

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 tápkábel megsérült, a gyártónak vagy ügyfélszolgálatának ki kell cserélnie, hogy mindenféle veszély megelőzhető legyen.
- Mielőtt visszahelyezi a készüléket vagy eltávolítja a sütőlapokat, illetve bármely tisztítási és karbantartási műveletet megelőzően kapcsolja ki a készüléket a választókapcsolót „●” helyzetbe forgatva, és húzza ki a dugaszt az elektromos aljzataból. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt-e.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon. Ellenőrizze, hogy jó állapotban vannak-e és metszetük megfelelő-e.
- A dugaszt soha ne a kábelt húzva vegye ki a konnektorból.



Figyelem!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, fennáll a veszély, hogy személyi sérüléseket okoz, vagy károsodik a készülék.

- Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe

tisztítószerez 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 felügyelet nélkül üzemelni.
- Ne használja a készüléket sütőlapok nélkül.
- A készüléket csak akkor tegye el, ha teljesen kihűlt.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben.



Égési sérülés veszélye!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, enyhe vagy súlyos égésveszély áll fenn.

- Működés közben a készülék külső felülete felforrósodhat. Használja mindig a fogantyút (2) vagy a sütőkesztyűket, ha szükséges.
- Vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat, amikor a

készülék teljesen lehűlt.

Megjegyzés:

Ez a jelzés fontos tanácsokat vagy információkat jelez a felhasználó részére.

- Ne süssön átlátszó műanyag vagy alumínium fóliába, polietilén zacskóba csomagolt ételeket tűz keletkezésének veszélye miatt.



Ez a készülék megfelel az élelmiszeripari termékekkel érintkező tárgyra 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:** olvasztott fémből készült erős fogantyú a fedél ételek vastagságának megfelelő szabályozásához.
3. **A sütőlapot kioldó nyomógombok:** meg kell nyomni a sütőlap kiengedéséhez és eltávolításához
4. **Az alsó sütőlapot rögzítő/kioldó készülék és a felső lap/fedél magasságának beállítása**
5. **Pántkioldó gomb:** lehetővé teszi a készülék teljes kinyitását, hogy sík pozícióban tudjon sütni
6. **A "grillsütő funkció" lap magasságának beállítása:** hogy a felső sütőlapot/fedelet a kívánt magasságban rögzítse, és olyan ételeket készíthessen, amelyeket nem kell leszorítani.
7. **Tápfeszültségjelző (zöld):** a jelzőfény kigyullad, amikor a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózathoz.
8. **Felső sütőlap visszajelző fény (piros):** A lámpa akkor világít, amikor az ellenállások feszültség alatt állnak, és kialszik, amikor a hőmérsékletet eléri, és a sütőlap kész.
9. **Alsó sütőlap visszajelző fény (piros):** a lámpa akkor világít, amikor az ellenállások feszültség alatt állnak, és kialszik, amikor a hőmérsékletet eléri, és a sütőlap kész.
10. **A felső lap termosztátjának gombja:** állítsa a MED - MAX vagy az "●" helyzetbe a felső sütőlap hőmérsékletének beállításához.
11. **Az alsó lap termosztátjának gombja:** állítsa a WARM - LOW - MED - MAX vagy "●" helyzetbe a felső sütőlap hőmérsékletének beállításához.
12. **Állítható első lábak.**
13. **Kivehető sütőlapok:** mosogatógépben mosható,

könnyen tisztítható, tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapok. A LAPOK TÍPUSA ÉS SZÁMA MODELLTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZIK.

13a. Grillező lap: tökéletes megoldás bifsztek, húspogácsa, csirke és zöldség grillezésére.

13b. Sima sütőlap: kifogástalan palacsinta és tojáskételek készítéséhez, szalonna és rák sütéséhez.

14. Zsírgyűjtő tálca: integrálva van a készülékbe, kivehető, hogy könnyebb legyen tisztítani.

ELSŐ BEÜZEMELÉS

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámfeliratot tartalmazó címkét a lapról. Mielőtt kidobná a csomagolóanyagot, győződjön meg arról, hogy kivette az új készülék összes részét. Javasoljuk, hogy őrizze meg a dobozt és a csomagolóanyagot későbbi használatra.



