten Start/Stopp vil apparatet gå automatisk over til funksjonen KEEP WARM når matvarene når ønsket temperatur.

Viktig! Hvis man bruker varmholdingsfunksjonen med funksjonene hamburger eller sandwich vil begge platene forbli på, selv om bryterne er i posisjonen "●".
Hvis man bruker varmholdingsmodus under tilberedning i manuell modus (kontaktgrill, grillovn, åpen grill) vil bare de platene som er på være i funksjon (hvis en bryter er i posisjonen "●" under tilberedningen vil den tilhørende platen forbli SLUKKET også i varmholdingsmodus).

TEMPERATURSONDE

Dette tilbehøret er ideelt for å kontrollere temperaturen inne i matvarene slik at de kan tilberedes til ønsket temperatur. Sett inn sonden (22) i den tilhørende kontakten (18) som vist i figuren 12. Displayet går automatisk over fra timermodus til sondetemperaturen, som vist i figur 13.

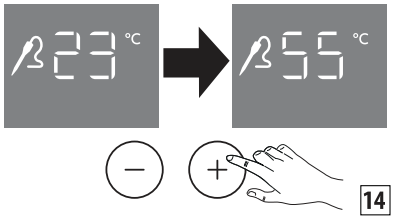


12



13

Sonden kan brukes på to forskjellige måter, den første ganske enkelt for å kontrollere temperaturen i matvaren når du måtte ønske det. Til det formålet setter du sonden inn i maten og fjerner den deretter. Det andre alternativet er å la sonden sitte inne i matvaren under tilberedningen. I dette tilfellet er det mulig å stille inn ønsket måltemperatur ved å trykke på tastene timer/temperatursonde - (14) og + (15) som vist i figur 14.



14

Når den innstilte temperaturen er nådd utløser apparatet 3 lydsignaler (vi anbefaler å alltid kontrollere matvarene på flere punkter før du fjerner dem fra stekeplaten, slik at du er sikker på at du har satt sonden inn i midten av matvarene). Apparatet forblir på. Hvis man stiller inn en tilberedningstid og setter inn sonden vil tallene på displayet alltid indikere temperaturen på sonden. Det vil dermed ikke være mulig å vise tidligere innstilt tid (for å gjøre dette må du ta ut sonden). I dette tilfellet, når du har stilt inn 2 kontroller (timer og måltemperatur) vil apparatet fortsette nedtellingen. Når nedtellingen er over utløser apparatet 5 lydsingaler, mens når måltemperaturen er nådd utløses 3 lydsignaler. I begge tilfeller vil apparatet fortsette å være på.

Hvis man bruker sonden med funksjonen HAMBURGER er den forhåndsinnstilte temperaturen 80°C; det er mulig å endre denne ved å trykke på tastene timer/temperatursonde - (14) og + (15).

I de automatiske funksjonene er tiden alltid innstilt, selv om det ikke vises når man setter inn sonden.

Hvis man bruker sonden med sandwichfunksjonen kan sonden bare overvåke temperaturen, det vil ikke være noen måltemperatur. I de automatiske funksjonene er tiden alltid innstilt, selv om det ikke vises når man setter inn sonden.

NB! Enden på sonden er spiss, håndter den forsiktig. Oppbevares utilgjengelig for barn.

Fare for forbrenninger! Temperatursonden skal bare brukes til å måle temperaturen på maten. Pass på at du ikke tar på noen av de varme delene når du setter inn maten!

NB: Sonden kan ikke settes i oppvaskmaskinen eller legges i vann, vi anbefaler derfor å rengjøre utsiden av sonden med en myk svamp eller en klut fuktet med vann og nøytralt vaskemiddel.

ANBEFALTE TEMPERATURER		
STORFEKJØTT		
Filet/biff	(blodig)	52°C
	(middels godt stekt)	58°C
	(godt stekt)	65°C
ribber		93°C
hamburger		72°C
LAM		
koteletter		65°C
SVINEKJØTT		
filet	(middels godt stekt)	65°C
	(godt stekt)	72°C
kotelett		72°C
pølser		80°C
ribber		88°C

KYLLING OG KALKUN	
bryst	75°C
vinger	80°C
FISK	
hel	63°C

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vedlikehold som er brukerens ansvar.

- Ikke bruk metallredskaper som vil kunne ripe de antiklebende platene. Bruk treredskaper eller plastredskaper som tåler varme.
- Mellom en tilberedning og en annen fjerner du matrester gjennom fettdreneringsåpningene 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 stikkontakten. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. Tøm fettsamlerbrettet. Fettsamlerbrettet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
Trykk på frigjøringtasten (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 ødelegge 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 ~50-60Hz
Absorbert effekt:	- 2200 W (grillplate og glatt plate)
	- 1800 W (waffle)

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 apparatet fra stikkontakten. 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.
	Antenningstiden til varmeelementet er oversteget.	Den elektroniske kontrollen har avdekket at varmeelementet har vært tent i en for lang periode.	Koble apparatet fra stikkontakten. Ikke legg for store matvarer eller frosne matvarer på grillplaten, da det vil kunne overbelaste varmeelementene. Kontrollinnretningen viser en feilmelding og apparatet slukkes. La apparatet avkjøles før du gjennomfører en ny tilberedningssyklus.
	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble apparatet fra stikkontakten. Temperatursonden må skiftes ut. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.

	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Noter navnet på feilen. Koble apparatet fra stikkontakten. 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 reguleringsbryterne er i posisjonen "●" og det øvre og nedre displayet viser OFF. Drei bryteren til ønsket temperatur, og trykk deretter på tasten START/STOPP.
		Når forseglingstastene trykkes inn vil "SEAR" blinke på displayet, etter at forseglingsfunksjonen deaktiveres.	Forseglingsfunksjonen er tilgjengelig hvert 30. minutt av tilberedningssyklusen. Hvis man forsøker å gjennomføre en andre forseglingssyklus før det har gått 30 minutter vil denne operasjonen bli avvist. Vent i 30 minutter før du starter en ny forseglingssyklus.

	Feil ved temperatursonde	Termosonden er for varm eller den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble fra termosonden og la avkjøles før den kobles til igjen. Hvis *ERR* vises på nytt må termosonden skiftes ut. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.
		Når konnektoren settes inn i sonden på apparatet går ikke displayet over i timermodus ved visning av temperaturen.	Temperatursonden eller konnektoren må skiftes ut. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.

TILBEREDNINGSTABELL

MERKNAD FOR MODELLEN CG9160: Hvis man har denne modellen (som har bare en grillplate og en glatt plate), installeres den platen som er angitt i den egne kolonnen i den nedre delen av apparatet og den andre platen i den øvre delen.

STORFE-KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	TILBERED-NINGSGRAD	KONFIGURASJON	PLATER	°C	FOR-SEG-LING	MIN	ANBEFALINGER
Biff	0,5 - 1	2	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	2 - 3	smør matvarene godt
Biff	0,5 - 1	4	Godt stekt	ÅPEN GRILL	grill	240		5 - 6	Smør maten godt med olje, snu etter halv-ferdig tilbered-ning
Filet	3-4	4	Blodig	KONTAKTGRILL	grill	240	√	4 - 5	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Middels godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 8	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	10 - 11	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Middels godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240		4 - 5	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240		7 - 8	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	4	Middels godt stekt	ÅPEN GRILL	grill	240		10 - 12	Smør maten godt med olje, snu etter halv-ferdig tilbered-ning
Entrecote	2-3	4	Godt stekt	ÅPEN GRILL	grill	240		14 - 16	Smør maten godt med olje, snu etter halv-ferdig tilbered-ning
Grillspyd		6	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240		13 - 15	Smør maten godt med olje, snu etter halv-ferdig tilbered-ning

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	TILBERED-NINGSGRAD	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Ribbe	1,5-3	6	Middels godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	10 - 12	smøre matvarene godt, snu ribbene halvferdig tilberedning
Ribbe	1,5-3	6	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	12 - 14	

SVINE-KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	FOR-SEG-LING	MIN	ANBEFALINGER
Biff	1-2	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 9	smør matvarene godt
Biff	1-2	8	ÅPEN GRILL	grill	240		14 - 16	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	4	KONTAKTGRILL	grill	240		9 - 11	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	8	ÅPEN GRILL	grill	240		11 - 13	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Bacon		6-8	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	snu maten to eller tre ganger
Bacon		4	KONTAKTGRILL	grill	240		1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKTGRILL	grill	200		16 - 18	stikk hull på pølsene med en gaffel
Grillspyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		14 - 16	smøre matvarene godt, snu 1-2 ganger
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		8 - 10	

KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	FOR-SEG-LING	MIN	ANBEFALINGER
Bryst	<1	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	3 - 4	smør matvarene godt
Lår		3	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	snu en eller to ganger under tilberedningen
Vinger		6	KONTAKTGRILL	grill	200		14 - 16	snu en eller to ganger under tilberedningen
Grillspyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		11 - 13	Snu en eller to ganger under tilberedningen
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		6 - 8	
Pollo alla diavola ("djevelsk kylling")		1	KONTAKTGRILL	grill	200		40 - 45	snu en eller to ganger under tilberedningen

BRØD	Ant. STYKKER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Panino	2	KONTAKTGRILL	grill	240	2 - 3	
Brødskiver	4	ÅPEN RIST	glatt plate	240	4 - 5	snu etter halvferdig tilberedning

GRØNNSAKER	Ant. STYK-KER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Aubergineskiver	1	KONTAKTGRILL	grill	240	4 - 6	smør matvarene godt
Squashskiver	2	KONTAKTGRILL	grill	240	6 - 8	smør matvarene godt
Paprika delt i fire	2	KONTAKTGRILL	grill	240	8 - 10	smør matvarene godt
Tomatskiver	1	ÅPEN RIST	glatt plate	240	5 - 7	smør matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Løkskiver	2	KONTAKTGRILL	glatt plate	240	5 - 7	smør matvarene godt, rør ofte med en spatel

FISK	MENGDE	Ant. STYK-KER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	grill	200	8 - 10	smør matvarene godt
Filet	500 g	1	GRILLOVN	grill	240	25 - 30	smør matvarene med olje, plasser den øvre platen slik at den kommer nær maten uten å klemme den
Stykke	450 g	4	KONTAKTGRILL	grill	200	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd	500 g	6	ÅPEN RIST	grill	240	10 - 12	Smør matvarene godt; snu to til tre ganger
Blekksprut	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	grill	200	10 - 12	smør matvarene godt
Kjempereker	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	grill	200	4 - 6	smør matvarene godt

DESSERT	Ant. STYKKER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Pannekake	4	ÅPEN RIST	glatt plate	200	4 - 5	smør platene, snu etter halvferdig tilberedning
Waffles	4	KONTAKTGRILL	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	smør platene
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	grill	200	5 - 6	smør platene

EGGERØRE, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

- 2 egg
- 2 skiver bacon
- melk 10 ml
- salt og pepper
- 2 skiver toast

FRAMGANGSMÅTE:

Visp eggene med melk og salt til du får en lett og skummende blanding. Sett inn den glatte platen nederst og grillplaten øverst, og konfigurer apparatet til modusen ÅPEN GRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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 treslikkepott, 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
- ricotta 100 g
- hvitløkspulver
- persille
- olivenolje 40 ml
- salt
- pepper
- 1 baguette

FRAMGANGSMÅTE:

Vask auberginene, skrell dem og skjær dem i tykke skiver.

Sett inn den glatte platen i det nedre festet og grillplaten i det øvre festet og konfigurer apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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 på 240°C i modusen KONTAKTGRILL 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 100 g
- 10-12 runde tomater
- 100 g flak av grana-ost
- salt
- olivenolje

FRAMGANGSMÅTE:

Lag ruccola- og tomatsalaten: Vask ruccolaen, legg den på et tørt kjøkkenhåndkle og la den tørke, skjær tomatene i 4 biter. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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 teskjeer kumminfrø
- 2 teskjeer kaffebønner
- 2 teskjeer mild chillipepper
- 1 teskje paprikapulver
- 1 teskje grovt salt
- 1 teskje pepper

FRAMGANGSMÅTE:

Lag kaffeblandingen: Hell kumminfrøene og kaffen i en kjøkkenmaskin og mal til du får et litt grovt pulver. Hell blandingen 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 konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre

platen til 240°C. Trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen og tasten SEAR for begge platene. Når meldingen "SEAR" slutter å blinke 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
- nykvernet svart pepper
- 2 hvitløksfedd
- 20 ml Dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SOPPSAUSEN:

- 30 g smør
- 2 teskjeer gorgonzola
- 2 sjalottløk
- 300 g sopp
- 1/2 glass whisky
- 200 g matfløte
- sitronsaft
- persille

FRAMGANGSMÅTE:

Krydre kjøttet med salt og pepper og la det hvile i romtemperatur i cirka en time.

Lag soppsausen: smelt smøret i en stekepanne, tilsett sjalottløk i skiver og stek i 2-3 minutter. Tilsett sopp og stek videre i ytterligere 5 min. Tilsett whisky, stek i 1 min, tilsett et glass vann og kok videre i ytterligere ett minutt. Tilsett matfløte, sitronsaft, persille og gorgonzola, og kok opp.

Kok til sausen er god og tykk. Smak til med salt og pepper og sett til side.

I mellomtiden lager du sausen som skal pensles på filetene under steking; tilsett smør, sennep og hvitløk i en liten stekepanne. Stek ved svak varme til smøret smelter. Holde varmt.

Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn den nedre og øvre termostaten på 240°C.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen og på tasten SEAR for begge platene.

Pensle filetene på begge sider med sausen, og når meldingen "SEAR" slutter å blinke på displayet 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
- olivenolje 20 ml
- 2 løk i skiver
- romtemperert smør
- 2 teskjeer worchestersaus
- salt
- pepper
- 1 halv teskje sukker

FRAMGANGSMÅTE:

Lag hamburgerne: Bland kjøttdeigen, Worcestersausen, salt og pepper i en bland. Bland godt. Form 4 hamburgere med hendene, cirka 2 cm tykke. Konfigurer apparatet i modusen ÅPEN GRILL og sett inn den glatte platen i det nedre festet og grillplaten i det øvre festet. Still den nedre og øvre termostaten inn på 240°C.

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 treslikkepott, 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 brødskivene på den ene siden i 1-2 minutter.

Legg brødskivene på ei fjøl med den ristede siden opp, legg på løken og hamburgerne og dekk til med ost. Lukk sandwichen med brødskiven med den ristede siden nedover, trykk på tasten "SABDWICH". Når displayet viser meldingen "READY" legger du inn sandwichene og trykker godt med den øvre 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

FRAMGANGSMÅTE:

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 konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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
- 2 skjeer revet ingefær
- 2 teskjeer sukker
- 10 ml limesaft
- 2 skjeer grovt salt
- pepper

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMEKREMEN:

- 5 cl matfløte
- 1/2 teskje revet limeskall
- 10 ml limesaft
- 1 cl olivenolje
- 10 ml honning
- salt

FRAMGANGSMÅTE:

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 kyllingen. 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 konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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 (550 g)

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 25cl tørr hvitvin
- 40 ml olivenolje
- 30 ml sennep med frø
- 30 ml hvitvinseddik
- 4 skjeer provensalske urter
- 2 fedd hakket hvitløk
- 2 skjeer grovt salt
- 1 teskje cayennepepper

FRAMGANGSMÅTE:

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 konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 210°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

FRAMGANGSMÅTE:

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 konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 210°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen READY legger du de avrente rekene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 4-6 min.

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
- 20 g persille
- hvit pepper

FRAMGANGSMÅTE:

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 hvile i kjøleskapet i minst 30 min.

Sett inn den glatte platen nede og grillplaten oppe og konfigurer apparatet som GRILLOVN. Still inn den nedre og øvre termostaten på 240°C.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser teksten READY legger du den oljesmurte fileten på den nederste platen, senker 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 yoghurtsausen.

GRILLET BLEKKSPRUT

INGREDIENSER:

- en blekksprut på omtrent 400 g
- 1 sitron
- 1 bunt persille
- olivenolje
- oregano
- salt
- chillipulver

FRAMGANGSMÅTE:

Rens blekkspruten, ta av hodet, fjern det gjennomsiktige beinet inni og skyll godt.

Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og konfigurer apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 210°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, sitronsaft, 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 hvetemel type 00
- 70 g smør
- salt
- 2 teskjeer sukker
- 16 g bakepulver

FRAMGANGSMÅTE:

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 nede og grillplaten oppe og konfigurer apparatet som 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

FRAMGANGSMÅTE:

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 konfigurer apparatet som 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 den på risten. Steng grillen og stek i 5 -6 min.
Når de er ferdige legger du skivene på et fat, dekorerer med friske myntеblader og strør over melis. Server med iskuler.

KUN HVIS DU HAR VAFFELJERNPLATENE
(Tilgjengeligtilgjengelig som separat tilbehør)

KLASSISKE VAFLER

DOSER FOR: 8-10 vafler
TILBEREDNING: 10 min
TILBEREDNINGSTID: 15min

INGREDIENSER:

- 315 g hvetemel type 00
- 4 g salt
- 5 g bakepulver
- 4 g natron
- 100 g egg
- 490 ml melk
- 80 ml vegetabilsk olje
- 30 g sukker

TILBEREDNING:

Sett inn vaffeljernplatene. Putt alle ingrediensene i en bolle, start med de flytende ingrediensene. Visp i 5 minutter til de er skikkelig blandet. Still inn termostatene til ønsket posisjon. Forvarm platene for vafler.
Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebende 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 vaflene til de blir gylne og sprø (4 -5 min.).
Gjenta til du har brukt opp hele røren.
Server umiddelbart.

BELGISKE VAFLER

DOSER FOR: 10-12 vafler
TILBEREDNING: 15 min
TILBEREDNINGSTID: 15 min

INGREDIENSER:

- mel til søte bakverk 460 g
- 1/2 teskje salt
- 5 g bakepulver
- 30 g sukker
- 4 egg
- 460 g lunken melk
- 70 g smeltet smør
- 1/2 teskje vanlijeekstrakt

TILBEREDNING:

Sett inn vaffeljernplatene. 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 eggehvitene stive med en elektrisk visp i 1-2 minutter. Bruk en slikkepott i gummi til å blande eggehvitene inn i vaffelrøren. Ikke bland for mye.
Still inn termostatene til ønsket posisjon. Forvarm platene for vafler. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebende 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 vaflene til de blir gylne og sprø (4 -5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren.
Server umiddelbart.

SJOKOLADE- OG KANELVAFLER

DOSER FOR: 8-10 vafler
TILBEREDNING: 10 min
TILBEREDNINGSTID: 15 min

INGREDIENSER:

- 460 g hvetemel type 00
- 1 teskje salt
- 3 g bakepulver
- 170 g sukker
- 2 egg
- 1345 g lunken melk
- 80 g smør
- 1 teskje vanlijeekstrakt
- 140 g kokesjokolade
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Sett inn stekeplatene for vafler. 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 sjokoladeblandingen til du får en glatt og jevn røre.
Sikt mel, sukker, kakaopulver, kanel, bakepulver og salt sammen i en romslig bolle. Tilsett melblandingen og de andre ingrediensene i eggene og bland alt med en visp til blandingen er glatt nok. Still inn termostatene til ønsket posisjon. Forvarm platene for vafler.
Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebende 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 vaflene til de blir gylne og sprø (5 min.).
Gjenta til du har brukt opp hele røren. Server umiddelbart.

VIKTIGA ANVISNINGAR

Säkerhetsanvisningar

Varning!

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 milt 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 av användaren 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 undan apparaten först när den 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 handtaget (2) eller vid behov ugnshandskar.
- Ta bara bort eller byt ut kokplattorna när apparaten har svalnat helt.
- Temperaturgivaren får endast användas för att mäta matens temperatur. När du för in den i maten ska du se till att inte röra de heta delarna!

Obs!

Denna symbol visar på rekommendationer och upplysningar som är viktiga för användaren.

- Koka inte livsmedel förpackade i plastfilm, aluminium eller plastpåsar för att undvika brandrisk.
- Efter rengöringen måste kokplattorna torkas innan de sätts tillbaka i apparaten.

Den här apparaten uppfyller kraven i direktivet

1935/2004/EEG om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Avfallshantering

Apparaten ska inte kastas bland hushållsavfall, utan överlämnas till en återvinningscentral.

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-/upplåsningsanordning för grillplattor och höjdjusteringshandtag:** för att blockera plattan/det övre locket på önskad höjd för att tillaga rätter som inte kräver någon pressning.
5. **Låsspak för gångjärn:** öppnar locket helt för att koka i plant läge.
6. **Höjdregleringssteg.**
7. **Kontrollampa.**
8. **Start-/stoppknapp.**
9. **Termostatratt för nedre grillplattan:** för att reglera temperaturen från 60 °C till 240 °C eller för att stänga av den nedre grillplattan.
10. Knapp för "SEAR" (tillslutning) av nedre plattan.
11. Knappen ”Sandwich”.
12. Knappen ”Hamburger”.
13. Knapp för varmhållning.
14. **Knappen tid/temperaturgivare** "-": för att justera (minska) tillagningstiden eller givarens måltemperatur.
15. **Knappen tid/ temperaturgivare**"+": för att justera (öka) tillagningstiden eller givarens måltemperatur.
16. **Termostatratt för övre grillplattan:** för att reglera temperaturen från 60 °C till 240 °C eller för att stänga av den övre grillplattan.
17. Knappen "SEAR" (tillslutning) av övre plattan.
18. Temperaturgivarens kontakt.
19. **Borttagbara plattor:** ej vidhäftande och kan diskas i diskmaskin, lätta att rengöra. NUMRET OCH TYPEN AV PLATTOR VARIERAR BEROENDE PÅ MODELLEN.

19a. **Grillplatta:** perfekt för att grilla köttbitar, hamburgare, kyckling och grönsaker

19b: **Slät platt:** för att bereda pannkakor, ägg, bacon och skaldjur smidigt.

19c: **Övre våffeljärn:** för att förbereda alla typer av våfflor (tillgänglig med CG9167 eller som separat tillbehör).

19d: **Nedre våffeljärn:** för att tillaga alla typer av våfflor (tillgänglig med CG9167 eller som separat tillbehör).

20. **Fettuppsamlingsbricka:** inbyggd i apparaten och kan tas bort för enkel rengöring.
21. Mått för våffla (endast i vissa modeller).
22. Temperaturgivaren och fodral.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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.

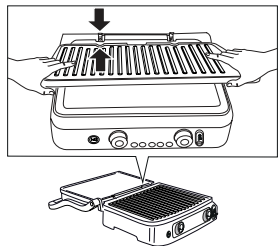
Obs! Före användningen ska basen, kåpan och reglagerattarna rengöras med en fuktig trasa för att ta bort dammet som samlats under transporten.
Rengör plattorna och fettuppsamlingsbrickan noggrant. Plattorna och fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskin.

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 kokplattorna (grill och släta plattor) kan bytas sinsemellan.

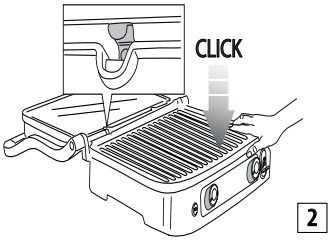
Insättning av kokplattorna

- Ställ apparaten i plant läge (se figur 1). Sätt i en grillplatta i taget.



1

- Varje platta, för grill eller slät, kan endast sättas i det övre och det nedre läget (se figur 2) förutom för våffelplattorna.



2

Ta bort plattorna

Lokalisera på höger sida låsknapparna (**3**) för plattorna. Tryck bestämt på knappen för att frigöra plattan från basdelen. Ta tag i plattan 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 åtgärder.

Fara för brännskador! Ta bort eller byt ut kokplattorna när apparaten svalnat.

Installering av fettuppsamlingsbrickan

Under tillagningen sätts fettuppsamlingsbrickan in i sätet på baksidan av apparaten. Fettet från maten som lagas tappas ur genom öppningen på grillplattan och samlas på brickan.

Obs! Under tillagningen ska du regelbundet kontrollera och dra ut fettuppsamlingsbrickan för att undvika att för mycket fet vätska samlas.

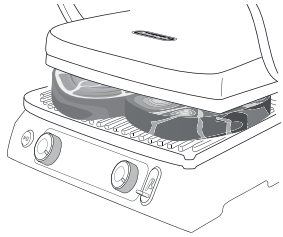
Efter tillagningen ska du göra dig av med det uppsamlade fettet på lämpligt sätt.
Fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskinen.

Varning! Var alltid ytterst uppmärksam under kokningen.
För att öppna apparaten, ta tag i handgreppet som inte värms upp. Däremot blir gjutna aluminiumdelar mycket varma: Undvik att röra vid dem under eller omedelbart efter tillagningen.
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. När du tar bort brickan ska du se till att inte spilla ut vätskor.

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 så sätt tillagas maten jämnt 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 och på hälsosamt sätt. På kontaktgrillen kokas maten snabbt för att den är i kontakt med plattorna på båda sidor samtidigt (se figur 3).

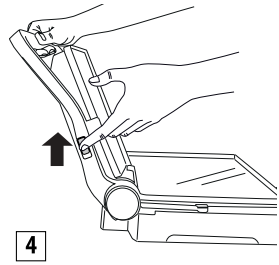


3

Spåren på grillplattan och öppningen på baksidan av apparaten tillåter att tappa av och samla upp fettet på brickan.
Apparaten är försedd med ett särskilt handgrepp och gångjärn som tillåter reglering av den övre grillplattan beroende på livsmedlens tjocklek. Om flera rätter ska lagas samtidigt på kontaktgrillen, är det lämpligt att de olika livsmedlen har samma tjocklek för att kåpan ska kunna stängas jämnt (övre platta).

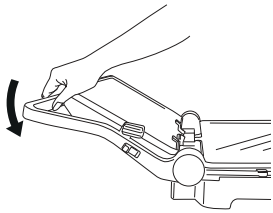
Öppen grill

Den övre plattan ligger bredvid den nedre plattan. Den nedre grillplattan och den övre befinner sig på samma plan och bildar en vid stekyta. I det här läget kan apparaten användas som en grill, med både grillplattor och släta plattor. För att reglera apparaten i detta läge, måste man framför allt hitta låsspaken till gångjärnet som sitter på vänster sida. Ta tag i handgreppet med höger hand och med den vänstra drar du uppåt med låsspaken (se figur 4).



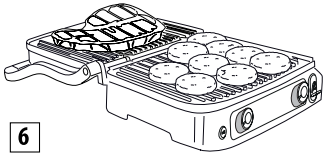
4

Skjut handgreppet bakåt tills lockdet tippar helt i plant läge (se figur 5).



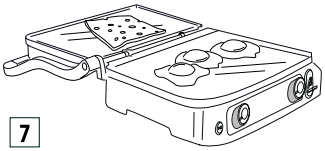
5

Om det lyfts lätt innan låsspaken dras, 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. grillplattorna sitter i öppet läge och det finns alltså en dubbel stekyta (se figur 6).



6

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 7).

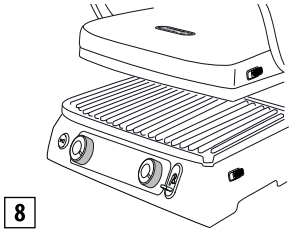


7

Den stora stekytan tillåter att samtidigt laga olika livsmedel, eller större mängder av samma mat.

Funktionen ugnsgrill

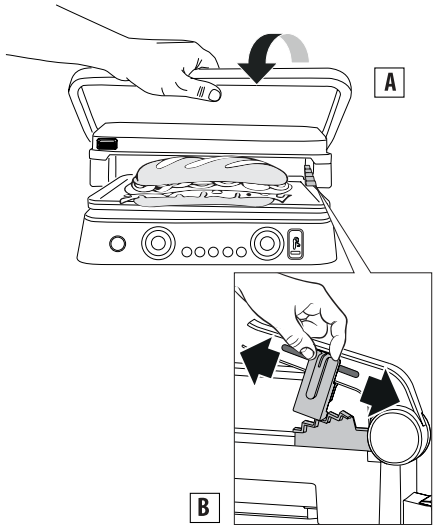
Detta läge (se figur 8) är utmärkt för att grilla utan kontakt maträtter av större tjocklek som kräver en långsam och jämn tillagning.
Idealisk för att laga grönsaker med hög vattenhalt eftersom vattnet kan avdunsta.



8

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).
- Ställ in plattornas låsning/upplåsningsanordning och höjdjusteringsspaken (4) i önskat ugnsläge genom att skjuta spaken.
- Den övre grillplattan låser sig på plats. Det finns 5 olika höjdregleringar (fig. B).



A

B

ANVÄNDNING

MANUELLT läge

När apparaten förberetts korrekt och du är klar att laga mat, välj en temperatur från 60 °C till 240°C för var och en av de båda plattorna (övre och nedre) med hjälp av termostatrattar 9 och 16).
Tryck på start-/stoppknappen. Kontrollampan 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".
Temperaturen kan ändras när som helst under tillagningen.

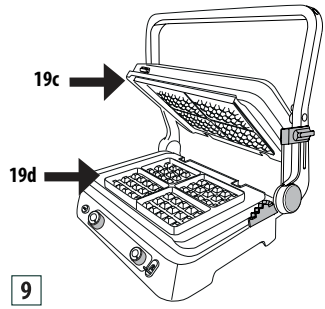
TIMER-funktion
När displayen visar meddelandet "*READY*", välj kokläge (se avsnitt "kokläge"), ordna sedan maten på plattorna. Tillagningstiden kan väljas med timerknapparna (14 och 15). Efter att tillagningstiden har gått ut visar displayen "*END*". Apparaten avger fem ljudsignaler **men förblir tänd**. När maten är klar stänger du av apparaten genom att trycka på start/stopp-knappen (8) eller vrid termostatratten (9 och 16) i läge "●".

Obs! **apparaten släcks automatiskt efter 90 minuter.**

SEAR-funktionen
Denna funktion värmer de övre och/eller nedre grillplattorna vid en högre temperatur i några minuter. Den är idealisk för att snabbt steka (försegla) mat i början av matlagningen (perfekt för tjockt kött). Tryck på start/stopp-knappen och förvärm sedan plattorna genom att trycka på förseglingsknapparna (10 och 17).
Under förvärmningen blinkar lysdioderna runt förseglingsknappen. När plattan når den önskade temperaturen avger apparaten ett pip och lysdioden lyser i en minut.
Placera maten på plattorna omedelbart. Under denna minut för apparaten plattorna till förseglingstemperatur. Lysdioden slocknar, displayen visar den temperatur som ställts in på termostaten och apparaten värmer plattan därefter.

Obs! Denna funktion kan endast användas en gång var 30:e minut. Om du trycker på förseglingsfunktionen inom 30 minuter i slutet av cykeln blinkar lysdioden runt förseglingsknappen fem gånger och apparaten avger tre pip. Det går inte att ställa in funktionen på den elektroniska kontrollen.

VÅFFELLÄGE (endast på vissa modeller)
- Sätt i våffeljärnen (19c/19d) 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. 9.
- När bottenplattan har satts in i apparaten visas OFF-1-2 eller 3 (beroende på vredens läge) på displayen. Vrid termostatvreden till önskat läge (1= ljus, 2= medel, 3= mörk) och tryck på start/stopp-knappen.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. När termostaten uppnår önskad temperatur hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY".



9

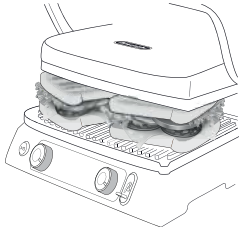
- Smörj grillplattorna lätt med smält smör
- **Häll ett litet mått i två formar på plattan.**
- Sprid smeten och stäng apparaten**.**
- Stek den tid som står i recepten.
  Om timern är inställd avges tre ljudsignaler i slutet av tillagningscykeln, timern försvinner och meddelandet "END" visas på displayen. Apparaten förblir tänd. När den sista våfflan har tillagats, tryck på start-/stoppknappen för att släcka apparaten.
- För att steka andra våfflor, tillsätt mer smet på den nedre grillplattan och upprepa åtgärderna som beskrivs oavan.

Varning! Använd inte metallverktyg för att ta bort våfflorna från plattorna därför att de kan skada ytbeläggningen.

Obs! Denna funktion har optimerats med apparaten i STÄNGT läge.

SANDWICH-funktion
Den här funktionen är idealisk för att rosta brödet på utsidan och värma upp insidan av smörgåsen. Tryck på SANDWICH-knappen (11), funktionens lysdiod tänds och displayen visar den förvalda tillagningstiden (05:00). Tiden kan ändras när som helst genom att trycka på knapparna - (14) eller + (15). Temperaturen är redan inställd och kan inte ändras eftersom vreden är inaktiverade. Tryck på knappen START-STOP: lysdioden ON tänds (tiden på displayen börjar blinka). Apparaten startar förvärmningsfasen. När termostaten uppnår temperaturen hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY". Placera smörgåsen på den nedre plattan enligt figur 10, stäng med den övre plattan och tryck på knappen SANDWICH

för att starta nedräkningen. I slutet av tillagningen ljuder fem ljudsignaler och på displayen visas "--:- -". När den sista smörgåsen har tillagats, tryck på knappen START/STOP för att släcka apparaten.



10

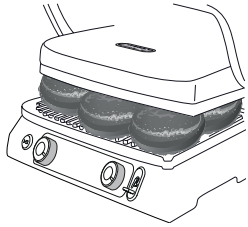
Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort smörgåsar eftersom det kan skada plattornas non-stick-beläggning.

Obs! om du inte trycker på sandwich-knappen för andra gången inom 60 minuter från det att ugnen är klar, stängs apparaten av. Denna funktion har optimerats med apparaten i STÄNGT läge.

Funktionen HAMBURGER

Denna funktion är idealisk för tillagning av hamburgare. Tryck på HAMBURGER-knappen (12): lysdiod tänds och displayen visar den förvalda tillagningstiden (*08:00*). Tiden kan ändras när som helst genom att trycka på knapparna - (14) eller + (15). Temperaturen är redan inställd och kan inte ändras eftersom vreden är inaktiverade. Tryck på knappen START-STOP: lysdioden ON tänds (tiden på displayen börjar blinka). Apparaten startar förvärmningsfasen.

När termostaten uppnår temperaturen hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY". Placera hamburgaren på den nedre plattan enligt figur 11, stäng med den övre plattan och tryck på knappen HAMBURGER för att starta nedräkningen.



11

I slutet av tillagningen ljuder fem ljudsignaler och på displayen visas "--:- -". När den sista hamburgaren har tillagats, tryck på knappen START/STOP för att släcka apparaten.

Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort hamburgarna eftersom det kan skada plattornas non-stick-beläggning.

Obs! om du inte trycker på hamburger-knappen för andra gången inom 60 minuter från det att ugnen är klar, stängs apparaten av. Denna funktion har optimerats med apparaten i STÄNGT läge.

Funktionen KEEP WARM (varmhållning)

Den här funktionen är idealisk för att hålla maten varm i slutet av matlagningen innan den serveras vid bordet. Tryck på knappen KEEP WARM (13): funktionens lysdiod tänds.

När funktionen är aktiverad ändras plattornas temperatur automatiskt från den tidigare inställningen till 60 °C. Eftersom plattorna inte kyls ner omedelbart rekommenderas det att tillaga maten några minuter mindre (funktionen för att hålla värmen avslutar tillagningen).

Det rekommenderas inte att använda den här funktionen för mat som filéer och biffar, som har tendensen att hårdna om de hålls varma under en längre tid. Mycket lämplig för fet mat som korv, revben, fjäderfä, hamburgare, grönsaker, polenta och vissa typer av fisk.

- **Om ingen tillagningstid har ställts in startar funktionen** omedelbart genom att trycka på knappen KEEP WARM (13) (på displayen visas tillagningstiden och 6 staplar blinkar i stället för temperaturerna).
- **Om du ställer in tillagningstiden** och trycker på KEEP WARM-knappen (13) kommer apparaten automatiskt att växla över till varmhållningsläget när den inställda tiden har gått ut.

För att stänga av apparaten trycker du på knappen Start/Stop eller, men endast i manuellt läge, ställ de två vreden i läget "●".

Det är inte möjligt att växla från funktionen KEEP WARM till matlagningsfunktionen. Återställ alltid funktionen först genom att stänga av apparaten. KEEP WARM-funktionen stängs av automatiskt efter **60 minuter**.

Om du ansluter givaren och väljer KEEP WARM-funktionen innan du trycker på knappen Start/Stop, kommer apparaten automatiskt att växla till KEEP WARM-funktionen när maten når önskad temperatur.

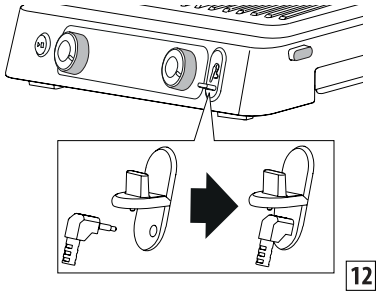
Viktigt! när du använder varmhållningsfunktionen med funktionerna Hamburger eller Sandwich kommer båda plattorna att vara på även om vreden är i läget "●".

Om du använder funktionen för att hålla värmen under tillagningen i manuellt läge (kontaktgrill, ugnsgrill, öppen

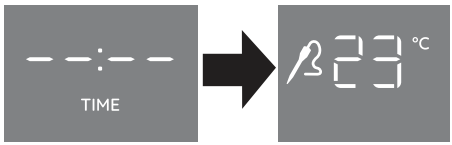
grill) fungerar endast de tända plattorna (om ett vred är i läget "●" under tillagning förblir motsvarande platta AVSTÄNGD även i funktionen för att hålla värmen).

TEMPERATURGIVARE

Det här tillbehöret är perfekt för att kontrollera matens invändiga temperatur så att den tillagas vid önskad temperatur. Sätt in givaren (22) i motsvarande kontakt (18) enligt figur 12. Displayen växlar automatiskt från timerläge till givarens temperatur enligt figur 13.

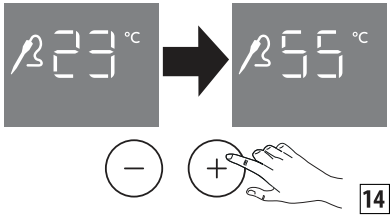


12



13

Givaren kan användas på två olika sätt. Det första är att helt enkelt kontrollera matens temperatur när du vill. För in givaren i maten och ta sedan bort den. Det andra alternativet är att låta givaren sitta kvar i maten under tillagningen. I det här fallet kan du ställa in önskad måltemperatur genom att trycka på knapparna - (14) och + (15) för timern/temperaturgivaren enligt figur 14.



14

När den inställda temperaturen har uppnåtts avger apparaten tre ljudsignaler (vi rekommenderar alltid att du kontrollerar maten på flera ställen innan du tar bort den från kokplattan, för att försäkra dig om att du har satt in givaren i mitten av maten). Apparaten förblir på. Om du ställer in en tillagningstid och sätter in givaren kommer siffrorna på displayen alltid att visa givarens temperatur. Det kommer därför inte att vara möjligt att se den tidigare inställda tiden (ta bort givaren för att göra detta). I detta fall kommer apparaten att fortsätta nedräkningen efter att ha ställt in två kontroller (timer och måltemperatur). I slutet kommer den att avge fem ljudsignaler och när måltemperaturen är uppnådd kommer den att avge tre ljudsignaler. I båda fallen förblir apparaten på. När du använder givaren med funktionen HAMBURGER är den förinställda måltemperaturen 80 °C. Den kan ändras genom att trycka på knapparna - (14) och + (15) för timern/temperaturgivaren.

I de automatiska funktionerna är tiden alltid inställd även om du inte ser den när du sätter in givaren. Om du använder givaren med Sandwich-funktionen kan givaren bara övervaka temperaturen: det finns ingen måltemperatur. I de automatiska funktionerna är tiden alltid inställd även om du inte ser den när du sätter in givaren.

Varning! Om givarens ände är spetsig, hantera den försiktigt. Håll den utom räckhåll för barn.

Fara för brännskador! Temperaturgivaren får endast användas för att mäta matens temperatur. När du för in den i maten ska du se till att inte röra de heta delarna!

Obs! givaren kan inte läggas i diskmaskinen eller doppas i vatten. Det rekommenderas därför att rengöra utsidan av givaren med en mjuk svamp eller en trasa fuktad med vatten och ett neutralt rengöringsmedel.

REKOMMENDERAD TEMPERATUR		
OXKÖTT		
Filé/biffstek	(blodig)	52 °C
	(mediumstekt)	58 °C
	(genomstekt)	65°C
revben		93 °C
hamburgare		72 °C
LAMM		
kotlett		65 °C
GRISKÖTT		
filé	(mediumstekt)	65 °C
	(genomstekt)	72°C
kotlett		72 °C

fläskkorv	80 °C
revben	88 °C
KYCKLING OCH KALKON	
bröst	75 °C
vingar	80 °C
FISK	
hel	63 °C

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Underhåll som utförs av kunden

- Använd inte metallverktyg som kan repa ytbeläggningen. Använd verktyg i trä eller plast som tål värme.
- Skrapa ned matrester genom avrinningsöppningarna mellan tillagningsomgångarna och samla upp dem i droppbrickorna. Torka av plattorna med hushållspapper innan du lagar nästa omgång.
- Låt apparaten svalna i minst 30 minuter innan den rengörs.

Rengöring och skötsel

Obs! Säkerställ att apparaten är riktigt sval innan den rengörs.

Efter stekningen, stäng av apparaten och dra ur stickproppen från eluttaget. Låt svalna i minst 30 minuter. Töm fettuppsamlingsbrickan. Fettuppsamlingsbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskin.

Tryck på spärrknapparna 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 äventyra beläggningens egenskaper. Det rekommenderas därför göra rent grillplattorna utvändigt med en mjuk svamp eller trasa fuktad med vatten och milt rengöringsmedel.

Använd inte metallföremål för att rengöra grillplattorna.

TEKNISKA EGENSKAPER

Utspänning	220-240 V ~ 50-60 Hz
Upptagen effekt:	- 2200 W (grillplatta och slät platta)
	- 1800 W (våffla)

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 skadad. Anslutningen av värmemotståndet kan vara skadat. Det elektroniska reglaget kan vara skadat.	Koppla ur apparaten 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.
	Värmeelementets påslagningstid har överskridits.	Den elektroniska kontrollen har upptäckt att värmeelementet har varit på för länge.	Koppla ur apparaten från vägguttaget. Placera inte för stor eller frusen mat på grillplattorna eftersom detta kan överbelasta värmeelementen. Kontrollenheten visar felmeddelandet och apparaten stängs av. Låt apparaten svalna innan du inleder en ny matlagning.
	Funktionsfel på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.	Koppla ur apparaten från vägguttaget. Temperaturgivaren ska bytas. Kontakta De'Longhis kundservice och signalera felet.

	Funktionsfel på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.	Anteckna felets namn. Koppla ur apparaten från vägguttaget. Temperaturgivaren ska bytas. 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 "●" och den övre och nedre displayen visar OFF. Vrid ratten till önskad temperatur och tryck sedan på knappen START/STOP.
		När tätningsknapparna trycks in blinkar "SEAR" på displayen och tätningsfunktionen inaktiveras därefter.	Förseglingsfunktionen är tillgänglig var 30:e minut under matlagningscykeln. Om ett försök görs för att utföra en andra förseglingscykel innan 30 minuter har gått är den inte möjlig. Vänta 30 minuter innan du startar en ny förseglingscykel.

	Fel på temperaturgivaren	Temperaturgivaren är för varm eller den elektroniska kontrollen har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.	Koppla bort temperaturgivaren och låt den svalna innan du kopplar in den igen. Om *ERR* visas igen ska temperaturgivaren bytas. Kontakta De'Longhis kundservice.
		När givarens kontakt sätts in i apparaten växlar inte displayen från timerläge till temperaturvisning.	Temperaturgivaren eller kontakten måste bytas ut. Kontakta De'Longhis kundservice.

TILLAGNINGSTABELL

ANMÄRKNING FÖR MODELLEN CG9160: Om du har den här modellen (som endast har en grillplatta och en slät platta) ska den typ av platta som anges i den motsvarande kolumnen installeras i den nedre delen av apparaten och den andra plattan i den övre delen.

OXKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSGRAD	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	FÖRSEGLING	MIN	TIPS
Biff	0,5 - 1	2	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	2 - 3	smörj väl med olja
Biff	0,5 - 1	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	grill	240		5 - 6	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Filé	3-4	4	Blodig	KONTAKTGRILL	grill	240	√	4 - 5	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Medumstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 8	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	10 - 11	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	2	Medumstekt	KONTAKTGRILL	grill	240		4 - 5	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	2	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240		7 - 8	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	4	Medumstekt	ÖPPEN GRILL	grill	240		10 - 12	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Revbensspjäll	2-3	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	grill	240		14 - 16	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Spett		6	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240		13 - 15	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden

LAMM	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSGRAD	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	MIN	TIPS
Kotlett	1,5-3	6	Medumstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	10 - 12	smörj väl med olja, rotera vänd kotletterna efter halva stektiden
Kotlett	1,5-3	6	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	12 - 14	

GRISKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	GRILL-PLATTOR	°C	FÖR-SEG-LING	MIN	TIPS
Biff	1-2	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 9	smörj väl med olja
Biff	1-2	8	ÖPPEN GRILL	grill	240		14 - 16	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	4	KONTAKTGRILL	grill	240		9 - 11	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	8	ÖPPEN GRILL	grill	240		11 - 13	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Revbens-spjäll		6-8	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	vänd två eller tre gånger
Fläsk		4	KONTAKTGRILL	grill	240		1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKTGRILL	grill	200		16 - 18	använd en gaffel för att göra hål i fläskkorven
Spett		6	KONTAKTGRILL	grill	240		14 - 16	smörj maten väl med olja, vänd 1- 2 gånger
Korv		6	KONTAKTGRILL	grill	240		8 - 10	

KYCKLING OCH KALKON	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	KONFIGURA-TION	GRILL-PLATTOR	°C	FÖR-SEG-LING	MIN	TIPS
Bröst	<1	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	3 - 4	smörj väl med olja
Lår		3	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	vänd en eller två gånger under tillagningen
Vingar		6	KONTAKTGRILL	grill	200		14 - 16	vänd en eller två gånger under tillagningen
Spett		6	KONTAKTGRILL	grill	240		11 - 13	vänd en eller två gånger under tillagningen
Korv		6	KONTAKTGRILL	grill	240		6 - 8	
Stark-kryddad kyckling		1	KONTAKTGRILL	grill	200		40 - 45	vänd en eller två gånger under tillagningen

BRÖD	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	GRILL-PLATTOR	°C	MIN	TIPS
Smörgås	2	KONTAKTGRILL	grill	240	2 - 3	
Brödskivor	4	ÖPPEN GRILL	Slät platta	240	4 - 5	vänd efter halva tiden

GRÖNSAKER	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	GRILL-PLATTOR	°C	MIN	TIPS
Skivor av äggplanta	1	KONTAKTGRILL	grill	240	4 - 6	smörj väl med olja
Zucchiniskivor	2	KONTAKTGRILL	grill	240	6 - 8	smörj väl med olja
Fjärdedelar av paprika	2	KONTAKTGRILL	grill	240	8 - 10	smörj väl med olja
Tomatskivor	1	ÖPPEN GRILL	Slät platta	240	5 - 7	smörj väl med olja; vänd efter halva stektiden
Lökskivor	2	KONTAKTGRILL	Slät platta	240	5 - 7	smörj väl med olja, blanda ofta med en slev

FISK	MÄNGD	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	MIN	TIPS
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	grill	200	8 - 10	smörj väl med olja
Filé	500 g	1	UGNSGRILL	grill	240	25 - 30	olja, placera den övre grillplattan så att den nästan vidrör maten
skiva	450 g	4	KONTAKTGRILL	grill	200	8 - 10	smörj väl med olja
Spett	500 g	6	ÖPPEN GRILL	grill	240	10 - 12	smörj maten väl med olja; vänd två eller tre gånger
Bläckfisk	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	grill	200	10 - 12	smörj väl med olja
Havsräkor	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	grill	200	4 - 6	smörj väl med olja

DESSERT	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	MIN	TIPS
Pannkaka	4	ÖPPEN GRILL	Slät platta	200	4 - 5	smörj grillplattorna, vänd efter halva stektiden
Våfflor	4	KONTAKTGRILL	VÅFFLOR	1 - 2 - 3	4 - 5	smörj grillplattorna
Ananasskivor	4	KONTAKTGRILL	grill	200	5 - 6	smörj grillplattorna

RECEPT

ÄGGRÖRA, RÖKT FLÄSK OCH TOAST

INGREDIENSER:

- 2 ägg
- 2 skivor bacon
- 10 ml 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 under, grillplattan över och ställ in apparaten för ÖPPEN GRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", häll 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
- 40 ml olivolja
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 1 baguette

TILLREDNING:

Tvätta äggplantorna, skala och skär dem i tjocka skivor.

Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°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 rosta det i 240 °C i läge KONTAKTGRILL i 1-2 minuter tills det får önskad färg.

Bred äggplantekrämen på det rostade brödet, häll över två msk olja och servera.

