

## FONTOS TUDNIVALÓK

### Biztonsági tudnivalók



#### **Veszély!**

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, életveszélyes áramütést okozhat.

- Mielőtt a készüléket bedugja a konnektorba, ellenőrizze az alábbiakat:
- A készülék tábláján lévő hálózati feszültség megfelel az elektromos rendszernek;
- A hálózati aljzat földelt és minimális névleges értéke 16A.
- Ha a készüléket professzionális célra használja, nem megfelelő módon vagy a használati utasításoknak nem megfelelően, felmenti a gyártót mindenféle felelősség alól.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nem érintkezik a készülék azon részeivel, amelyek a használat során felmelegednek. Ha a hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében kizárólag a gyártónak vagy egy márkaszerviznek kell kicserélnie.
- Mielőtt visszahelyezi a készüléket vagy eltávolítja a sütőlapokat, illetve bármely tisztítási és karbantartási műveletet megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt az elektromos aljzataból. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt-e.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon. Ellenőrizze, hogy jó állapotban vannak-e és metszetük megfelelő-e.
- A dugaszt soha ne a kábelt húzva vegye ki a konnektorból.



#### **Figyelem!**

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

- Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhé tisztítószerezes vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok

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 tárgyakra és anyagokra vonatkozó 1935/2004 sz. EGK irányelvnek.

### A készülék ártalmatlanítása



A leselejtezett készüléket nem szabad háztartási hulladékként ártalmatlanítani, hanem egy kijelölt szelektív gyűjtőhelyen kell leadni.

### LEÍRÁS

- 1. Talprész és fedél:** önszabályozó fedéllel ellátott rozsdamentes acél stabil szerkezet.
- 2. Markolat:** fémből készült erős fogantyú a fedél ételek vastagságának megfelelő szabályozásához.
- 3. A sütőlapot kioldó nyomógombok:** meg kell nyomni a sütőlap kiengedéséhez és eltávolításához
- 4. A fedél/felső sütőlap magasságát beállító és rögzítő/kioldó készülék**
- 5. Pántkioldó gomb:** lehetővé teszi a készülék teljes kinyitását, hogy sík pozícióban tudjon sütni
- 6. A "grillsütő funkció" lap magasságának beállítása:** hogy a felső sütőlapot/fedelet a kívánt magasságban rögzítse, és olyan ételeket készíthessen, amelyeket nem kell leszorítani.
- 7. Bekapcsoló fény.**
- 8. Start/stop gomb**
- 9. Time gomb "+"**: a sütési idő beállításához (magnöveléséhez).
- 10. Time gomb, "-"**: a sütési idő beállításához (csökkentéséhez).
- 11. Az alsó lap termosztátjának gombja:** a hőmérséklet 60°C-ról 230°C-ra való szabályozásához vagy az alsó sütőlap kikapcsolásához.
- 12. Felső lap termosztát gombja:** a hőmérséklet beállításához 60 °C-ról 230 °C-ra vagy a felső lap kikapcsolásához.
- 13. Kivehető sütőlapok:** mosogatógépben mosható, könnyen tisztítható, tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapok. A LAPOK TÍPUSA ÉS SZÁMA MODELLTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZIK.
- 13a. Grillező lap:** tökéletes megoldás bifszték, húspogácsa,

csirke és zöldség grillezésére.

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

**13c. Felső gofri lap:** mindenféle gofri elkészítéséhez (csak a CGH923D).

**13d. Alsó gofri lap:** mindenféle gofri elkészítéséhez (csak a CGH923D).

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

**15. Gofri adagoló (csak CGH923D).**

**16. Állítható első lábak.**

### ELSŐ BEÜZEMELÉS

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámfeliratot tartalmazó címkét a lapról. Mielőtt kidobná a csomagolóanyagot, győződjön meg arról, hogy kivetve 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, és a zsírgyűjtő tálcákat. A sütőlapok és a zsírgyűjtő tálca moshatók mosogatógépben.



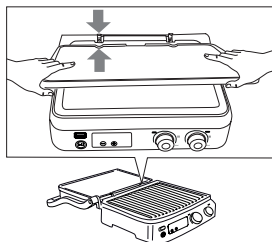
**Megjegyzés:** A készülék az első használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsáthat ki. Ez megszokott és megfigyelhető az összes tapadásgátló felületű készüléknél.