Megjegyzés: A használatot megelőzően tisztítsa meg az alapot, a fedelet és a kapcsolókat egy nedves ronggyal, hogy eltávolítsa a szállítási során lerakódott port. Gondosan tisztítsa meg a sütőlapokat, a zsírgyűjtő tálcákat és a tisztítószekrényt. A sütőlapok és a zsírgyűjtő tálca moshatók mosogatógépben.



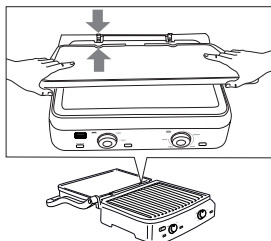
Megjegyzés: A készülék az első használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsáthat ki. Ez megszokott és megfigyelhető az összes tapadásgátló felületű készüléknél.



Megjegyzés: a kivehető lapok (grill és sima) teljesen cserélhetőek.

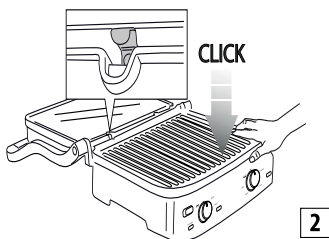
A sütőlapok beillesztése

- Állítsa a készüléket sík felületre (lásd 1. ábra). Egyszerre csak egy sütőlapot tegyen be.



1

- Minden lap beilleszethető csak a felső vagy az alsó foglalatba (lásd 2. ábra).



A lapok eltávolításához

Állítsa a készüléket sík felületre.

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 talprésztől. A másik gombot is nyomja meg, hogy a második sütőlapot is ki tudja venni az előzőekben leírtakhoz hasonlóan.



Égési sérülés veszélye! Vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat, amikor a készülék lehűlt.

Állítsa be a zsírfogó tálcát

A sütés során a zsírgyűjtő tálcát a készülék jobb oldalán lévő foglalatba kell beilleszteni. Az ételből kijövő zsírt a lapon lévő nyíláson keresztül kell leeresztetni és a tálcában kell összegyűjteni.



Megjegyzés: Sütés közben gyakran ellenőrizze a zsírgyűjtő tálcát, és vegye ki, nehogy túl sok folyékony zsír gyűljön össze.

A sütés után megfelelően vezesse el az összegyűlt zsírt.

A zsírgyűjtő tálcát mosható mosogatógépben.



Figyelem! A sütés alatt mindig nagyon figyeljen oda. A készülék kinyitásához fogja meg a fogantyút, ami hideg marad. Ellenkező esetben az alumínium öntvények nagyon felmelegednek, ne érintsen meg a sütés során vagy közvetlenül utána.

Mielőtt bármilyen műveletet végezne a készüléken, hagyja kihűlni (legalább 30 percen át).

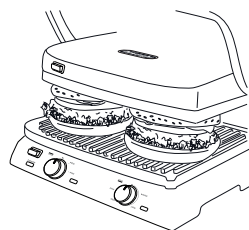
Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Ne ürítse a zsírgyűjtő tálcát, amíg a készülék teljesen ki nem hűl. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékokat.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI POZÍCIÓI

Kontakt grillsütő (zárt helyzet)

A felső lap az alsó lappal támaszkodik. Ez az ideális pozíció amikor a készüléket nyitott grill/barbecue funkcióban használják. A felső lap automatikusan igazodik az alsó lappal helyezett étel vastagságához. Így az étel egyenletesen sül át mindkét oldalon.

A kontakt grillsütő ideális megoldás húspogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez. A „kontakt grill” funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez. A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal érintkezve mindkét oldalát egyidejűleg megsüti (lásd 3. ábra).



A lap bordázata és a készülék hátsó oldalán lévő nyílás lehetővé teszi a zsír összegyűjtését és leeresztését az erre szolgáló tartályba.

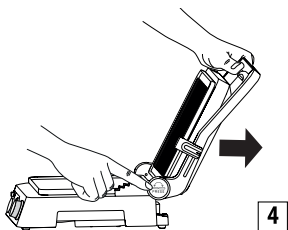
A készülék el van látva egy különleges fogantyúval és egy pánttal, amellyel be lehet állítani a felső lapot az ételek vastagsága alapján. Ha egyszerre több ételt kíván elkészíteni a kontakt grillsütővel, tanácsos hogy a különböző élelmiszerek ugyanolyan vastagok legyenek, hogy a fedél egyenletesen tudjon záródni (felső sütőlap).