KÖTTSALLAD MED RUCOLA OCH SMÅTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skivor kalvkött
- 100 g rucolasallad
- 10-12 runda småtomater
- 100 g parmesanflagor
- 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera de oljade köttskivorna, 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 parmesanflagor. 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 kaffebönor
- 2 tsk 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 blandningen 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen på den övre och undre plattan till 240 °C. Tryck på knappen START/STOP för att förvärma grillen och på SEAR-knappen för båda plattorna. När meddelandet "SEAR" slutar blinka på displayen, lägg köttet på den nedre plattan, tryck ner den övre plattan och tillaga i 6-8 minuter beroende på önskad tillagning. Servera varmt.

OXFILE MED SVAMPSÅS

INGREDIENSER:

- 4 oxfilébitar
- salt e.b.
- svartpeppar, mals vid bordet e.b.
- 2 vitlöksklyftor
- 20 ml Dijon-senap
- 60 g smör
- olivolja e.b.

INGREDIENSER FÖR SVAMPSÅSEN:

- 30 g smör
- 2 tsk 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. ´

Förbered svampsåsen: smält smöret i en kastrull, tillsätt den skivade schalottenlöken och låt den koka i 2-3 minuter. Tillsätt svampen och koka i ytterligare 5 minuter. Tillsätt whiskyn, koka i 1 minut, tillsätt ett glas vatten och koka i ytterligare en minut. Tillsätt den flytande grädden, citronsaften, persiljan, gorgonzolan och låt sjuda

Koka tills såsen är väl tjock; justera med salt och peppar och ställ undan.

Under tiden förbereder du såsen som ska penslas över filéerna under tillagningen. Lägg smör, senap och vitlök i en liten kastrull. Koka på svag värme tills smöret smälts. Förvara varmt.

Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på 240 °C.

Tryck på START / STOP-knappen för att förvärma grillen och knappen SEAR för båda grillplattorna.

Pensla filéerna med sås på båda sidor: när meddelandet "SEAR" slutar blinka på displayen, lägg dem på bottenplattan 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
- 20 ml 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. Ställ in apparaten som ÖPPEN GRILL och sätt i den släta grillplattan i det nedre läget och grillplattan i det övre läget. Ställ in den nedre och övre termostaten på 240 °C.

Tryck på START/STOP-knappen 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. Stek samtidigt hamburgarna på den andra plattan i cirka 12 minuter, vänd dem efter 5-6 minuter (tillagningstiden varierar beroende på hur tjocka hamburgarna är). Så snart lökarna är färdigstekta, ta upp dem ur grillplattan och rosta i 1-2 minuter brödskivorna där bara den ena sidan bretts smör på. Lägg brödskivorna på ett skärbräde med den rostade sidan uppåt, sprid lök över dem, till till hamburgaren och täck med ost. Stäng smörgåsen med brödskivan med den rostade sidan nedåt och tryck på knappen "SANDWICH". När displayen visar meddelandet "READY", sätt in smörgåsen och tryck ordentligt med den övre plattan.

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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°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
- 2 tsk riven ingefära
- 2 tsk socker
- 10 ml limesaft
- 2 msk grovsalt
- peppar e.b.

INGREDIENSER FÖR HONUNGS- OCH LIMEKRÄMEN:

- 5 cl matlagningsgrädde
- 1/2 tsk rivet skal av lime
- 10 ml limesaft
- 10 ml olivolja
- 10 ml 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 kycklingen jämnt. Täck med 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°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
- 40 ml olivolja
- 30 ml senap med frön
- 30 ml vitvinsvinäger
- 4 tsk provensalska örter
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 210°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 havsräkorna, torka väl och låt marinera i minst en halvtimme. Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 210°C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", lägg de avrunna räkorna från marinaden på den nedre plattan, tryck ner den övre plattan och tillaga dem i 4-6 minuter.

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
- 20 g persilja
- vitpeppar e.b.

TILLREDNING:

Tillred såsen: skölj och torka persiljan och gräslöken väl och hacka vitlöken vid sidan.

Häll yoghurten i en skåp, tillsätt smakämnen, vitlök, salt, socker och peppar och mixa till mjuk kräm. Ställ i kylskåpet att vila i minst 30 min.

Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och ställ in apparaten för UGNSGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på 240 °C.

Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", lägg filén som oljats innan, på den nedre grillplattan, sänk den övre grillplattan i läget UGNSGRILL (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:

- 400 g stor bläckfisk
- 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 genomskinliga brosket och tvätta ordentligt.

Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 210°C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar texten 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.
- 2 tsk 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 kylen 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 ställ in apparaten för 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, häll 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:

- 1ananas
- 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för 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 lägg den på grillen. Stäng grillen och stek i 5-6 min.
När skivorna är stekta, lägg dem på ett serveringsfat. Dekorera med myntablad, florsocker och servera med glasskulor.

ENDAST OM DU HAR VÅFFELJÄRN

(finns som separat tillbehör)

KLASSISKA VÅFFLOR

DOS FÖR: 8-10 våfflor
TILLREDNING: 10 min
STEKTID: 15min

INGREDIENSER:

- 315 g 00-mjöl
- 4 g salt
- 5 g bakpulver
- 4 g bikarbonat
- 100 g ägg
- 490 ml mjölk
- 80 ml vegetabilisk olja
- 30 g socker

TILLREDNING:

Sätt i våffeljärnet, lägg alla ingredienser i en skål och börja med de flytande ingredienserna. Vispa i 5 minuter tills de är blandade. Ställ in termostaterna i önskat läge. Värm våffeljärnet. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj våffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen för två formar på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda våfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (4-5 min.
Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

BELGISKA VÅFFLOR

DOS FÖR: 10-12 våfflor
TILLREDNING: 15 min
STEKTID: 15 min

INGREDIENSER:

- 460 g kakmjöl
- 1/2 tsk salt
- 5 g bakpulver
- 30 g socker
- 4 ägg
- 460 g ljummen mjölk
- 70 g smält smör
- 1/2 tsk vaniljextrakt

TILLREDNING:

Sätt i våffeljärnen. Blanda i en stor skål mjöl, salt och jäst och sätt undan den. Vispa i en annan skål äggulorna med sockret tills sockret har smälts 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 våfflor. Rör inte för mycket.
Ställ in termostaterna i önskat läge. Värm våffeljärnet. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj våffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen för två formar på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda våfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (4-5 min. Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

VÅFFLOR MED CHOKLAD OCH KANEL

DOS FÖR: 8-10 våfflor
TILLREDNING: 10 min
STEKTID: 15 min

INGREDIENSER:

- 460 g 00-mjöl
- 1 tsk salt
- 3 g bakpulver
- 170 g socker
- 2 ägg
- 1 345 ml ljummen mjölk
- 80 g smör
- 1 tsk vaniljextrakt
- 140 g blockchoklad
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILLREDNING:

Sätt i våffeljärnen. 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. Ställ in termostaterna i önskat läge. Värm våffeljärnet.
När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj våffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen för två formar på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda våfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 minuter). 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 ammattimainen, sopimaton tai käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Varmista, ettei sähköjohto kosketa laitteen sellaisia osia, jotka kuumenevat käytön aikana. Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen sähköjohtoa. Sähköjohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin vältyt turhilta riskeiltä.
- Ennen laitteen varastoimista tai paistolevyjen poistamista ja ennen kaikkien puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden suorittamista, sammuta laite ja irrota pistotulppa sähköpistorasiasta. Varmista, että laite on jäähtynyt kokonaan.
- Älä käytä ulkona.
- Älä upota laitetta veteen.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Käytä ainoastaan jatkojohtoja, jotka ovat voimassa olevien turvamääräysten mukaisia. Tarkasta, että ne ovat hyvässä kunnossa ja halkaisijaltaan sopivankokoisia.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.



Huomio!

Näiden varoitusten laiminlyöminen lisää tapaturmien tai laitteen vahingoittumisen vaaraa.

- Puhdista paistolevyjen ulkopuoli pehmeällä sienellä tai liinalla, joka on kostutettu mietoon pesuaineliuokseen.
- Tämä laite on suunniteltu ruokien kypsennykseen. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin eikä sitä saa muuttaa tai peukaloida millään tavalla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahvitiloissa tai muissa työtiloissa, maatilamatkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, vuokrahuoneissa, motelleissa tai muissa vastaanottotiloissa.
- Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja, mikäli heitä valvotaan huolellisesti ja heidät opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat tietoisia siihen liittyvistä riskeistä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Käyttäjän suoritettavissa olevaa laitteen puhdistusta ja huoltoa eivät saa suorittaa lapset, elleivät he ole 8-vuotiaita tai sitä vanhempia ja heitä valvotaan.
  Pidä laite ja sähköjohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Pidä laite kaukana lasten ulottuvilta äläkä jätä sitä päälle ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman paistolevyjä.
- Varastoi laite vasta sitten, kun laite on jäähtynyt kokonaan.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.

Palovammojen vaara!!

Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen aiheuttaa palovammavaaran.

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

ruokaan, ole varovainen äläkä koske kuumiin osiin!

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

- Älä kypsennä ruokia, jotka on käärityt muovikalvoon, folioon tai polyeteenipusseihin, jotta vältetään tulipalovaara.
- Puhdistuksen jälkeen paistolevyt on kuivattava ennen niiden asentamista takaisin laitteeseen.

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

Laitteen hävitys

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

KUVAUS

1. **Alusta ja kansi:** vankka ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne automaattisesti säätyvällä kannella.
2. **Kahva**: tukeva metallikahva, jonka avulla kantta voidaan säätää ruokien paksuuden mukaan.
3. **Levyn vapautuspainikkeet:** vapauta painamalla ja poista levy.
4. **Grillilevyjen lukitus/vapautuslaite ja korkeuden säätövipu:** lukitse ylempi levy/kansi halutulle korkeudelle ja näin voit valmistaa ruokia, joita ei tarvitse puristaa.
5. **Saranan vapautusvipu:** sallii avata kannen kokonaan, jolloin voit kypsentää vaaka-asennossa.
6. **Korkeuden säätöaskelmat.**
7. **Käynnistyksen merkkivalo.**
8. **Start/Stop-näppäin.**
9. **Alemman levyn lämmönsäädön nuppi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–240 °C tai sammutetaan alempi levy.
10. Alemman levyn pintaruskistuksen "SEAR"-näppäin.
11. "Voileipä"-näppäin.
12. "Hampurilainen"-näppäin.
13. Lämpimänä säilytysnäppäin.
14. **Aika/lämpötila-anturinäppäin** "**-**": säätää (vähentää) tavoitteena olevaa kypsennysaikaa tai lämpötilaa anturissa.
15. **Aika/ lämpötila-anturinäppäin** "**+**": säätää (lisää) tavoitteena olevaa kypsennysaikaa tai lämpötilaa anturissa.
16. **Ylemmän levyn lämmönsäädön nuppi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–240 °C tai sammutetaan ylälevy.
17. Ylemmän levyn pintaruskistuksen "SEAR"-näppäin.
18. Lämpötila-anturin liitin.
19. **Irrotettavat levyt:** tarttumatonta materiaalia, voidaan pestä astianpesukoneessa. LEVYJEN MÄÄRÄ JA TYYPPI VOI VAIHDELLA MALLIN MUKAAN.

19a. **Grillilevy:** täydellinen pihvien, hampurilaisten, kanan ja kasvisten grillaukseen

19b: **Sileä levy:** voidaan valmistaa lettuja, munia, pekonia ja äyriäisiä erinomaisesti.

19c: **Ylempi vohvelilevy:** kaikentyyppisten vohveleiden valmistukseen (saatavilla CG9167: n kanssa tai erillisenä lisävarusteena).

19d: **Alempi vohvelilevy:** kaikentyyppisten vohveleiden valmistukseen (saatavilla CG9167: n kanssa tai erillisenä lisävarusteena).

20. **Rasvojen keruuastia:** sisältyy laitteeseen ja poistettavissa helppoa puhdistusta varten.
21. Vohveleiden mitta-astia (vain jotkin mallit).
22. Lämpötila-anturi ja kotelo.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

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

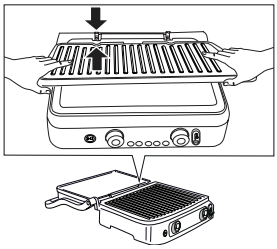
Tärkeä huomautus: Ennen käyttöä, puhdista jalusta, kansi ja säätönappulat kostealla liinalla, jotta poistetaan kuljetuksen aikana kerääntynyt pöly. Puhdista paistolevyt ja rasvojen keruuastia huolellisesti. Paistolevyt ja rasvan keruuastia voidaan pestä astianpesukoneessa.

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 paistolevyt (grillilevyt ja sileät levyt) voidaan vaihtaa keskenään.

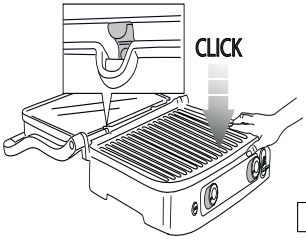
Paistolevyjen laittaminen

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



1

- Kukin levy (grilli tai sileä) voidaan laittaa ainoastaan ylempään tai alempaan pesään (ks. kuva 2), lukuun ottamatta vohvelilevyjä.



2

Levyjen poistaminen

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

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

Rasvan keruuastian sijoittaminen

Kypsennyksen aikana rasvan keruuastia on asetettava vastaavalle paikalleen laitteen taakse. 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 sulaneen rasvan liiallinen kertyminen.

Kypsennyksen jälkeen hävitä kerätty rasva asianmukaisella tavalla.

Rasvan keruuastia voidaan pestä astianpesukoneessa.

Huomio! Kypsennyksen aikana ole aina mahdollisimman huolellinen.

Avaa laite ottamalla kiinni kahvasta, joka pysyy kylmänä. Päinvastoin painevaletut alumiiniosat tulevat erittäin kuumiksi: älä koske niihin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

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

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

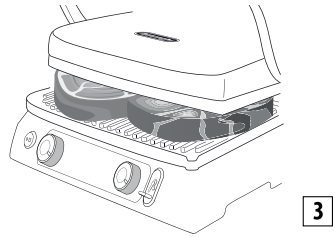
LAITTEEN KÄYTTÖASENNOT

Kontaktigrilli (suljettu asento)

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

Tällä tavalla ruoka kypsennetään tasaisesti molemmilta puolilta.

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



3

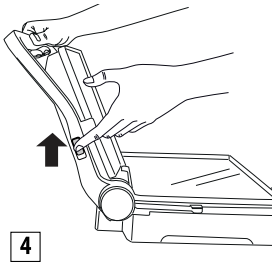
Levyn urat ja laitteen takareunalla oleva aukko mahdollistavat rasvan valutuksen ja keräämisen asianmukaiseen astiaan.

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

Avogrilli

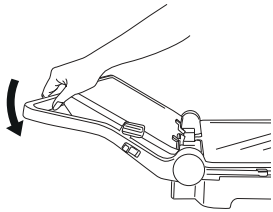
Ylempi levy asettuu alemman levyn vierelle. Alempi levy ja ylempi levy ovat samalla tasolla ja siten ne muodostavat suuremman kypsennysalueen. Tässä asennossa laitetta voidaan käyttää barbecuetilassa sekä grillilevyjen että sileiden levyjen kanssa. Jos halutaan säätää laite tähän

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



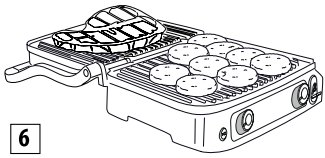
4

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



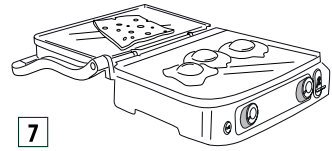
5

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



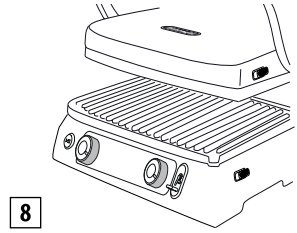
6

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



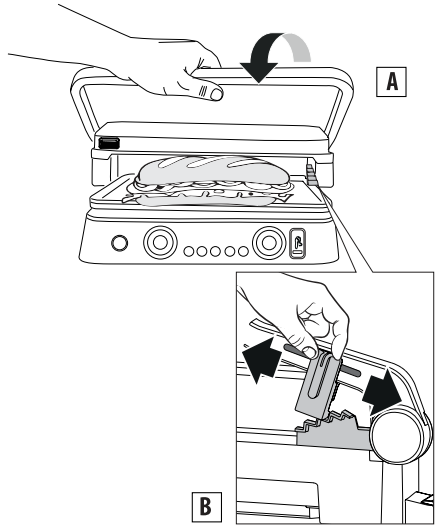
7

Grillausuunitoiminto
Tämä tila (katso kuva 8) on täydellinen grillattaessa ilman kosketusta suurikokoisia ruokia, jotka vaativat hitaan ja tasaisen kypsennyksen.
Ihanteellinen runsaasti vettä sisältävien kasvisten kypsennykseen, koska vesi voi haihtua.



8

Voit käyttää tätä kypsennysasentoa valmistettaessa pehmeitä voileipiä ja ruokia, joita ei tarvitse puristaa.
- Aseta ruuat alemmalle levylle.
- Tartu kahvaan, laske ylempi levy lähelle ruokaa (kuva A).



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

KÄYTTÖ

MANUAALINEN tila

Kun laite on valmisteltu oikein ja kun ollaan valmiita kypsennystä varten, valitse lämpötila välillä 60–240 °C kummallekin levylle (ylempi ja alempi) käyttämällä lämmönsäädön nuppeja 9 ja 16).
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"
Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

AJASTINtoiminto

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

Tärkeä huomautus: **laite sammuu automaattisesti toimittuaan 90 minuuttia.**

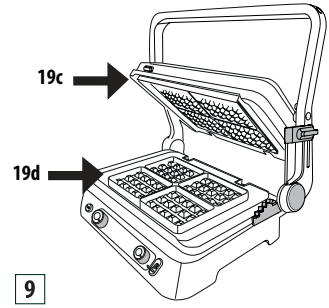
SEAR-toiminto

Tämä toiminto lämmittää ylempiä ja/tai alempia levyjä korkeampaan lämpötilaan muutaman minuutin. Se sopii erinomaisesti ruoan nopeaan ruskistukseen (pintaruskistus) kypsennyksen alussa (sopii erityisen hyvin paksuille lihapaloille). Paina start/stop-painiketta ja sitten esilämmitä levyt painamalla pintaruskistuksen painikkeita (10 ja 17).
Esilämmityksen aikana pintaruskistuksen painikkeiden ympärillä olevat ledit vilkkuvat. Kun levy saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja ledi palaa kiinteästi muutaman minuutin.
Aseta ruoka levyille välittömästi, tämän minuutin aikana laite siirtää levyn pintaruskistuslämpötilaan. Tämän jälkeen ledi sammuu, näyttö osoittaa termostaattiin asetetun lämpötilan ja laite lämmittää levyä sen mukaisesti.

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

VOHVELITILA (vain tietyissä malleissa)

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



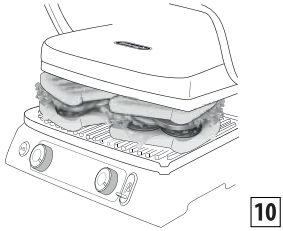
- Kun alempi levy on asetettu laitteeseen, näytöllä näkyy OFF-1-2 tai 3 (nuppien asennon mukaan). Käännä lämmönsäädön nupit haluttuun asentoon (1= vaalea, 2= medium, 3= tumma) ja paina start/stop-painiketta.
- Laite käynnistää esilämmitysvaiheen. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa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

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

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

VOILEIPÄ toiminto

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



10

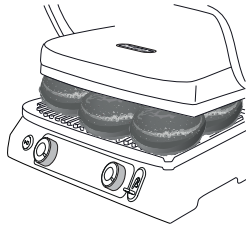
Huomio! Älä käytä metalliesineitä voileipien ottamiseen, koska ne voisivat vahingoittaa levyjen tarttumatonta pintaa.

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

HAMPURILAINEN-toiminto

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

Kun termostaatti saavuttaa lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy viesti "READY" Aseta hampurilainen alemmalle levylle kuten osoitetaan kuvassa 11, sulje ylemmällä levyllä ja paina HAMPURILAINEN-painiketta käänteisen ajanlaskun aloittamiseksi.



11

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

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

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

KEEP WARM -toiminto (lämpimänä säilytys)

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

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

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

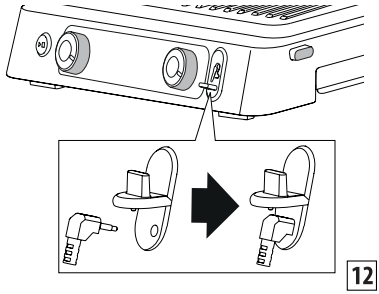
- **Jos ei ole asetettu kypsennysaikaa,** painamalla näppäintä KEEP WARM (13) toiminto käynnistyy heti (näyttö näyttää lämpimänä säilytysajan ja lämpötilojen tilalla vilkkuu 6 palkkia).
- **Jos olet asettanut kypsennysajan** ja painat näppäintä KEEP WARM (13), asetetun ajan kuluttua laite siirtyy automaattisesti lämpimänä säilytystilaan.

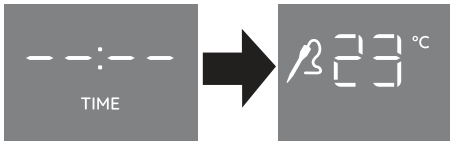
Sammuta laite painamalla Start/Stop-näppäintä tai vain manuaalisessa tilassa oltaessa aseta 2 nuppia asentoon "●".

Ei ole mahdollista siirtyä KEEP WARM -toiminnosta kypsennystoimintoon. Palauta aina ensin toiminto sammuttamalla laite.
KEEP WARM -toiminto kytkeytyy pois päältä automaattisesti, kun on kulunut **60 minuuttia**.
Jos liitetään anturi ja valitaan KEEP WARM -toiminto ennen kuin painetaan Start/Stop-painiketta, kun ruoka saavuttaa halutun lämpötilan, laite siirtyy automaattisesti KEEP WARM -toimintoon.

Tärkeää! jos käytetään lämpimänä säilytystoimintoa hampurilais- ja voileipätoimintojen kanssa, molemmat levyt pysyvät päällä, vaikka nupit ovat asennossa "●".
Jos käytetään lämpimänä säilytystoimintoa kypsennyksen ollessa manuaalisessa tilassa (kontaktigrilli, grillausuuni, avogrilli), toiminnassa ovat ainoastaan päällä olevat levyt (jos yksi nuppi on asennossa "●" kypsennyksen aikana, vastaava levy pysyy SAMMUTETTUNA myös lämpimänä säilytystoiminnon aikana).

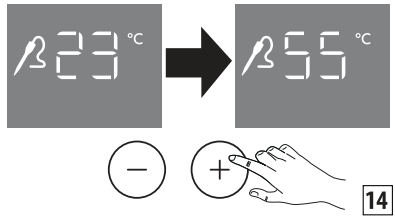
LÄMPÖTILA-ANTURI
Tämä lisävaruste sopii hyvin valvomaan ruoan sisälämpötilaa, jotta se kypsennetään haluttuun lämpötilaan. Työnnä anturi (22) asianmukaiseen liittimeen (18) kuten osoitetaan kuvassa 12. Näyttö siirtyy automaattisesti lämpötila-anturin ajastintilaan kuten osoitetaan kuvassa 13.


12



13

Anturia voidaan käyttää kahdella eri tavalla, ensimmäinen valvoo yksinkertaisesti ruoan lämpötilaa joka kerta, kun halutaan.
Tätä tarkoitusta varten laita anturi ruokaan ja poista se sitten. Toinen vaihtoehto on jättää anturi ruoan sisälle kypsennyksen aikana ja tässä tapauksessa on mahdollista asettaa haluttu tavoitelämpötila painamalla ajastimen/lämpötila-anturin painikkeita - (14) ja + (15) kuten osoitetaan kuvassa 14.



14

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

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

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

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

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

Käyttäjän vastuulla oleva huolto

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

Puhdistus ja hoito

Tärkeä huomautus: Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on täysin jäähtynyt.
Kypsennyksen päätyttyä, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia. Tyhjennä rasvan keruuastia. Voit pestä rasvan keruuastian käsin tai astianpesukoneessa.

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

TEKNISET TIEDOT

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

ONGELMIEN RATKAISU

Näytön virheviesti	KUVAUS	ONGELMA	RATKAISU
	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.	Irrota laite 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.
	Lämmityselementin käynnistysaika ylitetty.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että lämmittävä elementti on ollut päällä liian pitkään.	Irrota laite verkkopistorasiasta. Älä aseta liian suuria ruokia tai pakastettuja ruokia grillilevyille, koska ne voivat ylikuormittaa lämmittäviä elementtejä. Ohjauslaite näyttää virheviestin ja laite sammuu. Ennen uuden kypsennysjakson suorittamista, anna laitteen jäähtyä.

	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.	Irrota laite verkkopistorasiasta. Lämpötila-anturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.
	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.	Kirjoita ylös virheen nimitys. Irrota laite 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 lämpötilansäätönupit ovat asennossa "●" ja ylempi sekä alempi näyttö näyttävät OFF. Käännä nuppi haluttuun lämpötilaan ja paina START/STOP-näppäintä.

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

KYPSENNYSTAULUKKO

HUOMAUTUS MALLILLE CG9160: Jos omistat tämän mallin (jossa on vain yksi grillilevy ja vain yksi sileä levy), asianmukaisessa sarakkeessa osoitettu levytyyppi on asennettava laitteen alaosaan ja toinen levy yläosaan.

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

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

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

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

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

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

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

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

MUNAKOKKELIA, SAVUPEKONIA JA PAAHTOLEIPÄÄ

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

LEIPÄKUUTIOT JA MUNAKOISOVAAHTO

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Pese munakoisot, kuori ja leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi.
Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI.
Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta munakoisot alemmalle levylle ja kypsennä noin 8-10 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.
Leikkaa munakoisoviipaleet summittaisesti ja laita tehosekoittimeen tuorejuuston, valkosipulinkynnen ja hienonnetun persiljan kanssa. Lisää myös hieman suolaa, pippuria ja öljyä. Sekoita, kunnes saadaan sileä ja hienorakeinen seos. Voitele leipä (viipaleet) oliiviöljyllä ja kypsennä 240 °C:ssa KONTAKTIGRILLI-tilassa 1- 2 minuuttia, kunnes saadaan haluttu väri.
Levitä 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 puhtaan liinan sisälle sen kuivaamiseksi ja leikkaa minitomaatit 4 osaan. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta aiemmin öljytyt lihapalaset, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä 2-3 minuuttia halutun kypsyysasteen mukaan. Leikkaa liha suikaleiksi ja aseta ne rucolasalaatin ja minitomaattien muodostamalle alustalle, lisää suolaa sekä grana padana -juustolastuja. Lisää hieman öljyä.

KYLKIPALAT KAHVILLA MAUSTETTUNA

AINESOSAT:

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

KAHVISEOSTA VARTEN:

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

VALMISTUS:

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

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

HÄRKÄFILEE SIENIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

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

SIENIKASTIKKEEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

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

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

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

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

Voitele fileet kastikkeella molemmin puolin: kun viesti "SEAR" lakkaa vilkkumasta näytöllä, aseta ne alemmalle levylle ja sulje grilli. Kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyysasteen sekä fileiden paksuuden mukaan. Lopuksi ota fileet ja tarjoile peittämällä ne aiemmin valmistetulla sienikastikkeella.

HAMPURILAINEN PAAHDETULLA RUISLEIVÄLLÄ

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmista hampurilainen: sekoita kulhossa jauheliha, worchester-kastike, suola ja pippuri hyvin, kunnes niistä muodostuu tasainen seos. Muodosta käsin 4 hampurilaista, joiden paksuus on noin 2 cm. Määritä laitteen tilaksi AVOGRILLI ja laita sileä levy alle ja grillilevy ylempään pesään. Aseta alemman ja ylemmän lämmönsäädön arvoksi 240 °C.

Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta viipaloidut ja oliiviöljyllä maustetut sipuliviipaleet 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 voileipä toisella leipäviipaleella paahdettu puoli alaspäin, paina painiketta "VOILEIPÄ", ja kun näytöllä näkyy viesti "READY", laita leivät ja paina kunnolla ylemmällä levyllä.

Kypsennä 2-3 minuuttia halutun kypsyysasteen mukaan.

KARITSAN KYLJYKSET BALSAMIETIKALLA JA ROSMARIINILLA

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Sekoita hyvin kaikki ainekset riittävän tilavassa astiassa. Peitä karitsa ja anna sen marinoitua jääkaapissa 1- 2 tuntia. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytöllä näkyy viesti "READY", aseta kyljykset alemmalle levylle. Kypsennä noin 11-13 minuuttia halutun kypsyysasteen 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
- 2 rkl raastettua inkivääriä
- 2 tl sokeria
- 10 ml limetinmehua
- 2 tl karkeaa suolaa
- pippuria

HUNAJALIMETTIKASTIKKEEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmistele mausteliemi: laita kaikki ainesosat monitoimikoneeseen ja sekoita, kunnes saat homogeenisen seoksen. Laita matalalle lautaselle noin 2 cm leveiksi kuutioiksi viipaloitu kana, lisää mausteliemi peittäen kana tasaisesti joka puolelta. Peitä elintarvikekelmulla ja anna marinoitua noin 1-2 tuntia.

Valmistele kastike sekoittamalla kaikki ainesosat kulhossa, peitä kelmulla ja laita jääkaappiin. Työnnä kanapalat vartaisiin. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta vartaat alemmalle levylle, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 11-13 minuuttia kääntäen ne 1- 2 kertaa ympäri. Tarjoile vartaat kuumina yhdessä sitruunahunajakastikkeen kanssa.

KANANKOIVET PROVENCELAISITTAIN

AINESOSAT:

- 3 kanankoipea (550 g)

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- 25 cl kuivaa valkoviiniä
- 40 ml oliiviöljyä
- 30 ml sinappia siemenien kanssa
- 30 ml valkoviinietikkaa
- 4 tl Provencen yrttejä
- 2 valkosipulinkynttä jauhettuna
- 2 tl karkeaa suolaa
- 1 tl cayennepippuria

VALMISTUS:

Valmistele mausteliemi sekoittamalla kaikki ainesosat kulhossa. Terävällä veitsellä leikkaa koipien lihaa useammasta kohdasta avaten hieman. Laita koivet kulhoon ja kastele niitä marinadiliemellä, anna marinoitua 2-3 tuntia. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 210°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta kanankoivet alemmalle levylle, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 20-25 minuuttia kääntäen niitä 2- 3 kertaa. Kun ne ovat kypsiä, asettele ne tarjoiluastiaan ja tarjoile.

GRILLATUT JÄTTIKATKARAVUT

AINESOSAT:

- 16-20 jättikatkarapua

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

GRILLATTU LOHI JOGURTTIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g lohifileitä
- oliiviöljyä

KASTIKKEEN AINESOSAT:

- 250 g kreikkalaista jogurttia
- 1 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. Laita jääkaappiin ja anna asettua vähintään 30 minuuttia.
Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi GRILLAUSUUNI. Aseta alemman ja ylemmän lämmönsäädön arvoksi 240 °C.
Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.
Kun näytölle ilmestyy viesti READY, aseta aiemmin öljytty filee alemmalle levylle, laske ylempi levy GRILLAUSUUNITILAAN (ruokaa lähimpänä olevaan asentoon sitä kuitenkaan koskettamatta) ja kypsennä noin 25-30 minuuttia (parasta tulosta varten suositellaan kääntämään lohta 180° kypsennyksen puolivälissä, koska takaosassa levy on lähempänä ruokaa).
Kypsennyksen päätyttyä asettele lohi tarjoiluastiaan ja tarjoile yhdessä jogurttikastikkeen kanssa.

GRILLATTU MUSTEKALA

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

BANAANIPANNUKAKKU

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

hyppysellinen suolaa ja banaanisose. Sekoita hyvin kaikki ainesosat ja laita taikina jääkaappiin 10 minuutiksi.
Sillä välin vaahdota munanvalkuainen jäykäksi vaahdoksi.
Ota taikina jääkaapista ja sekoita siihen vaahdotettu valkuainen hienovaraisilla alhaalta ylös suuntautuvilla liikkeillä. Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi AVOGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele levyt vähäisellä voimäärällä ja kaada niille 1-2 lusikallista taikinaa levittäen se nopeasti pinnalle niin, että saadaan aikaan pyörylä. Anna 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, vaahterasiirappi, tuoreet mustikat, suklaalastut, hunaja, kermavaahto, tomusokeri.

GRILLATTU ANANAS JA JÄÄTELÖ

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

VAIN JOS ON KÄYTETTÄVISSÄ VOHVELILEVYT

(saatavilla erillisenä lisävarusteena)

PERINTEISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 8-10 vohvelia
VALMISTUS: 10 min
KYPSENNYSAIKA: 15min

AINESOSAT:

- 315 g ydinvehnäjauhoja
- 4 g suolaa
- 5 g leivinjauhetta
- 4 g ruokasoodaa
- 100 g munia
- 490 ml maitoa
- 80 ml kasviöljyä
- 30 g sokeria

VALMISTUS:

Laita vohvelilevyt paikalleen. Lisää kaikki aineet kulhoon aloittaen nesteistä. Sekoita 5 minuuttia, kunnes ne sekoittuvat hyvin. Aseta termostaatit haluttuun asentoon. Esilämmitä vohvelilevy.
Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa levyn kahteen muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (4- 5 min).
Toista, kunnes taikina loppuu.
Tarjoile heti.

BELGIALAISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 10-12 vohvelia
VALMISTUS: 15 min
KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

kulhossa sekoita munankeltuaisia ja sokeria, kunnes sokeri on täysin sekoittunut. Lisää vaniljauute, sulatettu voi sekä maito muniin ja sekoita vispilällä.
Yhdistä munamaitoseos jauhoseokseen ja sekoita, kunnes ne sekoittuvat hieman. Älä sekoita liian voimakkaasti. Kolmannessa kulhossa sekoita munanvalkuaiset vaahdoksi sähkövispilällä noin 1-2 minuuttia. Kumilastalla sekoita varovasti munanvalkuaiset vohvelitaikinaan. Älä sekoita liian voimakkaasti.
Aseta termostaatit haluttuun asentoon. Esilämmitä vohvelilevy. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa levyn kahteen muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (4- 5 min). Toista, kunnes taikina loppuu.
Tarjoile heti.

SUKLAAKANELIVOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 8-10 vohvelia
VALMISTUS: 10 min
KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Aseta vohvelilevyt paikalleen. Laita suklaa ja voi kulhoon, jonka voi laittaa mikroaaltouuniin, ja lämmitä niitä maksimiteholla 30 sekuntia. Sekoita, kunnes suklaa ja voi sulavat kokonaan ja seos on tasaista. Anna jäähtyä hieman.
Sekoita vispilällä munat, maito ja vanilja tilavassa kulhossa sekä lisää sitten 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 termostaatit haluttuun asentoon. Esilämmitä vohvelilevy.
Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa levyn kahteen muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (5 min.).
Toista, kunnes taikina loppuu. Tarjoile heti.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sprawdzić, czy:
- napięcie sieci wskazane na tabliczce urządzenia, odpowiada napięciu instalacji elektrycznej;
- Gniazdko zasilające wyposażone jest w uziemienie i ma minimalne natężenie 16A.
- Profesjonalne użytkowanie urządzenia, użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub z instrukcją obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z częściami, które nagrzewają się podczas użytkowania. W przypadku uszkodzenia kabla, jego wymiany powinien dokonać producent lub jego Serwis Techniczny, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyciągnięciem płyt opiekających i przed czyszczeniem lub konserwacją, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Odczekać na całkowite schłodzenie urządzenia.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Sprawdzić ich stan oraz adekwatność przekroju.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazda, pociągając za kabel zasilający.

Uwaga!

Niestosowanie się do tych ostrzeżeń powoduje ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

- Zewnętrzne części płyt czyścić miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem.
- Urządzenie przeznaczone jest do opiekania produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano jego użycia w pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, wynajmowanych pokojach i innych obiektach rekreacyjnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane i zostaną pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna, o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są nadzorowane.
  Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Trzymać z dala od dzieci. Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyt opiekających.
- Urządzenie można odłożyć do przechowywania dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.

Ryzyko oparzeń!!

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować ryzyko oparzeń.

- W trakcie działania urządzenia, powierzchnia zewnętrzna może stać się bardzo gorąca. W razie potrzeby należy zawsze używać uchwytu (2) lub rękawic kuchennych.

- Płyty opiekające można demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.
- Sondy temperatury można używać tylko do pomiaru temperatury żywności. Podczas wkładania do żywności należy uważać, aby nie dotknąć gorących części!

Zanotuj:

Ten symbol oznacza porady i informacje ważne dla użytkownika.

- Nie opiekać produktów zawiniętych w folię spożywczą lub umieszczonych w foliowych woreczkach, aby uniknąć zagrożenia pożarem.
- Po zakończeniu czyszczenia płyty opiekające muszą zostać wysuszone przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu.

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, dotyczącego materiałów i przedmiotów 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 struktura ze stali nierdzewnej z pokrywą samoregulującą.
2. **Uchwyt:** solidny uchwyt z metalu do regulacji pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów.
3. **Przyciski zwolnienia płyty:** nacisnąć w celu odblokowania i demontażu płyty.
4. **Urządzenie do blokowania/odblokowywania płyty grilla i dźwignia regulacji wysokości:** W celu zablokowania górnej płyty/pokrywy na żądanej wysokości, w celu przygotowania potraw, które nie wymagają dociskania.
5. **Dźwignia odblokowania zawiasu:** pozwala na całkowite otwarcie pokrywy dla opiekania w położeniu płaskim.
6. **Stopnie regulacji wysokości.**
7. **Kontrolka włączenia.**
8. **Przycisk Start/Stop.**
9. **Pokrętło termostatu płyty dolnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 240°C lub do wyłączania płyty dolnej.
10. Przycisk „SEAR" („zapieczętowanie" żywności) płyty dolnej.
11. Przycisk "Sandwich".
12. Przycisk "Hamburger".
13. Przycisk utrzymywania ciepła.
14. **Przycisk czasu/sondy temperatury** "**-**": służy do regulacji (zmniejszania) czasu pieczenia lub temperatury docelowej sondy.
15. **Przycisk czasu/ sondy temperatury** "**+**": służy do regulacji (zwiększania) czasu pieczenia lub temperatury docelowej sondy.
16. **Pokrętło termostatu płyty górnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 240°C lub do wyłączania płyty górnej.
17. Przycisk „SEAR" („zapieczętowanie" żywności) płyty górnej.
18. Łącznik sondy temperatury.
19. **Demontowane płyty:** nieprzylegające i nadające się do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT MOŻE SIĘ ZMIENIAĆ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.

19a. **Płyta grillowa:** przeznaczona do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw

19b: **Płyta gładka:** do przygotowywania smacznych naleśników, jajek, boczku i owoców morza.

19c: **Górna płyta gofrowa:** przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (w modelu CG9167 lub jako oddzielne akcesorium).

19d: **Dolna płyta gofrowa:** przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (w modelu CG9167 lub jako oddzielne akcesorium).

20. **Zbiorniczek na tłuszcz:** wbudowana w urządzenie i demontowana w celu ułatwienia czyszczenia.
21. Miarka do gofrów (tylko w niektórych modelach).
22. Sonda temperatury i etui.

PIERWSZE UŻYCIE

Usunąć cały materiał opakowaniowy i znajdujące się na płycie etykiety promocyjne. Przed wyrzuceniem materiału opakowania należy upewnić się, czy z nowego urządzenia zostały wyciągnięte wszystkie części opakowania.
Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do kolejnego użycia.

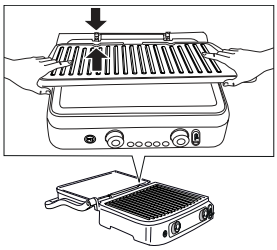
Zanotuj: Przed użyciem wyczyścić podstawę, pokrywę oraz pokrętła sterujące za pomocą wilgotnej szmatki, aby usunąć kurz nagromadzony w czasie transportu.
Dokładnie wyczyścić płyty opiekające i tackę na tłuszcz. Płyty i zbiorniczek na tłuszcz mogą być myte w zmywarce.

Zanotuj: Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny niezbyt intensywny zapach i może pojawić się słaby dym. Jest to normalne zjawisko w urządzeniach z powierzchniami zapobiegającymi przywieraniu.

Uwaga: demontowane płyty opiekające (grillowe i gładkie) można swobodnie wymieniać.

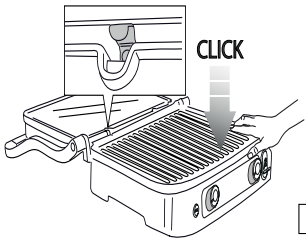
Montaż płyt opiekających

- Ustawić urządzenie w położeniu otwartym (rysunek 1). Włożyć po kolei płyty.



1

- Każda płyta, grillowa lub gładka, może zostać umieszczona tylko w gnieździe górnym lub dolnym (rysunek 2), z wyjątkiem płyt do gofrów.



2

Demontaż płyt

Zlokalizować po prawej stronie przyciski odblokowujące płyty (**3**).
Nacisnąć mocno przycisk w celu wyciągnięcia płyty z podstawy. Chwycić płytę dwoma rękami, przesunąć wzdłuż metalowych wsporników i wyciągnąć z podstawy. Nacisnąć również kolejny przycisk, w celu wyciągnięcia drugiej płyty, powtarzając opisaną powyżej procedurę.

Ryzyko oparzeń!! Płyty opiekające demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.

Umieszczanie tacki na tłuszcz

Podczas opiekania tackę na tłuszcz należy wsunąć do gniazda znajdującego się w tylnej części urządzenia. Tłuszcz pochodzący z żywności odprowadzany jest przez otwór w płycie i zbierany na tacce.

Zanotuj: Podczas opiekania często sprawdzać tackę na tłuszcz i wyciągnąć ją, by uniknąć nadmiernego gromadzenia się płynnego tłuszczu.

Po zakończeniu opiekania należy utylizować zebrany tłuszcz we właściwy sposób.
Tackę na tłuszcz można myć w zmywarce.

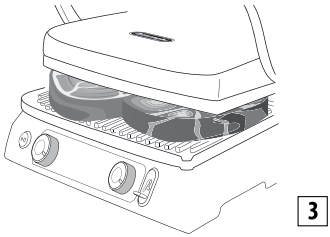
Uwaga! Podczas opiekania zachować szczególną ostrożność.
Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za uchwyt, który nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Pozostałe części, z odlewanego aluminium, stają się bardzo gorące. unikać dotykania tych części podczas i natychmiast po zakończeniu pracy urządzenia.
Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności w obrębie urządzenia, należy pozostawić je do schłodzenia na co najmniej 30 minut.
Żywność opiekać wyłącznie po wsunięciu tacki na tłuszcz. Nie opróżniać zbiorniczka na tłuszcz dopóki urządzenie nie będzie całkowicie schłodzone. Podczas wyciągania tacki należy uważać, aby nie rozlać tłuszczu.

POZYCJE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

Grill zamknięty (położenie zamknięte)

Górna płyta przylega do płyty dolnej. Jest to początkowe położenie pieczenia, gdy używa się urządzania w funkcji opiekacza. Górna płyta dostosowuje się automatycznie do grubości produktów spożywczych umieszczonych na płycie dolnej.
W ten sposób jedzenie opiekane jest równomiernie po obu

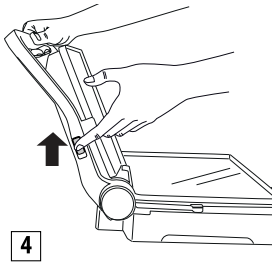
stronach.
Grill zamknięty przeznaczony jest do przygotowywania hamburgerów, mięsa bez kości i pokrojonego w cienkie plastry, warzyw i bułek. Funkcja "dotykowa" przeznaczona jest do przygotowywania potraw w krótkim czasie i w zdrowy sposób. Przy użyciu grilla zamkniętego produkty spożywcze gotowe są w krótkim czasie ponieważ opiekane są z dwóch stron jednocześnie (rysunek 3).



3

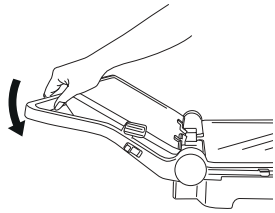
Rowki płyty oraz otwór w tylnej części urządzenia pozwalają na odprowadzanie i zbieranie wytopionego tłuszczu na odpowiedniej tacce.
Urządzenie wyposażone jest w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację płyty górnej, w zależności od grubości opiekanych produktów spożywczych. Jeśli ma się zamiar przygotować w grillu zamkniętym kilka artykułów w tym samym czasie, produkty powinny mieć taką samą grubość, aby umożliwić równomierne domknięcie pokrywy (płyty górnej).

Grill otwarty
Górna płyta przy płycie dolnej. Dolna i górna płyta znajdują się na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej konfiguracji urządzenie może być używane jako grill, zarówno z płytami grillowymi lub gładkimi. Aby wyregulować urządzenie w tym położeniu, należy zidentyfikować dźwignię odblokowywania zawiasu, umieszczoną po lewej stronie. Chwycić uchwyt prawą ręką, a lewą przesunąć do siebie dźwignię odblokowywania (rysunek 4).



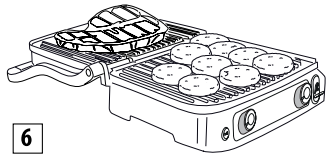
4

Uchwyt popchnąć do tyłu, do momentu całkowitego otwarcia pokrywy i ustawienie w położeniu otwartym (rysunek 5).



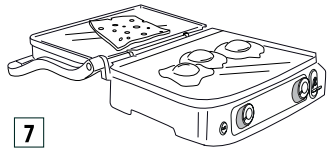
5

Jeżeli uchwyt przed przesunięciem dźwigni odblokowywania zostanie lekko podniesiony, zmniejsza się nacisk na zawias i operacja otwierania staje się łatwiejsza. Urządzenie może być używane jak grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i ryb. Tryb grilla jest najbardziej wszechstronnym trybem użytkowania urządzenia. Płyty znajdują się w położeniu otwartym, podwajając powierzchnię pieczenia (zobacz rysunek 6).



6

Na dwóch płytach można przygotować wiele produktów spożywczych, bez mieszania ich smaków, lub też przygotować większą ilość tych samych produktów.
Otwarte położenie grilla pozwala na grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, o różnych stopniach wysmażenia. W trybie tym niezbędne jest obracanie produktu podczas ich grillowania.
Urządzenie może być używane z płytami gładkimi, do przygotowywania naleśników, serów, jajek i bekonu na śniadanie (rysunek 7).

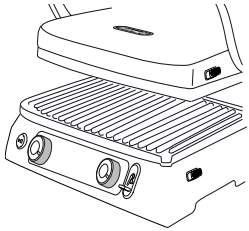


7

Duża powierzchnia pieczenia pozwala na jednoczesne przygotowanie różnych produktów spożywczych lub przygotowanie dużej ilości tego samego produktu.

Funkcja Piekarnik Grill
Tryb ten (rysunek 8) przeznaczony jest do grillowania

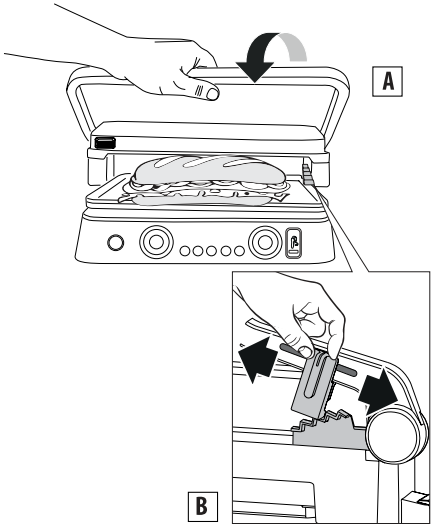
artykułów żywnościowych o dużej grubości, wymagających wolnego i jednorodnego opiekania.



8

Przeznaczony jest do przygotowywania warzyw o dużej zawartości wody, ponieważ umożliwia jej odparowanie.
Trybu tego można używać do przygotowywania miękkich kanapek oraz żywności niewymagającej dociskania.

- Ułożyć artykuły spożywcze na płycie dolnej.
- Obniżyć płytę górną nad artykułami spożywczymi, ciągnąc ją za uchwyt (rys. A).



- Ustawić blokadę płyty i dźwignię regulacji wysokości (4) w żądanym położeniu piekarnika, przesuwając dźwignię.
- Górna płyta zostanie zablokowana w tym położeniu. Przewidziano 5 różnych regulacji na wysokość (rys. B).

UŻYTKOWANIE

TRYB RĘCZNY

Po prawidłowym przygotowaniu urządzenia i przygotowaniu artykułów do opiekania, wybrać temperaturę pomiędzy 60°C a 240°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej), za pomocą pokręteł 9 i 16.

Nacisnąć przycisk Start/Stop. Włączy się kontrolka ON.
W zależności od wybranej temperatury, należy odczekać kilka minut na rozgrzanie się urządzenia. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY".
Temperaturę można zmienić w dowolnym momencie gotowania.