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

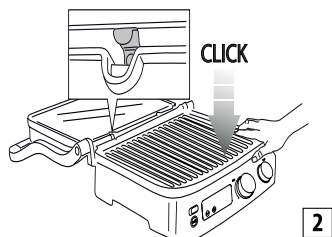
### A sütőlapok beillesztése

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



1

- Minden sütőlap beilleszthető a felső vagy az alsó foglalatba (lásd 2. ábra).



## A lapok eltávolításához

Állítsa a készüléket sík felületre.

Keresse meg a bal oldalon a sütőlapokat kioldó (3) nyomógombokat. Nyomja meg erősen a gombot, hogy a sütőlapot kivegye a talprészből. Fogja meg két kézzel a sütőlapot, csúsztassa végig a fémtartókon és vegye le a 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.

## Állítsa be a zsírfogó tálcát

A sütés során a zsírgyűjtő tálcát a készülék jobb oldalán lévő foglalatba kell beilleszteni. Az ételből kijövő zsír a lapon lévő nyílason keresztül kell leereszteni és a tálcában kell összegyűjteni.



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

A sütés után megfelelően vezesse el az összegyűlt zsírt.

A zsírgyűjtő tálcát mosható mosogatógépben.



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

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

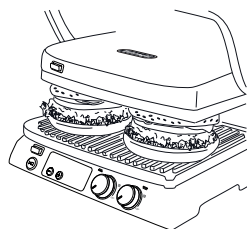
Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Ne ürítse a zsírgyűjtő tálcát, amíg a készülék teljesen ki nem hűl. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékot.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI POZÍCIÓI

### Kontakt grillsütő (zárt helyzet)

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

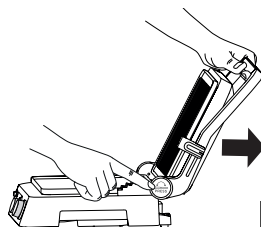
A kontakt grillsütő ideális megoldás húspogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez. A „kontakt grill” funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez. A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal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



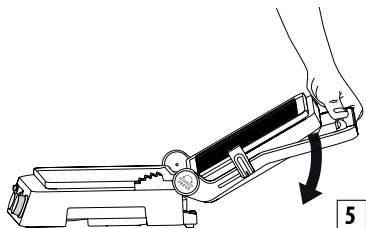
A lap bordázata és a készülék hátsó oldalán lévő nyílás lehetővé teszi a zsír összegyűjtését és leeresztését az erre szolgáló tartályba. A készülék el van látva egy különleges fogantyúval és egy pánttal, amellyel be lehet állítani a felső lapot az étel vastagsága alapján. Ha egyszerre több ételt kíván elkészíteni a kontakt grillsütővel, tanácsos hogy a különböző élelmiszerek ugyanolyan vastagok legyenek, hogy a fedél egyenletesen tudjon záródni (felső sütőlap).

### Nyitott grill

A felső lap az alsó lappal azonos szintre van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas sütő felületet alkotnak. Ebben a helyzetben a készülék használható barbecue üzemmódban grillező lappal vagy sima lappal. Ha ebben a helyzetben kívánja beállítani a készüléket, mindenképp meg kell keresni a jobb oldalt lévő pántkioldó gombot. Fogja meg a fogantyút a bal kezével, és a jobb kezével nyomja meg a pántkioldó gombot (lásd a 4. ábrát)..



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



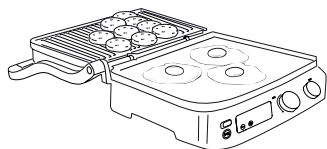
Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt megnyomná a kioldó gombot, enyhít a pántra nehezedő nyomáson, és a kinyitási művelet könnyebb lesz.

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

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

A barbecue üzemmódban különböző vastagságú hússzeletek grillezhetők, mindegyik abban a sütési fokozatban, amelyet kíván. Ebben a pozícióban el kell forgatni az ételeket a sütés során.

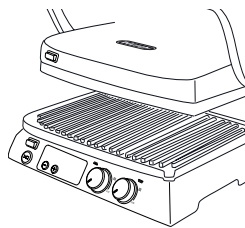
A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (lásd a 6. ábrát).



