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 laitetta ulkotiloissa.
- Älä upota laitetta veteen.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Käytä ainoastaan jatkojohtoja, jotka ovat voimassa olevien turvamääräysten mukaisia. Tarkasta, että ne ovat hyvässä kunnossa ja halkaisijaltaan sopivankokoisia.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.

Huomio!

Näiden varoitusten laiminlyöminen lisää tapaturmien tai laitteen vahingoittumisen vaaraa.

- Puhdista paistolevyjen ulkopuoli pehmeällä sienellä tai liinalla, joka on kostutettu mietoon pesuaineliuokseen.
- Tämä laite on suunniteltu ruokien kypsennykseen. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin eikä sitä saa muuttaa tai peukaloida millään tavalla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahvitiloissa tai muissa työtiloissa, maatilamatkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, vuokrahuoneissa, motelleissa tai muissa vastaanottotiloissa.
- Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja, mikäli heitä valvotaan huolellisesti ja heidät opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat tietoisia siihen liittyvistä riskeistä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Käyttäjän suoritettavissa olevaa laitteen puhdistusta ja huoltoa eivät saa suorittaa lapset, elleivät he ole 8-vuotiaita tai sitä vanhempia ja heitä valvotaan.
  Pidä laite ja sähköjohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Pidä laite kaukana lasten ulottuvilta äläkä jätä sitä päälle ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman paistolevyjä.
- Varastoi laite vasta sitten, kun laite on jäähtynyt kokonaan.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.

Palovammojen vaara!!

Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammavaaran.

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

Tärkeä huomautus:

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

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

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

Laitteen hävitys

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

KUVAUS

1. **Alusta ja kansi:** vankka ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne automaattisesti säätyvällä kannella.
2. **Kahva:** tukeva metallikahva, jonka avulla kantta voidaan säätää ruokien paksuuden mukaan.
3. **Levyn vapautuspainikkeet:** vapauta painamalla ja poista levy.
4. **Lukitus/vapautuslaite ja ylemmän levyn/kannen korkeuden säätö**
5. **Saranan vapautuspainike** sen avulla laite voidaan avata kokonaan vaakasuoraan kypsennystä varten
6. **"Grillausuunin" levyn korkeuden säätö:** lukitse ylempi levy/kansi halutulle korkeudelle ja näin voit valmistaa ruokia, joita ei tarvitse puristaa.
7. **Käynnistyksen merkkivalo.**
8. **Start/Stop-näppäin**
9. **Time-näppäin"+"**: säätää (lisää) kypsennysaikaa.
10. **Time-näppäin"-"**: säätää (vähentää) kypsennysaikaa.
11. **Alemman levyn lämmönsäädön nuppi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–230 °C tai sammutetaan alalevy.
12. **Ylemmän levyn lämmönsäädön nuppi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–230 °C tai sammutetaan ylempi levy.
13. **Irrotettavat levyt:** tarttumatonta materiaalia, voidaan pestä astianpesukoneessa. LEVYJEN MÄÄRÄ JA TYYPPI VOI VAIHDELLA MALLIN MUKAAN.

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

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

13c. **Ylempi vohvelilevy:** kaikentyyppisten vohveleiden valmistukseen (vain CGH923D).

13d. **Alempi vohvelilevy:** kaikentyyppisten vohveleiden valmistukseen (vain CGH923D).

14. **Rasvojen keruuastia:** sisältyy laitteeseen ja poistettavissa helppoa puhdistusta varten.
15. **Vohvelien annostelija (vain CGH923D).**
16. **Säädettävät etutukijalat.**

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖÖNOTTO

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

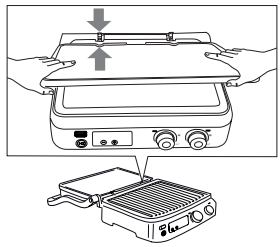
Tärkeä huomautus: Ennen käyttöä, puhdista jalusta, kansi ja säätönappulat kostealla liinalla, jotta poistetaan kuljetuksen aikana kerääntynyt pöly. Puhdista paistolevyt ja rasvojen keruuastia huolellisesti. Paistolevyt ja rasvan keruuastia voidaan pestä astianpesukoneessa.

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 levyt (grillilevyt ja sileät levyt) voidaan vaihtaa keskenään.