FUNKCJA regulatora czasowego

Gdy na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „*READY*", wybrać konfigurację opiekania (patrz paragraf „Konfiguracje opiekania urządzenia"), a następnie umieścić artykuły żywnościowe na płytach. Czas pieczenia może zostać ustawiony przy pomocy przycisków regulatora czasowego (14 i 15); po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis "*END*"; urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, lecz **pozostanie włączone**. Kiedy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku start/stop (8) lub poprzez przekręcenie pokręteł termostatu (9 i 16) na ●.

Zanotuj: **Urządzenie wyłącza się automatycznie po 90 minutach funkcjonowania.**

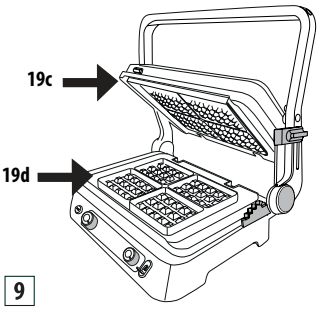
FUNKCJA Sear

Funkcja ta umożliwia rozgrzanie na kilka minut płyty górnej i/lub dolnej do wyższej temperatury. Jest idealna do szybkiego opieczenia („zapieczętowania") potraw na początku gotowania (idealna do grubego kawałka mięsa). Nacisnąć przycisk start/stop, a następnie nagrzać płyty, naciskając przyciski „zapieczętowania" (10 i 17).
Podczas podgrzewania migają lampki LED wokół przycisku „zapieczętowania". Gdy płyta osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a lampka LED zaświeci się w sposób ciągły przez jedną minutę. Natychmiast umieść żywność na płytkach; w tym czasie urządzenie osiągnie temperaturę „zapieczętowania". Następnie lampka LED zgaśnie, na wyświetlaczu pojawi się temperatura ustawiona na termostacie i urządzenie odpowiednio podgrzeje płytę.

Zanotuj: Z tej funkcji można korzystać tylko raz na 30 minut. Po zakończeniu cyklu, jeśli w ciągu 30 minut naciśnie się przycisk zamykania, lampka LED przycisku zamykania zamiga 5 razy i urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Operacji nie można ustawić na sterowanie elektroniczne.

TRYB gofry (tylko w niektórych modelach)

- Włożyć płyty do gofrów (19c/19d), zgodnie ze wskazaniami na rys.1. Należy pamiętać, że w tym przypadku płyt nie można między sobą zamieniać; położenie każdej z płyt powinno być takie, jak na rysunku 9.



9

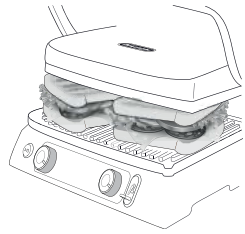
- Po włożeniu płyty dolnej do urządzenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF-1-2 lub 3 (w zależności od położenia pokręteł). Przekręcić pokrętła termostatu do żądanego położenia (1= jasne, 2= średnie, 3= ciemne) i nacisnąć przycisk start/stop.
- Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY".
- Płyty posmarować lekko rozpuszczonym masłem
- **Wlać jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie.**
- Rozprowadzić lekko ciasto i zamknąć urządzenie**.**
- Piec przez czas podany w przepisie.
  Jeśli ustawia się regulator czasowy, po upływie czasu pieczenia zostaje wydany potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END"; urządzenie pozostaje włączone. Po przygotowaniu ostatniego gofra nacisnąć przycisk start/stop w celu wyłączenia urządzenia.
- Aby przygotować kolejne gofry, wlewać kolejne porcje ciasta na płytę dolną i powtarzać wyżej opisane czynności.

Uwaga! Do zdejmowania gofrów z płyty nie używać metalowych narzędzi, ponieważ mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Zanotuj: Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

FUNKCJA sandwich

Ta funkcja jest idealna do opiekania chleba na zewnątrz i podgrzewania wnętrza kanapki. Nacisnąć przycisk SANDWICH (11), zaświeci się lampka LED funkcji, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia (05:00). Czas można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przyciski - (14) lub + (15); temperatura jest już ustawiona i nie można jej zmienić, ponieważ pokrętła są wyłączone. Nacisnąć przycisk START/ STOP: Zaświeci się kontrolka ON (czas na wyświetlaczu zacznie migać). Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY". Umieścić kanapkę na płycie dolnej, jak pokazano na rysunku 10, zamknąć górną płytę i nacisnąć przycisk SANDWICH, aby rozpocząć odliczanie. Po zakończeniu opiekania zostanie wydanych pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się symbol "--:- -". Po przygotowaniu ostatniego gofra nacisnąć START/ STOP celu wyłączenia urządzenia.


10

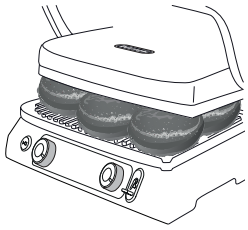
Uwaga! Nie używać metalowych narzędzi do ściągania kanapek, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Zanotuj: jeśli w ciągu 60 minut nie naciśnie się przycisku sandwich po raz drugi, urządzenie, znajdujące się w stanie gotowości, wyłączy się. Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

Funkcja HAMBURGER

Funkcja ta jest idealna do przygotowania hamburgerów. Nacisnąć przycisk HAMBURGER (12): zaświeci się lampka LED funkcji, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia (*08:00*). Czas można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przyciski - (14) lub + (15); temperatura jest już ustawiona i nie można jej zmienić, ponieważ pokrętła są wyłączone. Nacisnąć przycisk START/ STOP: Zaświeci się kontrolka ON (czas na wyświetlaczu zacznie migać).

Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania.
Gdy termostat osiągnie temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY". Umieścić hamburger na płycie dolnej, jak pokazano na rysunku 11, zamknąć górną płytę i nacisnąć przycisk HAMBURGER, aby rozpocząć odliczanie.



11

Po zakończeniu opiekania zostanie wydanych pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się symbol "--:- -". Po przygotowaniu ostatniego hamburgera nacisnąć START/STOP celu wyłączenia urządzenia.

Uwaga! Nie używać metalowych narzędzi do ściągania hamburgerów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Zanotuj: jeśli w ciągu 60 minut nie naciśnie się przycisku hamburger po raz drugi, urządzenie, znajdujące się w stanie gotowości, wyłączy się. Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

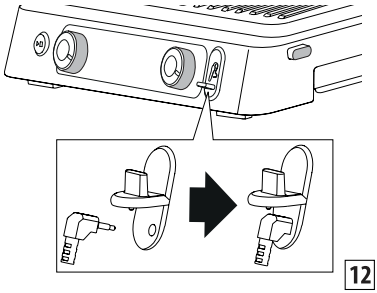
Funkcja KEEP WARM (utrzymania temperatury)
Funkcja ta jest idealna do utrzymywania temperatury potraw aż do chwili ich podania na stół. Nacisnąć przycisk KEEP WARM (13): zaświeci się lampka LED funkcji.
Po aktywacji funkcji, temperatura płyt automatycznie zmieni się z poprzedniego ustawienia na 60°C, aby płyty nie ostygły natychmiast. Zalecamy gotowanie żywności o kilka minut mniej (funkcja utrzymywania ciepła zakończy opiekanie).
Korzystanie z tej funkcji nie jest zalecane w przypadku żywności, takiej jak polędwica i steki, które przy długim utrzymywaniu w cieple mają tendencję do twardnienia. Jest ona natomiast bardzo wskazana dla tłustych produktów spożywczych, takich jak kiełbasy, żeberka, drób, hamburgery, warzywa, polenta i niektóre rodzaje ryb.

- **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony,** naciśnięcie przycisku KEEP WARM (13) spowoduje natychmiastowe uruchomienie funkcji (na wyświetlaczu pojawi się czas utrzymywania ciepła, a w miejscu temperatury będzie migać 6 pasków).
- **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony,** naciśnięcie przycisku KEEP WARM (13), spowoduje, po upływie ustawionego czasu, automatyczni przełączenie urządzenie na tryb utrzymywania ciepła .

Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk Start/Stop lub, lecz tylko w trybie ręcznym, ustawić 2 pokrętła w położeniu "●".
Nie można przełączać urządzenia z funkcji KEEP WARM na funkcję opiekania. Zawsze najpierw należy zresetować funkcję, wyłączając urządzenie. Funkcja KEEP WARM wyłączy się automatycznie po **60 minutach**.
W przypadku podłączenia sondy i wybrania funkcji KEEP WARM, przed naciśnięciem przycisku Start/Stop, gdy żywność osiągnie żądaną temperaturę, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb UTRZYMYWANIA ciepła.

Ważne! Jeśli używa się funkcji utrzymywania ciepła w funkcji hamburgera lub sandwich, obie płyty pozostaną włączone, nawet jeśli pokrętła znajdują się w pozycji "●".
W przypadku korzystania z funkcji utrzymywania ciepła podczas pieczenia w trybie ręcznym (kratka w kontakcie z żywnością, grill otwarty), aktywne będą tylko włączone płyty (jeśli jeden z przycisków znajduje się w położeniu "●"podczas pieczenia, jego płyta pozostanie WYŁĄCZONA nawet w funkcji utrzymywania ciepła).

SONDA TEMPERATURY
To akcesorium jest idealne do kontrolowania temperatury wewnętrznej żywności, dzięki czemu można ją ugotować w żądanej temperaturze. Włożyć sondę (22) do złącza głowicy (18), jak pokazano na rysunku 12. Wyświetlacz automatycznie przełączy się z trybu timera na temperaturę sondy, jak pokazano na rysunku 13.

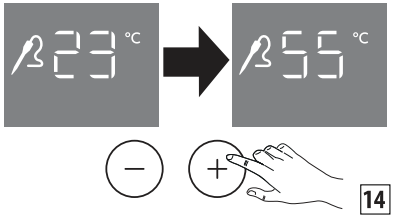


12



13

Sondę można stosować na dwa różne sposoby; pierwsza z nich służy do regulacji temperatury żywności w dowolnym momencie. W tym celu należy włożyć sondę do żywności, a następnie wyjąć ją. Druga opcja polega na pozostawieniu sondy w żywności podczas opiekania.
W takim przypadku można ustawić żądaną temperaturę docelową, naciskając przyciski regulatora czasowego/temperatury - (14) i + (15), jak pokazano na rysunku 14.



Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe (zawsze zalecamy sprawdzenie żywności w kilku miejscach przed wyjęciem jej z płyty opiekającej, aby upewnić się, że sonda została umieszczona w środku żywności). Urządzenie pozostanie włączone. W przypadku ustawienia czasu opiekania i włożenia sondy, cyfry na wyświetlaczu zawsze wskazują temperaturę sondy. Wcześniej ustawiony czas nie będzie widoczny (w tym celu należy wyjąć sondę). W takim przypadku po ustawieniu 2 kontroli (regulator czasowy i temperatura docelowa) urządzenie będzie kontynuować odliczanie, a po jego zakończeniu wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, natomiast po osiągnięciu temperatury docelowej wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. W obu przypadkach urządzenie pozostanie włączone. W przypadku korzystania z sondy z funkcją HAMBURGERA wstępnie ustawiona temperatura docelowa wynosi 80°C; można ją zmienić, naciskając przyciski regulator czasowy/temperatura sondy - (14) i + (15).
W przypadku funkcji automatycznych czas jest zawsze ustawiany, nawet jeśli nie jest widoczny po włożeniu sondy.
Jeśli sonda jest używana z funkcją sandwich, sonda może monitorować tylko temperaturę: nie ma temperatury docelowej. W przypadku funkcji automatycznych czas jest zawsze ustawiany, nawet jeśli nie jest widoczny po włożeniu sondy.

Uwaga! końcówka sondy jest ostra i należy ją obchodzić się z nią ostrożnie. Przechowywać z dala od dzieci

Ryzyko oparzeń!! Sondy temperatury można używać tylko do pomiaru temperatury żywności. Podczas wkładania do żywności należy uważać, aby nie dotknąć gorących części!

Zanotuj: sony nie można myć w zmywarce ani zanurzać w wodzie, dlatego zalecamy czyszczenie jej zewnętrznej powierzchni miękką gąbką lub szmatką zwilżoną wodą z łagodnym środkiem czyszczącym.

ZALECANE TEMPERATURY		
WOŁOWINA		
Polędwica/stek	(krwisty)	52°C
	(średnio wypieczony)	58°C
	(dobrze wypieczony)	65°C
Żeberka		93°C
Hamburgery		72°C
JAGNIĘCINA		
Antrykot		65°C
WIEPRZOWINA		
Polędwica	(średnio wypieczona)	65°C
	(dobrze wypieczony)	72°C
Schab		72°C
Kiełbaski		80°C
Żeberka		88°C
KURCZAK I INDYK		
Pierś		75°C
Skrzydełka		80°C
RYBY		
Cała		63°C

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

- Nie używać metalowych narzędzi, które mogłyby porysować płyty zapobiegające przywieraniu. Używać narzędzi drewnianych lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie temperatury.
- Między jednym pieczeniem a drugim, usunąć pozostałości pieczonych produktów, używając do tego celu otworu odprowadzającego tłuszcze i zbiorniczka na tłuszcz, następie przetrzeć papierowym ręcznikiem i przejść do kolejnego pieczenia.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek operacji czyszczenia, pozostawić urządzenie do schłodzenia (na co najmniej 30 minut).

Czyszczenie

Zanotuj: Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy upewnić się, że jest ono całkowicie zimne.

Po zakończeniu opiekania wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Pozostawić urządzenie do schłodzenia, na co najmniej 30 minut. Opróżnić zbiorniczek na tłuszcz. Zbiorniczek na tłuszcz może być myty ręcznie lub w zmywarce.

Wcisnąć przyciski odblokowywania płyt, aby wyciągnąć je z urządzenia. Przed ich dotknięciem, upewnić się, że są całkowicie schłodzone. Płyty opiekacza mogą być myte w zmywarce, lecz należy pamiętać, że częste mycie w zmywarce może zmniejszyć właściwości powłoki płyt. Zaleca się czyścić zewnętrzne części płyt miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem.

Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia płyt.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Napięcie zasilania	220-240 V ~50-60Hz
Pobierana moc:	- 2200 W (płyta grillowa i gładka)
	- 1800 W (gofry)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty błędów na wyświetlaczu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Brak zwiększenia temperatury na jednej z płyt opiekających	Kontrola elektroniczna wykryła, że jedna z płyt opiekających nie osiąga ustawionej temperatury. Płyta nie została dobrze zamontowana w urządzeniu. Możliwe uszkodzenie grzałki w płycie. Połączenie elementu grzewczego może być uszkodzone. Możliwe uszkodzenie kontroli elektronicznej.	Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Sprawdzić czy płyta jest prawidłowo włożona do swego gniazda. Jeśli nie rozwiąże to problemu, możliwe że doszło do uszkodzenia urządzenia. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.

	Przekroczony czas włączenia grzałki.	Elektroniczna jednostka sterująca wykryła zbyt długie włączenie grzałki.	Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Nie należy kłaść na płytach grillowych zbyt dużej żywności lub żywności zamrożonej, ponieważ może to spowodować przeciążenie elementów grzejnych. Moduł sterujący wyświetla komunikat o błędzie i urządzenie wyłącza się. Przed rozpoczęciem nowego cyklu opiekania odczekać, aż urządzenie ostygnie.
	Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Konieczna jest wymiana sondy temperatury. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.
	Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Zapisać nazwę błędu. Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Konieczna jest wymiana sondy temperatury. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.

		Urządzenie nie włącza się.	Sprawdzić czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do gniazdka zasilającego. Włożyć wtyczkę urządzenia do innego gniazdka zasilającego Sprawdzić wyłącznik automatyczny bezpieczeństwa. Jeśli nie rozwiąże to problemu, możliwe że doszło do uszkodzenia urządzenia. Zwrócić się do serwisu technicznego firmy De'Longhi.
		Po naciśnięciu przycisku START/STOP urządzenie nie włącza się.	Oba pokrętła regulacji temperatury znajdują się w położeniu "●" , a na górnym i dolnym wyświetlaczu pojawia się napis OFF. Przekręcić pokrętło na żądaną temperaturę i następnie nacisnąć przycisk START/STOP.
		Po naciśnięciu przycisków „zapieczętowania", wyświetlacz miga "SEAR", po czym funkcja „zapieczętowania" zostaje wyłączona.	Funkcja „zapieczętowania" jest dostępna co 30 minut cyklu gotowania. W przypadku próby drugiego cyklu pieczętowania przed upływem 30 minut, „zapieczętowanie" zostanie odrzucone. Odczekać 30 minut przed rozpoczęciem nowego cyklu pieczętowania.

	Błąd sondy temperatury	Sonda temperatury jest bardzo gorąca lub kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Odłączyć sondę temperatury i poczekać, aż ostygnie przed ponownym podłączeniem. Jeśli *ERR* pojawi się ponownie, należy wymienić sondę temperatury. Zwrócić się do serwisu technicznego firmy De'Longhi.
		Po włożeniu złącza sondy do urządzenia wyświetlacz nie przełącza się z trybu sterowania czasowego na wyświetlanie temperatury.	Sonda temperatury lub złącze muszą zostać wymienione. Zwrócić się do serwisu technicznego firmy De'Longhi.

TABELA PIECZENIA

NOTA DOTYCZĄCA MODELU CG9160: W przypadku tego modelu (który ma tylko jedną płytę grilla i tylko jedną gładką płytę), typ płyty grilla wskazany w kolumnie płyty grilla powinien być zainstalowany na spodzie urządzenia, a druga na górze.

WOŁOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	STOPIEŃ WYPIECZENIA	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZAPIECZĘTOWANIE"	MIN	SUGESTIE
Stek	0,5 - 1	2	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	2 - 3	artykuły posmarować oliwą
Stek	0,5 - 1	4	dobrze wypieczony	GRILL OTWARTY	grill	240		5 - 6	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Polędwica	3 - 4	4	Krwisty	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	4 - 5	artykuły posmarować oliwą
Polędwica	3 - 4	4	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	7 - 8	artykuły posmarować oliwą
Polędwica	3 - 4	4	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	10 - 11	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		4 - 5	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		7 - 8	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	4	Średnio wypieczone	GRILL OTWARTY	grill	240		10 - 12	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Mięso z kością	2 - 3	4	dobrze wypieczony	GRILL OTWARTY	grill	240		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Szaszłyki		6	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		13 - 15	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania

JAGNIĘCINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	STOPIEŃ WYPIECZENIA	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Kotlet	1,5 - 3	6	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	10 - 12	artykuły posmarować oliwą, obrócić kotlety w połowie opiekania
Kotlet	1,5 - 3	6	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	12 - 14	

WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZAPIECZĘTOWANIE"	MIN	SUGESTIE
Stek	1 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	7 - 9	artykuły posmarować oliwą
Stek	1 - 2	8	GRILL OTWARTY	grill	240		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		9 - 11	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	8	GRILL OTWARTY	grill	240		11 - 13	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Żeberka wieprzowe		6 - 8	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		20 - 25	obrócić dwa lub trzy razy
Boczek		4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		1 - 2	
Kiełbasa		8	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		16 - 18	kiełbaski nakłuć widelcem
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		14 - 16	posmarować oliwą, obrócić 1-2 razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		8 - 10	

KURCZAK I INDYK	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZAPIECZĘTOWANIE”	MIN	SUGESTIE
Polędwica	<1	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	3 - 4	artykuły posmarować oliwą
Udko		3	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		20 - 25	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Skrzydełka		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		14 - 16	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		11 - 13	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		6 - 8	
Kurczak na ostro		1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		40 - 45	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy

PIECZYWO	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Bułki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	2 - 3	
Kromki chleba	4	GRILL OTWARTY	płyta gładka	240	4 - 5	obrócić w połowie smażenia

WARZYWA	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Plastry bakłażana	1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	4 - 6	artykuły posmarować oliwą
Plastry cukinii	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	6 - 8	artykuły posmarować oliwą
Ćwiartki papryki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Plastry pomidorów	1	GRILL OTWARTY	płyta gładka	240	5 - 7	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Plastry cebuli	2	GRILL ZAMKNIĘTY	płyta gładka	240	5 - 7	posmarować dobrze oliwą, często mieszać łopatką

RYBY	ILOŚĆ	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
W całości	250 g	1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Polędwica	500 g	1	OPIEKACZ GRILLOWY	grill	240	25 - 30	artykuły posmarować oliwą; umieścić górną płytę w takim położeniu, aby znajdowała się blisko żywności, bez jej dotykania
dzwonka	450 g	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Szaszłyki	500 g	6	GRILL OTWARTY	grill	240	10 - 12	posmarować oliwą; obrócić dwa lub trzy razy
Kałamarnica	400 g	1 - 2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	10 - 12	artykuły posmarować oliwą
Krewetki czerwone	400 g	10 - 12	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	4 - 6	artykuły posmarować oliwą

DESERY	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Pancake	4	GRILL OTWARTY	płyta gładka	200	4 - 5	płyty posmarować masłem, obrócić w połowie opiekania
Gofry	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GOFRY	1 - 2 - 3	4 - 5	płyty posmarować masłem
Plastry ananasa	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	5 - 6	płyty posmarować masłem

JAJECZNICA, WĘDZONY BOCZEK Z TOSTAMI

SKŁADNIKI:

- 2 jaja
- 2 plastry bekonu
- 10 ml mleka
- sól i pieprz do smaku
- 2 kromki chleba tostowego

PRZYGOTOWANIE:

Roztrzepać jaja z mlekiem i solą, aż do uzyskania lekkiej i spienionej masy. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL OTWARTY Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", wylać masę jajeczną w jednym rogu płyty i smażyć przez 2 - 3 minuty, mieszając starannie drewnianą łopatką, aby zapewnić równomierne ścinanie się masy. W międzyczasie na tej samej płycie usmażyć również plastry bekonu przez 3-4 minuty, obracając je w połowie smażenia. Na drugiej płycie opiec chleb przez 3-4 min, obracając go w połowie opiekania. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

GRZANKI Z PIANKĄ Z BAKŁAŻANÓW

SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan
- 100 g sera ricotta
- zmielony czosnek według uznania
- natka pietruszki według uznania
- 40 ml oliwy z oliwek
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1 bagietka

PRZYGOTOWANIE:

Bakłażany umyć, obrać i pokroić na grube plastry.

Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", ułożyć plastry bakłażana na płycie dolnej i opiekać przez ok. 8 - 10 minut, aż będą miękkie. Pokroić z grubsza plastry bakłażana i umieścić w blenderze razem z ricottą, ząbkiem czosnku, posiekaną natką pietruszki, szczyptą soli, szczyptą pieprzu oraz oliwą. Miksować aż do uzyskania gładkiej, drobno zmielonej masy. Skropić pieczywo (pokrojone na kromki) oliwą z oliwek i opiekać w temperaturze 240°C na płytach gładkich w trybie GRILL ZAMKNIĘTY przez 1-2 minuty, aż do uzyskania żądanego zrumienienia.

Rozsmarować na grzankach krem z bakłażana, polać 2 łyżkami oliwy i podawać.

SAŁATKA Z MIĘSA Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI

SKŁADNIKI:

- 2 plastry cielęciny
- 100 g rukoli
- 10 - 12 małych pomidorków
- 100 g płatków parmezanu
- sól według uznania
- oliwa z oliwek według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sałatkę z rukoli i pomidorków: rukolę umyć i pozostawić do wyschnięcia na czystej ściereczce: pomidorki przekroić na 4 części. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", ułożyć posmarowane oliwą plastry mięsa na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekać przez 2-3 min, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia. Pokroić mięso na plasterki i ułożyć na rukoli i pomidorkach. Posolić i posypać płatkami parmezanu. Polać oliwą.

STEKI Z KOŚCIĄ AROMATYZOWANE KAWĄ

SKŁADNIKI:

- steki wołowe z kością (2 po 250 g każdy)
- oliwa z oliwek

ZAPRAWA KAWOWA:

- 2 łyżeczki nasion kminu rzymskiego
- 2 łyżeczki ziaren kawy
- 2 łyżki słodkiej papryczki
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować zaprawę kawową: wsypać nasiona kminu i ziarna kawy do robota kuchennego. Zmielić na gruby proszek. Wsypać mieszankę do naczynia, dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać. Mięso posmarować oliwą, posypać przyprawami. Całość przykryć i pozostawić na ok. 30 min. w temperaturze otoczenia. Włożyć płytę grillową na dole i

gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240 °C, nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania oraz przycisk SEAR dla obu płyt. Gdy na wyświetlaczu przestanie migać napis „SEAR", ułożyć plastry mięsa na płycie dolnej i docisnąć płytą górną. Opiekać przez 6-8 minut, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia. Podawać gorące.

POLĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM

SKŁADNIKI:

- 4 plastry polędwicy wołowej
- sól według uznania
- świeżo mielony czarny pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku
- 20 ml musztardy Dijone
- 60 g masła
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI SOSU GRZYBOWEGO:

- 30 g masła
- 2 łyżeczki gorgonzoli
- 2 dymki
- 300 g grzybów
- 1/2 szklaneczki whisky
- 200 g śmietanki
- sok z cytryny według uznania
- natka pietruszki według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Mięso przyprawić solą i pieprzem i pozostawić na ok. godzinę w temperaturze pokojowej.

Przygotować sos grzybowy: rozpuścić masło na patelni, dodać szalotkę w plasterkach i podsmażać przez 2-3 min. Dodać grzyby i smażyć kolejne 5 min. Dodać whisky, gotować przez 1 min, dodać szklankę wody i gotować jeszcze przez około jedną minutę. Dodać śmietanę, sok z cytryny, natkę pietruszki, gorgonzolę i zagotować.

Gotować, aż do uzyskania gęstej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem, odstawić.

W międzyczasie przygotować sos do smarowania polędwicy podczas gotowania; umieścić masło, musztardę i czosnek na małej patelni. Rozpuścić na małym ogniu. Utrzymywać w cieple.

Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić górne i dolne pokrętło termostatu na 240°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill oraz przycisk SEAR dla obu płyt.

Posmarować polędwicę po obu stronach sosem, następnie, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „SEAR", ułożyć je na dolnej płycie i zamknąć grill. Opiekać przez 6 - 8 minut, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia. Na koniec zdjąć polędwicę i podawać polaną wcześniej przygotowanym sosem grzybowym.

HAMBURGER z OPIEKANYM CHLEBEM ŻYTNIM

SKŁADNIKI:

- 8 kromek chleba żytniego
- 500 g mięsa mielonego wysokiej jakości
- 100 g sera Ementaler w plastrach
- 20 ml oliwy z oliwek
- 2 posiekane cebule
- masło o temperaturze pokojowej według uznania
- 2 łyżeczki sosu Worcester
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- pół łyżeczki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować hamburgery: w naczyniu starannie wymieszać mielone mięso, sos worcester, sól i pieprz. Uformować dłońmi 4 hamburgery o grubości ok. 2 cm. Ustawić urządzenie na trybie GRILL OTWARTY i włożyć gładką płytę w dolne gniazdo oraz płytę grillową w górne gniazdo. Ustawić górne i dolne pokrętło termostatu na 240°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", na dolnej płycie umieścić pokrojone cebule przyprawione oliwą z oliwek i cukrem i opiekać przez ok. 5-6 minut, mieszając starannie łopatką, aby zapewnić równomierne opiekanie. Jednocześnie na drugiej płycie opiec hamburgery przez ok. 12 minut, obracając na drugą stronę po ok. 5-6 min (czas opiekania zależy od grubości hamburgerów). Po opieczeniu cebul usunąć je z płyty, następnie opiec przez 1 - 2 minuty kromki chleba posmarowana masłem, tylko z jednej strony.

Ułożyć kromki chleba na desce do krojenia, opieczoną stroną do góry. Posypać cebulą, położyć na nich hamburgery i przykryć serem.. Zamknąć kanapkę kromką chleba, stroną do opiekania skierowaną w dół, nacisnąć przycisk „SANDWICH". Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", włożyć kanapki i mocno docisnąć górną płytą.

Opiekać przez około 2-3 min, do uzyskania żądanego stopnia opieczenia.

JAGNIĘCE KOTLETY Z KOŚCIĄ W OCCIE BALSAMICZNYM I ROZMARYNIE

SKŁADNIKI:

- 6 jagnięcych kotletów z kością
- 10 g posiekanego rozmarynu
- 10 g posiekanego czosnku
- 100 ml octu balsamicznego
- 15 g cukru
- sól według uznania
- pieprz według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać wszystkie składniki w odpowiednio dużym naczyniu. Przykryć i pozostawić w lodówce na co najmniej 1 - 2 godziny. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", ułożyć kotlety na płycie dolnej. Opiekać ok. 11-13 minut, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia i grubości kotletów (zaleca się obrócić kotlety w połowie opiekania, ponieważ kość nie pozwala płycie górnej na stykanie się z mięsem od góry). W międzyczasie zredukować marynatę na patelni i podać jako sos do grillowanych kotletów.

SZASZŁYKI Z KURCZAKA W KREMOWYM SOSIE MIODOWO-LIMONKOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g piersi z kurczaka

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 1 łyżeczka papryczki
- 1 łyżeczka kolendry
- 10 cl oliwy z oliwek
- 2 dymki
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki startego imbiru
- 2 łyżeczki cukru
- 10 ml soku z cytryny
- 2 łyżeczki soli gruboziarnistej
- pieprz według uznania

SKŁADNIKI NA KREMOWY SOS Z MIODU I ZIELONEJ LIMONKI:

- 5 cl śmietany
- 1/2 łyżeczki skórki otartej z limonki
- 10 ml soku z cytryny
- 10 ml oliwy z oliwek
- 10 ml miodu
- sól według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: umieścić wszystkie składniki w robocie kuchennym i zmiksować, do otrzymania jednolitej masy. Umieścić na głębokim talerzu kurczaka pokrojonego w kostkę 2 cm, dodać marynatę i dokładnie wymieszać. Zakryć folią spożywczą i odstawić na 1-2 godziny.

Przygotować sos, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Zakryć folią spożywczą i odstawić do lodówki. Wbić kawałki kurczaka na patyczki szaszłykowe. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 11 - 13 minut, przekręcając na drugą stronę 1 - 2 razy. Szaszłyki podawać ciepłe, razem z sosem z limonki i miodu.

UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALSKU

SKŁADNIKI:

- 3 udka z kurczaka (550 g)

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 25 cl białego wina wytrawnego
- 40 ml oliwy z oliwek
- 30 ml musztardy francuskiej
- 30 ml octu winnego białego
- 4 łyżeczki ziół prowansalskich
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2 łyżeczki soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczki papryczki cayenne

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Ostrym nożem naciąć udka w kilku mięsistych miejscach, lekko rozwierając. Włożyć udka do miski i natrzeć równomiernie marynatą, pozostawić na 2-3 godziny w marynacie. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 210°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 20 - 25 minut, obracając na drugą stronę 2 - 3 razy. Po upieczeniu przełożyć na talerz i podawać.

KREWETKI Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 16/20 szt. dużych krewetek

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- natka pietruszki według uznania
- 2 cytryny
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: czosnek i natkę pietruszki drobno posiekać, dodać sok z cytryny, sól i szczyptę pieprzu.

Krewetki umyć, dobrze osuszyć i pozostawić w marynacie na co najmniej pół godziny. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 210°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie komunikat READY, ułożyć krewetki odsączone z marynaty na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez 4-6 minut.

ŁOSOŚ Z GRILLA Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g fileta z łososia
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI NA SOS:

- 250 g jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 szczypta cukru
- 20 g szczypiorku
- 20 g pietruszki
- pieprz biały według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sos: natkę pietruszki i szczypiorek umyć i dobrze osuszyć czosnek posiekać.

Jogurt przełożyć do naczynia, dodać przyprawy, czosnek, sól, cukier i pieprz. Wymieszać, aż do otrzymania miękkiego kremu. Włożyć do lodówki na co najmniej 30 min.

Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb OPIEKACZ GRILLOWY. Ustawić górne i dolne pokrętło termostatu na 240°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", ułożyć posmarowane oliwą filety na płycie dolnej. Górną płytę zamknąć w położeniu OPIEKACZ GRILLOWY (jak najbliżej potrawy, ale bez jej dotykania) i opiekać przez ok. 25-30 min (dla uzyskania najlepszego efektu końcowego, obrócić łososia w połowie opiekania o 180°, ponieważ płyta w tylnej części znajduje się bliżej potrawy).

Po zakończeniu opiekania przełożyć łososia na talerz. Serwować z sosem jogurtowym.

KALMAR Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 400 g dużego kalmara
- 1 cytryna
- 1 mały pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek według uznania
- oregano według uznania
- sól według uznania
- zmielona papryczka do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Z kalmara usunąć wnętrzności, odciąć głowę, usunąć wewnętrzną chrząstkę i dokładnie umyć.

Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 210°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć posmarowanego olejem kalmara na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 10-12 minut. W naczyniu przygotować sos: wymieszać oliwę z posiekaną natką pietruszki, sokiem z cytryny, szczyptą oregano, szczyptą soli i papryczki. Gdy kalmar będzie upieczony, zdjąć z grilla i polać przygotowanym sosem. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

PANCAKE BANANOWE

SKŁADNIKI:

- 1 banan
- 2 jaja (1 całe + 1 białko)
- 150 ml mleka
- 100 g mąki 00
- 70 g masła
- sól według uznania
- 2 łyżeczki cukru
- 16 g proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Obrać banana i dokładnie rozgnieść widelcem na gładką masę. W drugiej misce roztrzepać całe jajko z cukrem ,

następnie wlać mleko cały czas mieszając. Dodać 50 g rozpuszczonego masła następnie dodawać porcjami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Na koniec dodać rozgniecionego banana i całość dokładnie wymieszać. Masę włożyć do lodówki na 10 minut.
W tym czasie ubić białko jaja na sztywną pianę.
Wyjąc masę z lodówki. Wymieszać delikatnie z pianą z białek, w kierunku od dołu do góry. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb OPIEKACZ GRILLOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY", posmarować obie płyty masłem, wlać 1-2 łyżki ciasta, tworząc łyżką okrągły kształt/ Piec przez około 2 minuty, do momentu utworzenia się na powierzchni ciasta bąbelków, następnie obrócić go i piec przez kolejne 2 minuty. Pancake można serwować z kremem czekoladowym, syropem klonowym, świeżymi jagodami, wiórkami czekolady, miodem, bitą śmietaną lub posypane cukrem pudrem.

ANANAS GRILLOWANY Z LODAMI

SKŁADNIKI:

- 1 ananas
- miód według uznania
- cukier trzcinowy według uznania
- świeża mięta według uznania
- cukier puder według uznania
- lody waniliowe według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Odciąć liście i obrać ananasa. Owoc pokroić na plastry o grubości ok. 1 - 2 cm i posypać cukrem trzcinowym z obu stron. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie komunikat „READY", ananas posmarować z obu stron miodem i ułożyć na grillu. Zamknąć grill i opiekać przez ok. 5 - 6 minut.
Plastry po opieczeniu ułożyć na talerzu. Udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z kulkami lodów.

TYLKO JEŚLI POSIADA SIĘ PŁYTY DO GOFRÓW
(dostępne jako oddzielne akcesorium)

GOFRY KLASYCZNE

PORCJA 8-10 gofrów
PRZYGOTOWANIE: 10 min
CZAS PIECZENIA: 15min

SKŁADNIKI:
- 315 g mąki 00
- 4 g soli
- 5 g proszku do pieczenia
- 4 g sody oczyszczonej
- 100 g jajek
- 490 ml mleka
- 80 ml oleju roślinnego
- 30 g cukru

PRZYGOTOWANIE:
Włożyć płyty do gofrów. Umieścić w misce wszystkie składniki, zaczynając od tych płynnych. Mieszać przez 5 minut, aż do połączenia. Ustawić termostaty w żądanym położeniu. Podgrzać płytę do gofrów. Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY", posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i wlać jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łopatką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (4-5 min).
Powtórzyć do wykończenia masy. Podawać natychmiast.

„GOFRY BELGIJSKIE"

PORCJA 10-12 gofrów
PRZYGOTOWANIE: 15 min
CZAS PIECZENIA: 15 min

SKŁADNIKI:
- 460 g mąki do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 5 g proszku do pieczenia
- 30 g cukru
- 4 jajka
- 460 g letniego mleka
- 70 g rozpuszczonego masła
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:
Włożyć płyty do gofrów. W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia. Odstawić. W drugim naczyniu ubić żółtka z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru. Dodać aromat waniliowy, rozpuszczone masło, mleko i masę jajeczną. Wymieszać trzepaczką. Połączyć masę jajeczną z mlekiem i mąką i wymieszać do połączenia. Nie mieszać nadmiernie. W trzecim naczyniu ubić białka jaj na sztywną pianę za pomocą miksera elektrycznego przez 1 - 2 minuty. Za pomocą gumowej łopatki wymieszać ostrożnie pianę z białek z ciastem na gofry. Nie mieszać nadmiernie.
Ustawić termostaty w żądanym położeniu. Podgrzać płytę do gofrów. Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY", posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i wlać jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łopatką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (4-5 min). Powtórzyć do wykończenia masy. Podawać natychmiast.

GOFRY CZEKOLADOWE Z CYNAMONEM

PORCJA 8-10 gofrów
PRZYGOTOWANIE: 10 min
CZAS PIECZENIA: 15 min

SKŁADNIKI:
- 460 g mąki 00
- 1 łyżeczka soli
- 3 g proszku do pieczenia
- 170 g cukru
- 2 jajka
- 1345 g letniego mleka
- 80 g masła
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 140 g gorzkiej czekolady
- 60 g kakao w proszku
- 6 g cynamonu

PRZYGOTOWANIE:
Włożyć płyty do gofrów. Umieścić czekoladę i masło do naczynia do kuchenek mikrofalowych i podgrzewać na maksymalnej mocy w kuchence przez 30 sekund. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady i masła i uzyskania gładkiej masy. Zostawić do lekkiego schłodzenia. W dużym naczyniu wymieszać trzepaczką jaja, mleko i wanilię, a następnie dodawać przestudzoną czekoladę z masłem do uzyskania gładkiej masy. Przesiać do dużego naczynia mąkę, cukier, kakao, cynamon, proszek do pieczenia oraz sól. Dodać do masy jajecznej mieszankę mąki oraz pozostałe składniki. Wymieszać całość trzepaczką, do uzyskania wystarczająco gładkiej masy. Ustawić termostaty w żądanym położeniu. Podgrzać płytę do gofrów. Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY", posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i wlać jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łopatką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (5 min).
Powtórzyć do wykończenia masy. Podawać natychmiast.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí!

Nedodržení tohoto upozornění znamená nebezpečí zásahu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před připojením spotřebiče do elektrické zásuvky se ujistěte, že:
- napětí v elektrické síti odpovídá hodnotě uvedené na výrobním štítku spotřebiče;
- elektrická zásuvka je uzemněná a má jištění minimálně 16 A.
- Profesionální a nesprávné používání výrobku, které nedodržuje pokyny k obsluze, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
- Zajistěte, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s částmi spotřebiče, které se během používání zahřívají. V případě poškození kabelu a pokud je kabel potřeba vyměnit, obraťte se výhradně na výrobce nebo na jeho autorizované středisko technického servisu tak, abyste předešli případným rizikům.
- Před odložením spotřebiče nebo vyjímáním grilovacích desek a před jakoukoli činností spojenou s čištěním a údržbou spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že spotřebič zcela vychladl.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Spotřebič neponořujte do vody.
- Spotřebič se nesmí uvádět do provozu pomocí vnějšího časového spínače nebo pomocí samostatného dálkového ovládání.
- Používejte pouze prodlužovací kabely, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Ujistěte se, že jsou v dobrém stavu a mají vhodný průřez.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky tahem za kabel.

Pozor!

Nedodržení těchto pokynů má za následek úrazy osob nebo poškození spotřebiče.

- Vnější část grilovací desky očistěte měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným ve vodě a slabém čisticím prostředku.
- Tento spotřebič je určen k přípravě pokrmů. Spotřebič nijak neupravujte ani nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké byl vyroben.
- Tento spotřebič je určen výhradně k používání v domácnosti. Není určen k používání kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a podobných pracovišť, v agroturistice, hotelech, pronájmech pokojů, motelech či v jiných ubytovacích zařízeních.
- Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy případných nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

  Spotřebič a jeho přívodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič nesmí být v dosahu dětí a nenechávejte jej zapnutý bez dozoru.
- Spotřebič nepoužívejte bez grilovacích desek.
- Než spotřebič uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlý.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.

Nebezpečí popálení!

Nedodržování tohoto pokynu má za následek úrazy nebo popálení.

- Vnější povrch spotřebiče může být během provozu velmi horký. Vždy používejte rukojeť (2) nebo v případě potřeby kuchyňské chňapky.
- Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.
- Teplotní sondu lze použít pouze k měření teploty pokrmu. Při vkládání do jídla dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí!

Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informace důležité pro uživatele.

- Nepřipravujte jídlo zabalené do hliníkové nebo plastové fólie či polyetylenových sáčků, hrozí jejich vznícení.
- Po vyčištění se grilovací desky musí před opětovnou instalací do spotřebiče vysušit.

Tento spotřebič odpovídá směrnici EHS 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Likvidace spotřebiče

Spotřebič nelikvidujte v běžném komunálním odpadu, ale odevzdejte jej do střediska pro sběr tříděného odpadu.

POPIS

1. **Základna a víko:** pevná konstrukce z nerezové oceli s víkem se samočinným seřizováním.
2. **Držadlo:** robustní kovové držadlo pro přizpůsobení víka podle tloušťky potravin.
3. **Tlačítka pro uvolnění grilovací desky:** stiskněte pro uvolnění a vyjmutí desky.
4. **Zařízení pro zajištění/uvolnění grilovacích desek a páčka pro nastavení výšky:** pro zablokování horní desky/víka v požadované výšce pro přípravu pokrmů, které nevyžadují stlačení.
5. **Páčka pro odjištění kloubu:** umožňuje plné otevření víka pro grilování jako na deskovém grilu.
6. **Stupně nastavení výšky.**
7. **Kontrolka zapnutí.**
8. **Tlačítko Start/Stop.**
9. **Knoflík termostatu pro spodní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 240°C nebo pro vypnutí spodní desky.
10. Tlačítko „SEAR" (prudké opečení) spodní grilovací desky.
11. Tlačítko „Sendvič".
12. Tlačítko „Hamburger".
13. Tlačítko pro udržování tepla.
14. **Tlačítko čas/teplotní sonda** „-": pro nastavení (snížení) doby pečení nebo cílové teploty sondy.
15. **Tlačítko čas/teplotní sonda** „+": pro nastavení (zvýšení) doby pečení nebo cílové teploty sondy.
16. **Knoflík termostatu pro horní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 240°C nebo pro vypnutí horní desky.
17. Tlačítko „SEAR" (prudké opečení) horní grilovací desky.
18. Konektor teplotní sondy.
19. **Vyjímatelné desky:** nepřilnavé a vhodné do myčky nádobí, snadno se čistí. POČET A TYP DESEK SE MOHOU U JEDNOTLIVÝCH MODELŮ LIŠIT.

19a. **Grilovací deska:** ideální pro grilování steaků, hamburgerů, kuřecího masa a zeleniny

19b: **Hladká deska:** Vhodné pro skvělou přípravu palačinek, vajíček, slaniny a koryšů.

19c: **Horní forma na vafle:** pro přípravu všech druhů vaflí (k dispozici s CG9167 nebo jako samostatné příslušenství).

19d: **Spodní forma na vafle:** pro přípravu všech druhů vaflí (k dispozici s CG9167 nebo jako samostatné příslušenství).

20. **Odkapávací miska na tuk:** je součástí přístroje a lze ji vyjmout pro snadné čištění.
21. Odměrka na vafle (pouze u některých modelů).
22. Teplotní sonda a pouzdro.

PRVNÍ POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a reklamní etikety z grilovací desky. Pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti výrobku. Doporučujeme uschovat originální přepravní karton a balicí materiál pro budoucí využití.

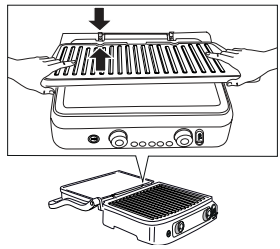
Poznámka: Před použitím očistěte základní desku, víko a ovládací knoflíky vlhkým hadříkem na odstranění prachu usazeného během přepravy. Důkladně očistěte grilovací desky a odkapávací misku na tuk. Grilovací desky a odkapávací misku na tuk lze umývat v myčce nádobí.

Poznámka: Při prvním použití přístroje můžete zaznamenat lehký zápach a trochu kouře. Je to běžný jev u všech přístrojů s nepřilnavým povrchem.

Poznámka: vyjímatelné grilovací desky (žebrované a hladké) jsou vzájemně zaměnitelné.

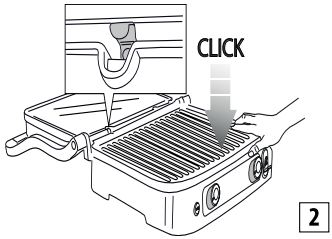
Vložení grilovacích desek

- Gril rozložte do rovné polohy (viz obrázek 1). Vkládejte vždy pouze jednu grilovací desku.



1

- Každou grilovací desku, žebrovanou nebo hladkou, lze vložit pouze do horního nebo spodního uložení (viz obrázek 2), s výjimkou forem na vafle.



2

Vyjmutí grilovacích desek

Na pravé straně najděte tlačítka pro odjištění (**3**) desek. Pevným stisknutím tlačítka vysuňte desku ze základny. Desku uchopte oběma rukama, vysuňte ji z kovových úchytů a vytáhněte ze základny. Stiskněte i druhé uvolňovací tlačítko a stejným postupem vyjměte i druhou grilovací desku.

Nebezpečí popálení! Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.

Umístění odkapávací misky

Odkapávací miska se pro úpravu jídel musí vložit do uchycení na zadní straně spotřebiče. Tuk z připravovaného jídla odtéká přes otvor v grilovací desce a zachycuje se v odkapávací misce.

Poznámka: Během přípravy odkapávací misku často kontrolujte a včas ji vyjměte, aby nedošlo k přetečení rozpuštěného tuku.

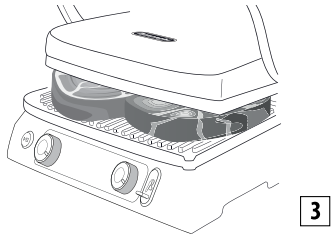
Po uvaření nashromážděný tuk řádně zlikvidujte.
Odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí.

Pozor! Během vaření postupujte velmi opatrně a obezřetně.
Při otvírání grilu uchopte víko vždy za rukojeť, která zůstává studená. Naopak díly z tlakově litého hliníku se velmi zahřívají: nedotýkejte se jich během vaření a ihned po něm.
Před jakoukoli manipulací nechte spotřebič zchladnout alespoň 30 minut. Při vaření vždy používejte odkapávací misku. Neodstraňujte odkapávací misku, dokud není spotřebič zcela studený. Při vytahování misky dávejte pozor, abyste tekutiny nevylili.

POLOHY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Kontaktní gril (zavřená poloha)

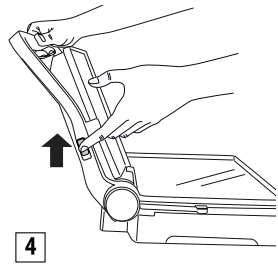
Horní deska přiléhá ke spodní desce. Je to výchozí poloha a poloha při vaření když se spotřebič používá jako kontaktní gril. Horní deska se automaticky přizpůsobí tloušťce potraviny umístěné na spodní desce.
Zajistí se tím rovnoměrné propečení připravovaného jídla z obou stran.
Kontaktní gril je ideální pro přípravu hamburgerů, tenkých plátků vykostěného masa, zeleniny a sendvičů. „Kontaktní" poloha zajistí rychlou a zdravou přípravu pokrmů. Na kontaktním grilu se pokrmy připravují rychle právě proto, že přichází do kontaktu s deskami na obou stranách současně (viz obrázek 3).


3

Žebrované desky a otvor na boční straně umožňují odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky.
Přístroj je vybaven zvláštním držadlem a kloubem, které umožňují seřízení výšky horní desky grilu podle tloušťky potravin. Pokud chcete pomocí kontaktního grilu připravit více potravin současně, je vhodné, aby různé potraviny měly stejnou tloušťku. To umožní rovnoměrné zavření víka (horní desky).

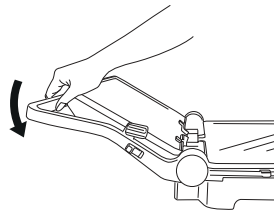
Otevřený gril

Horní deska přiléhá ke spodní desce. Horní a spodní deska jsou ve stejné rovině a tvoří tak velkou grilovací plochu. V této poloze lze gril používat jako otevřený barbecue gril s žebrovanými nebo hladkými deskami. Pokud chcete gril přesunout do této polohy, je třeba nejdříve najít uvolňovací páčku kloubu, která je na levé straně. Pravou rukou uchopte rukojeť a levou rukou posuňte uvolňovací páčku směrem nahoru (viz obrázek 4).


4

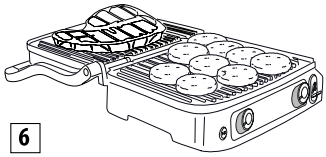
Rukojeť zatlačte dozadu, až se víko otočí úplně do rovné

polohy (viz obrázek 5).