Nyitott grill

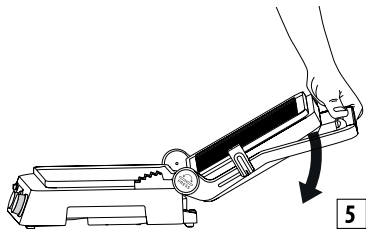
A felső lap az alsó lappal azonos szintre van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas sütő felületet alkotnak.

Ebben a helyzetben a készülék használható barbecue üzemmódban grillező lappal vagy sima lappal.

Ha ebben a helyzetben kívánja beállítani a készüléket, mindenekelőtt meg kell keresni a jobb oldalt lévő pántkioldó gombot. Fogja meg a fogantyút a bal kezével, és a jobb kezével nyomja meg a pántkioldó gombot (lásd a 4. ábrát).



Nyomja hátra a fogantyút, hogy a fedél teljesen kinyíljon és sík helyzetbe kerüljön (lásd 5. ábra).



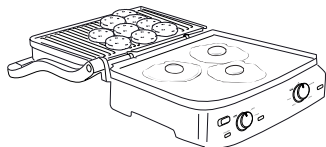
Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt megnyomná a kioldó gombot, enyhít a pántra nehezedő nyomáson, és a kinyitási művelet könnyebb lesz.

A készülék használható grill/barbecue-ként húspogácsa, kétszersült, csirke és hal készítésére. A grill/barbecue üzemmód a készülék legsokoldalúbb használati módja. Ekkor a sütőlapok nyitott helyzetben vannak, tehát dupla sütési felület áll rendelkezésre.

Különbő ételek készíthetők a külön lapokon, anélkül hogy az ízek keverednének, vagy pedig nagyobb mennyiség süthető ugyanabból az ételből.

A grill/barbecue pozícióban különböző vastagságú hússzeletek készíthetők, mindegyik abban a sütési fokozatban, amelyet kívánnak. Ebben a pozícióban el kell forgatni az ételeket a sütés során.

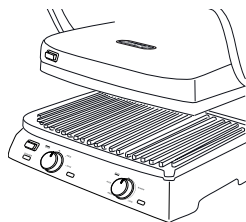
A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (lásd a 6. ábrát).



A tágas sütőterület lehetővé teszi, hogy egyidejűleg különböző élelmiszereket készítsen vagy pedig ugyanabból az ételből nagyobb mennyiséget.

Grillsütő

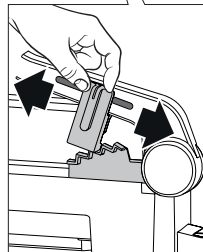
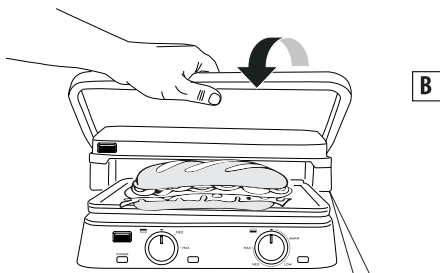
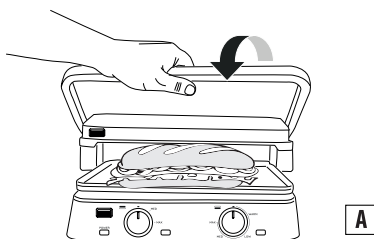
Ebben az állásban (7. ábra) tökéletesen lehet grillezni érintkezés nélkül a vastag ételeket, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni.



Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.

Használhatja ezt a sütő pozíciót lágy szendvicsek és olyan ételek elkészítésére is, amelyeket nem kell leszorítani

- Helyezze el az élelmiszereket az alsó lapon.
- A fogantyúval engedje le a felső lapot az étel közelébe (A ábra).



- A lapokat kioldó/rögzítő eszközt (4) állítsa be a grill kívánt helyzetébe a kart elmozdítva.
- A felső lap rögzül helyzetben. 5 különböző magasságbeállítás van (B ábra).