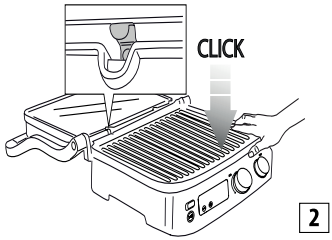
Paistolevyjen laittaminen

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



1

- Jokainen levy voidaan laittaa sekä ylempään että alempaan pesään (kuva 2)



2

Levyjen poistaminen

Aseta laite vaakasuoraan asentoon.
Tunnista vasemmalla 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.

Aseta rasvan keruuastia

Kypsennyksen aikana rasvan keruuastia on asetettava omalle paikalleen laitteen oikealle puolelle. Ruuasta valuva rasva johdetaan levyssä olevien aukkojen kautta ja se kerätään keruualustalle.

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

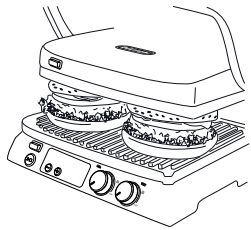
Kypsennyksen jälkeen, hävitä asianmukaisesti kerätty rasva. Rasvan keruuastia voidaan pestä astianpesukoneessa.

Huomio! Kypsennyksen aikana ole aina mahdollisimman huolellinen.
Avaa laite ottamalla kiinni kahvasta, joka pysyy kylmänä. Päinvastoin, painevaletut alumiiniosat tulevat erittäin kuumiksi, vältä koskettamasta niitä kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
Ennen minkä tahansa toimenpiteen suorittamista laitteelle, anna sen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia).
Kypsennä ainoastaan rasvan keruuastia paikalleen asetettuna. Älä tyhjennä rasvan keruuastiaa ennen kuin laite on täysin jäähtynyt. Ole varovainen keruualustaa poistettaessa, jottei kaadeta vahingossa nesteitä.

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 ja ohuita fileitä, kasviksia tai leipiä. Kontaktitoiminto on täydellinen, kun valmistetaan ruokia nopeasti ja terveellisesti. Käyttämällä kontaktigrilliä ruoka kypsyy nopeasti, koska molemmat levyt koskettavat samanaikaisesti ruuan molempia puolia (kuva 3).

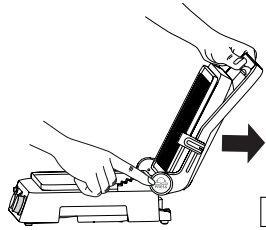


3

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 valmistaa useampia ruokia samanaikaisesti kontaktigrillillä, on tarpeen, että ruoat ovat yhtä paksuja, jotta kansi (ylempi levy) sulkeutuu tasaisesti.

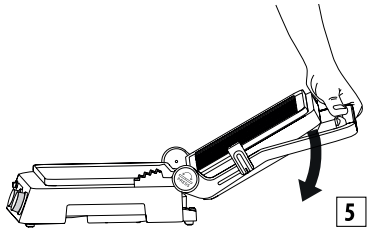
Avogrilli

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



4

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



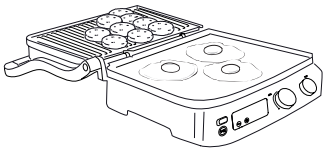
5

Jos kahvaa nostetaan hieman ennen vapautuspainikkeen painamista, 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 vaaka-asennossa, jonka ansiosta grillauspinta-ala kaksinkertaistuu. 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 ruoat on käännettävä kypsennyksen aikana.

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

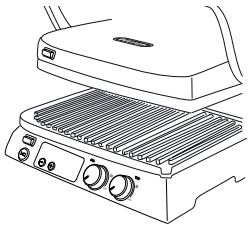


6

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

Grillausuuni

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

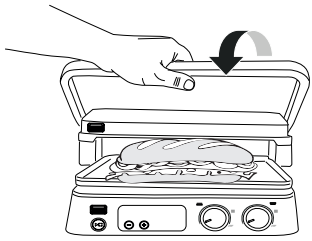


7

Ihanteellinen runsaasti vettä sisältävien kasvisten kypsennykseen, koska vesi voi haihtua.