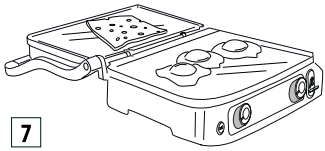
5

Pokud se rukojeť před zatažením za uvolňovací páčku mírně přizvednete, zmírní se tlak na kloub a sklápění se tím usnadní. Přístroj se pak může používat jako otevřený barbecue gril na opékání hamburgerů, steaků, drůbeže a ryb. Používání rovného otevřeného barbecue grilu je nejpraktičtější způsob použití přístroje. Desky jsou v otevřené poloze a máte tady k dispozici dvojnásobnou plochu na grilování (viz obrázek 6).



6

Můžete opékat různé druhy potravin, aniž by se smíchaly chutě, nebo větší množství jednoho druhu jídel.
Otevřená poloha barbecue grilu je vhodná ke grilování různě velkých porcí masa s různými tloušťkami, přičemž každý kousek lze ugrilovat podle vlastní chuti. V této poloze je třeba potraviny během grilování obracet.
Přístroj lze používat také s hladkými deskami a připravit tak palačinky, sýr, vejce a slaninu na snídani (viz obrázek 7).

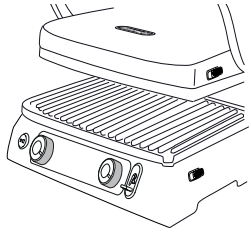


7

Díky velké grilovací ploše můžete opékat různé druhy potravin nebo větší množství jednoho druhu pokrmu.

Funkce Trouba s grilem

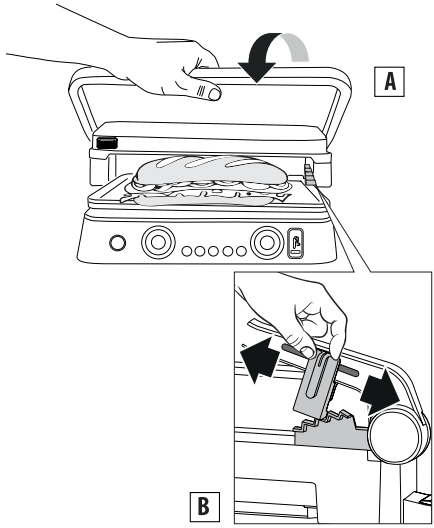
Tato poloha (viz obrázek 8) je vhodná k bezkontaktnímu grilování jídel o velké tloušťce, které vyžadují pomalé a stejnoměrné pečení.
Ideální pro přípravu zeleniny s vysokým obsahem vody, protože voda se může odpařit.



8

Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení

- Pokrm umístěte na spodní grilovací desku.
- Uchopte rukojeť víka a horní desku umístěte v blízkosti potraviny (obr. A).
- Zařízení pro zajištění/uvolnění grilovacích desek a páčku pro nastavení výšky (4) umístěte posunutím páčky do požadované polohy trouby.
- Horní deska se zablokuje v poloze. K dispozici je 5 různých nastavení výšky (obr. B).



POUŽÍVÁNÍ

RUČNÍ režim

Když máte přístroj nastavený a chcete začít vařit, navolte teplotu mezi 60 °C a 240 °C pro obě grilovací desky (horní i spodní) pomocí knoflíků termostatu 9 a 16.
Stiskněte tlačítko Start/Stop. Rozsvítí se kontrolka ON.
Podle navolené teploty může zahřátí grilovacích desek trvat i několik minut. Když termostat dosáhne požadované teploty, přístroj zapípá a je připraven k použití. Na displeji se objeví nápis „READY". Teplotu lze kdykoli během vaření změnit.

FUNKCE časového spínače

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, zvolte polohu pro vaření (viz odstavec „poloha pro vaření“), pak na desky umístěte připravované potraviny. Dobu vaření lze zvolit stisknutím tlačítek časového spínače (14 a 15); na konci doby vaření se na displeji zobrazí „END“; ozve se 5 pípnutí**, ale spotřebič zůstane zapnutý**. Když je jídlo uvařené, vypněte spotřebič stisknutím tlačítka start/stop (8) nebo otočte knoflíky termostatu (9 a 16) do polohy ●.

Poznámka: **Přístroj se vypne automaticky po 90 minutách činnosti.**

FUNKCE Sear (prudké opečení)

Tato funkce ohřeje horní a/nebo spodní desku na několik minut na vyšší teplotu. Je ideální pro rychlé opečení (zatažení) potravin na začátku vaření (ideální pro vysoké kousky masa). Stiskněte tlačítko start/stop, pak předehřejte grilovací desky stisknutím tlačítek Sear pro prudké opečení (10 a 17).

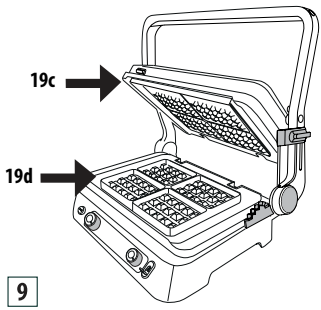
Během předehřívání blikají LED diody kolem tlačítka Sear. Když deska dosáhne požadované teploty, spotřebič vydá akustický signál a LED zůstane svítit po dobu jedné minuty.

Na desky ihned uložte pokrmy; během této minuty přístroj přivede desku na teplotu prudkého opečení. Poté LED zhasne, na displeji se zobrazí teplota nastavená na termostatu a spotřebič zahřívá desku podle této teploty.

Poznámka: Tuto funkci lze použít pouze jednou za 30 minut. Pokud po ukončení cyklu stisknete funkci prudkého opečení do 30 minut, LED kolem tlačítka Sear 5x zabliká a spotřebič 3x zapípá. Funkci nelze na elektronickém ovládání nastavit.

REŽIM vafle (pouze u některých modelů)

- Vložte formy na vafle (19c/19d), jak je znázorněno na obr. 1. Všimněte si, že v tomto případě desky nejsou vzájemně zaměnitelné a jednotlivé desky musí být v poloze, jak je znázorněno na obrázku 9.



9

- Po vložení spodní desky do spotřebiče se na displeji zobrazí OFF-1-2 nebo 3 (podle polohy knoflíků). Knoflíky termostatu otočte do požadované polohy (1 = světlé, 2 = střední, 3 = tmavé) a stiskněte tlačítko start/stop.
- Přístroj zahájí fázi předehřívání. Když termostat dosáhne požadované teploty, přístroj zapípá a je připraven k použití. Na displeji se objeví nápis „READY“.
- Desky lehce potřete rozpuštěným máslem
- **Nalijte jednu odměrku těsta do dvou formiček desky.**
- Těsto lehce rozetřete a přístroj zavřete**.**
- Připravujte po dobu uvedenou v receptech.
  Pokud je nastaven časový spínač, zazní na konci cyklu tři pípnutí, časový spínač zmizí a na displeji se zobrazí hlášení „END“, ale přístroj zůstane zapnutý. Po přípravě poslední vafle vypněte spotřebič stisknutím tlačítka start/stop.
- Pokud chcete připravit další vafle, nalijte další těsto do spodní desky a opakujte výše uvedené kroky.

Pozor! Pro vyjímání hotových vaflí nepoužívejte kovové náčiní, protože by se mohl poškodit nepřilnavý povrch.

Poznámka: Tato funkce byla optimalizována se spotřebičem v ZAVŘENÉ poloze.

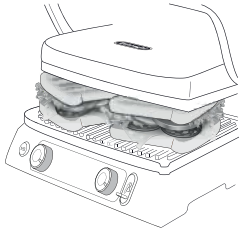
FUNKCE Sendvič

Tato funkce je ideální k opékání chleba z vnější strany a ohřívání vnitřku sendviče. Stiskněte tlačítko SANDWICH (11), LED funkce se rozsvítí a na displeji se zobrazí výchozí doba pečení (05:00). Čas lze kdykoli změnit pouhým stisknutím tlačítek - (14) nebo + (15); teplota je již nastavená a nelze ji změnit, protože knoflíky jsou neaktivní.

Stiskněte tlačítko START/STOP: rozsvítí se kontrolka ON (čas na displeji začne blikat). Přístroj zahájí fázi předehřívání. Když termostat dosáhne nastavené teploty, přístroj zapípá a je připraven k použití.

Na displeji se objeví nápis „READY“. Sendvič umístěte na spodní desku, jak je znázorněno na obrázku 10, zavřete horní desku a stiskněte tlačítko SANDWICH pro spuštění odpočítávání. Na konci procesu pečení zazní pět pípnutí a na displeji se zobrazí “--:--”.

Po přípravě posledního sendviče vypněte spotřebič stisknutím tlačítka START/STOP.



10

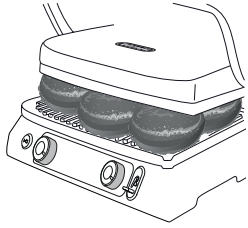
Pozor! K vyjímání sendvičů nepoužívejte kovové náčiní, protože by se mohla poškodit nepřilnavá vrstva grilovacích desek.

Poznámka: pokud ve stavu připravenosti nestisknete tlačítko sendvič znovu během 60 minut, spotřebič se vypne. Tato funkce byla optimalizována se spotřebičem v ZAVŘENÉ poloze.

Funkce HAMBURGER

Tato funkce je ideální k přípravě hamburgerů. Stiskněte tlačítko HAMBURGER (12): LED funkce se rozsvítí a na displeji se zobrazí výchozí doba pečení (*08:00*). Čas lze kdykoli změnit pouhým stisknutím tlačítek - (14) nebo + (15); teplota je již nastavená a nelze ji změnit, protože knoflíky jsou neaktivní. Stiskněte tlačítko START/STOP: rozsvítí se kontrolka ON (čas na displeji začne blikat). Přístroj zahájí fázi předehřívání.

Když termostat dosáhne nastavené teploty, přístroj zapípá a je připraven k použití. Na displeji se objeví nápis „READY". Hamburger umístěte na spodní desku, jak je znázorněno na obrázku 11, zavřete horní desku a stiskněte tlačítko HAMBURGER pro spuštění odpočítávání.



11

Na konci procesu pečení zazní pět pípnutí a na displeji se zobrazí "--:- -". Po přípravě posledního hamburgeru vypněte spotřebič stisknutím tlačítka START/STOP.

Pozor! K vyjímání hamburgerů nepoužívejte kovové náčiní, protože by se mohla poškodit nepřilnavá vrstva grilovacích desek.

Poznámka: pokud ve stavu připravenosti nestisknete tlačítko hamburger znovu během 60 minut, spotřebič se vypne. Tato funkce byla optimalizována se spotřebičem v ZAVŘENÉ poloze.

Funkce KEEP WARM (udržování tepla)

Tato funkce je ideální k udržování teploty pokrmů po uvaření a před jejich podáváním na stůl. Stiskněte tlačítko KEEP WARM (13): LED funkce se rozsvítí.

Po aktivaci funkce se teplota desek automaticky přepne z předchozího nastavení na 60 °C; protože desky nevychladnou okamžitě, je vhodné připravovat jídlo o několik minut méně (funkce udržování teploty přípravu dokončí).

Nedoporučujeme používat tuto funkci pro potraviny, jako jsou filé a steaky, které mají tendenci ztvrdnout, jsou-li delší dobu v teple. Na druhou stranu se velmi hodí pro tučná jídla, jako jsou uzeniny, žebírka, drůbež, hamburgery, zelenina, polenta a některé druhy ryb.

- **Pokud nebyla nastavena doba přípravy,** stisknutím tlačítka KEEP WARM (13) se funkce spustí okamžitě (na displeji se zobrazí doba udržování teploty a místo teploty bude blikat 6 pruhů).
- **Pokud jste nastavili dobu přípravy** a stisknete tlačítko KEEP WARM (13), na konci nastaveného času se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty.

Chcete-li spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko Start/Stop nebo v ručním režimu nastavte 2 knoflíky do polohy „●".

Z funkce KEEP WARM nelze přepnout na funkci vaření. Vždy nejprve funkci resetujte vypnutím spotřebiče. Funkce KEEP WARM se automaticky vypne po **60 minutách**.

Pokud připojíte sondu a zvolíte funkci KEEP WARM před stisknutím tlačítka Start/Stop, jakmile pokrm dosáhne požadované teploty, spotřebič se automaticky přepne na funkci KEEP WARM.

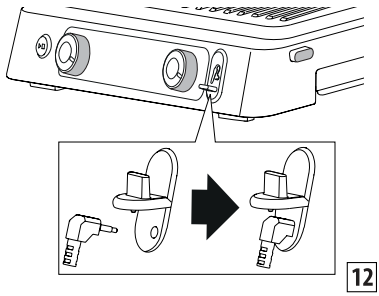
Důležité! Pokud použijete funkci udržování teploty s funkcí hamburger nebo sendvič, zůstanou obě desky zapnuté, i když jsou knoflíky v poloze „●".

Pokud použijete funkci udržování teploty během vaření v ručním režimu (kontaktní gril, trouba s grilem, otevřený gril), budou v činnosti pouze zapnuté desky (pokud je určitý knoflík v poloze „●" během vaření, zůstane příslušná deska VYPNUTÁ i ve funkci udržování teploty).

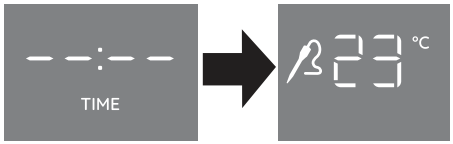
TEPLOTNÍ SONDA

Toto příslušenství je ideální pro kontrolu vnitřní teploty pokrmů, aby se uvařily na požadovanou teplotu. Sondu (22)

zapojte do příslušného konektoru (18), jak je znázorněno na obrázku 12. Displej se automaticky přepne z režimu časovače na teplotu sondy, jak je znázorněno na obrázku 13.

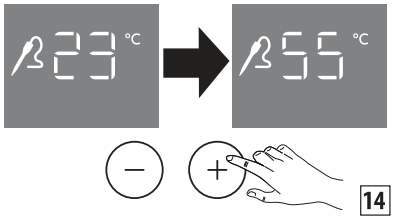


12



13

Sonda se může používat dvěma různými způsoby; první pro jednoduchou kontrolu teploty jídla, kdykoli to požadujete. Jednoduše zasuňte sondu do jídla a pak ji vytáhněte. Druhou možností je ponechat sondu uvnitř pokrmu během vaření; v tomto případě je možné nastavit požadovanou cílovou teplotu stisknutím tlačítek časovače/teplotní sondy - (14) a + (15), jak je znázorněno na obrázku 14.



14

Po dosažení nastavené teploty spotřebič 3x pípne (vždy doporučujeme jídlo před sejmutím z varné desky zkontrolovat v několika bodech, abyste se ujistili, že jste sondu vložili do středu jídla). Spotřebič zůstane zapnutý. Pokud nastavíte dobu vaření a vložíte sondu, čísla na displeji budou vždy ukazovat teplotu sondy. Nebude tedy možné vidět dříve nastavený čas (k tomu vyjměte sondu). V tomto případě po nastavení 2 ovládacích prvků (časovač a cílová teplota) bude spotřebič pokračovat v odpočítávání, na jehož konci uslyšíte 5 pípnutí a po dosažení cílové teploty 3 pípnutí. V obou případech zůstane spotřebič zapnutý. Pokud používáte sondu s funkcí HAMBURGER, je přednastavená cílová teplota 80 °C; lze ji změnit stisknutím tlačítek časovače/teplotní sondy - (14) a + (15).

V automatických funkcích je čas vždy nastaven, i když není při zasunutí sondy vidět.

Pokud používáte sondu s funkcí sendvič, sonda může pouze sledovat teplotu: neexistuje žádná cílová teplota. V automatických funkcích je čas vždy nastaven, i když není při zasunutí sondy vidět.

Pozor! Konec sondy je špičatý, zacházejte s ní opatrně. Uchovávejte mimo dosah dětí.

Nebezpečí popálení! Teplotní sondu lze použít pouze k měření teploty pokrmu. Při vkládání do jídla dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí!

Poznámka: sonda se nesmí mýt v myčce nádobí ani se nesmí ponořit do vody, proto se doporučuje čistit vnější část sondy měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným vodou a neutrálním čisticím prostředkem.

DOPORUČENÉ TEPLOTY		
HOVĚZÍ		
Plátek/steak	(krvavý)	52 °C
	(středně propečený)	58 °C
	(propečený)	65 °C
žebírka		93 °C
hamburger		72 °C
JEHNĚČÍ		
kotleta		65 °C
VEPŘOVÉ		
řízek	(středně propečený)	65 °C
	(propečený)	72 °C
kotletka		72 °C
klobásy		80 °C
žebírka		88 °C
KUŘE A KRŮTA		
prsa		75 °C
křidélka		80 °C
RYBY		
celé		63 °C

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nepoužívejte kovové náčiní, mohl by se poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek. Používejte náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teplu.
- Mezi přípravou jednotlivých jídel odstraňte zbytky potravin přes kanálek pro odvod přebytečných tuků a zachyťte je do odkapávací misky. Pak povrch očistěte papírovým ubrouskem a pokračujte v další přípravě.
- Před každým čištěním nechte spotřebič vychladnout po dobu alespoň 30 minut.

Čištění a péče

Poznámka: Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je zcela vychladlý.

Po každém vaření přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič nechte vychladnout alespoň 30 minut. Vyprázdněte odkapávací misku. Odkapávací misku lze mýt ručně nebo v myčce.

Stiskněte tlačítka pro uvolnění grilovacích desek (3) a vyjměte je ze spotřebiče. Než se jich dotknete, ujistěte se, že zcela vychladly. Grilovací desky lze mýt v myčce, i když časté mytí by mohlo snížit vlastnosti nepřilnavé úpravy. Doporučujeme proto čistit vnější povrch grilovací desky měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným ve vodě a slabém čisticím prostředku.

K čištění grilovacích desek nepoužívejte kovové předměty.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájecí napětí	220-240 V ~50-60 Hz
Příkon:	- 2200 W (grilovací a hladká deska)
	- 1800 W (vafle)

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybové hlášení na displeji	POPIS	ZÁVADA	ŘEŠENÍ
	Na jedné z varných desek nedochází ke zvýšení teploty.	Elektronické ovládání zjistilo, že jedna grilovací deska nedosáhla nastavené teploty. Deska není správně vložena do přístroje. Mohlo dojít k poškození topného tělesa v grilovací desce. Mohlo dojít k poškození připojení topného tělesa. Elektronický regulátor může být poškozený.	Spotřebič odpojte ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je grilovací deska správně zasunutá do svého uchycení. Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobné, že došlo k poruše spotřebiče. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.
	Překročena doba zapnutí topného tělesa.	Elektronická kontrola zjistila, že topné těleso bylo zapnuté příliš dlouho.	Spotřebič odpojte ze zásuvky. Na grilovací desky nepokládejte příliš velké potraviny nebo zmrazené potraviny, protože by mohly přetížit topná tělesa. Kontrolní zařízení zobrazí chybovou zprávu a spotřebič se vypne. Před zahájením nového cyklu vaření nechte spotřebič vychladnout.
	Chybná činnost teplotního čidla.	Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotního čidla.	Spotřebič odpojte ze zásuvky. Teplotní sonda se musí vyměnit. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.

	Chybná činnost teplotního čidla.	Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotního čidla.	Poznamenejte si název chyby. Spotřebič odpojte ze zásuvky. Teplotní sonda se musí vyměnit. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.
		Spotřebič se nezapne.	Ověřte, zda je spotřebič řádně připojený do elektrické zásuvky. Spotřebič připojte do jiné elektrické zásuvky. Zkontrolujte bezpečnostní jistič. Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobné, že došlo k poruše spotřebiče. Obraťte se na servisní středisko De'Longhi.
		Po stisknutí tlačítka START/STOP se přístroj nezapne.	Oba knoflíky pro nastavení teploty jsou v poloze "●" a horní a dolní displej ukazují OFF. Otočte knoflíkem na požadovanou teplotu a poté stiskněte tlačítko START/STOP.

		Po stisknutí tlačítek pro prudké opečení na displeji bliká „SEAR“ a pak se funkce prudkého opečení vypne.	Funkce prudkého opečení je k dispozici po každých 30 minutách cyklu vaření. Pokud se pokusíte provést druhý cyklus prudkého opečení před uplynutím 30 minut, operace bude zamítnuta. Počkejte 30 minut před zahájením nového cyklu prudkého opečení.
	Chyba teplotní sondy	Teplotní sonda je příliš horká nebo elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotní sondy.	Odpojte teplotní sondu a před opětovným připojením ji nechte vychladnout. Pokud se *ERR* objeví znovu, musí se teplotní sonda vyměnit. Obraťte se na servisní středisko De'Longhi.
		Při zasunutí konektoru sondy do spotřebiče se displej nepřepne z režimu časovače na zobrazení teploty.	Teplotní čidlo nebo konektor se musí vyměnit. Obraťte se na servisní středisko De'Longhi.

TABULKA PRO PŘÍPRAVU

POZNÁMKA PRO MODEL CG9160: Pokud máte tento model (který má pouze jednu grilovací desku a jednu hladkou desku), typ desky uvedený v příslušném sloupci se musí instalovat do spodní části spotřebiče, druhá deska do horní části.

HOVĚZÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ ÚPRAVY	KONFIGURACE	DESKY	°C	SEAR	MIN.	DOPORUČENÍ
Steak	0,5 - 1	2	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	2 - 3	pokrm potřete olejem
Steak	0,5 - 1	4	Propečený	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		5 - 6	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Steak	3-4	4	Krvavý	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	4 - 5	pokrm potřete olejem
Steak	3-4	4	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	7 - 8	pokrm potřete olejem
Steak	3-4	4	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	10 - 11	pokrm potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		4 - 5	pokrm potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		7 - 8	pokrm potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	4	Středně propečené	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		10 - 12	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
T - b o n e steak	2-3	4	Propečený	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		14 - 16	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Špízy		6	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		13 - 15	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte

JEHNĚČÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ ÚPRAVY	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Kotlety	1,5-3	6	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	10 - 12	pokrm dobře potřete olejem, kotlety v polovině úpravy obraťte
Kotlety	1,5-3	6	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	12 - 14	

VEPŘOVÉ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	SEAR	MIN.	DOPORUČENÍ
Steak	1-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	7 - 9	pokrm potřete olejem
Steak	1-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		14 - 16	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Kotlety	<2,5	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		9 - 11	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Kotlety	<2,5	8	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		11 - 13	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Vepřová žebra		6-8	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		20 - 25	obrátit dvakrát nebo třikrát
Slanina		4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		1 - 2	
Klobása		8	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		16 - 18	klobásy propíchejte vidličkou
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		14 - 16	pokrm potřete olejem, 1-2x obraťte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		8 - 10	

KUŘE A KRŮTA	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	SEAR	MIN.	DOPORUČENÍ
Prsa	<1	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	3 - 4	pokrm potřete olejem
Stehno		3	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		20 - 25	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Žebra		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		14 - 16	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		11 - 13	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		6 - 8	
Ďábelské kuře		1	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		40 - 45	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte

CHLÉB	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Sendvič	2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	2 - 3	
Topinky	4	OTEVŘENÝ GRIL	hladká deska	240	4 - 5	otočte v polovině pečení

ZELENINA	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Lilek na plátky	1	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	4 - 6	pokrm potřete olejem
Cukety na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	6 - 8	pokrm potřete olejem
Papriky na čtvrtky	2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	8 - 10	pokrm potřete olejem
Rajče na plátky	1	OTEVŘENÝ GRIL	hladká deska	240	5 - 7	pokrm dobře potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Cibule na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	hladká deska	240	5 - 7	pokrm potřete olejem; často míchejte špachtličkou

RYBY	MNOŽSTVÍ	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Celá ryba	250 g	1	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Steak	500 g	1	TROUBA S GRILEM	gril	240	25 - 30	rybu potřete olejem, umístěte horní desku tak, aby se přiblížila k pokrmu, aniž by se ho dotýkala
plátek	450 g	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Špízy	500 g	6	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240	10 - 12	pokrm potřete olejem; dvakrát nebo třikrát obraťte
Sépie	400 g	1-2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	10 - 12	pokrm potřete olejem
Krevety	400 g	10-12	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	4 - 6	pokrm potřete olejem

DESERT	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Palačinka	4	OTEVŘENÝ GRIL	hladká deska	200	4 - 5	plotýnky potřete máslem, v polovině přípravy obraťte
Vafle	4	KONTAKTNÍ GRIL	VAFLE	1 - 2 - 3	4 - 5	plotýnky potřete máslem
Plátky ananasu	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	5 - 6	plotýnky potřete máslem

MÍCHANÁ VEJCE, UZENÁ SLANINA A TOUST

SUROVINY:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 10 ml mléka
- sůl a pepř podle chuti
- 2 plátky chleba na topinku

PŘÍPRAVA:

Vajíčka smíchejte s mlékem a solí, až se vytvoří světlá a nadýchaná směs. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy OTEVŘENÉHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", nalijte vaječnou směs do rohu desky a vařte 2-3 minuty a pečlivě míchejte dřevěnou špachtličkou, aby se vajíčka uvařila rovnoměrně. Zároveň na stejné desce 3 až 4 minuty opékejte i plátky slaniny s tím, že je v polovině pečení obrátíte, zatímco na druhé ploché desce opékejte 3-4 minuty chléb, který rovněž v polovině opékání obraťte. Dejte na talíř a podávejte.

TOPINKY S NADÝCHANÝM LILKEM

SUROVINY:

- 1 lilek
- 100 g tvarohu
- česnek podle chuti
- petržel podle chuti
- 40 ml olivového oleje
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek umyjte, oloupejte a nakrájejte na silnější plátky.

Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji objeví hlášení „READY", dejte plátky lilku na spodní desku a pečte asi 8-10 minut, dokud nejsou měkké. Plátky lilku nakrájejte nahrubo a vložte do mixéru se sýrem ricotta, stroužkem česneku a nasekanou petrželkou, špetkou soli, špetkou pepře a olejem. Rozmixujte do hladké a jemné hmoty. Plátky chleba pokapejte olivovým olejem a opékejte při teplotě 240 °C v poloze KONTAKTNÍHO GRILU po dobu 1-2 minut, až do požadovaného stupně opečení. Na opečený chleba namažte krém z lilku, zalijte dvěma lžícemi olivového oleje a podávejte.

SALÁT M MASA, RUKOLY A RAJČÁTEK

SUROVINY:

- 2 plátky telecího masa
- 100 g rukoly
- 10-12 cherry rajčátek
- 100 g hoblinek parmezánu
- sůl podle chuti
- olivový olej podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si salát z rukoly a cherry rajčátek: rukolu opláchněte, vložte do čisté utěrky, aby se osušila, rajčátka nakrájejte na čtvrtky.

Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", položte na spodní desku plátky masa potřené olejem, přitlačte horní deskou a grilujte 2-3 minuty podle požadovaného stupně upečení. Maso nakrájejte na proužky a uspořádejte na lůžku z rukoly a cherry rajčat, osolte a posypejte hoblinkami parmezánu. Zalijte trochou olivového oleje.

STEAKY OCHUCENÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovězí steaky (2 ks po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmínu
- 2 lžičky kávových zrn
- 2 lžičky sladkých feferonek
- 1 lžička papriky
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si kávovou směs: kmín a kávu dejte do kuchyňského robota a rozmixujte na hrubý prášek. Výslednou směs dejte do mísy, přidejte ostatní suroviny a dobře smíchejte.

Maso trochu potřete olejem a ochuťte kořením; pak zakryjte a nechte marinovat při pokojové teplotě po dobu 30 minut. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu a tlačítko SEAR pro obě desky. Když hlášení na displeji „SEAR" přestane

blikat, položte maso na spodní desku, přitlačte horní deskou a grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení. Podávejte horké.

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ S HOUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- 4 plátky hovězí svíčkové
- sůl podle chuti
- černý pepř čerstvě mletý
- 2 stroužky česneku
- 20 ml dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla
- 2 lžičky sýra gorgonzola
- 2 šalotky
- 300 g hub
- 1/2 skleničky Whisky
- 200 g smetany
- citronová šťáva podle chuti
- petržel podle chuti

PŘÍPRAVA:

Maso osolte a opepřete a nechte odpočinout při pokojové teplotě po dobu asi jedné hodiny.

Připravte si houbovou omáčku: na pánvi rozpusťte máslo, přidejte šalotku na plátky a osmažte 2-3 minuty. Přidejte houby a smažte dalších 5 minut. Pak zakápněte whisky, povařte 1 minutu, přilijte sklenici vody a vařte ještě zhruba další minutu. Přidejte smetanu, citrónovou šťávu, petržel, gorgonzolu a přiveďte do varu

Vařte, dokud omáčka dostatečně nezhoustne; ochuťte solí a pepřem a dejte stranou.

Mezitím si připravte omáčku, kterou budete během vaření potírat plátky masa; do malé pánve přidejte máslo, hořčici a česnek. Ohřívejte na mírném ohni, dokud se máslo neroztopí. Udržujte v teple.

Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Horní a spodní termostat nastavte na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu a pak tlačítko SEAR na obou grilovacích deskách.

Plátky potřete omáčkou z obou stran, když na displeji přestane blikat hlášení „SEAR“, položte je na spodní desku a zavřete gril. Grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly plátků masa. Plátky grilovaného masa servírujte zalité dříve připravenou houbovou omáčkou.

HAMBURGER S TOPINKAMI Z ŽITNÉHO CHLEBA

SUROVINY:

- 8 plátků žitného chleba
- 500 g mletého masa nejvyšší jakosti
- 100 g ementálu na plátky
- 20 ml olivového oleje
- 2 nakrájené cibule
- máslo v pokojové teplotě
- 2 lžičky worcestrové omáčky
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- půl lžičky cukru

PŘÍPRAVA:

Připravte si hamburgery: v misce smíchejte mleté hovězí maso, worcestrovou omáčku, sůl, pepř a vše dobře promíchejte. Rukama vytvořte 4 hamburgery asi 2 cm tlusté. Gril rozložte do polohy OTEVŘENÉHO GRILU a vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou grilovací desku do horní části. Horní a spodní termostat nastavte na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji objeví hlášení „READY“, dejte nakrájenou cibuli ochucenou olivovým olejem a trochou cukru na spodní desku a smažte asi 5-6 minut za častého míchání špachtličkou, aby se cibulka osmažila rovnoměrně a do měkka. Současně na druhé desce grilujte hamburgery asi 12 minut s tím, že je asi po 5-6 minutách obrátíte (doba grilování se řídí podle tloušťky hamburgerů). Jakmile bude cibulka hotová, stáhněte ji z desky a opečte plátky chleba potřené máslem pouze z jedné strany po dobu 1-2 minut.

Plátky chleba položte na prkénko opečenou stranou nahoru, na něj navrstvěte připravenou cibulku, hamburgery a nahoru dejte plátek sýra. Sendvič uzavřete krajícem chleba opečenou stranou dolů, stiskněte tlačítko „SANDWICH“; když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, vložte sendviče a dobře přitlačte horní deskou.

Pečte asi 2-3 minuty podle požadovaného stupně opečení.

JEHNĚČÍ KOTLETKY S BALZAMIKOVÝM OCTEM A ROZMARÝNEM

SUROVINY:

- 6 jehněčích kotletek
- 10 g nasekaného rozmarýnu
- 10 g nasekaného česneku
- 100 ml balzamikového octa
- 15 g cukru
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Všechny suroviny smíchejte v dostatečně velké nádobě; zakryjte a jehněčí nechte marinovat v lednici nejméně 1-2 hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", dejte kotletky na spodní grilovací desku. Grilujte asi 11-13 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly kotletky (doporučujeme je v polovině doby pečení obrátit, protože kost neumožňuje, aby se horní deska na maso přitlačila). Mezitím si na pánvičce zredukujte marinádu a podávejte ji jako omáčku na grilovaných jehněčích kotletkách.

KUŘECÍ ŠPÍZY S MEDOVÝM A LIMETKOVÝM KRÉMEM

SUROVINY:

- 500 g kuřecích prs

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 1 lžička feferonky
- 1 lžička koriandru
- 10 cl olivového oleje
- 2 jarní cibulky
- 3 stroužky česneku
- 2 lžičky strouhaného zázvoru
- 2 lžičky cukru
- 10 ml limetkové šťávy
- 2 lžičky hrubé soli
- pepř podle chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ A LIMETKOVÝ KRÉM:

- 5 cl smetany na vaření
- 1/2 lžičky strouhané limetkové kůry
- 10 ml limetkové šťávy
- 10 ml olivového oleje
- 10 ml medu
- sůl podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: dejte všechny suroviny do kuchyňském robota a mixujte, až je směs hladká. Kuřecí prsa nakrájená na kostičky široké zhruba 2 cm dejte do hlubokého talíře, přilijte marinádu a rovnoměrně zakryjte všechno kuřecí maso. Zakryjte potravinovou fólií a nechte marinovat po dobu 1-2 hodin.

Připravte si zálivku smícháním všech surovin v misce, přikryjte potravinovou fólií a uložte do chladničky. Kuřecí kousky nasuňte na špízy. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", dejte špízy na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací deskou a grilujte asi 11-13 minut, přitom je 1-2x obraťte. Špízy podávejte teplé s medovým a limetkovým dresinkem.

KUŘECÍ STEHNA PO PROVENSÁLKU

SUROVINY:

- 3 kuřecí stehna (550 g)

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 25 cl suchého bílého vína
- 40 ml olivového oleje
- 3 ml hrubé hořčice
- 3 ml bílého vinného octa
- 4 lžičky provensálského koření
- 2 stroužky utřeného česneku
- 2 lžičky hrubé soli
- 1 lžička kajenského pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu smícháním všech surovin v misce. Ostrým nožem na několika místech nařízněte maso stehna a lehce rozevřete. Stehna vložte do misky a rovnoměrně je potřete marinádou; nechte marinovat 2-3 hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 210°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", dejte stehna na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací deskou a grilujte asi 20-25 minut, přitom je 2-3x obraťte. Po upečení je položte na servírovací talíř a podávejte.

GRILOVANÉ KREVETY

SUROVINY:

- 16-20 ks krevet

SUROVINY NA MARINÁDU:

- petržel podle chuti
- 2 citrony
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 2 stroužky česneku

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: jemně nasekejte česnek a petržel a přidejte citrónovou šťávu; osolte a opepřete.

Krevety umyjte, dobře je osušte a nechte marinovat po dobu nejméně půl hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 210°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", rozložte odkapané krevety na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací deskou a grilujte asi 4-6 minut.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g steaků z lososa
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA DRESINK:

- 250 g řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 1 špetka cukru
- 20 g pažitky
- 20 g petržele
- bílý pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si dresink: omyjte a osušte petrželku a pažitku, stranou nasekejte česnek.

Jogurt dejte do mísy, přidejte koření, česnek, sůl, cukr, pepř a směs umixujte do hladkého krému. Dejte do chladničky a nechte odpočinout nejméně 30 minut.

Do spodní části vložte hladkou desku a do horní žebrovanou grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy TROUBY S GRILEM. Horní a spodní termostat nastavte na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", položte na spodní desku steaky z lososa předem potřené olejem, spusťte horní desku do polohy TROUBA S GRILEM (v poloze co nejblíže k pokrmu, aniž by se ho dotýkala) a pečte asi 25-30 min (pro dosažení nejlepšího výsledku je vhodné lososa v polovině pečení otočit o 180°, protože v zadní části je deska k jídlu blíže).

Po upečení lososa uložte na servírovací talíř a podávejte s jogurtovým dresinkem.

GRILOVANÉ SÉPIE

SUROVINY:

- 400 g velkých sépií
- 1 citron
- 1 svazek petržele
- olivový olej podle chuti
- oregano podle chuti
- sůl podle chuti
- česnek podle chuti

PŘÍPRAVA:

Ze sépií vyjměte vnitřnosti, oddělte hlavu, vyjměte vnitřní průhlednou chrupavku a řádně omyjte.

Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 210°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, rozložte sépie předem potřené olejem na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 10-12 minut. V misce si připravíte zálivku smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citronovou šťávou, špetkou oregana, špetkou soli a feferonky.

Jakmile jsou sépie hotové, vyjměte je z grilu a podávejte s připravenou zálivkou. Dejte na talíř a podávejte.

PALAČINKY S BANÁNEM

SUROVINY:

- 1 banán
- 2 vejce (1 celé + 1 bílek)
- 150 ml mléka
- 100 g hladké mouky
- 70 g másla
- sůl podle chuti
- 2 lžičky cukru
- 16 g prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Oloupejte banán a vidličkou rozetřete na kaši. V jiné misce rozšlehejte 1 celé vejce s cukrem a za stálého míchání pomalu přidávejte mléko. Přidejte 50 g rozpuštěného másla, poté postupně přidávejte prosátou mouku s práškem do

pečiva, špetku soli a banánové pyré. Všechny složky dobře promíchejte a směs dejte na 10 minut do chladničky.
Mezitím ušlehejte vaječný bílek na tuhý sníh.
Z chladničky vyjměte připravenou hmotu a pomalu zdola nahoru vmíchejte sníh. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy OTEVŘENÉHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 200°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", potřete desky trochou másla, nalijte 1-2 lžíce těsta a rychle ho rozetřete po povrchu do tvaru kruhu. Palačinku nechejte smažit asi 2 minuty, dokud se na celé její ploše nezačnou tvořit bublinky, pak ji otočte a smažte další zhruba 2 minuty. Palačinky se mohou podávat mnoha způsoby: s čokoládovým krémem, javorovým sirupem, čerstvými borůvkami, čokoládovými lupínky, medem, šlehačkou, moučkovým cukrem.

GRILOVANÝ ANANAS SE ZMRZLINOU

SUROVINY:

- 1 ananas
- med podle chuti
- třtinový cukr podle chuti
- čerstvá máta podle chuti
- moučkový cukr podle chuti
- vanilková zmrzlina podle chuti

PŘÍPRAVA:

Z ananasu odstraňte listy a okrájejte jej. Pak ovoce nakrájejte na plátky o tloušťce asi 1 až 2 cm a každý plátek posypte třtinovým cukrem z obou stran. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 200°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji objeví hlášení „READY", potřete ananas na obou stranách medem a položte na gril. Zavřete gril a grilujte 5-6 minut.
Jakmile jsou ugrilované, uložte plátky na servírovací talíř, ozdobte lístky čerstvé máty, posypte moučkovým cukrem a podávejte s kopečky zmrzliny.

POUZE POKUD MÁTE FORMY NA VAFLE

(k dispozici jako samostatné příslušenství)

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 8-10 vaflí
PŘÍPRAVA: 10 minut
DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 315 g hladké mouky
- 4 g soli
- 5 g prášku do pečiva
- 4 g jedlé sody
- 100 g vajec
- 490 ml mléka
- 80 ml rostlinného oleje
- 30 g cukru

PŘÍPRAVA:

Vložte formu na vafle. Všechny složky dejte do mísy, počínaje tekutými. Šlehejte 5 minut, dokud se nespojí. Termostaty nastavte do požadované polohy. Formu na vafle předehřejte. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřilnavý sprej a jednu naběračku těsta nalijte do dvou forem, případně si pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (4-5 minut).
Pokračujte, dokud nespotřebujete veškeré těsto.
Ihned podávejte.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 10-12 vaflí
PŘÍPRAVA: 15 minut
DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 460 g dortové hladké mouky
- 1/2 lžičky soli
- 5 g prášku do pečiva
- 30 g cukru
- 4 vejce
- 460 g vlažného mléka
- 70 g rozpuštěného másla
- 1/2 lžičky vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Vložte formy na vafle. Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a dejte stranou. V jiné míse ušlehejte žloutky s cukrem, až se cukr úplně nerozpustí. Do vajec přidejte vanilkový prášek, rozpuštěné máslo a mléko a smíchejte

metličkou.
Směs vajec a mléka přidejte do moučné směsi a šlehejte, dokud se nespojí. Nemíchejte příliš. Ve třetí míse ušlehejte elektrickou metlou vaječné bílky na tuhý sníh, asi 1-2 minuty. Gumovou stěrkou vmíchejte do těsta na vafle bílky. Nemíchejte příliš.
Termostaty nastavte do požadované polohy. Formu na vafle předehřejte. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřilnavý sprej a jednu naběračku těsta nalijte do dvou forem, případně si pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (4-5 minut). Pokračujte, dokud nespotřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A SKOŘICÍ

DÁVKA NA: 8-10 vaflí
PŘÍPRAVA: 10 minut
DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 460 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 3 g prášku do pečiva
- 170 g cukru
- 2 vejce
- 1345 ml vlažného mléka
- 80 g másla
- 1 lžička vanilkového prášku
- 140 g čokolády na vaření
- 60 g kakaového prášku
- 6 g skořice

PŘÍPRAVA:

Vložte formy na vafle. Čokoládu a máslo dejte v misce do mikrovlnné trouby a zahřívejte na maximální výkon po dobu 30 sekund. Míchejte, dokud se čokoláda a máslo úplně nerozpustí a směs není hladká. Nechte trochu vychladnout.
Metličkou smíchejte vejce, mléko a vanilkový prášek ve velké míse a pečlivě vmíchejte vychladlou čokoládovou směs, dokud hmota není hladká.
Prosejte mouku, cukr, kakaový prášek, skořici, prášek do pečiva a sůl a smíchejte ve velké míse. Směs z mouky a dalších surovin přidejte k hmotě z vajec a vše dobře promíchejte metličkou, dokud směs není dostatečně hladká. Termostaty nastavte do požadované polohy. Formu na vafle předehřejte.
Když se na displeji zobrazí hlášení „READY", potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřilnavý sprej a jednu naběračku těsta nalijte do dvou forem, případně si pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (5 minut).
Pokračujte, dokud nespotřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Základné bezpečnostné predpisy

Nebezpečenstvo!

Nedodržanie upozornení môže byť príčinou zásahov elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred zapojením spotrebiča do sieťovej elektrickej zásuvky skontrolujte, či:
- Napätie elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s technickými údajmi o spotrebiči;
- Sieťová elektrická zásuvka je uzemnená a s poistkou na príkon 16 A.
- Použitie výrobku na profesionálne účely, nevhodné alebo nezodpovedajúce pokynom v návode na použitie zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Uistite sa, že napájací kábel nepríde do kontaktu s časťami spotrebiča, ktoré sa počas používania zahrievajú. Ak je prívodný elektrický kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť výrobcovi alebo v jeho stredisku technického servisu, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Pred odložením spotrebiča alebo pred každým zásahom čistenia a údržby spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Uistite sa, že spotrebič úplne vychladol.
- Spotrebič nepoužívajte vonku.
- Spotrebič neponárajte do vody.
- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Používajte iba predlžovacie elektrické káble, ktoré zodpovedajú požiadavkám platných bezpečnostných predpisov. Skontrolujte, či sú v dobrom stave a či majú vhodný prierez.
- Zástrčku zo sieťovej zásuvky nevyťahujte ťahaním za kábel.

Pozor!

Nedodržanie uvedených upozornení môže spôsobiť osobné zranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odporúča sa čistiť vonkajšok platní mäkkou špongiou alebo navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom.
- Tento spotrebič je navrhnutý na tepelnú prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely a nesmie sa žiadnym spôsobom meniť ani modifikovať.
- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti. Nie je určený na použitie v zamestnaneckých kuchynkách v obchodoch, kanceláriách alebo na iných pracoviskách, na chatách a chalupách, v hoteloch, moteloch, penziónoch a ostatných ubytovacích zariadeniach.
- Spotrebič smú používať aj deti vo veku nad 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, aj keď nemajú dostatok znalostí a skúsenosti za podmienky, že sú pod dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a o možných nebezpečenstvách pri jeho používaní. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržba, ktoré má vykonávať používateľ, nesmú robiť deti, pokiaľ nemajú viac než 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
  Spotrebič a prívodný elektrický kábel nenechávajte v dosahu detí, ak ich vek nedosiahol 8 rokov.
- Spotrebič nenechávajte v dosahu detí a nenechávajte ho v prevádzke bez dozoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez platní na pečenie.
- Spotrebič odložte, až po jeho úplnom vychladnutí.
- Spotrebič počas používania nikdy nepremiestňujte.

Nebezpečenstvo popálenia!!

Nedodržanie tohto upozornenia bude znamenať riziko popálenín.

- Počas činnosti spotrebiča sa jeho vonkajší povrch môže veľmi zohriať. Vždy používajte držadlo (2) alebo, a je to nevyhnutné, kuchynské chňapky.
- Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až po úplnom vychladnutí spotrebiča.
- Teplotná sonda sa smie používať iba na meranie teploty jedla. Pri vsunutí do jedla dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich dielov!

Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Potraviny nepripravujte zabalené do plastovej fólie, do alobalu ani do polyetylénových vreciek, aby ste predišli riziku požiaru.
- Po čistení, pred opätovným vložením platní na pečenie do spotrebiča, ich nechajte úplne vysušiť.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky Nariadenia (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Likvidácia spotrebiča

Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku na separovaný zber odpadu.

OPIS

1. **Základňa a veko:** pevná štruktúra z nehrdzavejúcej ocele s vekom so automatickým nastavením.
2. **Rukoväť**: robustná kovová rukoväť na reguláciu veka v závislosti od hrúbky potravín.
3. **Tlačidlá na uvoľnenie platne:** stlačením sa platňa uvoľní.
4. **Zariadenie na zablokovanie/odblokovanie grilovacích platní a páka na reguláciu výšky:** ak chcete zablokovať platňu/horné veko v želanej výške na prípravu jedál, ktoré si nevyžadujú pritlačenie.
5. **Páka na odblokovanie závesu:** umožňuje úplné otvorenie veka, aby sa dalo jedlo pripraviť na plochej platni.
6. **Stupne na reguláciu výšky.**
7. **Kontrolka zapnutia.**
8. **Tlačidlo Štart/Stop.**
9. **Ovládač termostatu spodnej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 240°C alebo na vypnutie spodnej platne.
10. Tlačidlo „SEAR" (zatiahnutie) spodnej platne.
11. Tlačidlo „Sendvič".
12. Tlačidlo „Hamburger".
13. Tlačidlo udržiavania v teple.
14. **Tlačidlo čas/teplotná sonda** „-": na reguláciu (skrátenie) doby prípravy jedla alebo zvýšenie cieľovej teploty sondy.
15. **Tlačidlo času/ teplotnej sondy** „+": na reguláciu (predĺženie) doby prípravy jedla alebo zvýšenie cieľovej teploty sondy.
16. **Ovládač termostatu hornej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 240°C alebo na vypnutie hornej platne.
17. Tlačidlo „SEAR" (zatiahnutie) hornej platne.
18. Konektor teplotnej sondy.
19. **Vyberateľné platne:** proti pripáleniu a s možnosťou umývania v umývačke riadu, ľahko sa čistia. POČET A TYP PLATNÍ SA MÔŽE MENIŤ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.

19a. **Platňa grilu:** ideálna na grilovanie biftekov, hamburgerov, kurčaťa alebo zeleniny

19b: **Hladká platňa:** na dokonalú prípravu palaciniek, vajíčok, slaniny a kôrovcov.

19c: **Horná platňa na vafle:** na prípravu všetkých typov vaflí (k pozícii s CG9167 alebo ako doplnkové príslušenstvo).

19d: **Spodná platňa na vafle:** na prípravu všetkých typov vaflí (k pozícii s CG9167 alebo ako doplnkové príslušenstvo).

20. **Tácka na zachytávanie tuku:** zabudovaná do spotrebiča, dá sa vybrať na uľahčenie čistenia.
21. Mierka pre vafle (iba na niektorých modeloch).
22. Teplotná sonda a puzdro.

PRVÉ POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a reklamné štítky z platne. Pred vyhodením obalového materiálu sa uistite, že ste vybalili všetky diely nového spotrebiča. Odporúča sa odložiť si škatuľu a obalový materiál pre ďalšie použitie.

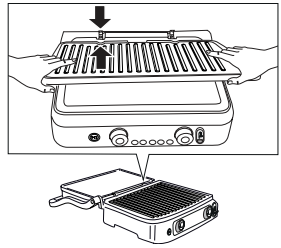
Poznámka: Pred použitím vyčistite základňu, veko a ovládače vlhkou utierkou, aby ste odstránili prach nahromadený počas prepravy. Dôkladne umyte platne na pečenie a tácku na zachytávanie tuku. Platne a tácku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.

Poznámka: Pri prvom použití môže zo spotrebiča unikať slabý pach a trochu dymu. Je to normálne a spoločné pre všetky spotrebiče, na ktorých je povrch proti pripáleniu.

Poznámka: vyberateľné platne na pečenie (grilovacie a hladké) sa dajú vzájomne vymieňať.

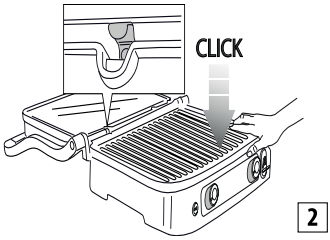
Vloženie platní na pečenie

- Spotrebič položte na rovný povrch (pozri obrázok 1). Platne vložte po jednej.