HASZNÁLAT

Üzemelés

Ha megfelelően előkészítette a készüléket, és amikor készen áll a sütésre, válassza ki a kívánt hőmérsékletet a két lap mindegyikéhez (felső és alsó) a termosztát 10-es és 11-es gombjait használva.

A felső és az alsó sütőlap (8 - 9) visszajelző fénye kigyullad.

A kiválasztott hőmérséklettől függően néhány percre szükség lehet, hogy a készülék felmelegedjen. Amikor a termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, a felső és az alsó lapok visszajelző fényei kialszanak, és a készülék használatra kész.

A sütés során bármely pillanatban megváltoztatható a hőmérséklet az elkészítés alatt álló étel típusától függően.



Megjegyzés: a készülék 2 állítható elülső lábbal (16) van ellátva, amelyek megkönnyítik az olaj leeresztését a zsírgyűjtő tálcába.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A felhasználó által végzett karbantartás

- Ne használjon fémből készült eszközöket, mert megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapokat. Használjon hőellenálló műanyag- vagy faeszközöket.
- Ne hagyja a műanyagesszközöket a meleg lapokon.
- 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.
- Hagyja lehűlni (legalább 30 perc) mielőtt bármilyen tisztítási műveletet végezne a készüléken.

Tisztítás és gondozás



Megjegyzés: A készülék tisztításának elkezdése előtt győződjön meg, hogy teljesen lehűlt.

A sütés végén forgassa a gombokat "●" állásba, és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Hagyja kihűlni a készüléket legalább 30 percn át. Távolítsa el minden ételmaradékot a sütőlapokról. Üritse ki a zsírgyűjtő tálcát. A zsírgyűjtő tálca mosható kézzel vagy mosogatógépben.

Nyomja meg a sütőlap-kioldó gombokat (3), hogy kivegyőket 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 tisztítószerez vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok külsejét.

Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240 V / 50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	2000W

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MARHA-HÚS	VASTAG-SÁG (cm)	Nem. DA-RAB-SZÁM	SÜTÉSI SZINT	ÜZEMMÓD	LAPOK		TERMOSZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
					alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Steak	0,5 - 1	2	Jól megsült	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	2 - 3	jól olajozza be az ételt
Steak	0,5 - 1	4	Jól megsült	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	5 - 6	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Bélszín	3-4	4	Véres	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Közepes	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Jól megsült	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	10 - 11	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Közepes	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Jól megsült	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	4	Közepes	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	10 - 12	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Rostélyos	2-3	4	Jól megsült	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Húspogácsa	2-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús		6	Jól megsült	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	13 - 15	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél

BÁRÁNY	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DA-RAB-SZÁM	SÜTÉSI SZINT	ÜZEM-MÓD	LAPOK		TERMOSZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
					alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Kotlett	1,5-3	6	Közepes	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	10 - 12	jól olajozza be az ételt, a sütés felénél
Kotlett	1,5-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	12 - 14	fordítsa meg a szeleteket

SERTÉS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DA-RAB-SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		TERMOSZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Steak	1-2	4	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	7 - 9	jól olajozza be az ételt
Steak	1-2	8	Nyitott HELYZET	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	4	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	9 - 11	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	8	Nyitott HELYZET	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	11 - 13	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Sertés oldalas		6-8	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	20 - 25	fordítsa meg kétszer vagy háromszor
Pancetta/bacon		4	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	1 - 2	
Kolbász		8	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	16 - 18	szúrja át a kolbászt egy villával
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	14 - 16	jól olajozza be az ételt, fordítsa meg 1-2 alkalommal
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	8 - 10	

PULKA- ÉS CSIRKE- HÚS	VASTAG- SÁG (cm)	Nem. DA- RAB- SZÁM	ÜZEM- MÓD	LAPOK		TERMOSZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Mell	<1	4	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	3 - 4	jól olajozza be az ételt
Comb		3	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	20 - 25	sütés közben egy- szer-kétszer fordítsa meg
Szárny		6	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	14 - 16	sütés közben egy- szer-kétszer fordítsa meg
Húspogá- csa	1,5-2	4	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	6-8	
Húspogá- csa	1,5-2	8	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	14 - 16	félidőben fordítsa meg
Rablóhús		6	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	11 - 13	sütés közben egy- szer-kétszer fordítsa meg
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	6 - 8	
Grillezett csirke alla diavola		1	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	40 - 45	sütés közben egy- szer-kétszer fordítsa meg