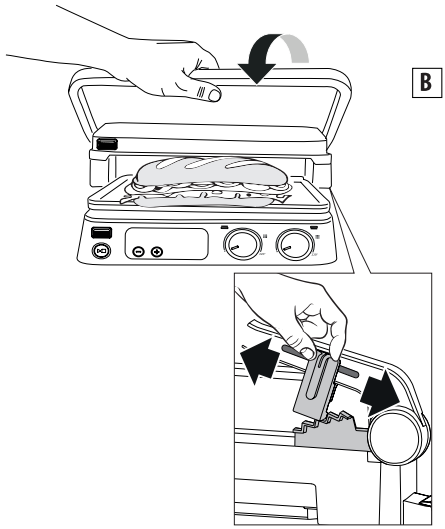
Voit käyttää tätä kypsennysasentoa valmistettaessa pehmeitä voileipiä ja ruokia, joita ei tarvitse puristaa.

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



A

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



B

KÄYTTÖ

Toiminta

Kun laite on valmisteltu oikein ja kun ollaan valmiita kypsennystä varten, valitse lämpötila välillä 60–230 °C kummallekin levylle (ylempi ja alempi) käyttämällä lämmönsäädön nuppeja 11 ja 12).

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

Valitun lämpötilan mukaan voidaan tarvita muutamia

minuutteja, jotta laite lämpiää. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy viesti "READY"
On mahdollista vaihdella lämpötilan säätöä milloin tahansa kypsennyksen aikana valmistettavan ruoan tyypin mukaan.

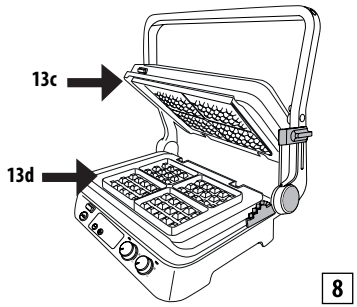
Tärkeä huomautus: laitteessa on 2 säädettävää etujalkaa (16), jotka helpottavat öljyn tyhjentämistä rasvan keruuastiaan.

Ajastintoiminto
Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", valitse kypsennysasento (katso kappaletta "kypsennysasento") ja aseta ruoka sitten levylle. Kypsennysaika voidaan valita painamalla ajastimen painikkeita (9 ja 10), kypsennysajan päätyttyä näytölle ilmestyy "END", laite pysyy päällä. Kun ruoka on kypsynyt, sammuta laite painamalla start/stop (8) tai käännä lämmönsäädön nupit (11 ja 12) sammutettuun asentoon.

Tärkeä huomautus: laite sammuu automaattisesti toimittuaan 90 minuuttia.

Lämpötila-asteikon valinta
Lämpötila voidaan näyttää °C- tai °F-asteina. Muuta mittayksikköä painamalla molempia näppäimiä **"+"** ja **"-"** (9 - 10) muutamia sekunteja.

Vohvelitila (vain mallille CGH923D)
- Laita vohvelilevyt (13c/13d) kuten osoitetaan kuvassa 1. Huomaa, että tässä tapauksessa levyjen paikkaa ei voi vaihtaa ja kunkin levyn on oltava kuvassa 8 osoitetulla paikallaan.



8

- Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina start/stop-näppäintä.
- Laite käynnistää esilämmitysvaiheen. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy viesti "READY"
- Voitele levyt kevyesti sulatetulla voilla
- **Kaada mitta-astiallinen kuhunkin levyn muottiin.**
- Levitä taikinaa kevyesti ja sulje laite**.**
- Kypsennä reseptin mukainen aika.
  Jos asetetaan ajastin, kypsennysjakson päätyttyä annetaan kolme äänimerkkiä, ajastin häviää ja näytölle ilmestyy viesti "END". - Jos haluat valmistaa lisää vohveleita, laita alemmalle levylle taikinaa ja toista edellä kuvatut toimenpiteet. Kun viimeinen lettu on valmis, sammuta laite painamalla start/stop-näppäintä.

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Puhdistus ja hoito

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

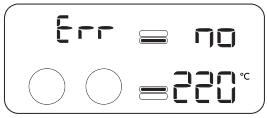
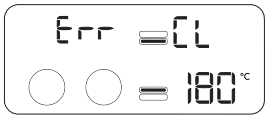
Kypsennyksen päätyttyä, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia. Poista mahdolliset ruoantähteet levyistä. Tyhjennä rasvan keruuastia. Voit pestä rasvan keruuastian käsin tai astianpesukoneessa.
Paina levyjen vapautuspainikkeita (3) näiden poistamiseksi 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

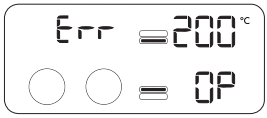
liinalla, joka on kostutettu mietoon pesuaineliuokseen.
Älä käytä metallisia välineitä levyjen puhdistukseen.