1

- Každú platňu, grilovaciu alebo hladkú, môžete vložiť iba do hornej alebo do spodnej polohy (pozri obrázok 2), s výnimkou pre platne na vafle.



2

Vybratie platní

Na pravej strane vyhľadajte tlačidlá na odblokovanie (**3**) platní. Ráznym stlačením vysuňte platňu zo základne. Platňu uchopte dvoma rukami, posuňte ju pozdĺž kovových držiakov a vyberte ju zo základne. Stlačte aj druhé tlačidlo na odblokovanie druhej platne, dodržte rovnaký postup.

Nebezpečenstvo popálenia!! Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až po vychladnutí spotrebiča.

Umiestnenie tácky na zachytávanie tuku

Počas pečenia musíte mať tácku na zachytávanie tuku vsunutú na mieste na zadnej strane spotrebiča. Tuk z jedla bude pretekať otvorom v platni a zachytí sa na tácke.

Poznámka: Počas pečenia často kontrolujte tácku na zachytávanie tuku a vyberajte ju, aby ste zabránili nadmernému nahromadeniu rozpusteného tuku.

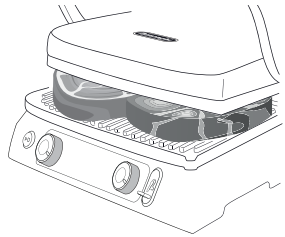
Po pečení zachytený tuk zlikvidujte správnym spôsobom.
Tácku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.

Pozor! Počas pečenia dávajte vždy veľký pozor.
Ak chcete spotrebič otvoriť, uchopte rukoväť, ktorá ostane studená. Naopak, diely z lisovaného hliníka budú veľmi horúce: počas pečenia a ihneď po príprave jedla sa ich nedotýkajte.
Pred akýmkoľvek úkonom na spotrebiči ho nechajte vychladnúť aspoň 30 minút.
Jedlá pripravujte výhradne s vsunutou táckou na zachytávanie tuku. Tácku na zachytávanie tuku nevyprázdňujte, kým spotrebič úplne nevychladne. Pri vyberaní tácky dávajte pozor, aby ste nevyliali kvapaliny.

POLOHY PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

Kontaktný gril (zatvorená poloha)

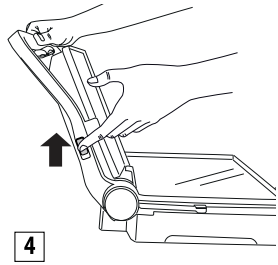
Horná platňa sa opiera o spodnú platňu. Je to počiatočná poloha a pri pečení, keď sa spotrebič používa ako kontaktný gril. Horná platňa sa automaticky prispôsobí hrúbke jedla položeného na spodnej platni.
Takto sa jedlo pečie rovnomerne na oboch stranách.
Kontaktný gril je ideálny na pečenie hamburgerov, vykosteného mäsa a tenkých rezňov, zeleniny a hrianok. Funkcia „kontaktného pečenia" je ideálna na prípravu jedál v krátkom čase a zdravým spôsobom. Na kontaktnom grile sa jedlo pečie rýchlo práve preto, že je v kontakte s platňami na oboch stranách súčasne (pozri obrázok 3).


3

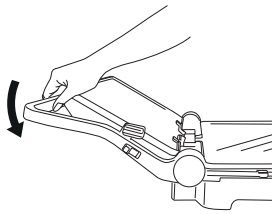
Drážky platne a otvor na zadnej strane spotrebiča umožňujú odtok a zachytávanie tuku v príslušnej tácke.
Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a závesom, ktoré umožňujú regulovať hornú platňu v závislosti od hrúbky jedál. Ak chcete upiecť na kontaktnom grile viac kusov súčasne, je vhodné, aby mali potraviny rovnakú hrúbku, čo umožní rovnomerné zatvorenie veka (horná platňa).

Otvorený gril

Horná platňa je vedľa spodnej platne. Spodná a horná platňa sú na rovnakej výške, čím tvoria veľkú plochu na pečenie. V tejto polohe sa spotrebič dá používať ako barbecue s grilovacími alebo hladkými platňami. Ak chcete spotrebič nastaviť do tejto polohy, bude treba nájsť predovšetkým páku na odblokovanie závesu, ktorá je na ľavej strane. Rukoväť uchopte pravou rukou a ľavou posuňte páku na uvoľnenie smerom nahor (obrázok 4).

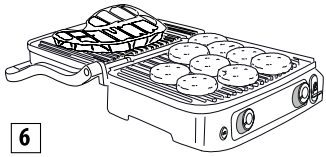

4

Posuňte rukoväť dozadu, aby sa veko úplne prevrátilo do plochej polohy (pozri obrázok 5).



5

Ak rukoväť pred potiahnutím páky na uvoľnenie mierne nadvihnete, zmierni sa tlak na záves a uľahčí sa tým otvorenie platne. Spotrebič sa dá používať ako barbecue na prípravu hamburgerov, biftekov, kurčaťa a rýb. Režim barbecue predstavuje univerzálnejší spôsob používania spotrebiča. Platne sa nachádzajú v otvorenej polohe a teda je k dispozícii dvojitý povrch na pečenie (pozri obrázok 6).

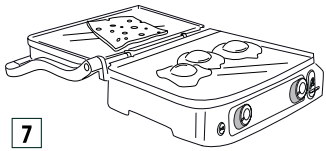


6

Na platniach sa dajú pripraviť rôzne jedlá bez toho, že by sa miešali chute, alebo sa dá pripraviť väčšie množstvo rovnakého jedla.

Režim barbecue umožňuje grilovanie kusov mäsa rôznej veľkosti, pričom každý kus dosiahne dokonalý stupeň upečenia. V tomto režime budete musieť jedlo počas pečenia obracať.

Spotrebič sa dá používať aj s hladkými platňami na prípravu palaciniek, syra, vajíčok a slaninky na raňajky (pozri obrázok 7).



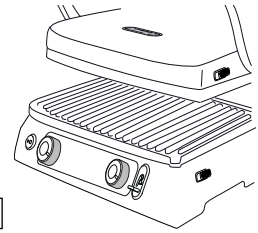
7

Veľká plocha na pečenie umožňuje prípravu rôznych jedál súčasne alebo väčšie množstvo rovnakého jedla.

Funkcia rúry s grilom

Tento režim (pozri obrázok 8) je ideálny na pomalé a rovnomerné grilovanie vysokých jedál bez kontaktu.

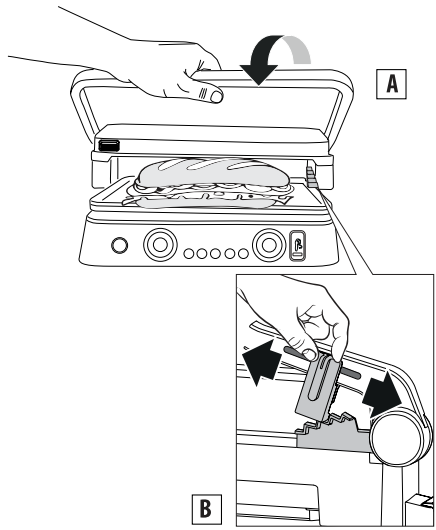
Ideálna na prípravu zeleniny s vysokým obsahom vody, pretože voda sa môže odpariť.



8

Túto polohu môžete používať na prípravu mäkkých sendvičov a jedál, ktoré sa nemusia pritláčať.

- Uložte potraviny na spodnú platňu.
- Uchopte ju za rukoväť, znížte hornú platňu tak, aby sa skoro dotýkala jedla (obr. A).
- Umiestnite zarážku na zablokovanie/odblokovanie platní a páku na reguláciu výšky (4) do želanej polohy posunutím páky.
- Horná platňa sa zablokuje na mieste. K dispozícii je 5 rôznych nastavení výšky (obr. B).



A

B

POUŽITIE

REŽIM MANUÁLNY

Po správnej príprave spotrebiča, keď je pripravený na pečenie, zvoľte teplotu z intervalu 60 °C až 240 °C pre každú z dvoch platní (hornú a spodnú), použite ovládače termostatu 9 a 16). Stlačte tlačidlo štart/stop- Rozsvieti sa kontrolka ON.

V závislosti od zvolenej teploty bude na zohriatie spotrebiča potrebných niekoľko minút. Keď termostat dosiahne želanú

teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY".
Teplota sa dá počas pečenia kedykoľvek zmeniť.

FUNKCIA časomera

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „*READY*", zvoľte polohu pečenia (pozri odsek „poloha pri pečení"), potom uložte potraviny na platne. Doba pečenia sa dá zvoliť stláčaním tlačidiel časomeru (14 a 15). Po ukončení doby pečenia sa na displeji zobrazí „*END*", ozve sa 5 zvukových znamení spotrebiča**, ale spotrebič ostane zapnutý**. Po upečení jedla spotrebič vypnite stlačením tlačidla štart/stop (8) alebo otočte ovládače termostatu (9 a 16) do polohy "●".

Poznámka: **spotrebič sa vypne automaticky po 90 minútach fungovania.**

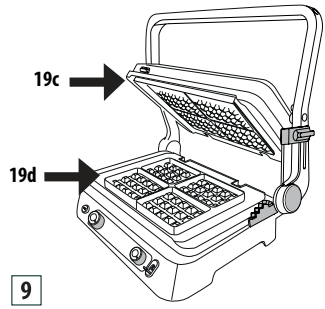
FUNKCIA zatiahnutia

Pri tejto funkcii sa horná a/alebo spodná platňa zahreje na niekoľko minút na vyššiu teplotu. Je ideálna na rýchle opečenie (zatiahnutie) jedla na začiatku pečenia (ideálne na hrubšie kusy mäsa). Stlačte tlačidlo štart/stop, potom platne predohrejte stlačením tlačidiel funkcie zatiahnutia (10 a 17). Počas predohrevu led okolo tlačidla zatiahnutia blikajú. Keď platňa dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál spotrebiča a led ostane jednu minútu svietiť nepretržite.
Potraviny položte na platne ihneď. Počas tejto minúty spotrebič ohreje platňu na teplotu na zatiahnutie mäsa. Potom led zhasne, na displeji sa zobrazí teplota nastavená na termostate a spotrebič bude zohrievať platne podľa teploty termostatu.

Poznámka: Táto funkcia sa môže používať iba raz za 30 minút. Po ukončení cyklu, ak stlačíte tlačidlo zatiahnutia do 30 minút, led okolo tlačidla na zatiahnutie blikne 5-krát a zaznejú 3 zvukové signály. Úkon sa nedá nastaviť na elektronické ovládanie.

REŽIM vaflí (iba na niektorých modeloch)

- Vložte platne na vafle (19c/19d) podľa postupu na obr. 1. Všimnite si, že v tomto prípade sa platne nedajú zameniť, každá platňa musí byť vložená ako vidno na obrázku 9.
- Po vložení spodnej platne do spotrebiči sa na displeji zobrazí OFF-1-2 alebo 3 (v závislosti od polohy ovládačov). Otočte ovládače termostatu do želanej polohy (1= svetlé, 2= stredné, 3= tmavé) a stlačte tlačidlo štart/stop.
- Spotrebič spustí fázu predbežného ohrevu. Keď termostat dosiahne želanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY".



9

- Platne mierne namažte roztopeným maslom
- **Obsah odmerky vlejte do dvoch formičiek na platni.**
- Cesto mierne rozotrite a spotrebič zatvorte**.**
- Pečte počas doby uvedenej v receptoch.
  Ak nastavíte časomer, po ukončení cyklu pečenia spotrebič trikrát pípne, časomer sa vypne a na displeji sa zobrazí hlásenie „END". Spotrebič ostane zapnutý. Po príprave poslednej vafle stlačte tlačidlo štart/stop, aby ste spotrebič vypli.
- Ak chcete pripraviť ďalšie vafle, naneste na spodnú platňu ďalšie cesto a zopakujte vyššie uvedený postup.

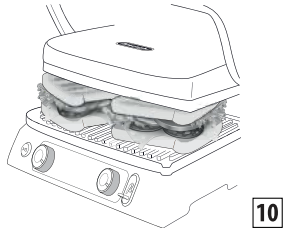
Pozor! Na vybratie vaflí nepoužívajte kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu.

Poznámka: Táto funkcia bola optimalizovaná pre spotrebič v polohe ZATVORENÝ.

FUNKCIA sendvič

Táto funkcia je ideálna na opečenie chleba zvonku a na ohriatie vnútra sendvičov. Stlačte tlačidlo SENDVIČ (11), rozsvieti sa LED funkcie a na displeji sa zobrazí predvolená doba pečenia (05:00). Túto dobu môžete kedykoľvek zmeniť jednoduchým stlačením tlačidiel - (14) alebo + (15). Teplota je predvolená a nedá sa meniť, pretože ovládače sú vypnuté. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP: rozsvieti sa kontrolka ON (čas na displeji začne blikať). Spotrebič spustí fázu predbežného ohrevu. Keď termostat dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY". Položte sendvič na spodnú platňu, ako vidno na obrázku 10, znížte hornú platňu a stlačte tlačidlo SENDVIČ, čím začne odpočítavanie času pečenia. Po upečení zaznie päť zvukových signálov a na disp-

leji sa zobrazí „--:- -". Po príprave posledného sendviča stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spotrebič vypli.



10

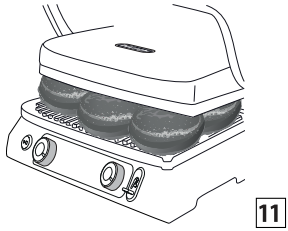
Pozor! Na vybratie sendviča nepoužívajte žiadne kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu na platniach.

Poznámka: zo stavu pripravenosti, ak nestlačíte tlačidlo sendviča druhýkrát do 60 minút, spotrebič sa vypne. Táto funkcia bola optimalizovaná pre spotrebič v polohe ZATVORENÝ.

Funkcia HAMBURGER

Táto funkcia je ideálna na pečenie hamburgera. Stlačte tlačidlo HAMBURGER (12): rozsvieti sa LED funkcie a na displeji sa zobrazí predvolená doba pečenia (*08:00*). Túto dobu môžete kedykoľvek zmeniť jednoduchým stlačením tlačidiel - (14) alebo + (15). Teplota je predvolená a nedá sa meniť, pretože ovládače sú vypnuté. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP: rozsvieti sa kontrolka ON (čas na displeji začne blikať). Spotrebič spustí fázu predbežného ohrevu.

Keď termostat dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY". Položte hamburger na spodnú platňu, ako vidno na obrázku 11, znížte hornú platňu a stlačte tlačidlo HAMBURGER, čím začne odpočítavanie času pečenia.



11

Po upečení zaznie päť zvukových signálov a na displeji sa zobrazí „--:- -". Po príprave posledného hamburgeru stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spotrebič vypli.

Pozor! Na vybratie hamburgera nepoužívajte žiadne kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu na platniach.

Poznámka: zo stavu pripravenosti, ak nestlačíte tlačidlo hamburgera druhýkrát do 60 minút, spotrebič sa vypne. Táto funkcia bola optimalizovaná pre spotrebič v polohe ZATVORENÝ.

Funkcia KEEP WARM (udržiavanie v teple)

Táto funkcia je ideálna na udržiavanie teplých jedál po príprave a pred podávaním. Stlačte tlačidlo KEEP WARM (13): rozsvieti sa led funkcie.

Po aktivovaní funkcie sa teplota platní automaticky prepne z predchádzajúcej na 60 °C. Vzhľadom na to, že sa platne neochladia ihneď, odporúča sa skrátiť prípravu jedla o niekoľko minút (príprava sa dokončí počas funkcie udržiavania v teple).

Používanie tejto funkcie sa neodporúča pre jedlá ako filé a rezne, pretože pri dlhšom státí v teple stvrdnú. Naopak, je veľmi vhodná pre mastné jedlá, ako klobásky, rebierka, hydina, hamburger, zelenina, kukuričná kaša a niektoré druhy rýb.

- **Ak ste nenastavili dobu prípravy,** stlačením tlačidla KEEP WARM (13) sa funkcia spustí ihneď (na displeji sa zobrazí doba udržiavania v teple a, namiesto teploty, bude blikať 6 prúžkov).
- **Ak ste nastavili dobu prípravy** a stlačíte tlačidlo KEEP WARM (13), po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania v teple.

Aby ste spotrebič vypli, stlačte tlačidlo štart/stop alebo, avšak iba v manuálnom režime, nastavte 2 ovládače do polohy "●". Funkcia sa nedá prepnúť z funkcie KEEP WARM do funkcie prípravy jedla. Pred zapnutím funkcie prípravy jedla musíte spotrebič vypnúť. Funkcia KEEP WARM sa vypne automaticky po **60 minútach**.

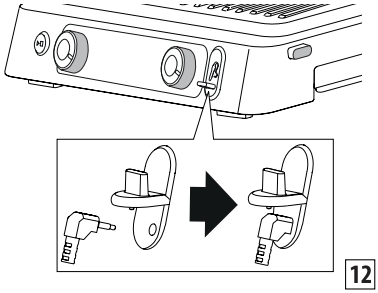
Ak pripojíte sondu a zvolíte funkciu KEEP WARM pred stlačením tlačidla Štart/Stop, keď dosiahne želanú teplotu, spotrebič sa automaticky prepne na funkciu KEEP WARM.

Dôležité! ak sa funkcia udržiavania v teple používa na udržiavanie teplých hamburgerov alebo sendvičov, obe platne ostanú zapnuté, aj keď sú ovládače v polohe "●".

Ak sa funkcia na udržiavanie v teple používa na počas manuálneho režimu (kontaktný gril, grilovacie platne, otvorený gril), budú funkčné iba zapnuté platne (ak je jeden ovládač v polohe "●" počas pečenia, príslušná platňa ostane VYPNUTÁ, aj počas funkcie udržiavania v teple).

TEPLOTNÁ SONDA

Toto príslušenstvo je ideálne na kontrolu vnútornej teploty jedla, aby sa pieklo pri želanej teplote. Vsuňte sondu (22) do príslušného konektora (18), ako vidno na obrázku 12. Displej sa automaticky prepne z režimu časomeru na režim teploty sondy, ako vidno na obrázku 13.

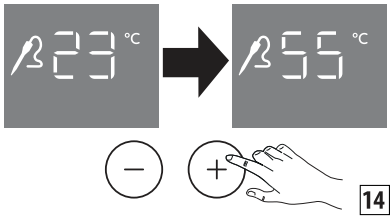


12



13

Sonda sa môže používať v dvoch rôznych režimoch. V prvom sa jednoducho kontroluje teplota jedla vždy, keď je to potrebné. V takom prípade vsuňte sondu do jedla a vytiahnite ju. Druhou možnosťou je nechať sondu vnútri jedla počas pečenia. V takom prípade je možné nastaviť želanú cieľovú teplotu stlačením tlačidiel časomer/teplotná sonda - (14) a + (15), ako vidno na obrázku 14.



14

Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznejú zo spotrebiča 3 zvukové signály (vždy vám odporúčame kontrolovať jedlo vo viacerých miestach, až potom ich zložiť z platne. Iba tak budete mať istotu, že ste sondu vsunuli do stredu jedla). Spotrebič ostane zapnutý. Ak nastavíte dobu prípravy jedla a vsuniete sondu, čísla na displeji budú vždy indikovať teplotu sondy. Preto nebude možné vidieť predtým nastavenú dobu (doba sa zobrazí až po vytiahnutí sondy). V takom prípade, ak ste nastavili 2 ovládače (časomer a cieľovú teplotu), spotrebič bude odpočítavať čas, potom zaznie 5 zvukových znamení, zatiaľ čo po dosiahnutí cieľovej teploty zaznejú 3 zvukové znamenia. V oboch prípadoch ostane spotrebič zapnutý. Ak sa sonda používa s funkciou HAMBURGER, predvolená cieľová teplota bude 80 °C. Dá sa zmeniť stláčaním tlačidiel časomer/teplotná sonda - (14) a + (15).

Pri automatických funkciách je doba vždy nastavená, aj keď sa po vsunutí sondy nezobrazuje.

Ak sa sonda používa s funkciou sendvič, môže sonda iba monitorovať teplotu: cieľová teplota nie je k dispozícii. Pri automatických funkciách je doba vždy nastavená, aj keď sa po vsunutí sondy nezobrazuje.

Pozor! koniec sondy je špicatý, pri manipulácii s ňou dávajte pozor. Uskladňujte ju mimo dosahu detí.

Nebezpečenstvo popálenia!! Teplotná sonda sa smie používať iba na meranie teploty jedla. Pri vsunutí do jedla dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich dielov!

Poznámka: sonda sa nesmie vkladať do umývačky riadu ani ponárať do vody, preto sa odporúča čistiť povrch sondy mäkkou špongiou alebo utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom neutrálneho umývacieho prípravku.

ODPORÚČANÉ TEPLOTY		
HOVÄDZIE		
Filé/biftek	(krvavý)	52 °C
	(stredne prepečený)	58 °C
	(prepečený)	65 °C
rebierka		93 °C
hamburger		72 °C
JAHŇACINA		
rezeň		65 °C
BRAVČOVÉ		
filé	(stredne prepečené)	65 °C
	(prepečený)	72 °C
rezeň		72°C
klobásky		80 °C
rebierka		88 °C
KURČA A MORKA		
prsia		75 °C

krídelká	80 °C
RYBY	
vcelku	63 °C

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Údržba zo strany používateľa

- Nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškriabať platne proti pripáleniu. Používajte drevené alebo plastové teplo odolné pomôcky.
- Medzi jednotlivými cyklami prípravy jedla odstráňte zvyšky jedla cez otvor na odtok tukov a zachyťte na tácku pod platňou, nakoniec očistite papierovým obrúskom a začnite s prípravou ďalšieho jedla.
- Pred každým úkonom čistenia nechajte spotrebič vychladnúť aspoň počas 30 minút.

Čistenie a údržba

Poznámka: Pred čistením spotrebiča sa uistite, že úplne vychladol.

Po ukončení pečenia spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Spotrebič nechajte vychladnúť aspoň počas 30 minút. Vyprázdnite tácku na zachytávanie tuku. Tácka na zachytávanie tuku sa môže umývať ručne alebo v umývačke riadu.

Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní (3), aby ste ich vybrali zo spotrebiča. Pred dotknutím sa platní sa uistite, že platne úplne vychladli. Platne na pečenie môžete umývať v umývačke riadu, no časté umývanie v umývačke by mohlo poškodiť vlastnosti povlaku. Preto sa odporúča čistiť vonkajšok platne na pečenie mäkkou špongiou alebo navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom.

Na čistenie platní nepoužívajte kovové nástroje.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napájacie napätie	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Príkon:	- 2200 W (grilovacia a hladká platňa)
	- 1800 W (vafle)

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Hlásenie chyby na displeji	OPIS	PROBLÉM	NÁPRAVA
	Žiadne zvýšenie tepla na niektorej z platní na pečenie.	Elektronická kontrola zistila, že jedna z platní na pečenie nedosiahla nastavenú teplotu. Platňa nie je správne vsunutá do spotrebiča. Môže byť poškodený ohrevný článok vnútri platne. Môže byť prerušené pripojenie ohrevného článku. Môže byť poškodená elektronická kontrola.	Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je platňa správne vsunutá do spotrebiča. Ak by sa tým problém nevyriešil, je možné, že sa vyskytla porucha spotrebiča. Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.
	Prekročená doba zapnutia ohrevného článku.	Elektrická kontrola zistila, že ohrevný článok ostal zapnutý príliš dlho.	Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Na platne neklaďte príliš veľké kusy potravín ani zmrazené potraviny, pretože ohrevné články by sa mohli preťažiť. Kontrolné zariadenie zobrazuje hlásenie chyby a spotrebič sa vypne. Pred novým cyklom prípravy jedla nechajte spotrebič vychladnúť.
	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Treba vymeniť teplotnú sondu. Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.

	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	Poznačte si označenie chyby. Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Treba vymeniť teplotnú sondu. Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.
		Spotrebič sa nezapne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do elektrickej sieťovej zásuvky. Spotrebič zapojte do inej zásuvky elektrickej siete. Skontrolujte automatický bezpečnostný vypínač. Ak by sa tým problém nevyriešil, je možné, že sa vyskytla porucha spotrebiča. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.
		Po stlačení tlačidla ŠTART/STOP sa spotrebič nezapne.	Oba ovládače na nastavenie teploty sú v polohe „●" a na hornom aj spodnom displeji sa zobrazuje OFF. Otočte ovládač na želanú teplotu, potom stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.

		Keď stlačíte tlačidlá na opečenie povrchu jedla, zatiahnutie, na displeji bude blikať „SEAR“ (Zatiahnuť), potom sa funkcia zatiahnutia vypne.	Funkcia zatiahnutia je k dispozícii každých 30 minút cyklu prípravy jedla. Ak by ste sa snažili vykonať druhý cyklus zatiahnutia pred uplynutím 30 minút, úkon bude odmietnutý. Pred začatím nového cyklu zatiahnutia počkajte 30 minút.
	Chyba termosondy	Termosonda je príliš teplá alebo elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	Odpojte termosondu a pred ďalším pripojením ju nechajte vychladnúť. Ak sa nápis *ERR* zobrazí znovu, musíte termosondu vymeniť. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.
		Pri vsunutí konektora sondy do spotrebiča sa displej neprepne z režimu časomera na zobrazovanie teploty.	Teplotnú sondu alebo konektor treba vymeniť. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.

TABUĽKA PEČENIA

POZNÁMKA PRE MODEL CG9160: Ak máte k dispozícii tento model (ktorý má iba jednu grilovaciu platňu a iba jednu hladkú platňu), typ platne uvedený v príslušnom stĺpci sa musí nainštalovať do spodnej časti spotrebiča, druhá platňa do hornej časti.

HOVÄDZIE	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	STUPEŇ PEČENIA	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	Z A - TIAH-NUTIE	MIN	ODPORÚČANIA
Biftek	0,5 – 1	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	2 – 3	potraviny dobre potrite olejom
Biftek	0,5 – 1	4	Prepečené	OTVORENÝ GRIL	gril	240		5 – 6	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Filé	3-4	4	Krvavé	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3-4	4	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3-4	4	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	10 – 11	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2-3	2	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2-3	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2-3	4	Stredne prepečené	OTVORENÝ GRIL	gril	240		10 – 12	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Rebierko	2-3	4	Prepečené	OTVORENÝ GRIL	gril	240		14 – 16	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Špíz		6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		13 – 15	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte

JAHŇA-CINA	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	STUPEŇ PEČENIA	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Kotleta	1,5-3	6	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	10 – 12	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia kotlety obráťte
Kotleta	1,5-3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	12 – 14	

BRAVČOVÉ	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	Z A - TIAH-NUTIE	MIN	ODPORÚČANIA
Biftek	1-2	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	7 – 9	potraviny dobre potrite olejom
Biftek	1-2	8	OTVORENÝ GRIL	gril	240		14 – 16	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		9 – 11	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	8	OTVORENÝ GRIL	gril	240		11 – 13	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Bravčové rebierka		6-8	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		20 – 25	dvakrát alebo trikrát obráťte
Slaninka		4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		1 – 2	
Klobáska		8	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		16 – 18	klobásky prepichnite vidličkou
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		14 – 16	potraviny potrite olejom, 1-2-krát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		8 – 10	

KURČA A MORKA	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	Z A - TIAH-NUTIE	MIN	ODPORÚČANIA
Prsia	<1	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	3 – 4	potraviny dobre potrite olejom
Stehno		3	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		20 – 25	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Krídelká		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		14 – 16	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		11 – 13	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		6 – 8	
Pikantné kurča		1	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		40 – 45	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte

CHLIEB	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Obložený chlieb	2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	2 – 3	
Krajce chleba	4	OTVORENÝ GRIL	hladká platňa	240	4 – 5	v polovici pečenia obráťte

ZELENINA	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Plátky baklažánu	1	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	4 – 6	potraviny dobre potrite olejom
Plátky cukety	2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	6 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Paprika rozkrojená na štvrtiny	2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Plátky paradajky	1	OTVORENÝ GRIL	hladká platňa	240	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom; v polovici pečenia obráťte
Plátky cibule	2	KONTAKTNÝ GRIL	hladká platňa	240	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom, často miešajte lopatkou

RYBY	MNOŽSTVO	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Vcelku	250 g	1	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Filé	500 g	1	RÚRA S GRILOM	gril	240	25 – 30	jedlo potrite olejom, hornú platňu nastavte tak, aby sa mierne dotýkala jedla, ale nestláčala ho
plátok	450 g	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Špíz	500 g	6	OTVORENÝ GRIL	gril	240	10 – 12	potraviny potrite olejom; raz alebo dvakrát obráťte
Kalamáre	400 g	1-2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	10 – 12	potraviny dobre potrite olejom
Ráčiky	400 g	10-12	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	4 – 6	potraviny dobre potrite olejom

DEZERT	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Lievanec	4	OTVORENÝ GRIL	hladká platňa	200	4 – 5	platne namažte maslom, v polovici pečenia obráťte
Vafle	4	KONTAKTNÝ GRIL	VAFLE	1 - 2 - 3	4 – 5	platne namažte maslom
Plátky ananásu	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	5 – 6	platne namažte maslom

RECEPTY

PRAŽENICA, ÚDENÁ SLANINKA A HRIANKA

SUROVINY:

- vajíčka 2
- slaninka 2 plátky
- mlieko 10 ml
- soľ a čierne korenie podľa chuti
- chlieb na hrianky 2 plátky

PRÍPRAVA:

Vajíčka vyšľahajte s mliekom a jemne mletou soľou, kým nedosiahnete ľahkú kyprú hmotu. Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", nalejte rozšľahané vajíčka do rohu platne a pečte 2 – 3 min, pričom dávajte pozor a dobre ich miešajte, aby sa zmes rovnomerne prepiekla. Medzitým na tej istej platni pečte aj plátky slaninky počas 3 – 4min, a na druhej platni počas 3 – 4 min. opečte krajce chleba, v polovici pečenia krajce obráťte. Naložte jedno na tanier a servírujte.

HRIANKY S BAKLAŽÁNOVOU PENOU

SUROVINY:

- baklažán 1
- tvaroh 100 g
- prelisovaný cesnak podľa chuti
- petržlen podľa chuti
- olivový olej 40 ml
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- bageta 1

PRÍPRAVA:

Umyte baklažán, ošúpte ho a nakrájajte na hrubšie plátky.
Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", uložte plátky baklažánu na spodnú platňu a pečte ich približne 8 – 10 min, kým nezmäknú. Plátky baklažánu pokrájajte na väčšie kusy a vložte ich do mixéra spolu s tvarohom, strúčikom cesnaku a pokrájaným petržlenom, so štipkou soli, čierneho korenia a s olejom. Rozmixujte na jemno, aby ste získali hladkú hmotu. Chlieb (nakrájaný na krajce) potrite olejom a opečte ho pri teplote 240 °C v režime KONTAKTNÝ GRIL 1 – 2 minúty, kým nedosiahnete želaný stupeň zapečenia.
Opečené krajce namažte penou z baklažánov, pokropte dvoma lyžicami oleja a podávajte.

MÄSOVÝ ŠALÁT S RUKOLOU A ČEREŠŇOVÝMI PARADAJKAMI

SUROVINY:

- plátky teľacieho mäsa 2
- rukola 100 g
- čerešňové paradajky 10-12
- vločky parmezánu 100 g
- soľ podľa chuti
- olivový olej podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte šalát z rukoly a paradajok. Umyte rukolu, rozprestrite ju na čistú utierku a nechajte ju osušiť, paradajky nakrájajte na 4 dieliky. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", uložte predtým olejom potreté plátky mäsa, pritlačte hornou platňou a pečte 2 – 3 min, podľa želaného stupňa opečenia. Mäso pokrájajte na rezance, uložte ich na podklad z rukoly a paradajok, osoľte a posypte vločkami parmezánu. Ochuťte olejom.

REBIERKA AROMATIZOVANÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovädzie rebierka (2, každé 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVÚ ZMES:

- rasca 2 lyžičky
- kávové zrná 2 lyžičky
- papričky 2 lyžičky
- paprika 1 lyžička
- hrubo mletá soľ 1 lyžička
- čierne korenie 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Pripravte kávovú zmes: vsypte rascu a kávu do mlynčeka a zomeľte, nie veľmi nahrubo. Zmes vsypte do misky, doplňte ostatné suroviny a dobre premiešajte. Mäso mierne potrite olejom a ochuťte korením; všetko zakryte a nechajte pri teplote prostredia na približne 30 min. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240 °C. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali a tlačidlo SEAR (Zatiahnuť) pre obe platne. Keď nápis „SEAR" (Zatiahnuť) prestane blikať, uložte plátky mäsa na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 6 – 8 minút, podľa želaného stupňa opečenia. Podávajte teplé.

HOVÄDZIE FILÉ S HUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- hovädzie filé 4
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti, pomlieť tesne pred podávaním
- strúčiky cesnaku 2
- dijonská horčica 20 ml
- maslo 60 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY NA HUBOVÚ OMÁČKU:

- maslo 30 g
- gorgonzola 2 lyžičky
- cibuľky 2
- huby 300 g
- whisky 1/2 pohárika
- smotana 200 g
- citrónová šťava podľa chuti
- petržlen podľa chuti

PRÍPRAVA:

Mäso ochuťte soľou a čiernym korením a nechajte odpočívať približne jednu hodinu pri izbovej teplote.

Pripravte hubovú omáčku: rozpusťte maslo v kastróliku, pridajte nakrájanú cibuľku a osmažte ju počas 2 – 3 min. Pridajte huby a smažte ďalších 5 min. Prilejte whisky, povarte 1 min, prilejte pohár vody a povarte ešte približne jednu minútu. Prilejte smotanu, citrónovú šťavu, petržlen, gorgonzolu a prevarte

Znížte plameň a omáčku zahustite, ochuťte soľou a čiernym korením, odložte.

Medzitým pripravte omáčku na potretie plátkov mäsa počas pečenia. V malom kastróliku rozpusťte maslo, pridajte horčicu a cesnak. Varte na miernom ohni, kým sa maslo neroztopí. Udržiavajte v teple.

Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte termostat spodnej a hornej platne na 240 °C.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali a tlačidlo SEAR pre obe platne.

Plátky mäsa potrite omáčkou na oboch stranách. Keď nápis „SEAR" na displeji prestane blikať, uložte ich na spodnú platňu a gril zatvorte. Pečte 6 – 8 min, podľa želaného stupňa opečenia a hrúbky plátkov mäsa. Po upečení mäso vyberte a podávajte ich poliate hubovou omáčkou, ktoré ste pripravili vopred.

HAMBURGER S RAŽNÝM CHLEBOM

SUROVINY:

- ražný chlieb 8 plátkov
- kvalitné mleté mäso 500 g
- plátky ementálu 100 g
- olivový olej 20 ml
- nakrájaná cibuľa 2
- maslo s teplotou prostredia podľa chuti
- worchesterová omáčka 2 lyžičky
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- cukor pol lyžičky

PRÍPRAVA:

Pripravte hamburgery: v miske premiešajte mleté mäso, worchesterovú omáčku, soľ, čierne korenie a všetko dobre spojte. Rukami vytvorte 4 hamburgery s hrúbkou približne 2 cm. Spotrebič nakonfigurujte na režim OTVORENÝ GRIL a vsuňte hladkú platňu dolu a grilovaciu platňu hore. Nastavte termostat spodnej a hornej platne na 240 °C.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", uložte nakrájané

cibule, ochutené olivovým olejom a cukrom na spodnú platňu a pečte ich približne 5 – 6 min, často ich miešajte lopatkou, aby sa opiekli rovnomerne do mäkka. Súčasne na druhej platni nechajte piecť hamburgery približne 12 minút, pričom ich po 5 – 6 minútach obráťte (doba pečenia sa mení v závislosti od hrúbky hamburgera). Ihneď po opečení cibule ju zložte z platne a 1 – 2 minúty nechajte opekať krajce chleba namazané maslom iba z jednej strany.

Uložte krajce chleba na lopárik opečenou stranou nahor, posypte cibuľou, hore položte hamburger a hamburger prikryte syrom. Prikryte druhým krajcom chleba, opečenou stranou obrátenou nadol, stlačte tlačidlo „SANDWICH" (Sendvič). Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", vložte sendviče a dobre pritlačte hornou platňou.

Pečte približne 2 – 3 min, podľa želaného stupňa opečenia.

JAHŇACIE KOTLETY S BALZAMIKOVÝM OCTOM A ROZMARÍNOM

SUROVINY:

- jahňacie kotlety 6
- posekaný rozmarín 10 g
- posekaný cesnak 10 g
- balzamikový olej 100 ml
- cukor 15 g
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Všetky suroviny dobre premiešajte vo väčšej nádobe; zakryte a jahňacinu nechajte marinovať v chladničke 1 – 2 hodiny. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis „READY", uložte kotlety na spodnú platňu. Pečte približne 11 – 13 minút, v závislosti od želaného stupňa prepečenia a od hrúbky kotlety (odporúčame obrátiť ich v polovici pečenia, pretože kosť bráni hornej platni v kontakte s mäsom). Medzitým v malom kastróliku zahrejte marinádu a grilované jahňacie kotlety podávajte poliate touto omáčkou.

KURČACIE ŠPÍZY SO SMOTANOU OCHUTENOU MEDOM A LIMETKOU

SUROVINY:

- kuracie prsíčka 500 g

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- štipľavé papričky 1 lyžička
- koriander 1 lyžička
- olivový olej 10 cl
- cibuľky 2
- strúčiky cesnaku 3
- strúhaný zázvor 2 lyžičky
- cukor 2 lyžičky
- šťava z limetky 10 ml
- hrubo mletá soľ 2 lyžička
- čierne korenie podľa chuti

SUROVINY NA SMOTANOVÝ KRÉM S MEDOM A LIMETKOU:

- smotana 5 ml
- strúhaná kôra z limetky 1/2 lyžičky
- šťava z limetky 10 ml
- olivový olej 10 ml
- med 10 ml
- soľ podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte marinádu: všetky suroviny vložte do mixéra a mixujte, kým nezískate homogénnu zmes. Do hlbokého taniera vložte kuracie mäso pokrájané na kocky s veľkosťou strany 2 cm, prilejte marinádu, dávajte pozor, aby ste poliali všetky kúsky kurčaťa rovnomerne. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte marinovať 1 – 2 hodiny.

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte ochutenú smotanu, zakryte priesvitnou fóliou a uchovajte v chladničke. Kúsky kurčaťa napichajte na špízy. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", uložte špízy na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 11 – 13 min, pričom ich 1 – 2-krát otočte. Špízy podávajte teplé, poliate smotanou ochutenou limetkou a medom.

PROVENSÁLSKE KURACIE STEHNÁ

SUROVINY:

- kuracie stehná 3 (550 g)

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- suché biele víno 25 ml
- olivový olej 40 ml
- kremžská horčica 30 ml
- biely vínový ocot 30 ml
- provensálske bylinky 4 lyžičky
- posekaný cesnak 2 strúčiky
- hrubo mletá soľ 2 lyžička
- štipľavé kayenské papričky 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte marinádu. Ostrým nožom na viacerých miestach narežte mäso stehien a mierne ich otvorte.

Vložte stehná do misky a rovnomerne ich potrite marinádou a nechajte marinovať 2 – 3 hodiny. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL.

Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 210°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte kuracie stehná na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 20 – 25 min, pričom ich 2 – 3-krát otočte. Po upečení ich uložte na servírovaciu misu a podávajte.

GRILOVANÉ RÁČIKY

SUROVINY:

- ráčiky 16/20 kusov

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- petržlen podľa chuti
- citróny 2
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- strúčiky cesnaku 2

PRÍPRAVA:

Pripravte marinádu jemným nastrúhaním cesnaku a petržlenu, prilejte citrónovú šťavu. Osoľte a pridajte mleté čierne korenie.

Umyte ráčiky, dobre ich osušte a nechajte ich aspoň pol hodiny marinovať. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 210°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte ráčiky, z ktorých ste nechali odkvapkať marinádu, na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 4 – 6 minút.

LOSOS NA GRILE S JOGURTOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- filé lososa 500 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY NA OMÁČKU:

- grécky jogurt 250 g
- cesnak 1 strúčik
- soľ 1 štipka
- cukor 1 štipka
- pažítka 20 g
- petržlen 20 g
- biele korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte omáčku: umyte a dobre osušte petržlen a pažítku, samostatne posekajte cesnak.

Do misky vlejte jogurt, pridajte bylinky, cesnak, soľ, cukor a čierne korenie a miešajte, kým nezískate jemný krém. Odložte do chladničky a nechajte v nej aspoň 30 minút.

Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Nastavte termostat spodnej a hornej platne na 240 °C.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, umiestnite predtým naolejované filé na spodnú platňu, znížte hornú platňu v režime RÚRA S GRILOM (v polohe čo najbližšie k potravinám, ale tak, aby sa nedotýkala potravín) a pečte približne 25 – 30 minút (na dosiahnutie lepšieho výsledku obráťte v polovici pečenia o 180°, pretože v zadnej časti je platňa bližšie ku potravinám).

Po upečení uložte lososa na servírovaciu misu a podávajte s jogurtovou omáčkou.

GRILOVANÝ KALAMÁR

SUROVINY:

- veľký kalamár 400 g
- citrón 1
- petržlen 1 zväzok
- olivový olej podľa chuti
- oregano podľa chuti
- soľ podľa chuti
- mletá štipľavá paprika podľa chuti

PRÍPRAVA:

Vypitvajte kalamár, odrežte hlavu, vyberte vnútornú kosť a dobre ho umyte.

Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 210°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis „READY", uložte predtým naolejovaného kalamára na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 10 – 12 minút. V miske pripravte zmes na ochutenie zmiešaním oleja s posekaným petržlenom, so štipkou oregana, soli a pálivej papriky.

Po upečení kalamára ho zložte z grilu a ochuťte ho omáčkou. Naložte jedno na tanier a servírujte.

BANÁNOVÉ LIEVANCE

SUROVINY:

- banán 1
- vajíčka 2 (1 celé + 1 bielok)
- mlieko 150 ml
- 100 g hladkej múky 00
- maslo 70 g
- soľ podľa chuti
- cukor 2 lyžičky
- prášok do pečiva 16 g

PRÍPRAVA:

Ošúpte banán, pretlačte ho vidličkou na pyré. V druhej mištičke vyšľahajte 1 celé vajíčko s cukrom a pomaly prilievajte mlieko, vždy miešajte. Pridajte 50 g roztopeného masla, potom prisypte preosiatu múku s práškom do pečiva, štipku soli a pridajte banánové pyré. Dobre premiešajte všetky suroviny a zmes vložte do chladničky na 10 minút.

Medzitým vyšľahajte bielok na tuhý sneh.

Zmes vyberte z chladničky a jemnými pohybmi zhora nadol do nej zamiešajte sneh z bielka. Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", namažte platne maslom a vlejte na platňu 1 – 2 lyžice cesta, rýchlo ho rozotrite, aby ste získali kruh. Nechajte piecť približne 2 minúty, kým sa nezačnú tvoriť bublinky po celom povrchu lievanca, potom ho obráťte a nechajte ho piecť ďalšie približne 2 minúty. Lievance môžete podávať rôznymi spôsobmi: s čokoládovým krémom, s javorovým sirupom, s čerstvými čučoriedkami, s čokoládovými vločkami, s medom, so šľahačkou alebo posypané práškovým cukrom.

GRILOVANÝ ANANÁS SO ZMRZLINOU

SUROVINY:

- ananás 1
- med podľa chuti
- trstinový cukor podľa chuti
- čerstvá mäta podľa chuti
- práškový cukor podľa chuti
- vanilková zmrzlina podľa potreby

PRÍPRAVA:

Odstráňte listy a šupu ananásu. Ovocie pokrájajte na plátky s hrúbkou 1 – 2 cm a každý plátok posypte cukrom a škoricou po oboch stranách. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY" (Pripraviť), potrite obe strany plátkov ananásu medom a uložte ich na platňu. Zatvorte platňu a pečte 5 – 6 min.

Po upečení uložte plátky ananásu na servírovaciu misu, ozdobte lístkami čerstvej mäty, posypte práškovým cukrom a podávajte so zmrzlinou.

IBA AK MÁTE PLATNE NA VAFLE

(k dispozícii ako samostatné príslušenstvo)

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 8 – 10 vaflí
PRÍPRAVA: 10 min
DOBA PEČENIA: 15min

SUROVINY:

- 315 g hladkej múky 00
- soľ 4 g
- prášok do pečiva 5 g
- sóda bikarbóna 4 g
- vajcia 100 g
- mlieko 490 ml
- rastlinný olej 80 ml
- cukor 30 g

PRÍPRAVA:

Vložte platne na vafle. Všetky suroviny vložte do misky, začnite kvapalnými surovinami. Miešajte 5 minút, aby sa dobre premiešali. Nastavte termostat do želanej polohy. Platne na vafle zahrejte. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte jednu odmerku cesta do dvoch formičiek vaflí, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (4- 5 min). Opakujte, kým neminiete všetku zmes. Ihneď podávajte.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 10 – 12 vaflí
PRÍPRAVA: 15 min
DOBA PEČENIA: 15 min

SUROVINY:

- múka na pečenie zákuskov 460 g
- soľ, 1/2 lyžičky
- prášok do pečiva 5 g
- cukor 30 g
- vajíčka 4
- vlažné mlieko 460 g
- roztopené maslo 70 g
- vanilkový extrakt 1/2 lyžičky

PRÍPRAVA:

Vložte platne na vafle. Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ a prášok do pečiva a odložte. V druhej miske vyšľahajte na penu žĺtky s cukrom, kým sa úplne nerozpustí cukor. Pridajte vanilkový extrakt, roztopené maslo, mlieko k vajíčkam a premiešajte metličkou. Spojte zmes vajíčok a mlieka ku zmesi múky a šľahajte, kým sa dobre nespojí. Nemiešajte príliš. V tretej miske vyšľahajte sneh z bielkov, šľahajte 1 – 2 minúty elektrickým šľahačom. Gumenou stierkou zamiešajte sneh opatrne do zmesi na vafle. Nemiešajte príliš.

Nastavte termostat do želanej polohy. Platne na vafle zahrejte. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte jednu odmerku cesta do dvoch formičiek vaflí, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (4- 5 min). Opakujte, kým neminiete všetku zmes. Ihneď podávajte.

ČOKOLÁDOVÉ A ŠKORICOVÉ VAFLE

DÁVKA NA: 8 – -10 vaflí
PRÍPRAVA: 10 min
DOBA PEČENIA: 15 min

SUROVINY:

- 460 g hladkej múky 00
- soľ 1 štipka
- prášok do pečiva 3 g
- cukor 170 g
- vajíčka 2
- vlažné mlieko 1345 ml
- maslo 80 g
- vanilkový extrakt 1 lyžička
- horká čokoláda 140 g
- kakaový prášok 60 g
- škorica 6 g

PRÍPRAVA:

Vložte platne na vafle. Čokoládu a maslo vložte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry a rúru zapnite na maximálny výkon na 30 sekúnd. Miešajte až do úplného rozpustenia čokolády a masla, kým nedosiahnete hladkú zmes. Nechajte mierne vychladnúť. Vo väčšej miske vymiešajte metličkou vajíčka, mlieko a vanilku a opatrne zamiešajte vychladnutú čokoládovú zmes, aby ste dosiahli hladkú zmes. Preosejte múku, cukor, kakaový prášok, škoricu, prášok do pečiva a soľ do väčšej misky. Zmes múky s ostatnými surovinami primiešajte k vajíčkam, všetko dobre premiešajte metličkou, kým nedosiahnete kyprú hladké zmes. Nastavte termostat do želanej polohy. Platne na vafle zahrejte. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY", namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte jednu odmerku cesta do dvoch formičiek vaflí, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (5 min.). Opakujte, kým neminiete všetku zmes. Ihneď podávajte.

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 aljzatból. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt-e.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon. Ellenőrizze, hogy jó állapotban vannak-e és metszetük megfelelő-e.
- A dugaszt soha ne a kábelt húzva vegye ki a konnektorból.

Figyelem!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, fennáll a veszély, hogy személyi sérüléseket okoz, vagy károsodik a készülék.

- Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe tisztítószeres vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok külsejét.
- 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 üzemelni felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket sütőlapok nélkül.
- Csak akkor helyezze vissza a készüléket, amikor már teljesen kihűlt.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben.

Égési sérülés veszélye!

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

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

hőmérsékletének mérésére használható. Amikor behelyezi az ételbe, ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a forró részeket!