KENYÉR	Nem. DA- RAB- SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		TERMOSZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Pírtós/ szendvics	2	GRILL SÜTŐ	SIMA	GRILL	MAX.	MAX.	3 - 5	úgy állítsa be a felső la- pot, hogy hozzáérjen a kenyérhez, anélkül hogy összenyomná
Szendvics	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	2 - 3	
Kenyér- szeletek	4	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	MAX.	MAX.	4 - 5	félidőben fordítsa meg

ZÖLDSÉG	Nem. DA- RAB- SZÁM	ÜZEM- MÓD	LAPOK		TERMOSZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Darabolt padlizsán	1	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	4 - 6	jól olajozza be az ételt
Darabolt cukkini	2	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	6 - 8	jól olajozza be az ételt
Negyedelt paprika	2	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Paradicsomsze- letek	1	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	MAX.	MAX.	5 - 7	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hagymaszze- letek	2	KONTAKT GRILL SÜTŐ	SIMA	GRILL	MAX.	MAX.	5 - 7	jól olajozza be az ételt; egy spatulával gyakran keverje meg

HAL	MENNYI- SÉG	Nem. DA- RAB- SZÁM	ÜZEM- MÓD	LAPOK		TERMOSZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Egész	250 g	1	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Bélszín	500 g	1	GRILL SÜTŐ	SIMA	GRILL	MAX.	MAX.	25 - 30	olajozza be az ételt, a felső lapot úgy állítsa be, hogy éppen sűröl- ja az ételt, de ne érjen hozzá
Szelet	450 g	4	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús	500 g	6	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	MAX.	MAX.	10 - 12	jól olajozza be az ételt; fordítsa meg kétszer-háromszor
Kalmár	400 g	1-2	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	10 - 12	jól olajozza be az ételt
Gar- nélará- kok	400 g	10-12	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	4 - 6	jól olajozza be az ételt

DESSERT	Nem. DARAB- SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		TERMO SZTÁT GOMB		MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső	felső (10)	alsó (11)		
Palacsinta	4	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	MED	MED	4 - 5	kenje meg a lapokat, fordítsa meg a sütés felénél
Ananász szeletek	4	KONTAKT GRILL SÜTŐ	GRILL	SIMA	MED	MED	5 - 6	vajazza meg a lapokat

RECEPTEK

RÁNTOTTA, FÜSTÖLT SZALONNA ÉS PIRÍTÓS

HOZZÁVALÓK:

- 2 tojás
- 2 szelet bacon
- 1 kanál 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 a sima lapot az alsó foglalatba, a grillező lapot pedig a felső foglalatba, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és az alsó sütőlapok visszajelző fényei kialszanak, öntse a tojáskeveréket a sütőlap egy sarkába, és süsse 2-3 percen keresztül. Figyeljen oda, hogy jól keverje meg egy faspatulával, hogy egyenletesen süljön meg. Időközben ugyanazon a lapon süsse meg a bacon szeleteket is 3-4 percen keresztül, körülbelül féldőben fordítsa meg őket. Eközben a másik lapon pirítsa a kenyeret 3-4 percen keresztül körülbelül féldőben megfordítva őket. Állítsa össze a tálát és szolgálja fel.

PADLIZÁNHABOS PIRÍTOTT KENYÉR

HOZZÁVALÓK:

- 1 padlizsán
- 100gr túró
- fokhagymapor ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint
- 4 kanál olívaolaj
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 1 baguette

ELKÉSZÍTÉS:

Mossa meg a padlizsánt, hámozza meg, és vágja vastag szeletekre.

Helyezze a grillező lapot az alsó foglalatba, a sima lapot a felső foglalatba, és állítsa a készüléket KONKAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és alsó lapok visszajelző fényei kikapcsolnak, helyezze 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 szétmorzsolts 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 MAX hőmérsékleten a sima lapokon KONKAKT GRILLSÜTŐ üzemmódban egy-két percen át, amíg kellőképpen meg nem pirulnak.