TEKNISET TIEDOT

Syöttöjännite	230-240 V / 50-60 Hz
Ottoteho	2000 W
	1600W (VOHVELIT)

ONGELMIEN RATKAISU

Näytön virheviesti	KUVAUS	ONGELMA	RATKAISU
	Yhden paistolevyn lämpötila ei nouse ollenkaan.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että yksi paistolevy ei ole saavuttanut asetettua lämpötilaa. Levyä ei ole kytketty kunnolla laitteeseen. Levyn sisällä oleva lämmityselementti on mahdollisesti vahingoittunut. Lämmityselementin liitäntä on mahdollisesti vahingoittunut. Elektroninen ohjausyksikkö on mahdollisesti vahingoittunut.	Irrota verkkopistorasiasta. Tarkasta, että levy on työnnetty kunnolla paikalleen laitteen sisälle. Jos tämä ei ratkaise ongelmaan, on todennäköistä, että laitteessa on vika. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.
	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.	Irrota verkkopistorasiasta. Lämpötila-anturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.

	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.	Irrota verkkopistorasiasta. Lämpötila-anturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.
		Laite ei käynnisty.	Tarkasta, että laite on liitetty oikein verkkopistorasiaan. Kytke laite johonkin muuhun pistorasiaan. Tarkasta automaattinen suojalaukaisin. Jos tämä ei ratkaise ongelmaan, on todennäköistä, että laitteessa on vika. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun.
		Olet painanut START/STOP-näppäintä, mutta laite ei käynnisty.	Molemmat lämpötilan säätönupit ovat 0-asennossa ja ylemmässä sekä alemmassa näytössä näkyy OFF. Käännä nuppi haluttuun lämpötilaan ja paina START/STOP-näppäintä.

KYPSENNYSTAULUKKO

NAUDANLIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSEN-NYSTASO	TILA	LEVYT		℃	MIN.	EHDOTUKSIA
					alempi	ylempi			
Pihvi	0,5 - 1	2	Kypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	2 - 3	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	0,5 - 1	4	Kypsä	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	5 - 6	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sisäfilee	3-4	4	Raaka	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Puolikypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Kypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 11	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Puolikypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Kypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	4	Puolikypsä	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kylki	2-3	4	Kypsä	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen	2-3	6	Kypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras		6	Kypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	13 - 15	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä

KARITSA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSEN-NYSTASO	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
					alempi	ylempi			
Kyljysselkä	1,5-3	6	Puolikypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kyljysselät kypsennyksen puolivälissä
Kyljysselkä	1,5-3	6	Kypsä	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	12 - 14	

PORSAAN-LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi			
Pihvi	1-2	4	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	7 - 9	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	1-2	8	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	4	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	9 - 11	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	8	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	11 - 13	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sian Kylkipaisti		6-8	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	200	20 - 25	käännä kaksi-kolme kertaa
Pekoni		4	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	1 - 2	
Tuoremak-kara		8	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	200	16 - 18	tee haarukalla reikiä tuoremakkaraan
Varras		6	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä 1-2 kertaa
Makkara		6	KONTAKTIG-RILLI	GRILLI	SILEÄ	230	8 - 10	

KANA JA KALKKUNA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		℃	MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi			
Rintapala	< 1	4	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	3 - 4	öljyä ruoka hyvin
Koipi		3	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	20 - 25	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Siipi		6	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	14 - 16	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
	1,5-2	4	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	6-8	
	1,5-2	8	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	14 - 16	käännä kypsennyksen puolivälissä
Varras		6	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	11 - 13	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Makkara		6	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	6 - 8	
Paholaisen kanaa grillillä		1	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	40 - 45	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana

LEIPÄ	Määrä KPL	TILA	LEVYT		℃	MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi			
Paahtoleipä/ voileipä	2	GRILLAUSUUNI	SILEÄ	GRILLI	230	3 - 5	aseta ylempi levy siten, että se koskettaa leipää painamatta sitä
Sämpylä	2	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	2 - 3	
Leipäviipaleet	4	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	230	4 - 5	käännä kypsennyksen puolivälissä