Megjegyzés:

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

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

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

A készülék ártalmatlanítása

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

LEÍRÁS

1. **Talprész és fedél:** önszabályozó fedéllel ellátott rozsdamentes acél stabil szerkezet.
2. **Markolat:** fémből készült erős fogantyú a fedél ételek vastagságának megfelelő szabályozásához.
3. **A sütőlapot kioldó nyomógombok:**nyomja meg, hogy kioldja, és eltávolítsa a lapot.
4. **A grill sütőlapjait kioldó/rögzítő készülék és magasságbeállító kar:**hogy a felső sütőlapot/fedelet a kívánt magasságban rögzítse, és olyan ételeket készíthessen, amelyeket nem kell leszorítani.
5. **Csuklós pánt-kiengedő kar:** segítségével teljesen ki lehet nyitni a fedelet a sík helyzetben történő sütéshez.
6. **Magasságbeállítási lépések.**
7. **Bekapcsoló fény.**
8. **Start/Stop gomb.**
9. **Az alsó lap termosztátjának gombja:** a hőmérséklet 60°C-ról 240°C-ra való szabályozásához vagy az alsó sütőlap kikapcsolásához.
10. Az alsó sütőlap (kéreg sütéshez) „SEAR" nyomógomb.
11. "Szendvics" gomb.
12. "Hamburger" gomb.
13. Ételek melegen tartó gombja.
14. **Hőmérséklet szonda/idő gomb** "-": a sütési idő beállításához (csökkentéséhez), és a szonda célhőmérsékletéhez.
15. **Hőmérséklet szonda/idő gomb**"+": a sütési idő beállításához (növeléséhez), és a szonda célhőmérsékletéhez.
16. **A felső lap termosztátjának gombja:**a hőmérséklet beállításához 60 °C-ról 240 °C-ra vagy a felső lap kikapcsolásához.
17. A felső lap (kéreg sütéshez) „SEAR" nyomógombja.
18. A hőmérséklet-érzékelő csatlakozója.
19. **Kivehető sütőlapok:** mosogatógépben mosható, könnyen tisztítható, tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapok.A LAPOK TÍPUSA ÉS SZÁMA MODELLTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZIK.

19a. **Grillező lap:** tökéletes megoldás bifsztek, húspogácsa, csirke és zöldség grillezésére.

19b: **Sima sütőlap:** palacsinta, tojás, pancetta/bacon és rákfélék elkészítéséhez.

19c: **Felső gofri lap:**mindenféle gofri elkészítéséhez (külön tartozékként vagy a CG9167-cal kapható).

19d: **Alsó gofri lap:**mindenféle gofri elkészítéséhez (külön tartozékként vagy a CG9167-cal kapható).

20. **Zsírgyűjtő tálca:** integrálva van a készülékbe, kivehető, hogy könnyebb legyen tisztítani.
21. Adagoló gofrihoz (csak néhány típusnál).
22. Hőmérséklet-érzékelő és burkolat.

ELSŐ HASZNÁLAT

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

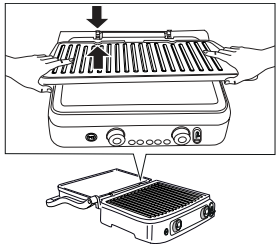
Megjegyzés: A használatot megelőzően tisztítsa meg az alapzatot, a fedelet és a kapcsolókat egy nedves ronggyal, hogy eltávolítsa a szállítás során lerakódott port. Gondosan tisztítsa meg a sütőlapokat, és a zsírgyűjtő tálcákat.A sütőlapok és a zsírgyűjtő tálca moshatók mosogatógépben.

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

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

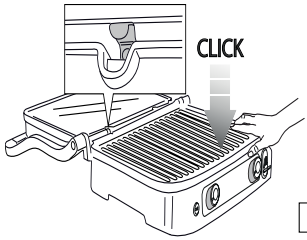
A sütőlapok beillesztése

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



1

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



2

A lapok eltávolításához

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

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

A zsírfogó tálca elhelyezése

A sütés során a zsírgyűjtő tálcát a készülék hátoldalán lévő foglalatba kell beilleszteni. Az ételből kijövő zsírt a lapon lévő nyíláson keresztül kell leereszteni és a tálcában kell összegyűjteni.

Megjegyzés: A sütés során gyakorta ellenőrizze és vegye ki a zsírgyűjtő tálcát, nehogy a folyékony zsír fölhalmozódjon.

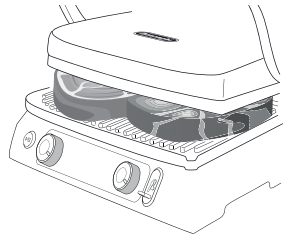
A sütés után megfelelően vezesse el az összegyűlt zsírt.
A zsírgyűjtő tálca mosható mosogatógépben.

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: ezekhez ne nyúljon sütés közben vagy közvetlenül a sütés után.
Mielőtt bármilyen műveletet végezne a készüléken, hagyja kihűlni legalább 30 percen át.
Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Ne ürítse a zsírgyűjtő tálcát, amíg a készülék teljesen ki nem hűl. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékokat.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI POZÍCIÓI

Kontakt grillsütő (zárt helyzet)

A felső lap az alsó lapra támaszkodik. Ez az ideális pozíció amikor a készüléket nyitott grill/barbecue funkcióban használják. A felső lap automatikusan igazodik az alsó lapra helyezett étel vastagságához.
Így az étel egyenletesen sül át mindkét oldalon.
A kontakt grillsütő ideális megoldás húspogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez. A „kontakt grill" funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez. A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal érintkezve mindkét oldalát egyidejűleg megsüti (lásd 3. ábra).



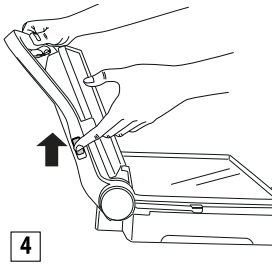
3

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

Nyitott grill

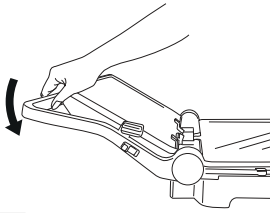
A felső lap az alsó lap mellé van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas sütőfelületet alkotnak. Ebben a helyzetben a készülék használható barbecue üzemmódban grillező lappal vagy sima lappal. Ha ebben a helyzetben kívánja beállítani a készüléket, mindenekelőtt

meg kell keresni a bal oldalt lévő pántkioldó kart. Fogja meg a fogantyút jobb kezével, bal kezével pedig mozgassa felfelé a kioldókart (4. ábra).



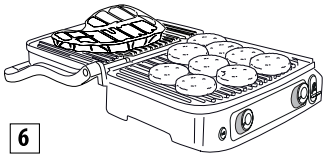
4

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



5

Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt meghúzná a kioldó kart, enyhít a 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. A lapok nyitott helyzetben vannak, és így dupla sütőfelület áll rendelkezésre (lásd 6. ábra).



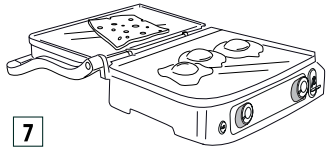
6

Különféle ételek készíthetőek 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 ételt a sütés során.

A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (lásd a 7. ábrát).

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

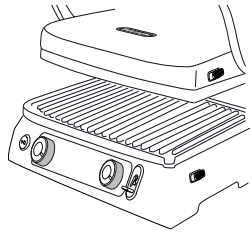


7

Grill funkció

Ebben az üzemmódban (8. ábra) tökéletesen lehet grillezni érintkezés nélkül a vastag ételeket, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni.

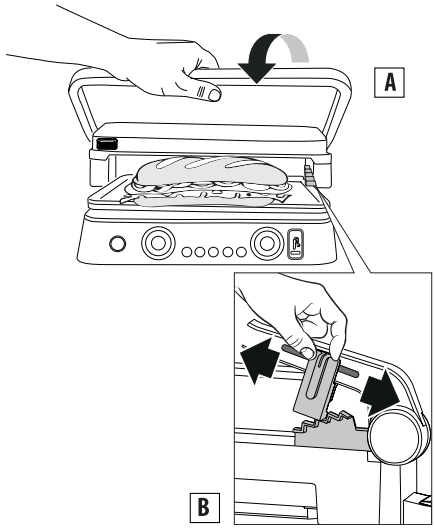
Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.



8

Használhatja ezt a sütő pozíciót lágy szendvicsek és olyan ételek elkészítésére is, amelyeket nem kell leszorítani

- Helyezze el az élelmiszereket az alsó lapon.
- A fogantyúval engedje le a felső lapot az étel közelébe (A ábra).



- Állítsa be sütőlapokat kioldó/rögzítő eszközt és a

magasságbeállító kart (4) a kívánt kemence helyzetbe a kart elmozdítva.
- A felső lap rögzül helyzetben. 5 különböző magasságbeállítás van (B ábra).

HASZNÁLAT

KÉZI üzemmód

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

IDŐZÍTŐ funkció

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

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

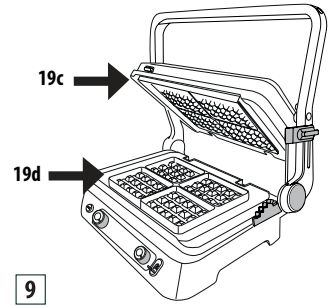
SEAR funkció

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

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

GOFRI üzemmód (csak néhány modellnél)

- Rakja be a gofrisütő lapokat (19c/19d), ahogy az 1. ábrán látható. Megjegyzendő, hogy ebben az esetben a sütőlapok nem cserélhetőek és az egyes lapokat úgy kell elhelyezni, ahogy a 9. ábrán látható.



9

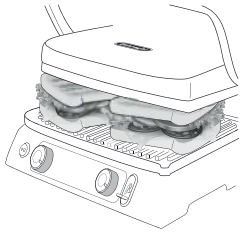
- Ha berakta a készülékbe az alsó lapot, a kijelzőn megjelenik az OFF-1-2 vagy 3 (a gombok helyzetétől függően). Forgassa el a termosztát gombjait a kívánt pozícióba (1 = világos, 2 = közepes, 3 = sötét), és nyomja meg a start/stop gombot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termosztát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

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

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

SZENDVICS funkció

Ez a funkció ideális a kenyér külső részének pirításához és a szendvics belsejének felmelegítéséhez.Nyomja meg a SZENDVICS gombot (11), a funkció LED világít, és a kijelzőn az alapértelmezett sütési idő (05:00) látható.Az idő bármikor megváltoztatható egyszerűen a - (14) vagy + (15) gomb megnyomásával; a hőmérséklet már be van állítva, és nem módosítható, mert a gombok deaktiválva vannak.Nyomja meg a START/STOP gombot: felgyullad az ON jelzőlámpa (az idő a kijelzőn elkezd villogni). A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg. Helyezze a szendvicset az alsó sütőlapra a 10. ábrán látható módon, zárja le a felsővel, és nyomja meg a SZENDVICS gombot a visszaszámlálás elindításához. A sütés végén öt hangjelzés hallható, és a kijelzőn a „--: - -" felirat látható. Miután elkészítette az utolsó szendvicset, nyomja meg a START/STOP gombot, hogy kikapcsolja a készüléket.



10

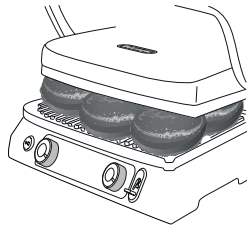
Figyelem! Ne használjon fémeszközöket, amikor a szendvicseket kiveszi a sütőlapról, mert megsérülhet a lapok tapadásgátló bevonata.

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

HAMBURGER funkció

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

Amikor a termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg. Helyezze a hamburgert az alsó sütőlapra a 11. ábrán látható módon, zárja le a felsővel, és nyomja meg a HAMBURGER gombot a visszaszámlálás elindításához.



11

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

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

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

KEEP WARM funkció (melegen tartás)

Ez a funkció ideális az ételek melegen tartásához főzés végén, mielőtt az asztalra tálalja őket. Nyomja meg a KEEP WARM (13) gombot: a funkcióled bekapcsol.

A funkció aktiválása után a sütőlapok hőmérséklete az előző beállításról automatikusan 60°C-ra változik; mivel a sütőlapok nem hűlnek ki azonnal, célszerű néhány perccel rövidebb ideig sütni az ételt (a melegen tartás funkció befejezi a sütést).

Nem javasoljuk ennek a funkciónak a használatát olyan ételekhez, mint a filé és a steakek, amelyek hosszú ideig melegen tartva megkeményednek. Nagyon alkalmas zsíros ételekhez, mint például kolbász, tarja, baromfi, hamburger, zöldség, polenta és bizonyos halfajták.

- **Ha a sütési időt nem állította be,** a KEEP WARM gomb (13) megnyomásával azonnal elindul a funkció (a kijelzőn a melegen tartási idő jelenik meg, és a

hőmérsékletek helyett 6 sáv villog).

- **Ha beállította a sütési időt** és megnyomja a KEEP WARM gombot (13), a beállított idő leteltével a készülék automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol.

A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Start/Stop gombot, vagy, de csak kézi üzemmódban, állítsa a 2 gombot "●" állásba.

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

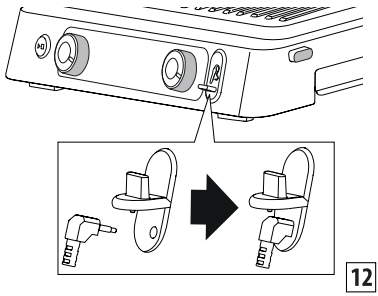
Ha csatlakoztatja a szondát, és a KEEP WARM funkciót választja a Start/Stop gomb megnyomása előtt, amikor az étel eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék automatikusan átvált a KEEP WARM funkcióra.

Fontos! ha a melegen tartás funkciót a hamburger vagy szendvics funkcióval használja, akkor mindkét sütőlap bekapcsolva marad akkor is, ha a gombok "●" állásban vannak.

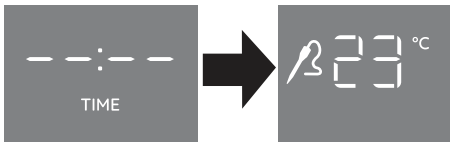
Ha a melegen tartó funkció a sütés során kézi üzemmódban van (kontakt grill, grill sütő, nyitott grill), csak a bekapcsolt sütőlapok működnek (ha egy gomb "●" pozícióban van a sütés során, a megfelelő sütőlap KIKAPCSOLVA marad a melegen tartás funkcióban is).

HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐ

Ez a tartozék ideális az ételek belső hőmérsékletének ellenőrzésére, hogy a kívánt hőmérsékleten süssön. Illessze a szondát (22) a megfelelő csatlakozóba (18) a 12. ábrán látható módon. A kijelző automatikusan átvált időzítő módból szonda hőmérsékletre, amint az a 13. ábrán látható.

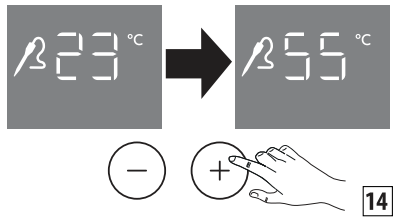


12



13

A szonda kétféleképpen használható; egyrészt egyszerűen az étel hőmérsékletének ellenőrzésére, amikor csak kívánja. Ehhez helyezze be a szondát az ételbe, majd vegye ki. A második lehetőség, hogy a szondát az ételben hagyja főzés közben; ebben az esetben lehetőség van a kívánt célhőmérséklet beállítására az időzítő/hőmérsékletmérő gombok - (14) és + (15) megnyomásával, a 14. ábrán látható módon.



14

A beállított hőmérséklet elérésekor a készülék 3 hangjelzést ad (mindig azt javasoljuk, hogy az ételt több helyen ellenőrizze, mielőtt leveszi őket a sütőlapról, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a szondát az étel közepébe helyezte).

A készülék be van kapcsolva Ha beállít egy sütési időt és behelyezi a szondát, a kijelzőn megjelenő számok mindig a szonda hőmérsékletét jelzik.

Ezért nem lesz látható az előzőleg beállított idő (ehhez távolítsa el a szondát). Ebben az esetben a 2 vezérlő (időzítő és célhőmérséklet) beállítását követően a készülék folytatja a visszaszámlálást, melynek végén 5 hangjelzést ad, a célhőmérséklet elérésekor pedig 3-at.

Mindkét esetben a készülék bekapcsolva marad. Ha a szondát HAMBURGER funkcióval használja, az előre beállított célhőmérséklet 80 °C; az időzítő/hőmérsékletszonda - (14) és + (15) gombok megnyomásával módosítható.

Az automatikus funkcióknál az idő mindig be van állítva, még akkor is, ha a szonda behelyezésekor nem látható.

Ha a szondát szendvics funkcióval használja, a szonda csak a hőmérsékletet tudja figyelni: nincs célhőmérséklet. Az automatikus funkcióknál az idő mindig be van állítva, még akkor is, ha a szonda behelyezésekor nem látható.

Figyelem! a szonda vége hegyes, óvatosan kezelje. Tartsa távol a gyermekektől.

Égési sérülés veszélye! A hőmérsékletszonda csak az élelmiszer hőmérsékletének mérésére használható.Amikor behelyezi az ételbe, ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a forró részeket!

Megjegyzés: a szonda nem helyezhető a mosogatógépbe vagy meríthető vízbe, javasoljuk, hogy puha

szivaccsal vagy megfelelő semleges tisztítószeres vizes rongygyal tisztítsa meg a szonda külsejét.

JAVASOLT HŐMÉRSÉKLET		
MARHAHÚS		
Filé/steak	(véres)	52°C
	(közepes sütés)	58°C
	(jól megsült)	65°C
tarja		93°C
húspogácsa		72°C
BÁRÁNY		
borda		65°C
SERTÉS		
sertésszelet	(közepes sütés)	65°C
	(jól megsült)	72°C
hátszín		72°C
kolbász		80°C
tarja		88°C
PULYKA- ÉS CSIRKEHÚS		
mell		75°C
szárnyak		80°C
HAL		
egész		63°C

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A felhasználó által végzett karbantartás

- Ne használjon fémeszközöket, amelyek megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal ellátott sütőlapokat. Használjon hőellenálló műanyag- vagy faeszközöket.
- Ételkészítés után a zsírelvezető nyíláson keresztül távolítsa el és az alatta lévő tálcában gyűjtse össze az ételmaradékokat, majd egy papírtörlővel tisztítsa meg, hogy a készülék készen álljon a további használatra.
- Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene, hagyja lehűlni a készüléket legalább 30 percre.

Tisztítás és gondozás

Megjegyzés: Mielőtt a készüléket tisztítaná, győződjön meg róla, hogy teljesen kihűlt.
A sütés végén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a csatlakozó aljzatból. Hagyja kihűlni a készüléket legalább 30 percen át. Ürítse ki a zsírgyűjtő tálcát. A zsírgyűjtő tálca mosható kézzel vagy mosogatógépben.
Nyomja meg a sütőlap-kioldó gombokat (3), hogy kivegye őket a készülékből. Mielőtt hozzányúlna, győződjön meg, hogy a lapok teljesen lehűltek. A sütőlapok elmoshatók mosogatógépben, bár a gyakori mosás kedvezőtlenül befolyásolhatja a bevonat tulajdonságait. Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe tisztítószeres vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok külsejét.
Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240 V ~50-60Hz
Felvett teljesítmény:	- 2200 W (grill és sima sütőlap)
	- 1800 W (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 készüléket a fali csatlakozóaljzatból. 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 fűtőelem bekapcsolási idején túllépett.	Az elektronikus ellenőrzés azt észlelte, hogy a melegítőelem túl sokáig volt bekapcsolva.	Húzza ki a készüléket a fali csatlakozóaljzatból. Ne helyezzen túl nagy élelmiszereket vagy fagyasztott élelmiszereket a grilllapokra, mert túlterhelhetik a fűtőelemeket. A vezérlő megjeleníti a hibaüzenetet, és a készülék kikapcsol. Új sütési ciklus megkezdése előtt hagyja lehűlni a készüléket.
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.	Húzza ki a készüléket a fali csatlakozóaljzatból. A hőmérséklet-érzékelőt ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.

	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.	Írja le a hiba nevét. Húzza ki a készüléket a fali csatlakozóaljzatból. A hőmérséklet-érzékelőt 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 "●" 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.

		A kéregsütő gombok megnyomásakor a „SEAR” villog a kijelzőn, ami után a kéregsütő funkció kikapcsol.	A kéregsütő funkció a sütési ciklus minden 30 percében elérhető. Ha 30 perc letelte előtt megpróbál egy második kéregsütő ciklust végrehajtani, a műveletet elutasítja a rendszer. Várjon 30 percet, mielőtt elkezdene egy új kéregsütő ciklust.
	Hőmérséklet-szonda hiba	A hőmérsékletszonda túl meleg vagy az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.	Csatlakoztassa le a hőmérséklet-érzékelőt, és hagyja lehűlni, mielőtt újra csatlakoztatná. Ha ismét megjelenik az *ERR*, a hőérzékelőt ki kell cserélni. Forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.
		Amikor a szonda csatlakozóját behelyezi a készülékbe, a kijelző nem vált át időzítő módból hőmérséklet kijelzésre.	A hőmérséklet-szondát vagy a csatlakozót ki kell cserélni. Forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MEGJEGYZÉS A CG9160 MODELLHEZ:Ha ezzel a modellel rendelkezik (amelynek csak egy grill sütőlapja és egy sima sütőlapja van), akkor a megfelelő oszlopban jelzett sütőlapot kell beszerelni a készülék alsó részébe, a másik sütőlapot a felső részébe.

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

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

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

PULYKA- ÉS CSIRKEHÚS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARABSZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	KÉREGSÜTÉS	MIN.	TANÁCSOK
Mell	<1	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	240	√	3 - 4	jól olajozza be az ételt
Comb		3	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200		20 - 25	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Szárny		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200		14 - 16	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	240		11 - 13	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	240		6 - 8	
Fűszeres csirke		1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200		40 - 45	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg

KENYÉR	Nem. DARAB-SZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Szendvics	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	240	2 - 3	
Kenyérszeletek	4	NYITOTT GRILL	sima sütőlap	240	4 - 5	félidőben fordítsa meg

ZÖLDSÉG	Nem. DARAB-SZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Darabolt padlizsán	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	240	4 - 6	jól olajozza be az ételt
Darabolt cukkini	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	240	6 - 8	jól olajozza be az ételt
Negyedelt paprika	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	240	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Paradicsomszeletek	1	NYITOTT GRILL	sima sütőlap	240	5 - 7	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hagymaszeletek	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	sima sütőlap	240	5 - 7	jól olajozza be az ételt; egy spatulával gyakran keverje meg

HAL	MENNYISÉG	Nem. DARAB-SZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Egész	250 g	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Bélszín	500 g	1	GRILLSÜTŐ	grill	240	25 - 30	olajozza be az ételt, a felső lapot úgy állítsa be, hogy éppen súrolja az ételt, de ne érjen hozzá
szelet	450 g	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús	500 g	6	NYITOTT GRILL	grill	240	10 - 12	jól olajozza be az ételt; fordítsa meg kétszer-háromszor
Kalmár	400 g	1-2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200	10 - 12	jól olajozza be az ételt
Garnélarákok	400 g	10-12	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200	4 - 6	jól olajozza be az ételt

DESSZERT	Nem. DARABSZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Palacsinta	4	NYITOTT GRILL	sima sütőlap	200	4 - 5	kenje meg a lapokat, fordítsa meg a sütés felénél
Gofri	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GOFRI	1 - 2 - 3	4 - 5	vajazza meg a lapokat
Ananász szeletek	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	grill	200	5 - 6	vajazza meg a lapokat

RECEPTEK

RÁNTOTTA, FÜSTÖLT SZALONNA ÉS PIRÍTÓS

HOZZÁVALÓK:

- 2 tojás
- 2 szelet bacon
- 10 ml tej
- só és bors ízlés szerint
- 2 szelet toast kenyér

ELKÉSZÍTÉS:

Üsse össze a tojást a tejjel és sóval, amíg egy könnyű és habos keveréket nem kap. Helyezze be a sima lapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY" felirat, öntse a tojáskeveréket a sütőlap egyik sarkába, és süsse 2-3 percen keresztül. Figyeljen oda, hogy jól megkeverje őket egy faspatulával, hogy egyenletesen süljenek meg. Időközben ugyanazon a sütőlapon süsse a bacon szeleteket is 3-4 percen keresztül, körülbelül félidőben fordítsa meg őket. Eközben a másik sütőlapon pirítsa a kenyeret 3-4 percen keresztül körülbelül félidőben megfordítva őket. Állítsa össze a tálat és szolgálja fel.

PADLIZSÁNHABOS PIRÍTOTT KENYÉR

HOZZÁVALÓK:

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

ELKÉSZÍTÉS:

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

Helyezze be a sima sütőlapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY" felirat, állítsa a padlizsánokat az alsó lapra, és süsse őket 8-10 percen keresztül, amíg meg nem puhulnak. Szelet tejjel fel a padlizsánt és helyezze be egy keverőgépbe, túróval, egy gerezd fokhagymával, és szétmorzsolt petrezselyemmel, egy csipet sóval és borssal, valamit olajjal. Verje fel, amíg egy sima és finom szemcsés keveréket nem kap. Kenje meg a (szeletekre vágott) kenyeret olívaolajjal, és süsse őket 240°C-on KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódban 1-2 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 borjúszelet
- 100 g rukkola
- -- 10-12 koktélparadicsom
- 100 g 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. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ

üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY" felirat, helyezze el az előzőleg beolajozott hússzeleteket, szorítsa le a felső lappal, és süsse 2-3 percig a kívánt sütési foktól függően. Vágja csíkokra a húst, és helyezze el a rukkola és koktélparadicsom ágyon, adjon hozzá parmezán pehelyt. Enyhén olajozza be.

KÁVÉAROMÁS ROSTÉLYOS

HOZZÁVALÓK:

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

A KÁVÉKEVERÉKHEZ:

- 2 kiskanál köménymag
- 2 kiskanál kávészem
- 2 kiskanál édes fűszerpaprika
- 1 kiskanál paprika
- 1 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a kávékeveréket: öntse a köménymagokat és a kávét egy konyhagépbe és őrölje porrá, de ne túl finomra. Az őrleményt öntse egy tálkába, adja hozzá a további hozzávalókat, és keverje jól el. Enyhén olajozza be és fűszerezze meg a húst; takarja le az egészet, és hagyja szobahőmérsékleten állni körülbelül 30 percen át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső sütőlap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt, és a SEAR gombot mindkét sütőlaphoz. Amikor a „SEAR" üzenet már nem villog a kijelzőn, helyezze a húst az alsó sütőlapra, szorítsa le a felső sütőlappal, és süsse 6-8 percen át a kívánt sütési foktól függően. Melegen szolgálja fel.

MARHASTEAK GOMBÁS SZÓSSZAL

HOZZÁVALÓK:

- 4 hússzelet
- só ízlés szerint
- kis mennyiségű frissen darálandó fekete bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd
- 20 ml dijoni mustár
- 60gr vaj
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A GOMBASZÓSZHOZ:

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

ELKÉSZÍTÉS:

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

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

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

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

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

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

A szeleteket kenje meg mindkét oldalán a szósszal, majd amikor a kijelzőn a „SEAR" üzenet már nem villog, helyezze őket az alsó sütőlapra, és zárja be a grillt. Süsse 6-8 percen át a kívánt sütési fokozattól és a szeletek vastagságától függően. A végén vegye le a szeleteket, és úgy szolgálja fel, hogy az előzőleg elkészített gombaszósszal befedi őket.

HÚSPOGÁCSA PIRÍTOTT ROZSKENYÉRREL

HOZZÁVALÓK:

- 8 szelet rozskenyér
- kiváló minőségű darált hús 500g
- szeletelt ementáli sajt 100g
- 20 ml olívaolaj
- 2 darabokra vágott hagyma
- szobahőmérsékletű vaj ízlés szerint
- 2 kiskanál 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 szószt, a sót, a borsot és jól keverje meg. Gyúrjon meg 4, kb. 2 cm vastag húspogácsát Állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba, és helyezze a sima sütőlapot az alsó foglalatba, a grillező sütőlapot pedig a felső foglalatba. Állítsa az alsó és felső termosztátot 240°C-ra.

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

Amikor a kijelzőn a „READY" látható, a felszeletelt, olívaolajjal és cukorral ízesített hagymákat helyezze az alsó lapra, és süsse körülbelül 5-6 percen át, gyakran keverje meg őket egy spatulával, hogy egyenletesen süljenek meg és megpuhuljanak. Ezzel együtt a másik 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. Nyomja meg a „SZENDVICS" gombot; amikor a kijelző megjeleníti a „READY" üzenetet, illessze be a szendvicseket és szorítsa le jól a felső sütőlappal.

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

BALZSAMECETES ÉS ROZMARINGOS BÁRÁNYBORDA

HOZZÁVALÓK:

- 6 bárányborda
- morzsolt rozmaring 10gr
- morzsolt fokhagyma 10gr
- balzsamecet 100ml
- 15 g cukor
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Keverje össze a hozzávalókat egy megfelelően nagy edénybe, fedje le és hagyja állni a bárányt a hűtőben legalább 1-2 órán át.Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY" felirat, rakja a szeleteket az alsó sütőlapra.Süsse körülbelül 11-13 percen át, a kívánt sütési foktól és a hússzelet vastagságától függően (javasoljuk, hogy fordítsa meg a 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 g csirkemell

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

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

HOZZÁVALÓK A MÉZES ÉS ZÖLD CITROMOS KRÉMHEZ:

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

ELKÉSZÍTÉS:
Készítse elő a marinádot: tegye a hozzávalókat egy konyhai robotgépbe, és keverje össze, amíg egyenletes keverék nem lesz belőle. Rakja egy lapos tányérra a 2 cm széles kockákra vágott csirkehúst, adja hozzá a marinádot, és egyenletesen fedje be az egész csirkét. Fedje be egy élelmiszercsomagoló fóliával, és hagyja állni 1-2 órán át.
Készítse elő a krémet, keverje össze a hozzávalókat egy tálba, fedje le egy átlátszó fóliával, és tegye a hűtőbe. Rakja rá a 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 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY" felirat, tegye a rablóhúsokat az alsó sütőlapra, szorítsa le a felsővel, és süsse körülbelül 11-13 percen át, 1-2 alkalommal fordítsa meg őket. Szolgálja fel a meleg rablóhúsokat mézes-citromos krémmel.

CSIRKECOMB PROVENCE-I MÓDRA

HOZZÁVALÓK:
- csirkecomb 3 (550 g)

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

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

GRILLEZETT GARNÉLARÁKOK

HOZZÁVALÓK:
- 16/20 db garnélarák

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:
- petrezselyem ízlés szerint
- 2 citrom
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd

ELKÉSZÍTÉS:
A marinádot úgy készítse el, hogy a fokhagymát és a petrezselymet felaprítja, hozzáadja a citromlevet; sózza meg, és adjon hozzá borsot.
Mossa meg a garnélarákokat, szárítsa meg őket, és hagyja pácolódni őket legalább fél órán át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 210°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.
Amikor a kijelzőn a „READY" felirat látható, helyezze az alsó sütőlapra a rákokat, amelyekről a marinádot előzőleg lefolyatta, szorítsa le a felsővel, és süsse 4-6 percen keresztül.

GRILLEZETT LAZACSZELET YOGHURTOS SZÓSSZAL

HOZZÁVALÓK:
- 500 g lazacfilé
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A SZÓSZHOZ:
- görög yoghurt 250gr
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál só
- 1 csipet cukor
- 20 gr snidling
- 20 gr petrezselyem
- fehér bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:
Készítse elő a szószt: mossa és szárítsa meg alaposan a petrezselymet és a metélőhagymát, külön darálja le a fokhagymát.
Öntse a joghurtot egy edényben, adja hozzá az aromákat, a fokhagymát, a sót, a cukrot és a borsot, keverje össze, amíg lágy krémet nem kap. Tegye a hűtőbe és hagyja pihenni legalább 30 percen át.
Helyezze be a sima sütőlapot alulra, a grillező sütőlapot felülre, és állítsa a készüléket GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa az alsó

és felső termosztátot 240°C-ra.
Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.
Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott szeletet az alsó lapra, zárja vissza a felső lapot GRILLSÜTŐ üzemmódba (az ételhez a legközelebbi helyzetbe anélkül, hogy hozzáérne), és süsse kb. 25-30 percen át (a jobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy a lazacot forgassa el 180°-ban a sütés felénél, mert a hátsó részén közelebb van az ételhez).
A sütés végén helyezze a lazacot egy felszolgáló tálra és joghurtos szósszal szolgálja fel.

GRILLEZETT TINTAHAL

HOZZÁVALÓK:

- nagy tintahal 400 gr
- 1 citrom
- 1 csomó petrezselyem
- olívaolaj ízlés szerint
- oregano ízlés szerint
- só ízlés szerint
- őrölt paprika ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Zsigerelje ki a tintahalat, szedje le a fejét, távolítsa el a csontot, és mossa jól le.
Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 210°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott tintahalat az alsó lapra, szorítsa le a felsővel, és süsse 10-12 percen keresztül. Egy tálban készítse elő az öntetet, keverje össze az olajat a szétmorzsolt 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 tálat és szolgálja fel.

BANÁNOS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

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

ELKÉSZÍTÉS:

Hámozza meg a banánt, és egy villával pürésítse. Egy másik tálban verjen fel egy egész tojást a cukorral, és folyamatosan kevergetve lassan adja hozzá a tejet. Adjon hozzá 50 g olvasztott vajat, majd fokozatosan adja hozzá az átszitált lisztet az élesztővel, egy csipet sóval és banánpürével. Az összes hozzávalót jól keverje össze, és a keveréket 10 percre tegye hűtőbe.
Időközben verje fel kemény habbá a tojásfehérjét.
Vegye ki a keveréket a hűtőből, és adja hozzá a felvert tojásfehérjét finom, lentről 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: csokoládékrémmel, juharsziruppal, friss áfonyával, csokoládéforgáccsal, mézzel, felvert habbal, porcukorral.

GRILLEZETT ANANÁSZ FAGYLALTTAL

HOZZÁVALÓK:

- 1 ananász
- méz ízlés szerint
- cukornád ízlés szerint
- friss menta ízlés szerint
- porcukor ízlés szerint
- vanília fagylalt 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 le a grillt, és süsse további 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
(külön tartozékként kapható)

KLASSZIKUS GOFRI

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 8-10 gofri
ELKÉSZÍTÉS: 10 perc
SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

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

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

BELGA „GOFRI"

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 10-12 gofri
ELKÉSZÍTÉS: 15 perc
SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

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

ELKÉSZÍTÉS:
Helyezze be a gofrisütő lapokat Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és rakja félre. Egy másik tálban verje

fel a tojássárgáját a cukorral, amíg a cukrot teljesen el nem keveri. Adja hozzá a vanília-kivonatot, az olvasztott vajat, a tojásos tejet, majd keverje meg egy habverővel.
Adja hozzá a tojás és a tej keverékét a lisztkeverékhez, és habverővel keverje össze, amíg enyhén össze nem keveredik. Ne keverje meg túlságosan. Egy harmadik tálban verje fel a tojásfehérjét kemény habbá elektromos habverővel 1-2 percen át. A gumi spatulával keverje bele a habot a gofri tésztába. Ne keverje meg túlságosan.
Állítsa a termosztátokat a kívánt helyzetbe. Melegítse elő a lapot gofrikhoz. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ" üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranysárgára és ropogósra (4-5 perc). Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy.
Azonnal tálalja.

CSOKOLÁDÉS GOFRI ÉS FAHÉJ

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 8-10 gofri
ELKÉSZÍTÉS: 10 perc
SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

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

ELKÉSZÍTÉS:

Rakja be a gofrisütő lapokat Rakja a csokoládét és a vajat egy mikrohullámú sütőkhöz megfelelő tálba, és melegítse a sütőben maximális teljesítményen 30 másodpercen át. Addig keverje, amíg a csokoládé és a vaj teljesen el nem vegyül, és a keverék sima nem lesz. Hagyja egy kicsit lehűlni.
Habverővel keverje össze a tojásokat, a tejet és a vaníliát egy nagy tálban, majd keverje bele a kihűlt csokoládé-keveréket, amíg egy sima keveréket nem kap.
Szitálja át a lisztet, a cukrot, a kakaóport, a fahéjat, az élesztőt és a sót együtt egy nagyméretű tálban. Adja hozzá a lisztkeveréket és a többi hozzávalót a tojáshoz, és keverje el az egészet egy habverővel, amíg a keverék elég sima nem lesz. Állítsa a termosztátokat a kívánt helyzetbe. Melegítse elő a lapot gofrikhoz.
Amikor a kijelzőn a „KÉSZ" üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranysárgára és ropogósra (5 perc).
Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

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 16A.
- 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, σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην 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 αγροτουρισμού, 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 επιτήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Μη 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 εξωτερική επιφάνεια μπορεί να φτάσει σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή (2) ή, αν χρειάζεται, γάντια φούρνου.
- Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν η συσκευή κρυώσει εντελώς.

- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τη μέτρηση της θερμοκρασίας του φαγητού. Κατά την εισαγωγή του στο φαγητό, προσέξτε να μην αγγίξετε τις θερμές επιφάνειες!

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 αλουμινόχαρτο ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.
- Μετά τον καθαρισμό, οι πλάκες σκουπίσματος πρέπει να στεγνώνονται πριν τοποθετηθούν πάλι στη συσκευή.

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:** πιέστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα.
4 **Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης των πλακών γκριλ και μοχλός ρύθμισης του ύψους:** ασφαλίζει την πάνω πλάκα/καπάκι στο επιθυμητό ύψος για μαγείρεμα φαγητών που δεν χρειάζονται πίεση.
5 **Μοχλός απελευθέρωσης μεντεσέ:** επιτρέπει το πλήρες άνοιγμα του καπακιού για ψήσιμο σε οριζόντια θέση.
6 **Θέσεις ρύθμισης του ύψους.**
7 **Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας**
8 **Πλήκτρο Start/Stop.**
9 **Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 240°C ή για να σβήσετε την κάτω πλάκα.
10 Πλήκτρο "SEAR" (βαθύ ψήσιμο) της κάτω πλάκας.
11 Πλήκτρο "Sandwich".
12 Πλήκτρο "Hamburger".
13 Πλήκτρο διατήρησης ζεστών φαγητών.
14 **Πλήκτρο χρόνου/αισθητήρα θερμοκρασίας** "-": για να ρυθμίζετε (μειώνετε) τον χρόνο ψησίματος ή την τελική θερμοκρασία του αισθητήρα.
15 **Πλήκτρο χρόνου/ αισθητήρα θερμοκρασίας** "+": για να ρυθμίζετε (μειώνετε) τον χρόνο ψησίματος ή την τελική θερμοκρασία του αισθητήρα.
16 **Διακόπτης θερμοστάτη της πάνω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 240°C ή για να σβήσετε την πάνω πλάκα.
17 Πλήκτρο "SEAR" (βαθύ ψήσιμο) της πάνω πλάκας.
18 Σύνδεσμος αισθητήρα θερμοκρασίας.
19 **Αφαιρούμενες πλάκες:** αντικολλητικές πλάκες που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και καθαρίζονται εύκολα Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.
19a. **Πλάκα Grill:** ιδανική για να ψήνετε μπριζόλες, μπιφτέκια, κοτόπουλο και λαχανικά
19b: **Λεία πλάκα:** για τέλειες κρέπες, αυγά, μπέικον και οστρακόδερμα.
19c: **Πάνω πλάκα waffle:** για βάφλες παντός τύπου (διατίθεται με CG9167 ή ως ξεχωριστό αξεσουάρ).
19d: **Κάτω πλάκα waffle:** για βάφλες παντός τύπου (διατίθεται με CG9167 ή ως ξεχωριστό αξεσουάρ).
20 **Δίσκος για λίπη:** Ενσωματωμένος στη συσκευή και αφαιρούμενος για εύκολο καθάρισμα.
21 Μεζούρα για βάφλες (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).
22 Αισθητήρας θερμοκρασίας και θήκη.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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.

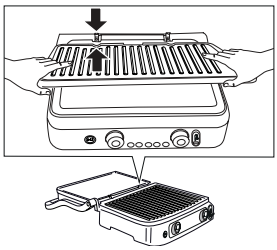
Σημαντική σημείωση: Πριν τη χρήση, καθαρίστε τη βάση, το καπάκι και τους διακόπτες με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σκόνης από τη μεταφορά. Καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο για λίπη. Οι πλάκες και ο δίσκος για λίπη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

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 αντικολλητικές πλάκες.

Σημαντική σημείωση: οι αφαιρούμενες πλάκες (grill και λείες) είναι πλήρως εναλλάξιμες.

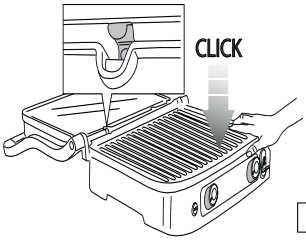
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 1). Τοποθετήστε τις πλάκες μία-μία.



1

- Κάθε πλάκα (γκριλ ή λεία) μπορεί να τοποθετηθεί μόνο στην πάνω ή κάτω θέση (βλ. εικ. 2), με εξαίρεση τις πλάκες για βάφλες.



2

Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Εντοπίστε στη δεξιά πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (**3**) των πλακών. Πιέστε το μπουτόν δυνατά για να απελευθερώσετε την πλάκα από τη βάση. Πιάστε 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 ψησίματος μόνο όταν κρυώσει η συσκευή.

Τοποθέτηση του δίσκου για λίπη

Κατά το ψήσιμο ο δίσκος για λίπη πρέπει να τοποθετηθεί στην αντίστοιχη υποδοχή στο πίσω μέρος 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 και αφαιρείτε τον δίσκο για λίπη, προκειμένου να αποφύγετε τη συσσώρευση υγρού λίπους.

Μετά το μαγείρεμα, φροντίστε για τη σωστή απόρριψη 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, πιάστε τη χειρολαβή που παραμένει κρύα. Αντιθέτως, 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).

Ψήνετε πάντα με το δοχείο για λίπη τοποθετημένο. Μην αδειάζετε τον δίσκο για λίπη αν δεν κρυώσει εντελώς η συσκευή. Κατά την αφαίρεση του δίσκου, απαιτείται προσοχή για την αποφυγή διαρροής υγρών.

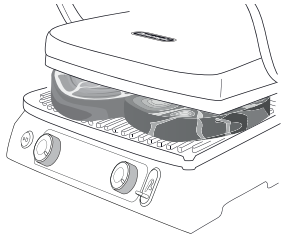
ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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 ψήνετε 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. Με τη λειτουργία αυτή τα φαγητά ψήνονται γρήγορα γιατί έρχονται σε επαφή με τις πλάκες και από τις δύο πλευρές ταυτοχρόνως (βλ. εικ. 3).



3

Οι αυλακώσεις της πλάκας και το άνοιγμα στην πίσω πλευρά της συσκευής επιτρέπουν την αποστράγγιση του λίπους στο ειδικό δοχείο.

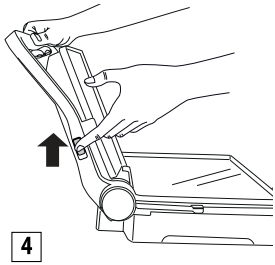
Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού.

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε περισσότερα φαγητά ταυτοχρόνως 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).

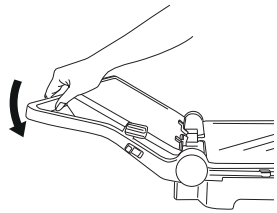
Τοστιέρα ανοιχτή

Η πάνω πλάκα ανοίγει δίπλα στην 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 είτε με τις πλάκες γκριλ είτε με τις λείες. Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μοχλό απελευθέρωσης του μεντεσέ στην αριστερή πλευρά. Πιάστε τη χειρολαβή με το δεξί χέρι και με το αριστερό τραβήξτε προς τα πάνω τον μοχλό απελευθέρωσης (βλ. εικ. 4).



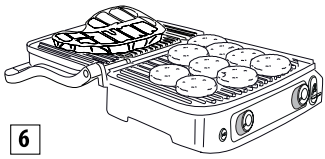
4

Σπρώξτε προς τα πίσω τη χειρολαβή έως ότου ανοίξει εντελώς το καπάκι σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 5).



5

Εάν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν τραβήξετε το μοχλό απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue για να ψήσετε μπιφτέκια, 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 ψησίματος (βλ. εικ. 6).

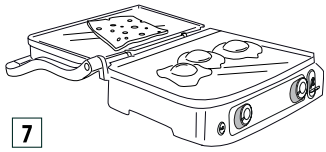


6

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 ψησίματος που προτιμάτε. Στη λειτουργία αυτή πρέπει να γυρίζετε τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπέικον για το πρωινό (βλ. εικ. 7).



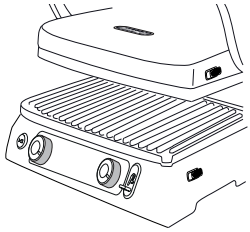
7

Η μεγάλη επιφάνεια ψησίματος σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτοχρόνως διαφορετικά φαγητά ή μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Λειτουργία "Φούρνου Γκριλ"

Η λειτουργία αυτή (βλ. εικ. 8) είναι ιδανική για το ψήσιμο χωρίς επαφή φαγητών μεγάλου πάχους που απαιτούν αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο.

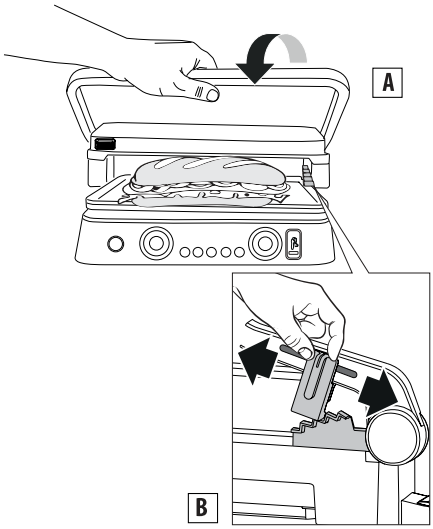
Ιδανική για το ψήσιμο λαχανικών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό επειδή το νερό μπορεί να εξατμιστεί.



8

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση ψησίματος 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. A).
- Τοποθετήστε το σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης των πλακών και τον μοχλό ρύθμισης του ύψους (4) στην επιθυμητή θέση φούρνου μετακινώντας τον μοχλό.
- Η πάνω πλάκα ασφαλίζει στη θέση αυτή. Υπάρχουν 5 διαφορετικές ρυθμίσεις του ύψους (εικ. B).



ΧΡΗΣΗ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MANUAL

Αφού προετοιμάσετε σωστά τη συσκευή και είστε έτοιμοι για το ψήσιμο, επιλέξτε μια θερμοκρασία από 60°C έως 240°C για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες θερμοστάτη 9 και 16.

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 θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 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 (14 και 15). Στο τέλος του χρόνου ψησίματος, η συσκευή εμφανίζει το μήνυμα "*END*". Η συσκευή εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα, **αλλά παραμένει αναμμένη**. Όταν ψηθεί το φαγητό, σβήστε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο start/stop (8) ή γυρίστε τους διακόπτες του θερμοστάτη (9 και 16) στη θέση ●.

Σημαντική σημείωση: **η συσκευή σβήνει αυτόματα μετά από 90 λεπτά λειτουργίας.**

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ Sear

Αυτή η λειτουργία θερμαίνει την πάνω ή/και την κάτω πλάκα σε πιο υψηλή θερμοκρασία για λίγα λεπτά. Είναι ιδανική για γρήγορο (βαθύ) ψήσιμο του φαγητού στην αρχή του ψησίματος (ιδανική για κρέατα μεγάλου πάχους). Πιέστε το πλήκτρο start/stop και στη συνέχεια πιέστε τα πλήκτρα sear (10 και 17) για να προθερμάνετε τις πλάκες.

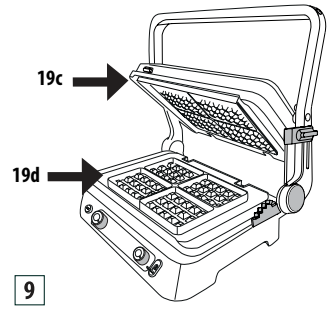
Κατά την προθέρμανση, τα led γύρω από τα πλήκτρα sear αναβοσβήνουν. Όταν η πλάκα φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και το led παραμένει σταθερά αναμμένο επί ένα λεπτό.

Τοποθετήστε αμέσως το φαγητό στις πλάκες. Κατά τη διάρκεια αυτού του λεπτού, η συσκευή θερμαίνει την πλάκα στην υψηλότερη θερμοκρασία. Στη συνέχεια το led σβήνει, η συσκευή εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία με τον θερμοστάτη και η συσκευή θερμαίνει αναλόγως την πλάκα.

Σημαντική σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μία φορά ανά 30 λεπτά. Μετά την ολοκλήρωση του κύκλου, πιέζοντας το πλήκτρο sear εντός 30 λεπτών, το led γύρω από το πλήκτρο sear αναβοσβήνει 5 φορές και η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα. Η λειτουργία δεν μπορεί να προγραμματιστεί στον ηλεκτρονικό έλεγχο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ waffle (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

- Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες (19c/19d) 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 9.



- Μετά την τοποθέτηση της κάτω πλάκας στη συσκευή, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF-1-2 ή 3 (αναλόγως με τη θέση των διακοπτών). Γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στην επιθυμητή θέση (1= ανοιχτό, 2= μεσαίο, 3= σκούρο) 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 για δύο τετράγωνες υποδοχές της πλάκας.**
- Απλώστε ελαφρά τη ζύμη και κλείστε τη συσκευή**.**
- Ψήστε για τον χρόνο που αναγράφεται στις συνταγές. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, στο τέλος του κύκλου ψησίματος η συσκευή εκπέμπει τρία ηχητικά σήματα, ο χρονοδιακόπτης σβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "END". Η συσκευή παραμένει αναμμένη. Αφού ψήσετε την τελευταία βάφλα, πιέστε το πλήκτρο start/stop για να σβήσει η συσκευή.
- Για να ψήσετε και άλλες βάφλες, προσθέστε άλλη ζύμη στην κάτω πλάκα και επαναλάβετε τη διαδικασία.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τις βάφλες από τις πλάκες, γιατί μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επένδυση.