Kenje a pirított kenyerre a padlizsánkrémet, öntsön rá két kanál olajat és szolgálja fel.

KOKTÉLPARADICSOMOS, RUKKOLÁS HÚSSALÁTA

HOZZÁVALÓK:

- 2 borjúszelet
- 100gr rukkola
- 10-12 koktélpáradicsom
- 100gr parmezán pehely
- só ízlés szerint
- olívaolaj ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a rukkola és koktélpáradicsom salátát: mossa meg a rukkolát, tegye egy tiszta kendőre, és hagyja megszáradni, vágja a páradicsomokat 4 részre. Helyezze a grillező lapot az alsó foglalatba, a sima lapot a felső foglalatba, és állítsa a készüléket KONKAKT GRILLSÜTŐ

üzemmódba.

Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és alsó lapok visszajelző fények nem világítanak tovább, helyezze az előzőleg megolajozott hússzeleteket az alsó lapra, szorítsa le a felső lappal, és süsse 2-3 percen át a kívánt sütési foktól függően. Vágja csíkokra a húst, és helyezze el a rukkola és kóktelep-paradicsom ágyon, adjon hozzá parmezán pehelyt. Enyhén olajozza be.

KÁVÉAROMÁS ROSTÉLYOS

HOZZÁVALÓK:

- borjúrostélyos (kettő darab, egyenként 250gr)
- Olívaolaj

A KÁVÉKEVERÉKHEZ:

- 2 kiskanál köménymag
- 2 kiskanál kávészem
- 1 kiskanál édes fűszerpaprika
- 1 kiskanál paprika
- 1 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a kávékeveréket: öntse a köménymagokat és a kávé egy konyhagépbe és őrölje porrá, de ne túl finomra. Az őrleményt öntse egy tálkába, adja hozzá a további hozzávalókat, és keverje jól el. Enyhén olajozza be és fűszerezze meg a húst; takarja le az egészet, és hagyja szobahőmérsékleten állni körülbelül 30 percen át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba.

Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

Amikor a felső és alsó lapok visszajelző fényei nem világognak tovább, helyezze a húst az alsó lapra, szorítsa le a felső lappal, 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 darálандо fekete bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd
- 2 kanál dijoni mustár
- 60gr vaj
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A GOMBASZÓSSHoz:

- 30gr vaj
- 1 kanál gorgonzola
- 2 mogorórhagyma
- 300gr gomba
- 1/2 pohár whiskey
- 200gr tejszín
- citromlé ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Sózza és borsozza meg a húst, hagyja körülbelül egy órán át szobahőmérsékleten állni. Készítse elő a gombás szószt: egy serpenyőben olvassa meg a vajat, adja hozzá a mogorórhagyma karikákat és süsse 2-3 percen át. Adja hozzá a gombákat és süsse őket további 5 percen át. Ezen a ponton öntsön rá whiskeyt, süsse 1 percen át, adjon hozzá egy pohár vizet és süsse még egy percen át. Adja hozzá a folyékony tejszínt, a citromlevet, a petrezselymet, a gorgonzolát és forralja fel, majd addig süsse, amíg a szósz elég sűrű lesz; sózza meg, borsozza meg, és tegye félre. Időközben készítse elő a hús öntetét, amellyel sütés közben a hússzeleteket ecsetelni fogja; egy kis serpenyőbe tegyen vajat, mustárt és fokhagymát. Kis lángon főzze, 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 termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és alsó sütőlapok visszajelző fényei kialszanak, rakja a szeleteket (amelyeket előzőleg megkent mindkét oldalon a szósszal) az alsó lapra, majd zárja be a grillt. Süsse 6-8 percen át a kívánt sütési fokozattól és a szeletek vastagságától függően. A végén vegye le a szeleteket, és úgy szolgálja fel, hogy az előzőleg elkészített gombaszósszal befedi őket.