VIHANNEKSET	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi			
Munakoisoviipaleet	1	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	4 - 6	öljyä ruoka hyvin
Kesäkurpitsaviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	6 - 8	öljyä ruoka hyvin
Paprikaneljännekset	2	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Tomaattiviipaleet	1	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sipuliviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	SILEÄ	GRILLI	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, sekoita usein lastalla

KALA	GRAMMAA	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi			
Kokonainen	250 g	1	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	210	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	500 g	1	GRILLAU-SUUNI	SILEÄ	GRILLI	230	25 - 30	öljyä levy, aseta ylempi levy siten, että se on lähellä ruokaa koskettamatta sitä
Siivu	450 g	4	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras	500 g	6	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kaksi tai kolme kertaa
Mustekala	400 g	1-2	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	10 - 12	öljyä ruoka hyvin
Jättikatkaravut	400 g	10-12	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	4 - 6	öljyä ruoka hyvin

JÄLKIRUOAT	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C		MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi	alempi	ylempi		
Pannukakku	4	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	200	200	4 - 5	voitele levyt, käännä kypsennyksen puolivälissä
Vohvelit	4	KONTAK-TIGRILLI	VOHVELIT	VOHVELIT	190	200	4 - 5	voitele levyt
Ananasviipaleet	4	KONTAK-TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	200	200	5 - 6	voitele levyt

RESEPTIT

MUNAKOKKELIA, SAVUPEKONIA JA PAAHTOLEIPÄÄ

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

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

Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", kaada munaseos levyn kulmaan ja kypsennä 2-3 minuuttia sitä samalla hyvin puulastalla sekoittaen, jotta kypsennys tapahtuu tasaisesti. Samanaikaisesti kypsennä samalla levyllä myös pekoniviipaleita 3-4 minuuttia ja käännä ne kypsennyksen puolivälissä. Toisella tasaisella levyllä paahda leipää 3-4 minuuttia ja käännä sekin kypsennyksen puolivälissä. Asettele lautaselle ja tarjoile.

LEIPÄKUUTIOT JA MUNAKOISOVAAHTO

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Pese munakoisot, kuori ja leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi.

Laita grillilevy alempaan pesään ja sileä levy ylempään pesään sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta munakoisot alemmalle 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. Öljyä leipä (viipaloitu) oliiviöljyllä ja kypsennä sitä 230 °C:ssa aina vaakasuorilla levyillä CONTACT GRILL -asennossa (kontaktigrilli) noin 1-2 minuuttia, kunnes saadaan haluttu kypsyysaste.
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 alempaan pesään ja sileä levy ylempään pesään sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.
Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta aiemmin öljytyt lihapalaset alemmalle levylle, 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
- 1 rkl mietoa chilipaprikaa
- 1 tl paprikaa
- 1 tl karkeaa suolaa
- 1 tl pippuria

VALMISTUS:

Valmista kahviseos: kaada kuminansiemenet ja kahvi monitoimikoneeseen sekä jauha ne karkeaksi jauheeksi. Kaada saatu jauhe kulhoon, lisää muut aineet ja sekoita hyvin. Öljyä liha kevyesti ja mausta se mausteilla. Lopuksi peitä kaikki ja jätä ympäristön lämpötilaan 30 minuutiksi. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.
Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta liha alemmalle 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
- 2 rkl Dijonin sinappia
- 60 g voita
- oliiviöljyä

SIENIKASTIKKEEN AINESOSAT:

- 30 g voita
- 1 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: sulava voi pannulla, lisää salottisipuliviipaleet ja paista 2-3 minuuttia. Lisää sienet ja kypsennä vielä 5 minuuttia. Tässä vaiheessa lisää viski, keitä 1 minuutti, lisää lasillinen vettä ja kypsennä vielä noin minuutin ajan. Lisää kerma, sitruunanmehu, persilja, gorgonzolajuusto ja kiehauta. Jatka kypsennystä, kunnes kastike on riittävän paksua, lisää tarvittava määrä suolaa ja pippuria sekä laita se sivuun odottamaan. Valmista sitten lihan maustekastike, jota voit sivellä fileiden päälle kypsennyksen aikana. Laita pieneen pannuun voi, sinappi ja valkosipuli. Kypsennä miedolla lämmöllä, kunnes voi sulaa. Pidä lämpimänä. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä

grillien esilämmittämiseksi. Voitele fileet kastikkeella molemmin puolin ja kun näytölle ilmestyy viesti ”READY”, aseta ne alemmalle levylle ja sulje grilli. Kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyysasteen sekä fileiden paksuuden mukaan. Kypsennyksen päätteeksi ota fileet ja tarjoile peittäen ne aiemmin valmistetulla sienikastikkeella.