Σημαντική σημείωση: Η λειτουργία αυτή προορίζεται για τη συσκευή σε ΚΛΕΙΣΤΗ θέση.

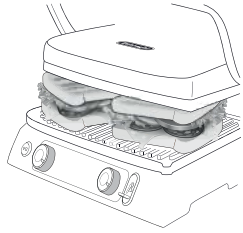
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ sandwich

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήνετε ψωμί στην εξωτερική πλευρά και για να ζεσταίνετε το εσωτερικό του σάντουιτς. Πιέστε το πλήκτρο SANDWICH (11), το LED λειτουργίας ανάβει και η οθόνη εμφανίζει τον προκαθορισμένο χρόνο ψησίματος (05:00). Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ανά πάσα στιγμή, πιέζοντας τα πλήκτρα - (14) ή + (15).

Η θερμοκρασία είναι προκαθορισμένη και δεν μπορεί να αλλάξει, καθώς οι διακόπτες είναι ανενεργοί. Πιέστε το κουμπί START/STOP. Ανάβει η λυχνία ON (ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει). Η συσκευή ανάβει για την προθέρμανση. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση.

Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY". Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω πλάκα όπως στην εικ. 10, κλείστε την πάνω πλάκα και πιέστε το πλήκτρο SANDWICH για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

Στο τέλος του ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει πέντε ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "--:- -". Αφού ψήσετε το τελευταίο σάντουιτς, πιέστε το πλήκτρο START/STOP για να σβήσει η συσκευή.



10

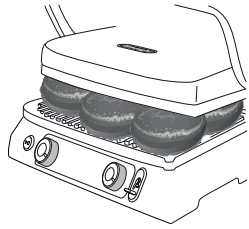
Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα σάντουιτς, καθώς μπορούν να καταστρέψουν την αντικολλητική επένδυση των πλακών.

Σημαντική σημείωση: στην κατάσταση ετοιμότητας της συσκευής, αν δεν πιέσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο sandwich εντός 60 λεπτών, η συσκευή σβήνει. Η λειτουργία αυτή προορίζεται για τη συσκευή σε ΚΛΕΙΣΤΗ θέση.

Λειτουργία HAMBURGER

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να ψήνετε hamburger. Πιέστε το πλήκτρο HAMBURGER (12): το LED λειτουργίας ανάβει και η οθόνη εμφανίζει τον προκαθορισμένο χρόνο ψησίματος (*08:00*). Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ανά πάσα στιγμή, πιέζοντας τα πλήκτρα - (14) ή + (15). Η θερμοκρασία είναι προκαθορισμένη και δεν μπορεί να αλλάξει, καθώς οι διακόπτες είναι ανενεργοί. Πιέστε το κουμπί START/STOP. Ανάβει η λυχνία ON (ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει). Η συσκευή ανάβει για την προθέρμανση.

Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY". Τοποθετήστε το hamburger στην κάτω πλάκα όπως στην εικ. 11, κλείστε την πάνω πλάκα και πιέστε το πλήκτρο HAMBURGER για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.



11

Στο τέλος του ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει πέντε ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "--:- -". Αφού ψήσετε το τελευταίο hamburger, πιέστε το πλήκτρο START/STOP για να σβήσει η συσκευή.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία

για να αφαιρέσετε τα hamburger, καθώς μπορούν να καταστρέψουν την αντικολλητική επένδυση των πλακών.

Σημαντική σημείωση: στην κατάσταση ετοιμότητας της συσκευής, αν δεν πιέσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο hamburger εντός 60 λεπτών, η συσκευή σβήνει. Η λειτουργία αυτή προορίζεται για τη συσκευή σε ΚΛΕΙΣΤΗ θέση.

Λειτουργία KEEP WARM (Διατήρηση της θερμοκρασίας)

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά στο τέλος του ψησίματος, πριν το σερβίρισμα. Πιέστε το πλήκτρο KEEP WARM (13): το led λειτουργίας ανάβει.

Ενεργοποιώντας τη λειτουργία, η θερμοκρασία των πλακών αλλάζει αυτόματα από την προηγούμενη ρύθμιση στους 60°C. Επειδή οι πλάκες δεν κρυώνουν αμέσως, αφήστε το φαγητό να ψηθεί λίγα λεπτά λιγότερο (η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας θα ολοκληρώσει το ψήσιμο).

Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή για φαγητά όπως τα φιλέτα και οι μπριζόλες που σκληραίνουν όταν διατηρούνται ζεστά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αντίθετα, είναι κατάλληλη για λιπαρά φαγητά, όπως λουκάνικα, παϊδάκια, πουλερικά, hamburger, λαχανικά, πίτες και ορισμένα είδη ψαριών.

- **Αν δεν έχει προγραμματιστεί ο χρόνος ψησίματος,** πιέζοντας το πλήκτρο KEEP WARM (13) η λειτουργία ενεργοποιείται άμεσα (η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο διατήρησης της θερμοκρασίας και στη θέση της θερμοκρασίας αναβοσβήνουν 6 μπάρες).
- **Αν έχετε προγραμματίσει τον χρόνο ψησίματος** και πιέσετε το πλήκτρο KEEP WARM (13), όταν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος, η συσκευή περνάει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.

Για να σβήσετε τη συσκευή, πιέστε το πλήκτρο Start/Stop ή, μόνο στη χειροκίνητη λειτουργία, γυρίστε τους 2 διακόπτες στη θέση "●".

Δεν επιτρέπεται η μετάβαση από τη λειτουργία KEEP WARM στη λειτουργία ψησίματος. Για την επαναφορά της λειτουργίας, πρέπει πρώτα να σβήσετε τη συσκευή. Η λειτουργία KEEP WARM απενεργοποιείται αυτόματα μετά από **60 λεπτά**.

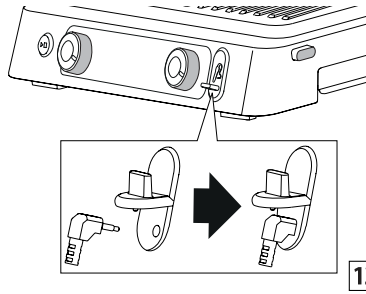
Αν συνδεθεί ο αισθητήρας και επιλέξετε τη λειτουργία KEEP WARM πριν πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop, η συσκευή περνάει αυτόματα στη λειτουργία KEEP WARM όταν το φαγητό φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Σημαντικό! αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας με τις λειτουργίες hamburger ή sandwich, οι δύο πλάκες παραμένουν αναμμένες ακόμη και με τους διακόπτες στη θέση "●".

Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του ψησίματος με χειροκίνητη λειτουργία (τοστιέρα, φούρνος γκριλ, τοστιέρα ανοιχτή), θα λειτουργούν μόνο οι αναμμένες πλάκες (αν ένας διακόπτης βρίσκεται στη θέση "●" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η αντίστοιχη πλάκα παραμένει ΣΒΗΣΤΗ και στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας).

ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Το αξεσουάρ αυτό προορίζεται για να ελέγχετε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού, έτσι ώστε να μαγειρεύεται στην επιθυμητή θερμοκρασία. Συνδέστε τον αισθητήρα (22) στον ειδικό συνδετήρα (18) όπως στην εικ. 12. Η οθόνη περνάει αυτόματα από τη λειτουργία χρονοδιακόπτη στη θερμοκρασία του αισθητήρα, όπως στην εικ. 13.



12

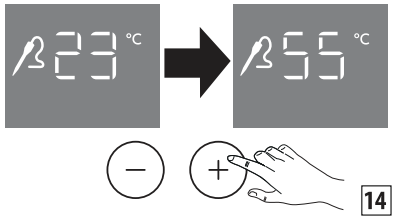


13

Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους. Με τον πρώτο τρόπο ελέγχετε απλώς τη θερμοκρασία του φαγητού όποτε το επιθυμείτε. Για τον σκοπό αυτό, βυθίστε τον αισθητήρα στο φαγητό και στη συνέχεια αφαιρέστε τον.

Ο δεύτερος τρόπος είναι να αφήσετε τον αισθητήρα στο εσωτερικό του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Στην περίπτωση αυτή, μπορείτε να προγραμματίσετε την επιθυμητή τελική θερμοκρασίας πιέζοντας τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη/αισθητήρα θερμοκρασίας - (14) και + (15) όπως στην εικ. 14.



Όταν επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα (συνιστάται να ελέγχετε πάντα τα φαγητά σε περισσότερα σημεία πριν τα αφαιρέσετε από την πλάκα ψησίματος, έτσι ώστε να είστε βέβαιοι ότι ο αισθητήρας έφτασε στο κέντρο του φαγητού). Η συσκευή παραμένει αναμμένη. Αν προγραμματίσετε χρόνο ψησίματος και συνδέσετε τον αισθητήρα, η ένδειξη στην οθόνη εμφανίζει πάντα τη θερμοκρασία του αισθητήρα. Δεν μπορείτε συνεπώς να ελέγχετε τον προγραμματισμένο χρόνο (για να εμφανιστεί ο χρόνος, αφαιρέστε τον αισθητήρα). Στην περίπτωση αυτή, έχοντας προγραμματίσει 2 ελέγχους (χρονοδιακόπτη και τελική θερμοκρασία), η συσκευή θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση, στο τέλος της οποίας εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα, ενώ, όταν επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία, εκπέμπει 3 σήματα. Η συσκευή παραμένει αναμμένη και στις δύο περιπτώσεις. Αν χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα με τη λειτουργία HAMBURGER, η προεπιλεγμένη τελική θερμοκρασία είναι 80°C. Για να την αλλάξετε, πιέστε τα πλήκτρα χρονοδιακόπτη/αισθητήρα θερμοκρασίας - (14) και + (15).

Στις αυτόματες λειτουργίες, ο χρόνος είναι πάντα προγραμματισμένος, ακόμα και αν δεν εμφανίζεται με τον αισθητήρα τοποθετημένο. Αν χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα με τη λειτουργία sandwich, ο αισθητήρας μπορεί απλώς να παρακολουθεί τη θερμοκρασία: δεν υπάρχει τελική θερμοκρασία. Στις αυτόματες λειτουργίες, ο χρόνος είναι πάντα προγραμματισμένος, ακόμα και αν δεν εμφανίζεται με τον αισθητήρα τοποθετημένο.

Προσοχή! το άκρο του αισθητήρα είναι αιχμηρό και ο χειρισμός του απαιτεί προσοχή. Μακριά από παιδιά.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!! Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τη μέτρηση της θερμοκρασίας του φαγητού. Κατά την εισαγωγή του στο φαγητό, προσέξτε να μην αγγίξετε τις θερμές επιφάνειες!

Σημαντική σημείωση: ο αισθητήρας δεν μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή να βυθιστεί στο νερό. Συνιστάται ο καθαρισμός του εξωτερικού του αισθητήρα με μαλακό σφουγγάρι ή υγρό πανί με νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ		
ΜΟΣΧΑΡΙ		
Φιλέτο/ μπριζόλα	(rare)	52°C
	(medium)	58°C
	(well)	65°C
παϊδάκια		93°C
hamburger		72°C
ΑΡΝΑΚΙ		
παϊδάκια		65°C
ΧΟΙΡΙΝΟ		
φιλέτο	(medium)	65°C
	(well)	72°C
μπριζόλα		72°C
λουκάνικα		80°C
παϊδάκια		88°C
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ		
στήθος		75°C
φτερούγες		80°C
ΨΑΡΙΑ		
ολόκληρο		63°C

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολλητικές πλάκες. Χρησιμοποιείτε ξύλινα εργαλεία ή από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- 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. 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 ~50-60Hz
Κατανάλωση ισχύος:	- 2200 W (πλάκα γκριλ και λεία) - 1800 W (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 τη συσκευή 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.

	Υπέρβαση χρόνο ανάμματος αντίστασης.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει υπερβολικό χρόνο ανάμματος μιας αντίστασης.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Μην τοποθετείτε στις πλάκες του γκριλ φαγητά πολύ μεγάλου μεγέθους ή κατεψυγμένα, καθώς μπορεί να υπερφορτωθούν οι αντιστάσεις. Το σύστημα ελέγχου εμφανίζει το μήνυμα σφάλματος και η συσκευή σβήνει. Πριν την εκτέλεση ενός νέου κύκλου ψησίματος, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
	Πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε τη συσκευή 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.	Σημειώστε την ένδειξη σφάλματος. Αποσυνδέστε τη συσκευή 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 "●" και στην πάνω και κάτω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF. Γυρίστε τον διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασίας και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο START/STOP.
		Πιέζοντας τα πλήκτρα sear, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "SEAR" και στη συνέχεια η λειτουργία βαθέος ψησίματος απενεργοποιείται.	Η λειτουργία sear είναι διαθέσιμη κάθε 30 λεπτά του κύκλου ψησίματος. Αν επιχειρήσετε να εκτελέσετε έναν δεύτερο κύκλο sear πριν την πάροδο των 30 λεπτών, η διαδικασία απορρίπτεται. Περιμένετε 30 λεπτά πριν ξεκινήσετε έναν νέο κύκλο βαθέος ψησίματος.

	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας	Υπερβολική θερμοκρασία αισθητήρα ή ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας και αφήστε τον να κρυώσει πριν τον συνδέσετε πάλι. Αν εμφανιστεί εκ νέου η ένδειξη *ERR*, ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi.
		Όταν συνδέεται το βύσμα του αισθητήρα στη συσκευή, η οθόνη δεν περνάει αυτόματα από τη λειτουργία χρονοδιακόπτη στην ένδειξη της θερμοκρασίας.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ή το βύσμα πρέπει να αντικατασταθούν. Απευθυνθείτε στο Σέρβις της De'Longhi.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ CG9160: Αν έχετε αυτό το μοντέλο (που διαθέτει μία μόνο πλάκα γκριλ και μία μόνο λεία πλάκα) ο τύπος της πλάκας που αναφέρεται στην ειδική στήλη πρέπει να τοποθετηθεί στο κάτω μέρος της συσκευής και η άλλη πλάκα στο επάνω.

ΜΟΣΧΑΡΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΒΑΘΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	2 - 3	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		5 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	10 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΑΡΝΑΚΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Παϊδάκι	1,5-3	6	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε τα παϊδάκια στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι	1,5-3	6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΒΑΘΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		9 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		11 - 13	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Χοιρινά παϊδάκια		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		20 - 25	γυρίστε δύο ή τρεις φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		1 - 2	
Χωριάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		8 - 10	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΒΑΘΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	3 - 4	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		20 - 25	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Φτερούγες		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		14 - 16	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		11 - 13	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		6 - 8	
Κοτόπουλο αλά ντιάβολα		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		40 - 45	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο

ΨΩΜΙ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	λεία πλάκα	240	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	6 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Πιπεριές (τέταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Ντομάτα σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	λεία πλάκα	240	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	λεία πλάκα	240	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, ανακατεύετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Ολόκληρο	250 g	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	500 g	1	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	γκριλ	240	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει
φέτα	450 g	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι	500 g	6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Καλαμάρια	400 g	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό
Καραβίδες	400 g	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Pancake	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	λεία πλάκα	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Βάφλες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες
Φέτες ανανά	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	5 - 6	βουτυρώστε τις πλάκες

ΟΜΕΛΕΤΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΤΟΣΤ

ΥΛΙΚΑ:

- αυγά 2
- μπέικον 2 φέτες
- γάλα 10 ml
- 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 gril στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°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 100 g
- σκόρδο σε σκόνη
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο 40 ml
- αλάτι
- πιπέρι
- μπαγκέτα 1

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Πλύνετε τις μελιτζάνες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε χοντρές φέτες.

Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα gril στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°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 240°C στη λειτουργία ΤΟΣΤΙΕΡΑ 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
- ρόκα 100 g
- ντοματίνια 10-12
- λεπτές φέτες παρμεζάνα 100 gr
- 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 240°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε 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 250 gr η καθεμία)
- ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

- σπόροι κύμινου 2 κουταλάκια
- κόκκοι καφέ 2 κουταλάκια
- γλυκιά πιπεριά 2 κουταλάκια
- πάπρικα 1 κουταλάκι
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκια
- 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 το μείγμα

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 240°C. Πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση του γκριλ και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες. Όταν η ένδειξη SEAR σταματήσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, τοποθετήστε το κρέας πάνω στην κάτω πλάκα, 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 20 ml
- βούτυρο 60 gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

- βούτυρο 30 gr
- τυρί gorgonzola 2 κουταλάκια
- κρεμμύδια 2
- μανιτάρια 300 gr
- ουίσκι 1/2 ποτηράκι
- κρέμα γάλακτος 200 gr
- χυμός λεμονιού
- μαϊντανός

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αλατοπιπερώστε το κρέας και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου μία ώρα.

Ετοιμάστε τη σάλτσα μανιταριών: λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι, προσθέστε τα κρεμμύδια σε φέτες και τσιγαρίστε για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα μανιτάρια και συνεχίστε το τσιγάρισμα για άλλα 5 λεπτά. Στη συνέχεια, προσθέστε το ουίσκι, μαγειρέψτε για 1 λεπτό, προσθέστε ένα ποτήρι νερό και μαγειρέψτε για άλλο ένα λεπτό περίπου. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, το χυμό λεμόνι, τον μαϊντανό, το τυρί και βράστε.

Όταν η σάλτσα γίνει λίγο πυκνή, προσθέστε αλάτι και πιπέρι και βγάλτε από τη φωτιά.

Ταυτόχρονα, ετοιμάστε τη σάλτσα που θα αλείψετε στα φιλέτα κατά το μαγείρεμα. Ρίξτε το βούτυρο, τη μουστάρδα και το σκόρδο σε ένα μικρό τηγάνι. Μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Διατηρήστε τη σάλτσα ζεστή.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον θερμοστάτης της κάτω και της πάνω πλάκας στους 240°C.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες.

Αλείψτε τα φιλέτα με σάλτσα και στις δύο πλευρές: όταν σταματήσει να αναβοσβήνει το μήνυμα "SEAR" στην οθόνη, τοποθετήστε τα φιλέτα 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 500 gr
- τυρί emmenthal σε φέτες 100 gr
- ελαιόλαδο 20 ml
- 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 Worchester, 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 τον θερμοστάτης της κάτω και της πάνω πλάκας στους 240°C.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

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 σάντουιτς με τη φέτα του ψωμιού με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω και πιέστε το πλήκτρο "SANDWICH". Όταν εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα hamburger και πιέστε τα 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
- ψιλοκομμένο δεντρολίβανο 10 gr
- ψιλοκομμένο σκόρδο 10 gr
- μπαλσάμικο 100ml
- ζάχαρη 15 gr
- 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 240°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 ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- κοτόπουλο στήθος 500 gr

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι
- κολίανδρος 1 κουταλάκι
- ελαιόλαδο 100ml
- κρεμμύδια 2
- σκελίδες σκόρδο 3
- πιπερόριζα τριμμένη 2 κουταλάκια
- ζάχαρη 2 κουταλάκια
- χυμός μοσχολέμονο 10 ml
- χοντρό αλάτι 2 κουταλάκια
- πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ:

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολέμονο 1/2 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 10 ml
- ελαιόλαδο 100ml
- μέλι 10 ml
- 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 κυβάκια με πλάτος 2 εκατ., προσθέστε τη μαρινάδα και σκεπάστε ομοιόμορφα 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. Περάστε τα κομμάτια του κοτόπουλο στα σουβλάκια. 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 240°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:

- μπούτια κοτόπουλο 3 (550 gr)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- λευκό ξηρό κρασί 250ml
- ελαιόλαδο 40 ml
- μουστάρδα με σπόρια 30 ml
- λευκό ξύδι 30 ml
- μυρωδικά 4 κουταλάκια
- 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 χαράξτε τα μπούτια ανοίγοντάς τα ελαφρά. Τοποθετήστε τα μπούτια 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 ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 210°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα μπούτια 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 ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 210°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις στραγγισμένες από τη μαρινάδα καραβίδες πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ:

- σολομός φιλέτο 500 gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ:

- γιαούρτι στραγγιστό 250 gr
- σκόρδο 1 σκελίδα
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- φρέσκο κρεμμυδάκι 20 gr
- μαϊντανός 20 gr
- 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. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα gril στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ. Ρυθμίστε τον θερμοστάτης της κάτω και της πάνω πλάκας στους 240°C. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

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:

- μεγάλο καλαμάρι 400 gr
- λεμόνι 1
- μαϊντανός 1 ματσάκι
- ελαιόλαδο
- ρίγανη
- αλάτι
- καυτή πιπεριά σε σκόνη

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε το καλαμάρι, κόψτε το κεφάλι, αφαιρέστε το εσωτερικό διαφανές 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 210°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη 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 τοστιέρα και γαρνίρετε με τη σάλτσα. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

PANCAKE ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μπανάνα 1
- αυγά 2 (1 ολόκληρο + 1 ασπράδι)
- γάλα 150ml
- αλεύρι τύπου 00 100 gr
- βούτυρο 70 gr
- αλάτι
- ζάχαρη 2 κουταλάκια
- μαγιά για γλυκά 16 gr

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 gril 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 τον πάνω στην τοστιέρα. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε για 5-6 λεπτά.

Αφού ψηθούν, βάλτε τις φέτες σε ένα ρηχό πιάτο, διακοσμήστε με φυλλαράκια μέντας, πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε με μπαλίτσες παγωτό.

ΜΟΝΟ ΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ
(διαθέσιμες ως ξεχωριστό αξεσουάρ)

ΚΛΑΣΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8-10 βάφλες
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:
- αλεύρι τύπου 00 315 gr
- αλάτι 4 gr
- μαγιά για γλυκά 5 gr
- σόδα μαγειρικής 4 gr
- αυγά 100 gr
- γάλα 490 ml
- φυτικό έλαιο 80 ml
- ζάχαρη 30 gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:
Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες. Ρίξτε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ ξεκινώντας από τα υγρά. Χτυπήστε επί 5 λεπτά έως ότου ανακατευτούν καλά. Ρυθμίστε τους θερμοστάτες στην επιθυμητή θέση. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή αντικολλητικό σπρέι μαγειρικής και ρίξτε μια μεζούρα από το μείγμα για κάθε δύο τετράγωνες υποδοχές της πλάκας χρησιμοποιώντας, αν χρειάζεται, ένα κουταλάκι. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (4-5 λεπτά). Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

ΒΕΛΓΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 10-12 βάφλες
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:
- αλεύρι για γλυκά 460 gr
- αλάτι 1/2 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 5 gr
- ζάχαρη 30 gr
- αυγά 4
- χλιαρό γάλα 460 gr
- λιωμένο βούτυρο 70 gr
- εκχύλισμα βανίλιας 1/2 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:
Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες. 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 λειωμένο 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 τους θερμοστάτες στην επιθυμητή θέση. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή αντικολλητικό σπρέι μαγειρικής και ρίξτε μια μεζούρα από το μείγμα για κάθε δύο τετράγωνες υποδοχές της πλάκας χρησιμοποιώντας, αν χρειάζεται, ένα κουταλάκι. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (4-5 λεπτά). Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8-10 βάφλες
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:
- αλεύρι τύπου 00 460 gr
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 3 gr
- ζάχαρη 170 gr
- αυγά 2
- χλιαρό γάλα 1345 ml
- βούτυρο 80 gr
- εκχύλισμα βανίλιας 1 κουταλάκι
- σοκολάτα υγείας 140 gr
- κακάο σε σκόνη 60 gr
- κανέλα 6 gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:
Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες. 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 κανέλλα, 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 τους θερμοστάτες στην επιθυμητή θέση. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή αντικολλητικό σπρέι μαγειρικής και ρίξτε μια μεζούρα από το μείγμα για κάθε δύο τετράγωνες υποδοχές της πλάκας χρησιμοποιώντας, αν χρειάζεται, ένα κουταλάκι. 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 елемеу электр тогына 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 табаларын алыңыз немесе тазалау және күтім көрсету процедураларын орындаңыз, құрылғыны өшіріп, кабельді розеткадан суырыңыз. Құрылғының толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Бұл құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесіменпайдаланылмауы 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 елемеу жарақаттануға немесе құрылғыны зақымдауға себеп болуы мүмкін.

- Пісіру табасының 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. Дүкендердегі, офистердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлер тамақтанатын орындарда; фермаларда; қонақүйлердегі, модельдердегі 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 табасын салмай 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.
- Пісіру табаларын құрылғы толық салқындаған кезде ғана алыңыз немесе ауыстырыңыз.
- Температура зондын тек тамақтың температурасын өлшеу үшін ғана пайдалануға болады. Тамақты салған кезде пештің ыстық бөліктеріне күйіп қалмаңыз!

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.
- Тазалаудан кейін құрылғыны орнатпас бұрын пісіру панельдері кептірілуі керек.

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 табаны/жапқышты тамақтың қалыңдығына сай реттейтін қатты құйма металдан жасалған тұтқа.
3. **Табаны босату түймелері:** Табаны босату және шығару үшін басыңыз.
4. **Гриль табаларын бекіту/босату құралы және биіктікті реттеу тұтқасы:** жоғарғы табаны/жапқышты тиісті биіктікке бекітуге, қысуды қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.
5. **Топсаны босату тетігі:** жалпақ бағытта тамақ пісіру үшін құрылғыны толық ашып қоюға мүмкіндік береді.
6. **Биіктікті реттеу қадамдары.**
7. **ON (Қосу) шамы.**
8. **Бастау/тоқтату түймесі.**
9. **Төменгі таба термостатының тетігі:** температураны 60°C-тан 240°C-қа дейін реттеуге немесе төменгі табаны өшіруге арналған.
10. Төменгі табаның "SEAR" (Күйдіру) түймесі.
11. Сэндвич функциясының түймесі.
12. Гамбургер функциясының түймесі.
13. Жылы күйде сақтау функциясының түймесі.
14. **Уақыт/температура датчигі түймесі** "**-**": тамақ пісіру уақытын (азайту) немесе датчиктің көзделген температурасын реттеуге арналған.
15. **Уақыт/ температура датчигі түймесі** "**+**: тамақ пісіру уақытын (көбейту) немесе датчиктің көзделген температурасын реттеуге арналған.
16. **Жоғарғы таба термостатының тетігі:** температураны 60°C-тан 240°C-қа дейін реттеуге немесе жоғарғы табаны өшіруге арналған.
17. Жоғарғы табаның "SEAR" (Күйдіру) түймесі.
18. Температура датчигінің жалғағышы.
19. **Алынбалы табалар:** тамақ жабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ТАБАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.

19a. Гриль табасы: стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді отқа қақтауға өте ыңғайлы.

19b. Қатпарлы таба: мінсіз құймақ, жұмыртқа, бекон және шаянтектестерді пісіруге арналған .

19c. Жоғарғы вафли табасы: барлық вафли түрлерін әзірлеуге арналған (CG9167

құрылғысымен бірге келеді немесе бөлек сатып алуға болады).

19d. Төменгі вафли табасы: вафли түрлерін әзірлеуге арналған (CG9167 құрылғысымен бірге келеді немесе бөлек сатып алуға болады).

20. Май жинау науасы: құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.

21. Вафлиді мөлшерлейтін кесе (кейбір үлгілер ғана).

22. Температура зонды және корпус.

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Табадан барлық қаптама материалдары мен жапсырмаларды алып тастаңыз. Қаптама материалдарын тастамас бұрын, жаңа құрылғының барлық бөліктерін шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Біз қорап пен орам материалдарын болашақта қайта пайдалану үшін сақтап қоюды ұсынамыз.

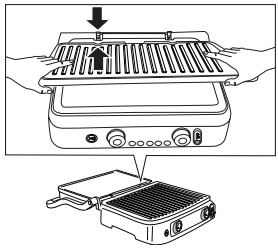
Ескеріңіз: Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру табалары мен май жинау науасын мұқият тазалаңыз. Табалар мен май жинау науасын ыдыс жуғышта жууға болады.

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 тамақ пісіру табалары (гриль және қатпарлы) құрылғыда толығымен ауыстырып салуға болатын нәрселер болып табылады.

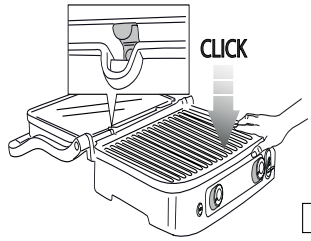
Пісіру табаларын салу

- Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз (1-суретті қараңыз). Бір уақытта тек бір табаны салыңыз.



1

- Вафли табаларын қоспағанда, әрбір гриль немесе қатпарлы табаны жоғарғы не төменгі корпустың кез келгеніне енгізуге болады (2-суретті көріңіз).



2

Табаларды алу

Оң жақтағы табаны босату түймелерін (**3**) білдіреді. Табаны негізгі бөліктен шығарып алу үшін, осы түймені сенімді түрде басыңыз. Табаларды екі қолыңызбен ұстап, металл тіректердің бойымен сырғытыңыз және оны негізгі бөліктен алып тастаңыз. Екінші табаны шығарып алу үшін дәл осындай әрекетті орындай отырып, басқа босату түймесін басыңыз.

Күйіп қалу қаупі бар! Пісіру табаларын тек құрылғы салқындаған кезде алыңыз немесе ауыстырыңыз.

Май жинау науасын орналастыру

Тамақ пісіру барысында май жинау науасы құрылғының артындағы өзінің корпусына салынған болуы керек. Тамақтан ағатын май табадағы 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.

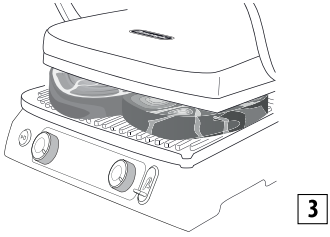
Құрылғыны ашу үшін, салқын күйде қалатын тұтқаны ұстаңыз. Алюминий құймасынан жасалған бөліктер қатты қызады, тамақ пісіру кезінде оған тиіп кетпеңіз және тамақ пісіріп

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.

ПІСІРУ КҮЙЛЕРІ

Тигізбе гриль (жабық күйде)

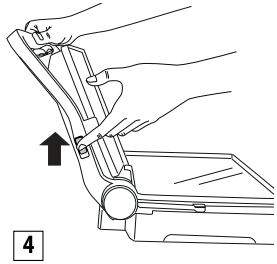
Жоғарғы таба төменгі табаға қойылады. Бұл – бастапқы күй және құрылғы тигізбе гриль табасы ретінде пайдаланылған кезде тамақ пісіруге болатын күйлердің бірі. Жапқыш табадағы тамақтың қалыңдығына автоматты түрде бейімделеді.
Осылайша, тамақтың екі жағы да біркелкі болып піседі.
Тигізбе гриль табасы – гамбургерлерді, сүйектері алынған етті, жұқа ет тіліктерін, көкөністерді және сэндвичтерді пісіруге өте ыңғайлы нәрсе. "Contact" (Тигізіп пісіру) функциясы тамақты жылдам және пайдалы етіп пісіруге өте ыңғайлы. Тигізбе гриль табасын пайдаланған кезіңізде, тамақ тезірек піседі, себебі оның екі жағы да табаға тиіп тұрады (3-суретті қараңыз).


3

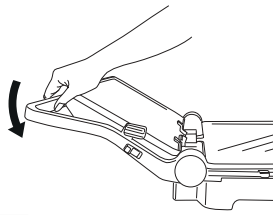
Тамақтан шыққан май ағады және табадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады.
Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы табаны реттеуге мүмкіндік беретін арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер тигізбе гриль табасын пайдаланып тамақтың бірнеше түрін бір уақытта пісіргіңіз келсе, жапқыш түзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Ашық гриль

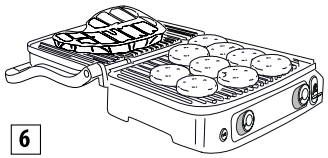
Жоғарғы таба төменгі табамен деңгейлес қойылады. Төменгі таба мен жоғарғы таба бір үлкен пісіру табасын жасай отырып, бір деңгейде болады. Бұл күйде құрылғы гриль табасымен немесе қатпарлы табамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы күйге орналастыру үшін, алдымен сол жақтағы ілгекті босату тетігін табыңыз. Тұтқаны оң және сол қолмен ұстап, босату тетігін жоғары қарай сырғытыңыз (4-суретті көріңіз).


4

Тұтқаны жапқыш жалпақ күйге төңкеріліп қойылғанша артқа қарай итеріңіз (5-суретті қараңыз).


5

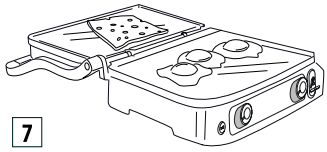
Босату тетігін тартқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады. Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін гриль/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға болады. Гриль/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл режимде гриль табалары ашық күйде болады және пісіру беттерін жұптастырып, бір пісіру бетін құрайды (6-суретті қараңыз).


6

Әр түрлі немесе бір түрлі тағамдардың бірнешеуін дәмдерін араластырмай, бөлек табаларда пісіре

аласыз.

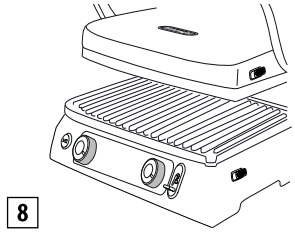
Гриль/кәуап күйін әр түрлі қалыңдықтағы ет бөлшектерінің әрбіреуін қалаған пісіру деңгейінде қақтау үшін пайдалануға болады. Бұл режимде тамақ пісірген кезде, тамақты аударып тұру керек. Сонымен қатар, бұл құрылғыны таңғы ас үшін құймақтар, жұмыртқалар, сыр, фриттер, бекон және шұжықшалар пісіруге арналған таба/кәуап құралы етінде де пайдалануға болады (7-суретті көріңіз).



Кең тамақ пісіру беті әр түрлі тағамның бірнешеуін немесе бір түрлі тағамның бірнешеуін бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді.

Жабық пештегі гриль

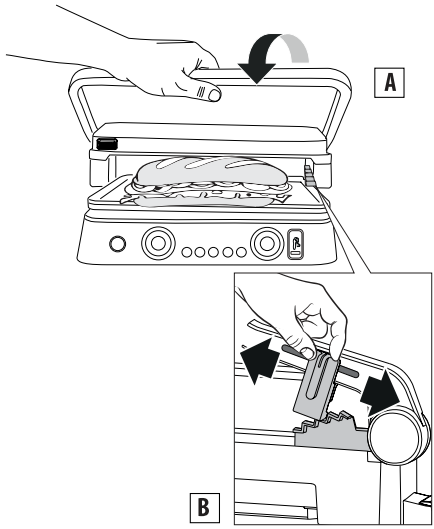
Бұл күй (8-суретті қараңыз) баяу және біркелкі қақталуы керек қалың тағамдарды тигізбей пісіруге ыңғайлы.



Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді.

Осы ыстық таба күйін жұмсақ сэндвичтер мен қысуды қажет етпейтін тағамдарды дайындау үшін пайдалануға да болады.

- Тамақты төменгі табаға қойыңыз.
- Тұтқадан ұстап тұрып, жоғарғы табаны тамаққа жақын орналастырыңыз (A суреті).
- Гриль табаларын бекіту/босату тұтқасын және биіктікті реттеу тұтқасын (4) жылжыту арқылы пеште қалаған күйге орналастырыңыз.
- Жоғарғы таба орнына бекітіледі. Биіктікті реттеудің 5 күйі бар (B суреті).



ПАЙДАЛАНУ

MANUAL (Қол) режимі

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір гриль табасы (жоғарғы және төменгі) үшін 60°C-тан 240°C-қа дейін бөлек орната аласыз (9 және 16 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 3 рет дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.

Пісіру кезінде температураны кез келген уақытта өзгертуге болады.

ТАЙМЕР функциясы

Дисплейде "*READY*" (Дайын) жазуы пайда болған кезде, пісіру күйін таңдап ("Пісіру күйі" бөлімін көріңіз), тамақты табаларға қойыңыз. Пісіру уақытын таймер/температура датчигінің түймесін басу арқылы таңдауға болады (14және 15); пісіру уақытының соңында "*END*" (Аяқталды) жазуы көрінеді, құрылғыдан 5 рет дыбысты сигнал шығады, **бірақ құрылғы қосулы күйде қалады**. Тамақ піскен кезде, start/stop (бастау/тоқтату)

түймесін (8) басу немесе термостат тетіктерін (9 және 16) "●" күйіне бұрау арқылы құрылғыны өшіріңіз.

Ескеріңіз: **егер ешбір уақыт таңдалмаған болса, құрылғы 90 минут жұмыс істегеннен кейін автоматты түрде өшеді.**

КҮЙДІРУ функциясы

Бұл мүмкіндік жоғарғы және/немесе төменгі табаларды жоғарырақ температураларға бірнеше минут қыздырады. Бұл пісіру алдында күйдіруді қажет ететін тамақтарды пісіруге өте қолайлы (қалың ет үшін өте ыңғайлы). Start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басып, сосын күйдіру түймелерін басу арқылы табаларды (10 және 17) қыздырыңыз.

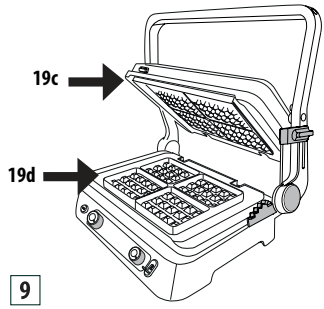
Алдын ала қыздыру кезінде күйдіру түймесінің айналасындағы жарық диодтары жыпылықтайды. Таба қажетті температураға жеткенде, құрылғы дыбыстық сигнал шығарады, индикатор жанып, бір минут бойы тұрақты жанып тұрады.

Тамақтарды табаларға дереу салыңыз; осы бір минут ішінде құрылғы табалардың температурасын күйдіру температурасының деңгейінде ұстайды. Осыдан кейін индикатор өшіріледі, дисплей термостатпен орнатылған температураны көрсетеді және құрылғы оны сәйкесінше реттейді.

Ескеріңіз: Бұл функцияны 30 минут ішінде тек бір рет пайдалануға болады. Цикл аяқталғаннан кейін күйдіру түймесін 30 минут ішінде бассаңыз, күйдіру түймесінің айналасындағы индикатор 5 рет жыпылықтайды, ал құрылғы 3 дыбыстық сигнал шығарады. Бұл операция басқару тақтасында орнатылмайды.

ВАФЛИ режимі (кейбір үлгілерде ғана)

- Вафли табаларын (19c/19d) 1-суретте көрсетілгендей етіп салыңыз. Мұндай жағдайда табаларды ауыстырып салып отыру мүмкін болмайтынын және әрқайсысының орны 9-суретте көрсетілгендей болуы керектігін ескеріңіз.
- Төменгі таба құрылғыға салынғаннан кейін дисплейде OFF-1-2 немесе 3 таңбасы пайда болады (тұтқалардың орналасуына байланысты). Термостаттың тұтқаларын қажетті күйге бұраңыз (1= аздап, 2= орташа, 3 = қатты) және бастау/тоқтату түймесін



9

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.
- Табаларды ерітілген сары маймен жұқалап майлаңыз
- **Екі вафли пісіру аймағына бір мөлшер кесе құйыңыз.**
- Сары майды аздап жағып, құрылғыны жабыңыз**.**
- Рецептілерде көрсетілген уақытқа сай пісіріңіз.

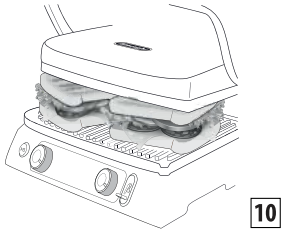
  Таймерді орнатсаңыз, пісіру циклінің соңында үш дыбысты сигнал шығады, таймер жоғалады және дисплейде "END" (Аяқталды) хабары көрінеді; құрылғы қосулы күйде қалады. Соңғы вафли пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін "start/stop" (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.
- Қосымша вафлилер пісіру үшін төменгі вафли табасына май қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Маңызды! Вафлиді табадан алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

Ескеріңіз: Бұл функция құрылғы CLOSED (Жабық) күйінде жұмыс істеп тұрған кезде оңтайландырылды.

SANDWICH (Сэндвич) функциясы

Бұл функция нанның сыртын күйдіруге және сэндвичтің ішін жылытуға өте ыңғайлы. SANDWICH (Сэндвич) түймесін (11) басыңыз, функцияның жарық диоды жанып, дисплейде (05:00) әдепкі уақыты көрінеді. Уақытты кез-келген сәтті - (14) + (15) түймелерін басу арқылы өзгертуге болады; температура орнатылған соң, оны өзгерту мүмкін емес, өйткені тұтқалар өшірілген болады. START/STOP түймесін басыңыз, ON (Қосулы) индикаторы жанады (дисплейдегі уақыт жыпылықтай бастайды). Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңін бастайды. Термостат қажет температураға жеткен кезде, құрылғы 3 рет дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады. Сэндвичті 10-суретте көрсетілгендей төменгі табаға салыңыз, жоғарғы табамен жауып, кері санақты бастау үшін SANDWICH (Сэндвич) түймесін басыңыз. Пісіру аяқталған кезде бес рет дыбысты сигнал шығады және дисплейде "--:- -" көрінеді. Соңғы сэндвич пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін START / STOP (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.



10

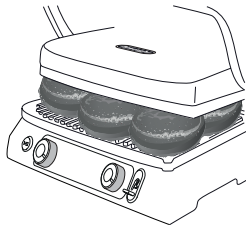
Маңызды! Сэндвичті шығарып алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

Ескеріңіз: дайындық күйінен бастап, егер сіз 60 минут ішінде сэндвич түймесін екінші рет баспасаңыз, құрылғы өшеді. Бұл функция құрылғы CLOSED (Жабық) күйінде жұмыс істеп тұрған кезде оңтайландырылды.

HAMBURGER (Гамбургер) функциясы

Бұл функция сэндвич пісіруге өте ыңғайлы. HAMBURGER (Гамбургер) түймесін (12) басыңыз, функцияның жарық диоды жанып, дисплейде (*08:00*) әдепкі уақыты көрінеді. Уақытты кез-келген сәтті - (14) + (15) түймелерін басу арқылы өзгертуге болады; температура орнатылған соң, оны өзгерту мүмкін емес, өйткені тұтқалар өшірілген болады. START/STOP түймесін басыңыз, ON (Қосулы) индикаторы жанады (дисплейдегі уақыт жыпылықтай бастайды). Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңін бастайды.

Термостат қажет температураға жеткен кезде, құрылғы 3 рет дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады. Гамбургерді 11-суретте көрсетілгендей төменгі табаға салыңыз, оны жоғарғы табамен жауып, кері санақты бастау үшін HAMBURGER (Гамбургер) түймесін басыңыз.



11

Пісіру аяқталған кезде бес рет дыбысты сигнал шығады және дисплейде "--:- -" көрінеді. Соңғы гамбургер пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін START / STOP (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.

Маңызды! Гамбургерді шығарып алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

Ескеріңіз: дайындық күйінен бастап, егер сіз 60 минут ішінде гамбургер түймесін екінші рет баспасаңыз, құрылғы өшеді. Бұл функция құрылғы CLOSED (Жабық) күйінде жұмыс істеп тұрған кезде оңтайландырылды.

KEEP WARM (Тазалау) функциясы

Бұл функция тамақты пісірген соң дастарханға ұсынылғанға дейін жылы ұстауға өте ыңғайлы. KEEP WARM (Жылы сақтау) белгішесін (13) басыңыз, функцияның жарық диоды жанады.

Функция іске қосылған соң табалардың температурасы бұған дейінгі мәннен 60°C-қа дейін автоматты түрде өзгереді; табалар бірден салқындамайтындықтан, тамақ пісіру уақытын біраз минутқа азырақ орнату ұсынылады (тамақ

жылы сақтау кезіңінде пісіп үлгереді).

Біз бұл функцияны сүбелер мен стейктер сияқты тамақтарға қолдануды ұсынбаймыз, өйткені мұндай тамақтар ұзақ уақыт бойы ыстық күйде қалса, олар шамадан тыс пісіп кетуі мүмкін. Ол шұжықтар, қабырғалар немесе құс еті, гамбургерлер, көкөністер, полента және кейбір балық түрлері сияқты майлы тағамдарға өте қолайлы.

- **Егер пісіру уақыты орнатылмаған болса,** KEEP WARM (Жылы сақтау) түймесін (13) басқан кезде бұл функция дереу іске қосылады (уақыт дисплейде көрінеді және температураның орнына 6 жолақ жыпылықтайды).
- **Егер пісіру уақыты орнатылса** және KEEP WARM (Жылы сақтау) түймесі (13) басылса, орнатылған уақыттан кейін құрылғы автоматты түрде жылуды сақтау функциясына ауысады.

Құрылғыны өшіру үшін Start/Stop (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз немесе, тек қол режимі болған жағдайда, 2 тетікті "●" позициясына орнатыңыз.

KEEP WARM (Жылы сақтау) функциясынан пісіру режиміне ауысу мүмкін емес. Бұл функцияны қайта орнату үшін алдымен құрылғыны өшіріп-қосу арқылы қалпына келтіріңіз. KEEP WARM (Жылы сақтау) функциясы **60 минут** қолданудан соң автоматты түрде өшеді.

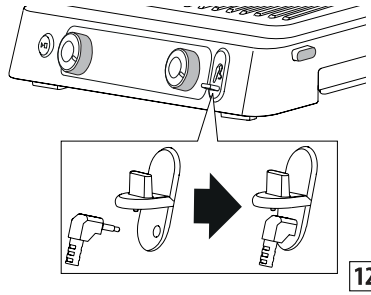
Егер сіз зондты жалғап, Start/Stop (Бастау/тоқтату) түймесін баспас бұрын KEEP WARM (Жылы сақтау) функциясын таңдасаңыз, тамақ температурасы қажетті температураға жеткенде, құрылғы автоматты түрде KEEP WARM (Жылы сақтау) функциясына ауысады.

⚠ ***Маңызды!*** Егер жылы сақтау функциясын гамбургер немесе сэндвич функциясымен пайдалансаңыз, екі таба да тетіктер "●" күйінде болса да қосулы күйде қалады.

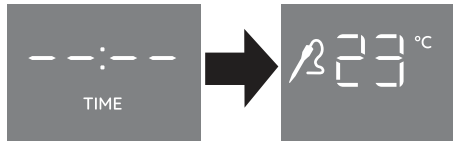
Егер жылы сақтау функциясын қол режимінде (тигізбе гриль, жабық пештегі гриль) тамақ пісіріп жатқан кезде пайдалансаңыз, тек жұмыс істеп тұрған табалар ғана қосулы болады (егер пісіру кезінде тетік "●" күйінде болса, осы таба тіпті жылы сақтау режимінде де OFF (Өшірулі) күйде қалады).

ТЕМПЕРАТУРА ЗОНДЫ

Бұл қосалқы құралы тамақтың ішкі температурасын бақылау үшін өте қолайлы, оның арқасында тамақты қалаған температурада пісіруге болады. 12-суретте көрсетілгендей, зондты (22) жалғағышына енгізсеңіз (18), дисплей 13-суретте көрсетілгендей таймер режимінен зондтың температурасына автоматты түрде ауысады.

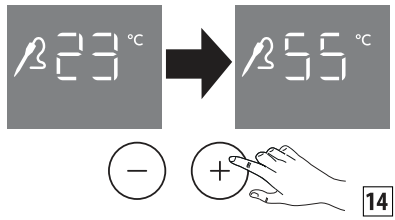


12



13

Зондты екі түрлі жолмен қолдануға болады; біріншісі – кез-келген ыңғайлы уақытта тамақтың температурасын тексеру үшін. Тамақтың температурасын тексеру үшін зондты тамаққа тығыңыз, сосын шығарып алыңыз. Екіншісі – оны тамақ пісіру кезінде тамақ ішінде тікелей қалдыру; бұл жағдайда сіз, 14-суретте көрсетілгендей, таймер/температура зондының - (14) + (15) түймелерін басу арқылы көзделген температураны орната аласыз.



14

Көзделген температураға жеткеннен кейін құрылғы 3 дыбыстық сигнал шығарады

(температура зондын тағамның ортасына салғаныңызға көз жеткізу үшін тағамды пештен шығарар алдында бірнеше жерден әрқашан тексеруді ұсынамыз). Құрылғы қосулы күйде қалады. Егер пісіру уақыты орнатылып, содан кейін зонд салынса, дисплейдегі сандар әрдайым зонд температурасын көрсетеді және бұған дейін орнатылған уақытты көру мүмкін болмайды (ол үшін зондты шығарып алу керек). Бұл жағдайда 2 реттегішті (таймер және көзделген температура) орнатып, құрылғы кері санақты жалғастырады, кезең соңында ол 5 дыбыстық сигнал шығарады, ал орнатылған температураға жеткенде, 3 дыбыстық сигналды береді. Екі жағдайда да құрылғы қосулы күйде қалады. Егер мен зондты HAMBURGER (Гамбургер) функциясында қолдансам, әдепкі температура 80°C болады; оны зондтың таймер/температура түймелерін - (14) + (15) басу арқылы өзгертуге болады.