HÚSPOGÁCSA PIRÍTOTT ROZSKENYÉRREL

HOZZÁVALÓK:

- 8 szelet rozskenyér
- kiváló minőségű darált hús 500gr
- szeletelt emmentáli sajt 100gr
- 2 kanál olívaolaj
- 2 darabokra vágott hagyma
- szobahőmérsékletű vaj ízlés szerint
- 2 kanál worchester szósz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- fél kanál cukor

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a húspogácsákat: egy kis tálkába keverje össze a darált húst, a worchester szószot, a sót, a borsot és jól keverje meg. Gyúrjon meg 4, kb. 2 cm vastag húspogácsát. Állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba, és helyezze a sima lapot az alsó foglalatba, a grillező lapot pedig a felső foglalatba. Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

Amikor a felső és alsó lapok visszajelző fényei kikapcsolnak, 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 puhuljanak meg. 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 kenyérral, pirított oldala lefelé nézzen. Várjon amíg a lap újra felmelegedik, ezután rakja be a toast-okat, és szorítsa le jól a felső lappal.

Süssse körülbelül 2-3 percen át, amíg a kenyér a kívánt mértékben meg nem sül.

BALZSAMECETES ÉS ROZMARINGOS BÁRÁNYBORDA

HOZZÁVALÓK:

- 6 bárányborda
- morzsolt rozmaring 10gr
- morzsolt fokhagyma 10gr
- balzsamecet 100ml
- 15gr cukor
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Keverje össze a hozzávalókat egy megfelelően nagy edénybe, fedje le és hagyja állni a bárányt a hűtőben legalább 1-2 órán át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és alsó lapon kiáramlik a füst, helyezze a hússzeleteket az alsó lapra. Süsse körülbelül 11-13 percen át, a kívánt sütési foktól és a

hússzelet vastagságától függően (javasoljuk, hogy fordítsa meg a sütés felénél, mert a csont miatt a felső sütőlap nem tud hozzáérni felül a húshoz). Időközben külön rakja a marinádot egy kis serpenyőbe, és szolgálja fel szószként a grillezett bárányhúson.

ZÖLDCITROMOS ÉS MÉZES KRÉMES CSIRKERABLÓHÚS

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr csirkemell

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- 1 kanál őrölt paprika
- 1 kanál koriander
- 10 cl olívaolaj
- 2 zöldhagyma
- 3 fokhagymagerezd
- 1 kanál reszelt gyömbér
- 1 kanál cukor
- 1 kanál lime-lé
- 1 nagy szemű só
- bors ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A MÉZES CITROMOS KRÉMHEZ:

- főzőtejszín 5 cl
- 1/2 kiskanál reszelt lime-héj
- 1 kanál lime-lé
- 1 kanál olívaolaj
- 1 kanál méz
- só ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a 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 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 az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és alsó lapok visszajelző fényei nem világítanak tovább, helyezze a húst az alsó lapra, szorítsa le a felső lappal, és süsse 11-13 percen át a kívánt sütési foktól függően. Szolgálja fel a meleg rablóhúsokat mézes-citromos krémmel.

CSIRKECOMB PROVENCE-I MÓDRA

HOZZÁVALÓK:

- csirkecomb 3 (550gr)

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- száraz fehérbor 25cl
- 4 kanál olívaolaj
- 3 kanál magos mustár
- fehér borecet 3 kanállal
- 2 kanál provence-i fű
- szétmorzsolts 2 gerezd fokhagyma
- 2 kiskanál 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 tábla, 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 az alsó és felső termosztát gombot MED állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és az alsó sütőlap visszajelző lámpája kialszik, tegye a csirkecombokat az alsó sütőlapra, szorítsa le őket a felső sütőlappal, és süsse 20-25 percen át 2-3-szor megfordítva. Ha megsültek, tegye őket egy tálaló tálra, és szolgálja fel.

GRILLEZT GARNÉLARÁKOK

HOZZÁVALÓK:

- 16/20 db garnélarák

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- petrezselyem ízlés szerint
- 2 citrom
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd

ELKÉSZÍTÉS:

A páclét úgy készítse el, hogy a fokhagymát és a petrezselymet felaprítja, hozzáadja a citromlevet; sózza meg, és adjon hozzá borsot.

Mossa meg a garnélarákat, szárítsa meg őket, és hagyja állni legalább fél órán át.

Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba.

Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MED állásba.

Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

Amikor a felső és alsó sütőlap visszajelző fényei kialszanak, helyezze a rákokat, miután lecsepegtette a páclét, az alsó sütőlapra, és szorítsa le a felsővel, majd süsse őket körülbelül 4-6 percen át. Amikor fel kell szolgálni, díszítse a tálat néhány citromszelettel és zöldséggel.