HAMPURILAINEN PAAHDETULLA RUISLEIVÄLLÄ

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmista hampurilainen: sekoita kulhossa jauheliha, Worchester-kastike, suola ja pippuri hyvin, kunnes niistä muodostuu tasainen seos. Muodosta käsin 4 hampurilaista, joiden paksuus on noin 2 cm. Aseta laite AVOGRILLITILAAN ja laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi.

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

Aseta leipäviipaleet leikkuulaudalle paahdettu puoli ylöspäin, levitä niiden päälle sipulit ja lisää hampurilaiset sekä lopuksi peitä juustolla. Sulje leipä toisella leipäviipaleella laittaen paahdettu puoli alaspäin. Odota, että levy on uudelleen kuuma ja aseta sitten paahtoleivät ja purista 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 aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytöllä näkyy viesti ”READY”, aseta kyljykset alemmalle levylle. Kypsennä noin 11-13 minuuttia halutun 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
- 1 rkl raastettua inkivääriä
- 1 rkl sokeria
- 1 rkl limetinmehua
- 1 rkl karkeaa suolaa
- pippuria

HUNAJALIMETTIKASTIKKEEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmistele mausteliemi: laita kaikki ainesosat monitoimikoneeseen ja sekoita, kunnes saat homogeenisen seoksen. Laita matalalle lautaselle noin 2 cm:n levyisiksi kuutioiksi viipaloitu kana, lisää mausteliemi peittäen kana tasaisesti joka puolelta. Peitä elintarvikekelmulla ja anna marinoitua noin 1-2 tuntia. Valmistele kastike sekoittamalla kaikki ainesosat kulhossa, peitä kelmulla ja laita jääkaappiin. Työnnä kanapalat vartaisiin. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230 °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
- 4 rkl oliiviöljyä
- 3 rkl sinappia siemenien kanssa
- 3 rkl valkoviinietikkaa
- 2 rkl 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 aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta kanankoivet alemmalle 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 aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.

Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi.

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta marinointiliemestä kuivatut jättikatkaravut alemmalle levylle, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä 4-6 minuuttia. Tarjoilun yhteydessä koristele tarjoiluastia muutamalla sitruunanviipaleella ja salaatinlehdellä.

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. Jätä jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi. Työnnä sileä levy alle, grillilevy päälle ja aseta laite GRILLAUSUUNITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 230°C sekä paina

START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti READY, aseta aiemmin öljytty filee alemmalle levylle, sulje 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 levyn takaosa on ruokaa lähempänä). Kypsennyksen päätyttyä asettele lohi tarjoiluastiaan ja tarjoile yhdessä jogurttikastikkeen kanssa.

GRILLATTU MUSTEKALA

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Puhdista mustekala, irrota pää, poista sisällä oleva luu ja pese hyvin. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle tulee näkyviin viesti "READY", aseta aiemmin öljytty mustekala alemmalle 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
- 1 rkl sokeria
- 16 g leivinjauhetta

VALMISTUS:

Kuori banaani ja soseuta se haarukalla. Toisessa kulhossa sekoita 1 kokonainen muna ja sokeria sekä lisää maitoa vähitellen sekoittaen koko ajan. Lisää 50 g sulatettua voita ja yhdistä sitten vähitellen seulotut jauhot ja hiiva, hyppysellinen suolaa ja banaanisose. Sekoita hyvin kaikki ainesosat ja laita taikina jääkaappiin 10 minuutiksi. Sillä välin vaahdota munanvalkuainen jäykäksi vaahdoksi. Ota taikina jääkaapista ja sekoita siihen vaahdotettu valkuainen hienovaraisilla alhaalta ylös suuntautuvilla liikkeillä. Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä aseta laite AVOGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele levyt vähäisellä voimäärällä ja kaada niille 1-2 lusikallista taikinaa levittäen se nopeasti pinnalle niin, että saadaan aikaan pyörylä. Anna kypsyä noin 2 minuuttia, kunnes koko pannukakkuun muodostuu pieniä kuplia ja käännä se sitten sekä paista vielä toiset noin 2 minuuttia. Pannukakut voidaan tarjoilla useiden eri lisäkkeiden kanssa: suklaalevite, vaahterasiirappi, tuoreet mustikat, suklaalastut, hunaja, kermavaahto, tomusokeri.