Автоматты функциялардағы уақыт әрқашан, тіпті егер ол зонд салынған кезде көрінбесе де орнатылады.

Зондты "Сэндвич" функциясында қолданған кезде зонд тек температураны бақылай алады, ал көзделген температура болмайды. Автоматты функциялардағы уақыт әрқашан, тіпті егер ол зонд салынған кезде көрінбесе де орнатылады.

Маңызды! Зондтың ұшы істік болады, оны қолданған кезде абай болыңыз. Балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Күйіп қалу қаупі бар! Температура зондын тек тамақтың температурасын өлшеу үшін ғана пайдалануға болады. Тамақты салған кезде пештің ыстық бөліктеріне күйіп қалмаңыз!

Ескеріңіз: зондты ыдыс жуғыш машинада жууға немесе суға батыруға болмайды, сондықтан зондтың сыртын жұмсақ жуғыш қоспа мен суға дымқылданған губкамен немесе шүберекпен тазалау ұсынылады.

ҰСЫНЫЛҒАН ТЕМПЕРАТУРАЛАР		
СИЫР ЕТІ		
сүбе/ стейк	(шикілеу)	52°C
	(орташа)	58°C
	(піскен)	65°C
қабырғалар		93°C
гамбургер		72°C
ҚОЗЫ ЕТІ		
котлет		65°C
ШОШҚА ЕТІ		
сүбе	(орташа)	65°C
	(піскен)	72°C
жаншылған ет		72°C
шұжықтар		80°C
қабырғалар		88°C
ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮРКЕТАУЫҚ ЕТІ		
төс		75°C
қанаттар		80°C
БАЛЫҚ		
бүтін		63°C

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

Пайдаланушы көрсететін күтім

- Табаларды тазалау үшін оның жабысудан қорғау қабатын зақымдайтын металл құралдарын ешқашан пайдаланбаңыз. Ағаш немесе ыстыққа шыдамды пластмасса құралдарды пайдаланыңыз.
- Бір тамақты пісіріп болғаннан кейінгі келесі тамақты пісіруге дейінгі уақыт аралығында май ағу тесігіндегі тамақтың қалдықтарын алып, оларды май жинау науасына жинап салыңыз, одан кейін сіңіргіш ас бөлме қағазымен тазалаңыз. Келесі тамақ пісіруді тек осыдан кейін бастай берсеңіз болады.
- 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. Май жинау науасын босатыңыз. Май жинау табасын қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғымен жууға болады.

Табаларды құрылғыдан шығарып алу үшін, табаны босату түймелерін (3) басыңыз. Оларды түртпес бұрын, олардың толық суығанына көз жеткізіңіз. Пісіру табаларын ыдыс жуғышта жууға болады, дегенмен, ыдыс жуғышта жиі жуу оның сыртқы қабатының қасиеттерін нашарлатуы мүмкін. Сондықтан пісіру табасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуған дұрыс болады. Табаларды тазалау үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кіріс кернеу 220-240 В ~50-60 Гц

Тұтынылатын қуат: - 2200 Вт (гриль және таба)
- 1800 Вт (вафли)

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Дисплейдегі қате туралы хабарлар	СИПАТТАМАСЫ	ПРОБЛЕМА	ШЕШІМІ
	Бір пісіру табасының температурасы көтерілмейді.	Электрондық басқару элементі табалардың біреуініңкөзделген температураға дейін қызбағанын анықтады. Гриль табасы құрылғыға дұрыс енгізілмеген. Гриль табасының ішіндегі қыздыру элементі зақымданған болуы мүмкін. Қыздыру элементінің байланысы зақымданған болуы мүмкін. Электрондық басқару элементі зақымданған болуы мүмкін.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Гриль табасы құрылғы корпусына дұрыс енгізілгенін тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.

	Қыздыру элементінің ҚОСУЛЫ уақыты шамадан асып кетеді.	Электрондық басқару элементі қыздыру элементінің тиісті уақыттан артық ҚОСУЛЫ тұрғанын анықтады.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Гриль табаларына көлемі немесе салмағы шамадан тыс тамақтарды немесе мұздатылған тағамдарды қоймаңыз, себебі олар қыздыру элементінің шамадан тыс уақыт жұмсауына себеп болуы мүмкін. Дисплейде қате туралы хабар пайда болады және құрылғы өшеді. Жаңа пісіру циклін орындамас бұрын құрылғыны суытып алыңыз.
	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зонды ауыстырылуы керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қатенің түрін хабарлаңыз.
	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қате сөзін жазып алыңыз. 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 "●" күйінде, жоғарғы және төменгі дисплейде OFF (Өшірулі) хабары көрінеді. Температура тетігін қалаған температураға бұрып, START/STOP түймесін басыңыз.

		Күйдіру түймелері басылған кезде, дисплейде "SEAR" (Күйдіру) хабары жыпылықтайды да, күйдіру функциясы өшеді.	Күйдіру функциясы пісіру циклінің 30 минуты сайын қол жетімді болады. 30 минут өтпейінше күйдіру функциясын екінші рет орындауға әрекет етсеңіз, операциядан бас тартылады. Жаңа күйдіру циклін бастамас бұрын 30 минут күтіңіз.
	Термозонд қатесі	Температура зонды тым ыстық немесе электрондық басқару блогы зондтың дұрыс жұмыс істемейтінін анықтады	Термозондты тоқтан ажыратып, суытып алыңыз да, қайта қосыңыз. Егер *ERR* (Қате) сөзі әлі де кетпесе, онда термозондты басқасына ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметімен хабарласыңыз.
		Жалғағышқұрылғыға енгізілген кезде дисплей таймер режимінен зонд температурасы режиміне ауыспайды	Температура зондын немесе жалғағышты ауыстыру қажет. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметімен хабарласыңыз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

CG9160 МОДЕЛІНЕ ҚАТЫСТЫ ЕСКЕРТУ: егер сізде табалар бағанында бұл модель болса (тек бір гриль табасы және бір қатпарлы табасы бар), табаның бұл түрі төменгі жаққа, екіншісі жоғарғы жаққа орналастыруға арналған болады.

СИЫР ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	ҚАҚТАУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Стейк	0,5 - 1	2	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	2 - 3	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	0,5 - 1	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240		5 - 6	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	4 - 5	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Орташа	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	7 - 8	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	10 - 11	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	2	Орташа	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		4 - 5	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	2	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		7 - 8	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Орташа	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240		10 - 12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240		14 - 16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Кәуап		6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		13 - 15	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Котлет	1,5-3	6	Орташа	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	10 - 12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Котлет	1,5-3	6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	12 - 14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	ҚАҚТАУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Стейк	1-2	4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	7 - 9	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	1-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240		14 - 16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Жаншылған ет	<2,5	4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		9 - 11	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Жаншылған ет	<2,5	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240		11 - 13	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Қабырға		6-8	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200		20 - 25	екі не үш рет аударыңыз

Бекон		4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		1 - 2	
Шұжықша		8	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200		16 - 18	шұжықтарды шанышқымен тесіңіз
Кәуап		6	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		14 - 16	тамақты жақсылап майлаңыз, бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		8 - 10	

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КУРКЕТАУЫҚ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	ҚАҚТАУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Төс еті	<1	4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	√	3 - 4	тағамды жақсылап майлаңыз
Жамбас		3	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200		20 - 25	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Қанат		6	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200		14 - 16	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Кәуап		6	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		11 - 13	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240		6 - 8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200		40 - 45	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз

НАН	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Орама	2	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	2 - 3	
Нан кесіктері	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	таба	240	4 - 5	пісіру барысында жартылай бұраңыз

КӨКӨНІСТЕР	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Тіліктелген баялды	1	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	4 - 6	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	6 - 8	тағамды жақсылап майлаңыз
Төртбұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	240	8 - 10	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	АШЫҚ ГРИЛЬ	таба	240	5 - 7	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген пияз	2	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	таба	240	5 - 7	тамақты жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	САНЫ	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Бүтін	250 г	1	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	8 - 10	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	ЖАБЫҚ ПЕШТЕГІ ГРИЛЬ	гриль	240	25 - 30	тамақты майлаңыз, жоғарғы табаны тамақты жанап отыратындай етіп қана, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
тілік	450 г	4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	8 - 10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	АШЫҚ ГРИЛЬ	гриль	240	10 - 12	тамақты жақсылап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Кальмар	400 г	1-2	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	10 - 12	тағамды жақсылап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	4 - 6	тағамды жақсылап майлаңыз

ДЕСЕРТ-ТЕР	№ КЕСЕКТЕР	ТАБА РЕЖИМІ	ТАБАЛАР	°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
Құймақтар	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	таба	200	4 - 5	табаларды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Вафлилер	4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	ВАФЛИЛЕР	1 - 2 - 3	4 - 5	табаларға сары май жағыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТИГІЗБЕ ГРИЛЬ	гриль	200	5 - 6	табаларға сары май жағыңыз

РЕЦЕПТІЛЕР

КҮЛЕГЕШ ҚУЫРЫЛҒАН 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. Қатпарлы табаларды енгізіп, OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, араластырылған жұмыртқаны табаның бұрышына құйып, біркелкі пісуі үшін ағаш қалақпен 2-3 минут араластырып отырып пісіріңіз. Сол табада бір уақытта бекон тіліктерін пісіру уақытының ортасында аударып, 3-4 мин тағы пісіріңіз; басқа қатпарлы табаға нан тіліктерін қойып, пісіру уақытының ортасына келгенде ір аударып, тағы 3-4 минут күйдіріңіз. Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

ҚУЫРЫЛҒАН 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.

Қатпарлы табаны енгізіп, пісіру тетігін OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, баялдыны төменгі табаға салып, жұмсарғанша шамамен 8-10 минут 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 (Тигізбе гриль) режимінде қатпарлы табаларда 240°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. Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдыңғы майланған бұзау етін тіліктерін салып, жоғарғы табаны басыңыз да, талғамға қарай 2-3 минут 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 ДӘМІНЕ 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 минутқа бетін жауып қойыңыз. Гриль табасын енгізіп, гриль пешін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін және әрбір табаның SEAR (Күйдіру) түймесін басыңыз. Дисплейде SEAR (Күйдіру) жазуы жыпылықтауын тоқтатқан кезде, етті төменгі табаға салып, жоғарғы табаны басыңыз да, талғамға сай етіп 6-8 минут пісіріңіз. Ыстық күйінде беріңіз.

САҢЫРАУҚҰЛАҚ ТҮЗДЫҒЫ 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 ТҮЗДЫҒЫНЫҢ 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 тұздығын 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.

Тұздық 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.
Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз.
Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз және SEAR (Күйдіру) түймесін екі таба үшін де басыңыз.
Дәмдеуішті сүбе еттің екі жағына да щеткамен жағыңыз да, төменгі табаға салып, гриль пешін жабыңыз. Талғамға және сүбе еттің қалыңдығына сай 6-8 мин. пісіріңіз. Піскен кезде, сүбелерді алып, бұған дейін дайындалған саңырауқұлақ тұздығын бетіне құйып, табаны дастарханға қоя беріңіз.

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 тұздығы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- жарты шәй қасық қант

ДАЙЫНДАУ:

Гамбургерлерді дайындау: тартылған етті, Вустер тұздығын, тұзды және бұрышты ыдысқа салып жақсылап араластырыңыз. Қолмен қалыңдығы шамамен 2 см болатын 4 гамбургер пішіндеңіз. Гриль режимін OPEN GRILL (Ашық гриль) күйіне қойып, қатпар табаны астына, гриль табаны үстіне салыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз.
Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.
READY (Дайын) жазуы көрінген кезде, зәйтүн майымен және қантпен дәмдендірілген тіліктелген пиязды төменгі табаға салып, біркелкі және жұмсақ болып пісу үшін қалақпен араластыра отырып, шамамен 5-6 минут пісіріңіз. Сол кезде басқа табада гамбургерді 5-6 минут сайын аудара отырып, шамамен 12 минут пісіріңіз (пісіру уақыты гамбургердің қалыңдығына сай әр түрлі болады). Пияздар піскен соң, табадан алыңыз да, сары май жағылған нан тіліктерін таба шетіне тек 1-2 минутқа қойыңыз.
Нан тіліктерін турау тақтайына күйдірілген жағын жоғары қаратып қойып, пиязды үстіне себіңіз, гамбургерлерді қосып, сырды қабаттап салыңыз. Сэндвичті бір тілім нанмен жабыңыз, нанның күйдірілген жағын төмен қаратып салыңыз, сэндвич түймесін басыңыз; "дайын" көрсеткіші пайда болған кезде, сэндвичтерді табаға салыңыз да, үстіңгі табаны басу арқылы қысыңыз.
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. Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, котлеттерді төменгі табаға 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 тұздығын табаға азайтып құйып, отқа қақталған қозы еті котлеттеріне тұздық ретінде құйып, үстелге ұсыныңыз.

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ КӘУАБЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г тауық төс еті

БҰҚТЫРМА ТҰЗДЫҚ 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 тұздығын (маринад) дайындау: барлық ингредиенттерді блендерге салып, біркелкі қоспа болғанша тартыңыз. 2 см текшелеп туралған тауық еті кесектерін шұңғыл табаға салып, бұқтыру тұздығын қосыңыз және барлық тауық етін біркелкі етіп батырыңыз. Тағам жабу үлдірмен 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. Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кәуаптарды төменгі табаға салып, оларды жоғарғы табамен қысыңыз да, арасында бір не екі рет аудару арқылы 11-13 минут пісіріңіз. Лайм және бал тұздығымен бірге ыстық күйінде берілуі керек.

ПРОВАНСТЫҚ СТИЛЬДЕГІ ТАУЫҚ ЖАМБАСТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 3 тауық жамбасы (550 г)

БҰҚТЫРМА ТҰЗДЫҚ 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 тұздығын (маринад) барлық ингредиенттерді бір ыдыста араластыру арқылы дайындаңыз. Өткір пышақпен тауық жамбастарының етті бөлігін аздап қақтап тіліңіз. Жамбастарды бұқтырма тұздық құйылған ыдысқа салып, барлық жағына жағылатындай етіп аударыңыз: 2-3 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, тауық сирақтарын төменгі табаға салып, жоғарғы табамен қысыңыз да, арасында 2-3 рет аударып, 20-25 минут бойы пісіріңіз. Піскен кезде табаққа салып, дастарханға қойыңыз.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АСШАЯНДАР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 16/20 асшаян

БҰҚТЫРМА ТҰЗДЫҚ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 2 лимон
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 2 түйір сарымсақ

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру тұздығын дайындау: сарымсақ пен ақжелкенді ұсақтап турап, лимон шырынын, тұз қосыңыз да, қара бұрыш себіңіз.

Асшаяндарын жуып, жақсылап кептіріңіз де, кемінде жарты сағат бұқтырып қойыңыз. Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.
READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кептірілген асшаяндарды төменгі табаға салып, оларды жоғарғы табамен қысыңыз да, 4-6 минут бойы пісіріңіз. Дастарханға қою алдында табаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндеңіз.

ЙОГУРТ ТҰЗДЫҒЫ БАР ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АЛБЫРТ БАЛЫҚ (ЛОСОСЬ)

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г албырт балық сүбесі
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

ТҰЗДЫҚ 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:

Тұздықты 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.
Қатпарлы табаны енгізіп, пісіру тетігін OVEN GRILL (Жабық пештегі гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 240°C-қа, жоғарғы тетікті 240°C-қа реттеңіз.
Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.
READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала май жағылған сүбені төменгі табаға қойып, жоғарғы табаны OVEN GRILL (Жабық пештегі гриль) режиміне қойып, пешті жабыңыз (тамаққа тигізбей, бірақ барынша жақын күйге орналастырыңыз) және шамамен 25-30 минут пісіріңіз (ең жақсы нәтиже алу үшін пісіру барысында албырт балықты 180°-қа, табаның тағамға жақын жерін ауыстырып салу үшін шамамен жартылай бұрыңыз).
Піскен кезде албырт балық табаққа салынып, йогурт тұздығымен 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.
Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.
READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала майланған кальмарды төменгі табаға салып, оны жоғарғы табамен қысыңыз да, 10-12 минут бойы 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 табасынан алып, тұздықпен 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 (разрыхтитель)

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. Қатпарлы табаларды енгізіп, OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде табаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасығымен құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін таба бетіне тез жайыңыз. Құймақтың үсті бойында көпіршіктер көрінгенше 2 минуттай пісіріңіз де, аударып, басқа бетін 2 минуттай пісіріңіз. Құймақтар 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. Гриль табасын енгізіп, пісіру тетігін CONTACT GRILL (Тигізбе гриль) режиміне орнатыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль табасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, ананастың екі жағына щеткамен бал жағып, гриль табасына қойыңыз. Табаны жауып, 5-6 минут пісіріңіз.

Піскен соң осы тіліктерді табаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндеңіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен дастарханға тартыңыз.

ЕГЕР ТЕК ВАФЛИ ТАБАЛАРЫ БОЛСА

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 8-10 вафли
ДАЙЫНДАУ: 10 мин.
ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 315 г кәдімгі ұн
- 4 г тұз
- 5 г қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 4 г ас содасы
- жұмыртқалар (бүтін) 100 г
- 490 млсүт
- 80 мл өсімдік майы
- 30 г құмшекер

ДАЙЫНДАУ:

Вафли табаларын салыңыз. Сұйықтықтардан бастап, барлық ингредиенттерді тостағанға салыңыз. Араласқанша 5 минут шайқаңыз. Термостат дөңгелектерін қалаған позицияға бұраңыз. Вафли табасын алдын ала қыздырыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли табасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз, екі вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасық пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (4-5 мин.).
Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.
Піскен соң дереу берілуі керек.

БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 10-12 вафли
ДАЙЫНДАУ: 15 мин.
ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 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
- 460 г жылы сүт
- 70 г еріген сары май
- 1/2 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Вафли табаларын салыңыз. 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 орыңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз.Термостат дөңгелегін қалаған позицияға бұраңыз. Вафли табасын алдын ала қыздырыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли табасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз, екі вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасық пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (4-5 мин.). Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.
Піскен соң дереу берілуі керек.

ШОКОЛАД ЖӘНЕ ДАРШЫН ВАФЛИЛЕРІ

ЖАСАЛУЫ: 8 - 10 вафли
ДАЙЫНДАУ: 10 мин.
ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 460 г кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шәй қасық (3 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 170 г ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 345 мл жылы сүт
- 80 г сары май
- 1 шәй қасық ванил сығындысы
- 140 г қара шоколад
- 60 г какао ұнтағы
- 2 шәй қасық даршын (6 г)

ДАЙЫНДАУ:

Вафли табаларын салыңыз. 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, 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. Термостат дөңгелегін қалаған позицияға бұраңыз. Вафли табасын алдын ала қыздырыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли табасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз, екі вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасық пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.). Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

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 жауап кершілікті 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 A – 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

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения по технике безопасности

Опасность!

Несоблюдение предупреждения может быть или стать причинойпоражения 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.
- Температурный датчик можно использовать только для измерения температуры продуктов. Вкладывая продукты, будьте осторожны, чтобы не прикасаться к нагревающимся частям!

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.
- После очистки плиты для приготовления продуктов необходимо просушить, прежде чем вставлять их в прибор.

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 ручка из литого металла 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 гриль и рычаг регулировки высоты:** для блокировки верхней плиты/крышки на нужной высоте, для приготовления продуктов, не требующих прессования.
5. **Рычаг разблокировки шарнира:** позволяет полностью открыть прибор, чтобы готовить в раскрытом состоянии.
6. **Шаги регулировки высоты.**
7. **Индикатор включения.**
8. **Кнопкапуска/остановки.**
9. **Ручка термостата нижней плиты:** регулировка температуры от 60 °C до 240°C или выключение нижней плиты.
10. Кнопка "SEAR" (поджаривание) на нижней плите.
11. Кнопка функции сэндвича.
12. Кнопка функции гамбургера.
13. Кнопка поддержания температуры.
14. **Кнопка датчика времени / температуры** "**-**": для регулировки времени приготовления (уменьшения) или заданной температуры датчика.
15. **Кнопка датчика времени / температуры** "**-**": **для регулировки времени приготовления (увеличения) или заданной температуры датчика**.
16. **Ручка термостата верхней плиты:** регулировка температуры от 60°C до 240°C или выключение верхней плиты.
17. Кнопка "SEAR" для верхней плиты.
18. Соединитель датчика температуры.
19. **Съемные плиты:** антипригарные, можно мыть в посудомоечной машине, легко чистить. КОЛИЧЕСТВО И ТИП ПЛИТ МОГУТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ.

19a. **Плита гриль:** идеально подходит для приготовления стейков, гамбургеров, курицы и овощей.

19b. **Гладкая плита:** для приготовления идеальных блинов, яиц, бекона и ракообразных.

19c. **Верхняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (идет с CG9167 или как отдельный аксессуар).

19d. **Нижняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (идет с CG9167 или как отдельный аксессуар).

20. **Поддон для сбора жира:** установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.
21. Дозатор для вафель (только для определенных моделей).
22. Температурный датчик и корпус.

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

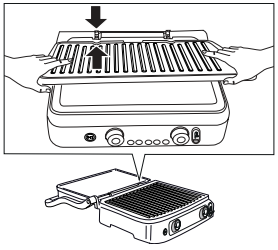
транспортировки. Тщательно очистите плиты для приготовления продуктов и поддон для сбора жира. Плиты и поддон для сбора могут быть промыты в посудомоечной машине.

Примечание: При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим антипригарное покрытие.

Примечание: съемные плиты для приготовления пищи (гриль и гадкая) полностью взаимозаменяемы на приборе.

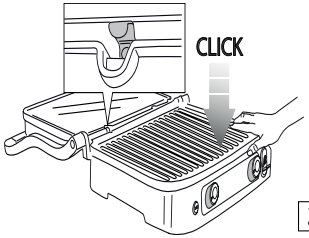
Вставка плит для приготовления продуктов

- Установите прибор в развернутое положение (см. рис. 1). Вставляйте плиты по одной.



1

- Каждую плиту гриль и гадкую плиту можно вставить как в верхнее, так и в нижнее положение (см. рис. 2), за исключением вафельной плиты.



2

Для того чтобы снять плиты

Найдите кнопки разблокировки плит (**3**), расположенные с правой 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.

Установитеподдон для сбора жира

Во время приготовления поддон для сбора жира вставляется с задней 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.

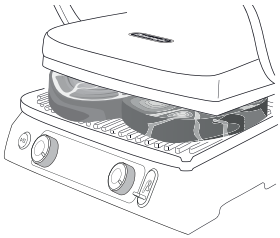
Внимание! Во время приготовления будьте осмотрительны.
Для того чтобы открыть прибор, беритесь за ручку, которая остается холодной. Части из прессованного алюминия очень сильно нагреваются, избегайте избегайте касаться их во время или сразу же после окончания приготовления.
До выполнения любой операции 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

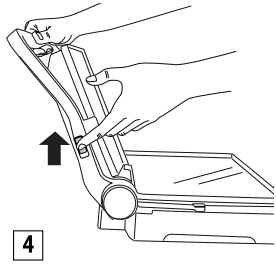
Канавки на плите и отверстие с задней стороны прибора позволяют слить и собрать в специальном поддоне выходящий жир.

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 прижатаравномерно.

Открытый гриль

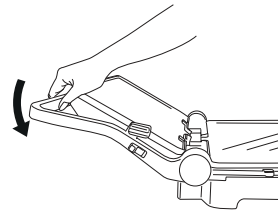
Верхняя плита находится вровень с нижней плитой. Нижняя и верхняя плита находятся в одной плоскости, образуя обширную поверхность для приготовления продуктов. В этом положении прибор может быть использован, в режиме барбекю либо с плитой гриль, либо с гладкой плитой.

Для регулировки прибора в этом положении, прежде всего, необходимо найти рычаг для разблокировки шарнира, находящийся слева. Возьмитесь за ручку правой рукой, а левой нажмите передвиньте рычаг разблокировки вверх. (см. рис. 4).



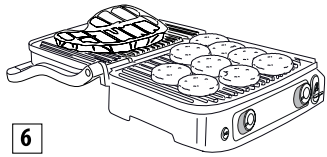
4

Двигайте ручку назад, пока крышка не окажется в горизонтальном положении вверх дном (см. рис. 5).



5

Если ручка поднимается до того, как сдвинут блокировочный рычаг, уменьшите нажатие на шарнир и операция открытия будет производиться легче. 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 (см. рис. 6).

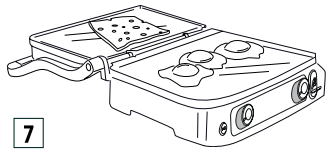


6

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. 7).



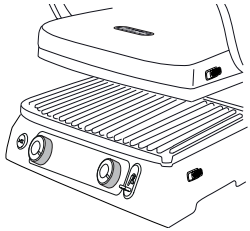
7

Широкая поверхность для приготовления продуктов позволяет одновременного готовить несколько продуктов или большее количество одного продукта.

Духовка гриль

Это положение (см. рис. 8) подходит для бесконтактного приготовления на гриле толстых пищевых продуктов, которые необходимо поджаривать медленно и равномерно.

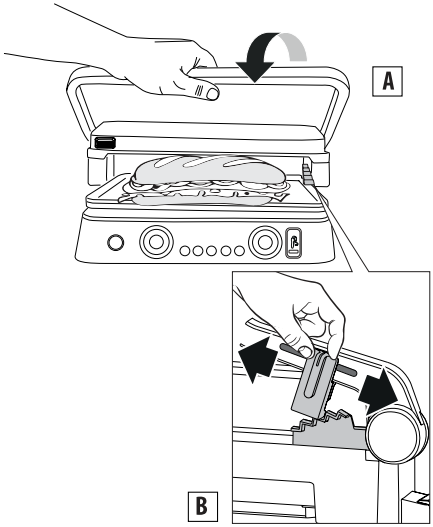
Оно идеально для приготовления овощей с повышенным содержанием воды, чтобы вода могла испаряться.



8

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 рычаг регулировки и высоты блокировки/разблокировки плит гриля (4) в желаемое положение плиты, сдвинув рычаг.
- Верхняя плита заблокирована в нужном положении. Существует 5 различных регулировок по высоте (рис. B).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

РУЧНОЙ режим

После того как прибор правильно подготовлен, и когда вы готовы начать готовить, установите температуру от 60 °C до 240°C независимо для каждой плиты гриля (верхней и нижней), используя ручки термостата 9 и 16.

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 3 звуковых сигналов, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY".

Температуру можно изменить в любой момент во время приготовления.

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/температуры (14 и 15); по окончании времени приготовления отображается сообщение "*END*", прибор издает 5 звуковых сигналов, **но прибор останется включенным**. Когда продукты будут готовы, выключите прибор, нажав кнопку пуска/остановки (8), или поверните ручки термостата (9 и 16) в положение "●".

Примечание: **прибор автоматически выключится через 90 минут работы.**

ФУНКЦИЯ Sear

Эта функция нагревает верхнюю и/или нижнюю плиты до более высокой температуры в течение нескольких минут. Она идеально подходит для быстрого обжаривания продуктов в начале приготовления (идеально для толстого мяса). Нажмите кнопку пуска/остановки, затем разогрейте плиты, нажимая кнопки sear (10 и 17).

Во время предварительного нагрева мигают светодиоды вокруг кнопки sear. Как только плита достигает необходимой температуры, прибор издает звуковой сигнал, светодиод остается включенным и фиксируется в течение одной минуты.

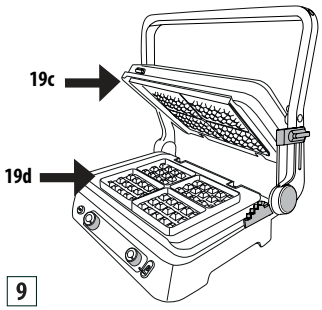
Сразу же разложите продукты на плиты; в течение этой одной минуты прибор регулирует плиту до температуры sear. После этого светодиод гаснет, на дисплее отображается температура, установленная переключателями термостата, и прибор

соответствующим образом регулирует плиту.

Примечание: Эту функцию можно использовать только один раз в течение 30 минут. Если после цикла вы нажмете функцию sear в течение 30 минут, светодиод вокруг кнопки sear мигнет 5 раз, и прибор издаст 3 звуковых сигнала. Эту операцию нельзя установить на пульте управления.

ВАФЕЛЬНЫЙ режим (только в некоторых моделях)

- Вставьте вафельные плиты (19c/19d), 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. 9.



9

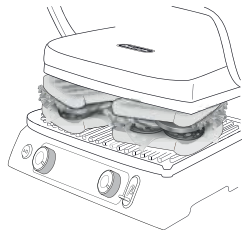
- После того как нижняя плита вставлена в прибор, на дисплее появляется OFF-1-2 или 3 (в зависимости от положения ручек). Установите регуляторы термостата в желаемое положение (1= светлый, 2= средний, 3= темный) и нажмите кнопку пуска/остановки.
- Прибор начинает фазу разогрева. Когда термостат достигает необходимой температуры, прибор издает звуковой сигнал, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY".
- Слегка смажьте плиты растопленным маслом
- **Добавьте один дозатор с тестом на все места, предназначенные для двух участков для вафель.**
- 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"; прибор остается включенным. По окончании приготовления последней вафли нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы выключить прибор.
- Для приготовления дополнительных вафель просто добавьте тесто на нижнюю вафельную плиту и выполните указанные выше действия.

Внимание! снимая вафли с вафельных плит, не пользуйтесь металлическими инструментами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

Примечание: Эта функция была оптимизирована для работы прибора в ЗАКРЫТОМ положении.

ФУНКЦИЯ сэндвича

Эта функция идеально подходит для поджаривания хлеба снаружи и нагрева сэндвича изнутри. Нажмите кнопку СЭНДВИЧ (11), загорится функциональный светодиод и на дисплее появится время по умолчанию (05:00). Время можно изменить в любой момент, просто нажав кнопки - (14) + (15); температура уже установлена, ее нельзя изменить, потому что ручки отключены. Нажмите кнопку ПУСКА/ОСТАНОВКИ, и загорится индикатор включения (время на дисплее начнет мигать). Прибор начинает фазу разогрева. Когда термостат достигает необходимой температуры, прибор издает 3 звуковых сигналов, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY". Поместите сэндвич на нижнюю плиту, как показано на рисунке 10, закройте верхней плитой и нажмите кнопку СЭНДВИЧ, чтобы начать обратный отсчет. По окончании приготовления раздастся пять звуковых сигналов и на дисплее появится “--:- -”. По окончании приготовления последнего сэндвича нажмите кнопку ПУСКА/ОСТАНОВКИ, чтобы выключить прибор.


10

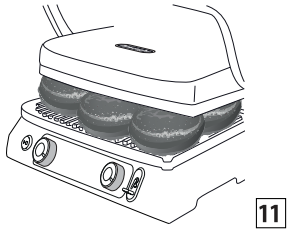
Внимание! снимая сэндвич, не пользуйтесь металлическими инструментами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

Примечание: если из состояния готовности не нажать второй раз кнопку сэндвича в течение 60 минут, прибор выключится. Эта функция была оптимизирована для работы прибора в ЗАКРЫТОМ положении.

Функция ГАМБУРГЕРА

Эта функция идеально подходит для приготовления гамбургеров. Нажмите кнопку ГАМБУРГЕР (12), загорится функциональный светодиод и на дисплее появится время по умолчанию (*08:00*). Время можно изменить в любой момент, просто нажав кнопки - (14) + (15); температура уже установлена, ее нельзя изменить, потому что ручки отключены. Нажмите кнопку ПУСКА/ОСТАНОВКИ, и загорится индикатор включения (время на дисплее начнет мигать). Прибор начинает фазу разогрева.

Когда термостат достигает необходимой температуры, прибор издает 3 звуковых сигналов, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY". Поместите гамбургер на нижнюю плиту, как показано на рисунке 11, закройте верхней плитой и нажмите кнопку ГАМБУРГЕР, чтобы начать обратный отсчет.



11

По окончании приготовления раздастся пять звуковых сигналов и на дисплее появится "--:- -". По окончании приготовления последнего гамбургера нажмите кнопку ПУСКА/ОСТАНОВКИ, чтобы выключить прибор.

Внимание! снимая гамбургер, не пользуйтесь металлическими инструментами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

Примечание: если из состояния готовности не нажать второй раз кнопку гамбургера в течение 60 минут, прибор выключится. Эта функция была оптимизирована для работы прибора в ЗАКРЫТОМ положении.

Функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Эта функция идеально подходит для сохранения тепла в конце приготовления перед подачей на стол. Нажмите иконку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (13), загорится функциональный светодиод.

После активации функции температура плит автоматически изменится с предыдущего значения на 60 °C; так как плиты не остывают сразу, мы рекомендуем готовить пищу на несколько минут меньше (приготовление закончится во время поддержания температуры).

Мы не рекомендуем использовать эту функцию для таких продуктов, как филе и стейки, потому что, если они остаются горячими в течение длительного времени, они могут закипеть. Очень подходит для жирной пищи, такой как колбасы, ребра или птица, гамбургеры, овощи, полента и некоторые виды рыбы.

- **Если время приготовления не установлено,** при нажатии кнопки ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (13) функция запускается немедленно (на дисплее появится время и вместо значений температуры будут мигать 6 полосок).
- **Если время приготовления было установлено** нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (13), по истечении установленного времени прибор автоматически переключится на функцию поддержания температуры.

Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку пуска/остановки или, только в случае ручного режима, установите 2 ручки в положение "●".

Невозможно переключиться с функции ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ на приготовление. Всегда сначала сбрасывайте функцию, выключив прибор. Функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ автоматически выключится после **60 минут** использования.

Если вы подключаете датчик и выбираете функцию ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ до нажатия кнопки «пуска/остановки», когда температура пищи достигнет требуемой температуры, прибор автоматически переключится на функцию ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ.

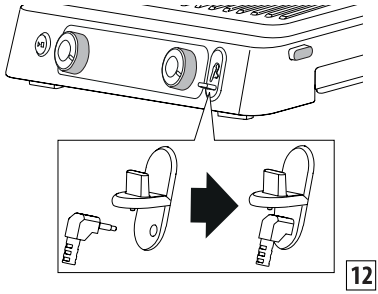
Важно! если использовать функцию поддержания температуры с функциями гамбургера или сэндвича, обе плиты останутся включенными, даже если ручки находятся в положении "●".

Если использовать функцию поддержания температуры во время приготовления в ручном режиме (контактный гриль, духовка гриль, открытый гриль), будут включены только работающие плиты (если ручка находится в положении "●" во время приготовления эта плита останется ВЫКЛЮЧЕННОЙ даже в режиме поддержания температуры).

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДАТЧИК

Этот аксессуар идеально подходит для контроля внутренней температуры пищи, чтобы ее можно было готовить при желаемой температуре. Вставьте зонд (22) в разъем (18), как показано на рис. 12, дисплей автоматически переключится из режима таймера на отображение тем-

пературы датчика, как показано на рис. 13.

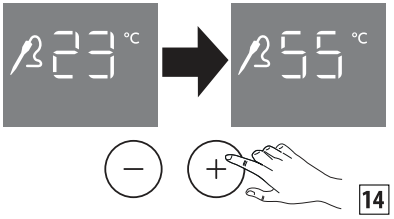


12



13

Датчик можно использовать двумя разными способами; первая просто для того, чтобы в любое время проверить температуру пищи. Проверьте температуру пищи, вставив и вынув датчик из пищи. Второй вариант — во время приготовления оставлять его прямо внутри пищи; в этом случае вы можете установить заданную температуру, нажав кнопки таймера/датчика температуры — (14) + (15), как показано на рис. 14.



14

Как только заданная температура будет достигнута, прибор издаст 3 звуковых сигнала (мы всегда рекомендуем проверять пищу в нескольких точках, прежде чем снимать ее с плиты, чтобы убедиться, что вы вставили датчик в центральную часть пищи). Прибор останется включенным. Если время приготовления установлено, а затем вставлен датчик, цифры на дисплее всегда будут соответствовать температуре датчика, и будет невозможно увидеть предыдущее установленное время (для этого удалите датчик). В этом случае, установив 2 элемента управления (таймер и заданную температуру), прибор продолжит отсчет времени, в конце издаст 5 звуковых сигналов, а при достижении заданной температуры — 3 звуковых сигнала. В обоих случаях прибор останется включенным. Если использовать датчик в функции ГАМБУРГЕРА, заданная температура по умолчанию составляет 80 °C; ее можно изменить, нажав кнопки таймера/датчика температуры — (14) + (15).

Время в автоматических функциях всегда устанавливается, даже если его не видно, когда датчик вставлен.

Если использовать датчик в функции сэндвича, датчик может только контролировать температуру, а заданная температура отсутствует. Время в автоматических функциях всегда устанавливается, даже если его не видно, когда датчик вставлен.

Внимание! кончик заостренный, будьте осторожны при обращении с ним. Храните вне досягаемости детьми.

Опасность ожога!! Температурный датчик можно использовать только для измерения температуры пищи. Вкладывая продукты, будьте осторожны, чтобы не прикасаться к нагревающимся частям!

Примечание: датчик нельзя мыть в посудомоечной машине или погружать в воду, поэтому рекомендуется чистить внешнюю поверхность датчика мягкой губкой или тканью, смоченной водой с мягким моющим средством.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		
МОЛОДАЯ ГОВЯДИНА		
филе/ стейк	(с кровью)	52 °C
	(средне прожаренная)	58 °C
	(хорошо прожаренная)	65 °C
ребра		93 °C
гамбургер		72 °C
ЯГНЯТИНА		
ребрышки		65 °C
СВИНИНА		
филе	(средне прожаренная)	65 °C
	(хорошо прожаренная)	72 °C
отбивная котлета		72 °C
колбасы		80 °C
ребра		88 °C

МЯСО КУРИЦЫ И ИНДЮШКИ	
грудка	75 °C
крылышки	80 °C
РЫБА	
неразделанная	63 °C

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

- Не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут повредить антипригарные плиты. Используйте инструменты только из термостойкого пластика или дерева.
- 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. 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:	- 2200 Вт (гриль и гладкая) - 1800 Вт (вафельная)

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

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:
ООО «Делонги»
127055 Россия, г. Москва, ул. Сущёвская, 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 + 5º до + 45ºC.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где A – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

EAC

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.
	Превышено время включения нагревательного элемента.	Электронное управляющее устройство обнаружило, что нагревательный элемент был включен слишком долго.	Выньте вилку из розетки. Не кладите крупногабаритные или замороженные продукты на плиты для гриля, так как это может привести к перегрузке нагревательных элементов. На дисплее появится сообщение об ошибке, и прибор выключится. Перед выполнением нового цикла приготовления дайте прибору остыть.

	Неисправность датчика температуры.	Электронное управляющее устройство обнаружило неисправность датчика температуры.	Выньте вилку из розетки. Необходимо заменить датчик температуры. Свяжитесь со службой поддержки De'Longhi и сообщите тип ошибки.
	Неисправность датчика температуры.	Электронное управляющее устройство обнаружило неисправность датчика температуры.	Обратите внимание на слово ошибки. 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. Проверьте автоматический выключатель. Если это не решит проблему, возможно, прибор неисправен. Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi.

		После нажатия кнопки пуска/остановки прибор не включается.	Обе ручки температуры находятся в положении "●" и нижний дисплей показывают OFF. Поверните ручку температуры на желаемую температуру, затем нажмите кнопку пуска/остановки.
		При нажатии кнопок sear на дисплее мигает "SEAR", затем функция sear отключается.	Функция sear доступна один раз в каждые 30 минут цикла приготовления. Если вы попытаетесь выполнить второй цикл поиска до истечения 30 минут, операция будет отклонена. Подождите 30 минут, прежде чем начать новый цикл sear.
	Ошибка датчика температуры	Датчик температуры слишком горячий или электронное управляющее устройство обнаружило неисправность датчика температуры	Отключите датчик температуры и охладите его перед повторным подключением. Если слово *ERR* по-прежнему появляется, датчик температуры необходимо заменить. Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi.
		Когда разъем вставлен в прибор, дисплей из режима таймера на температуру датчика не переключается.	Необходимо заменить датчик температуры или разъем. Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ МОДЕЛИ CG9160: если у вас эта модель (которая имеет только одну плиту гриль и одну плоскую плиту) в колонке плит тип плиты предназначен для размещения в нижней части, другой — в верхней.

МОЛОДАЯ ГОВЯДИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТУК	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	SEAR	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Стейк	0,5–1	2	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	√	2–3	как следует смажьте продукты маслом
Стейк	0,5–1	4	Хорошо прожарено	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		5–6	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Филе	3-4	4	С кровью	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	√	4–5	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3-4	4	Средний	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	√	7–8	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3-4	4	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	√	10–11	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	2	Средний	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		4–5	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	2	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		7–8	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	4	Средний	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		10–12	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Стейк на кости	2–3	4	Хорошо прожарено	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		14–16	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Шашлык		6	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		13–15	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления

ЯГНЯТИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТУК	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ребрышки	1,5–3	6	Средний	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	10–12	как следует смажьте маслом, переверните ребрышки в середине приготовления
Ребрышки	1,5–3	6	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	12–14	

СВИНИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТУК	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	SEAR	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Стейк	1-2	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	√	7–9	как следует смажьте продукты маслом
Стейк	1-2	8	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		14–16	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Отбивная котлета	<2,5	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		9–11	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Отбивная котлета	<2,5	8	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		11–13	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Ребрышки		6-8	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200		20–25	повернуть два или три раза
Бекон		4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		1–2	
Колбаски		8	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200		16–18	проткните колбаски вилкой
Шашлык		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		14–16	как следует смажьте продукты маслом, переверните один или два раза
Сосиски		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		8–10	

МЯСО КУРИЦЫ И ИНДЮШКИ	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТУК	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	SEAR	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Грудка	<1	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	√	3–4	как следует смажьте продукты маслом
Бедрышки		3	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200		20–25	переверните один или два раза во время приготовления
Крылышки		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200		14–16	переверните один или два раза во время приготовления
Шашлык		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		11–13	переверните один или два раза во время приготовления
Сосиски		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240		6–8	
Курица жареная на плоской поверхности		1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200		40–45	переверните один или два раза во время приготовления

ХЛЕБ	К-во ШТУК	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Булочка	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	2–3	
Нарезанный хлеб	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гладкая	240	4–5	в середине приготовления переверните

ОВОЩИ	К-во ШТУК	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ломтики баклажана	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	4–6	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики цукини	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	6–8	как следует смажьте продукты маслом
Четвертинки перца	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики помидора	1	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гладкая	240	5–7	как следует смажьте продукты маслом, переверните в середине приготовления
Ломтики лука	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гладкая	240	5–7	как следует смажьте продукты маслом, часто перемешивать лопаткой

РЫБА	КОЛИЧЕСТВО	К-во ШТУК	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Целиком	250 г	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Филе	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	гриль	240	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	200	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Шашлык	500 г	6	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гриль	240	10–12	как следует смажьте продукты маслом; переверните два или три раза
Кальмары	400 г	1-2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200	10–12	как следует смажьте продукты маслом
Креветки	400 г	10-12	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200	4–6	как следует смажьте продукты маслом

ДЕСЕРТ	К-во ШТУК	РЕЖИМ ПЛИТЫ	ПЛИТЫ	°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Блины	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гладкая	200	4–5	смажьте плиты маслом, переверните в середине приготовления
Вафли	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ВАФЛИ	1–2–3	4–5	смажьте плиты сливочным маслом
Ломтики ананаса	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гриль	200	5–6	смажьте плиты сливочным маслом

ЯИЧНИЦА, БЕКОН И ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца
- 2 ломтика бекона
- 10 мл 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 плоскую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240°C, ручку термостата верхней плиты на 240°C. 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
- 40 мл оливкового масла
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- 1 французский багет

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хорошо промойте баклажаны, очистите их от кожуры и нарежьте толстыми ломтиками.

Вставьте плоскую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240°C, ручку термостата верхней плиты на 240°C. 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 240°C 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 круглых мелких помидоров
- 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 плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240°C, ручку термостата верхней плиты на 240°C. 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
- 2 чайная ложка сладкого перца
- 1 чайная ложка паприки

- 1 чайные ложки 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 гриль в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240°C, ручку термостата верхней плиты на 240°C. Нажмите кнопку ПУСКА/ОСТАНОВКИ для разогрева гриля и кнопку SEAR для обеих плит. Когда SEAR перестанет мигать на дисплее, 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
- 20 мл дижонской горчицы
- 60 г сливочного масла
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСА:

- 30 г сливочного масла
- 2 чайные ложки сыра горгозола
- 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 плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240 °C, ручку термостата верхней плиты на 240 °C. Нажмите кнопку ПУСКА/ОСТАНОВКИ для того, чтобы разогреть гриль, и кнопку SEAR для обеих плит.

Смажьте филе ароматизатором с обеих сторон, затем, когда SEAR перестанет мигать на дисплее, 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 эмменталь100 г
- 20 мл 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 гриль в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ и вставьте гладкую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее. Установите ручку термостата нижней плиты на 240 °C, ручку термостата верхней плиты на 240 °C.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

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. Закройте сэндвич ломтиком хлеба поджаренной стороной вниз, нажмите кнопку сэндвича; когда будет показано, что готово, 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 плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240°C, ручку термостата верхней плиты на 240°C. 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 ЗЕЛЕНОГО 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
- 2 чайные ложки тертого имбиря
- 2 чайные ложки сахара
- 10 мл сока лайма
- 2 чайные ложки крупной соли
- перец по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА ИЗ МЕДА И ЛИМОНА:

- 50 мл сливок
- 1/2 чайной ложки тертой цедры лайма
- 10 мл сока лайма
- 10 мл оливкового масла
- 10 мл 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. Нанижьте кусочки курицы на шпажки для шашлыка. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240°C, ручку термостата верхней плиты на 240°C. 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
- 40 мл оливкового масла
- 30 мл горчицы с семенами
- 30 мл уксуса из белого вина
- 4 чайные 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; оставить мариноваться на 2–3 часа. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 210°C, ручку термостата верхней плиты на 210°C. 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 плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 210°C, ручку термостата верхней плиты на 210°C. 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. Положите в холодильник не менее, чем на 30 минут.

Вставьте плоскую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ДУХОВКА ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 240 °C, ручку термостата верхней плиты на 240 °C. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

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 внутренности, голову и хитиновую пластину, а затем тщательно промойте.

Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 210°C, ручку термостата верхней плиты на 210°C. 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
- 2 чайные ложки 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 мин.

Тем временем взбивайте яичный белок до твердого состояния.

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 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C. 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 плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C. 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 ВАФЕЛЬНЫХ ПЛИТ
(доступен как отдельный аксессуар)

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

ВЫХОД: 8-10 вафель
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин.
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 315 г муки общего назначения
- 4 г соли
- 5 г разрыхлителя
- 4 г пищевой соды
- 100 г яиц (целиком)
- 490 г молока
- 80 мл растительного масла
- 30 г сахарного песка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вставьте вафельные плиты. Сложите все ингредиенты в миску, начиная с жидких. Взбивайте 5 минут до получения однородной массы.
Установите ручку термостата в требуемое положение. Разогрейте вафельную плиту.
Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте вафельную плиту топленым маслом или антипригарным кулинарным спреем и с помощью дозатора разлейте на два участка для вафель, при необходимости используя ложку.
Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (4–5 минут).
Повторяйте, пока не используете всю смесь.
Сразу подавайте на стол.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

ВЫХОД: 10-12 вафель
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин.
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 460 г кондитерской муки
- 1/2 чайной ложки соли
- 5 г разрыхлителя
- 30 г сахарного песка
- 4 яйца
- 460 г теплого молока
- 70 г топленого масла
- 1/2 чайной ложки ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вставьте вафельные плиты. 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 в требуемое положение. Разогрейте вафельную плиту. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте вафельную плиту топленым маслом или антипригарным кулинарным спреем и с помощью дозатора разлейте на два участка для вафель, при необходимости используя ложку. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (4–5 минут). Повторяйте, пока не используете всю смесь.
Сразу подавайте на стол.

ВАФЛИ С ШОКОЛАДОМ И КОРИЦЕЙ

ВЫХОД: 8–10 вафель
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин.
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 460 г муки
- 1 чайная ложка соли
- 3 г разрыхлителя
- 170 г сахарного песка
- 2 яйца
- 1345 г теплого молока
- 80 г сливочного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 140 г темного шоколада
- 60 г какао-порошка
- 6 г корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вставьте вафельные плиты. 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 в требуемое положение. Разогрейте вафельную плиту.

Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте вафельную плиту топленым маслом или антипригарным кулинарным спреем и с помощью дозатора разлейте на два участка для вафель, при необходимости используя ложку. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут).

Повторяйте, пока не используете всю смесь. Сразу подавайте на стол.

5717910138 _02_0722