GRILLEZT LAZACSZELET YOGHURTOS SZÓSSZAL

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr lazacszelet
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A SZÓSSZHOZ:

- görög joghurt 250gr
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál só
- 1 csipet cukor
- 20 gr snidling
- 20 gr petrezselyem
- fehér bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a szósz: mossa és szárítsa meg alaposan a petrezselymet és a metélőhagymát, külön darálja le a fokhagymát.

Öntse a joghurtot egy edényben, adja hozzá az aromákat, a fokhagymát, a sót, a cukrot és a borsot, keverje össze, amíg lágy krémet nem kap. Tegye a hűtőbe és hagyja pihenni legalább 30 percen át. Helyezze be a sima lapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MAX állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és alsó lap visszajelző fényei kikapcsolnak, helyezze az előzőleg megolajozott szeletet az alsó lapra, zárja vissza a felső lapot GRILLSÜTŐ üzemmódba (az ételhez 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 lap felső része 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:

Zsigerezje 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 az alsó és felső termosztát gombot MED állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és alsó sütőlap visszajelző fényei kialszanak, helyezze az előzőleg megolajazott tintahalat az alsó sütőlapra, és szorítsa le a felsővel, majd süsse körülbelül 10-12 percen át. Egy tálban készítse elő az öntetet, keverje össze az olajat a szétmorzolt petrezselyemmel, a citromlével, egy csipet oregánóval, egy csipet sóval és paprikával.

Amikor a tintahal megsült, vegye le a grillről, és ízesítse ezzel a szósszal. Állítsa össze a tálát és szolgálja fel.

BANÁNOS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

- 1 banán
- 2 tojás (1 egész + 1 tojásfehérje)
- 150 ml tej
- liszt 00 100gr
- 70gr vaj
- só ízlés szerint
- 1 kanál cukor
- 16gr sütemény élesztő

ELKÉSZÍTÉS:

Hámozza meg a banánt, és egy villával pürésítse. Egy másik tálban verjen fel egy egész tojást a cukorral, és folyamatosan kevergetve lassan adja hozzá a tejet. Öntsön bele 50 g olvadt vaját, majd apránként adja hozzá az átszitált lisztet élesztővel és egy csipet sóval. Adja hozzá a banánpépet is jól összekeverve a hozzávalókat, majd a keveréket rakja be a hűtőszekrénybe 10 percre. Időközben verje fel kemény habbá a tojásfehérjét. Fogja meg újra keveréket, és adja hozzá a felvert tojásfehérjét finom, lentről felfelé tartó mozdulatokkal. Helyezze be a sima lapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL

üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MED állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és az alsó sütőlapok visszajelző lámpája kialszik, kenje meg a sütőlapokat egy kevés vajjal, öntsön rá 1-2 evőkanál tésztát, gyorsan szétterítve a felületen, hogy egy kört kapjon. Hagyja sülni körülbelül 2 percig, amíg buborékok képződnek a palacsinta teljes felületén, majd fordítsa meg és süsse még körülbelül 2 percig. A palacsinták sokféleképpen szervírozhatók: csokoládékrémrel, juharsziruppal, friss áfonyával, csokoládéforgáccsal, mézzel, felvert habbal, porcukorral.

GRILLEZETT ANANÁSZ FAGYALITTAL

HOZZÁVALÓK:

- 1 ananász
- méz ízlés szerint
- cukornád ízlés szerint
- friss menta ízlés szerint
- porcukor ízlés szerint
- vanília fagyalt ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Távolítsa el a leveleket és hámozza meg az ananászt. Ezután vágja a gyümölcsöt körülbelül 1-2 cm vastag szeletekre, és szórjon minden szeletre nádcukrot mindkét oldalára. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztát gombot MED állásba. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a felső és az alsó lap visszajelző lámpája kialszik, kenje meg az ananászt mindkét oldalán mézzel, és tegye a grillre. Zárja be a grillt és süsse 5-6 percen át. Miután megsültek, rakja a szeleteket egy tálalótálra, díszítse friss mentalevelekkel, szórja meg porcukorral és találja fagyaltgombócokkal.