GRILLATTU ANANAS JA JÄÄTELÖ

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Poista ananaksen lehdet ja kuori. Leikkaa hedelmästä noin 1-2 cm paksuja viipaleita ja levitä jokaiselle viipaleelle ruokosokeria kummallekin puolelle. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200 °C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta molemmilta puolilta hunajalla voidellut ananasviipaleet grillille. Sulje grilli ja kypsennä 5-6 minuuttia. Kun viipaleet ovat kypsiä, laita ne tarjoiluastiaan, koristele tuoreilla mintun lehdillä, levitä tomusokeria päälle ja tarjoile jäätelöpallojen kanssa.

VAIN JOS ON KÄYTETTÄVISSÄ VOHVELILEVYT

Laita vohvelilevyt oikeaan asentoon

PERINTEISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 12 vohvelia
VALMISTUS: 10 min
KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

- 2 kuppia ydinvehnäjauhoja (460 g)
- 1 tl suolaa
- 4 tl leivinjauhetta (10 g)
- 2 tl sokeria (30 g)
- 2 munaa
- 1 1/5 kuppia lämmintä maitoa (345 ml)
- 1/3 kuppia sulatettua voita (75 g)
- 1 tl vaniljauutetta

VALMISTUS:

Sekoita tilavassa kulhossa jauhot, suola, leivinjauhe ja sokeri sekä laita odottamaan. Sekoita munat toisessa kulhossa. Sekoita joukkoon maito, voi ja vanilja. Kaada jauhot ja muut aineet kulhoon, jossa on maito ja munat, sekä sekoita hyvin vispilällä. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina START/STOP esilämmitystä varten. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa kuhunkin levyn muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (5 min.). Toista, kunnes taikina loppuu. Tarjoile heti.

BELGIALAISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 14-16 vohvelia
VALMISTUS: 15 min
KYPSENNYSAIKA: 20 min

AINESOSAT:

- 2 kuppia leivonnaisjauhoja (460 g)
- 1/2 tl suolaa
- 2 tl leivinjauhetta (5 g)
- 2 tl sokeria (30 g)
- 4 munaa
- 2 kuppia lämmintä maitoa (460 ml)
- 1/3 kuppia sulatettua voita (70 g)
- 1/2 tl vaniljauutetta

VALMISTUS:

Sekoita tilavassa kulhossa jauhot, suola ja leivinjauhe sekä laita odottamaan. Toisessa kulhossa sekoita munankeltuaisia ja sokeria, kunnes sokeri on täysin sekoittunut.
Lisää 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 alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina START/STOP esilämmitystä varten. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa kuhunkin levyn muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (5 min.). Toista, kunnes taikina loppuu. Tarjoile heti.

SUKLAAKANELIVOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 10-12 vohvelia
VALMISTUS: 10 min
KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

- 2 kuppia ydinvehnäjauhoja (460 g)
- 1 tl suolaa
- 1 tl leivinjauhetta (3 g)
- 3/4 kuppia sokeria (170 g)
- 2 munaa
- 1 1/5 kuppia lämmintä maitoa (345 ml)
- 80 g voita
- 1 tl vaniljauutetta
- 140 g tummaa suklaata
- 1/4 kuppia kaakaojauhetta (60 g)
- 2 tl kanelia (6 g)

VALMISTUS:

Aseta suklaa ja voi kulhoon, jonka voi laittaa mikroaaltouuniin, ja lämmitä niitä maksimiteholla 30 sekuntia. Sekoita, kunnes suklaa ja voi sulavat kokonaan ja seos on tasaista. Anna jäähtyä hieman. Sekoita vispilällä munat, maito ja vanilja tilavassa kulhossa sekä lisää sitten jäähdytetty suklaaseos, kunnes saadaan tasainen taikina. Siivilöi jauhot, sokeri, kaakaojauhe, kaneli, leivinjauhe ja suola yhteen tilavassa kulhossa. Lisää jauhoseos ja muuta ainesosat muniin sekä sekoita hyvin vispilällä, kunnes seos on riittävän tasainen. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi vastaavasti 190 ja 200 °C sekä paina START/STOP esilämmitystä varten.
Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinnesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa kuhunkin levyn muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (5 min.). Toista, kunnes taikina loppuu. Tarjoile heti.