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

### Grillsütő

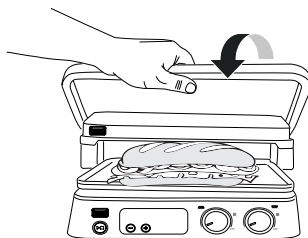
Ebben az üzemmódban (7. ábra) tökéletesen lehet grillezni érintkezés nélkül a vastag ételeket, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni.



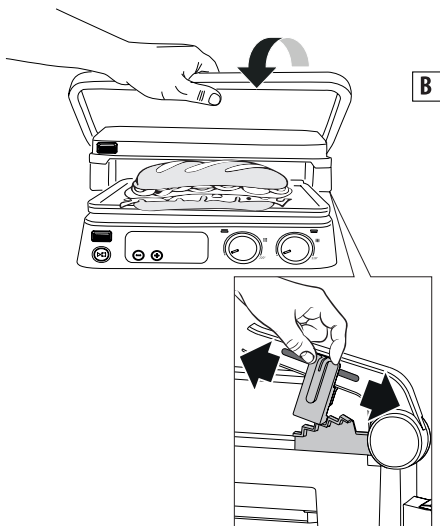
Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.

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

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



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



## HASZNÁLAT

### Üzemelés

Ha megfelelően előkészítette a készüléket, és amikor készen áll a sütésre, válasszon ki egy 60°C-tól 230°C-ig terjedő hőmérsékletet a két lap mindegyikéhez (felső és alsó) a 11-es és 12-es termosztát gombokat használva).

Nyomja meg a start/stop gombot. Felgyullad az ON jelzőlámpa.

A kiválasztott hőmérséklettől függően néhány percre szükség lehet, hogy a készülék felmelegedjen. Amikor a termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg.

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

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

### Időzítő funkció

Amikor a kijelzőn a "READY" felirat látható, válassza ki a sütési helyzetet (lásd "sütési helyzet" c. alfejezetet), majd helyezze el az ételt a lapokon. A sütési idő az időzítő gombok (9 és 10) megnyomásával választható ki; a sütési idő végén a kijelzőn az "END" felirat látható; a készülék bekapcsolva marad. Amikor az étel megfőtt, kapcsolja ki a készüléket az indító/leállító gombot (8) megnyomva, vagy fordítsa el a termosztát gombjait (11 és 12) kikapcsolt helyzetbe.

**i Megjegyzés:**a készülék 90 perc működés után automatikusan kikapcsol.

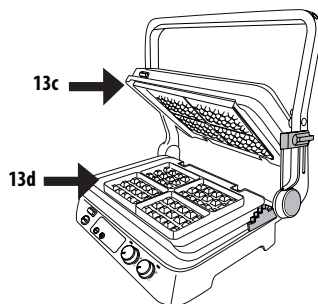
### Hőmérsékleti skála kiválasztása

A hőmérséklet °C vagy °F fokokban jeleníthető meg. A hőmérséklet mértékegységének módosításához nyomja meg néhány másodpercig a "+" és a "-" gombokat (9 - 10).

### Gofri üzemmód (csak a CGH923D modellnél)

- Rakja be a gofrisütő lapokat (13c/13d), ahogy az 1. ábrán látható. Megjegyzendő, hogy ebben az esetben a sütőlapok nem cserélhetőek és az egyes lapokat úgy kell elhelyezni, ahogy a 8. ábrán látható.
- Állítsa az alsó és a felső sütőlap hőmérsékletét 190, illetve 200 °C-ra, majd nyomja meg a start/stop gombot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A

kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg.



- Olvasztott vajjal enyhén kenje meg a lapokat.
- **Öntsön a kis mérőedénnyel a lap mindkét formájába.**

- Enyhén kenje szét a tésztát és csukja be a készüléket..
- Süssa a recepteken megadott időn át.

Ha az időzítő be van állítva, a sütési ciklus végén három hangjelzés hallható, az időzítő eltűnik, és a kijelzőn megjelenik az "END" üzenet. - Ha több gofrit kíván készíteni rakjon tésztát az alsó lapra, és ismételje meg a fenti műveleteket.

Miután elkészítette az utolsó gofrit, nyomja meg a start/stop gombot, hogy kikapcsolja a készüléket.

**⚠ Figyelem!**Ne használjon fémeszközöket, amikor a gofrit kiveszi a sütőlapról, mert megsérülhet a tapadásgátló bevonat.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

### A felhasználó által végzett karbantartás

- Ne használjon fémből készült eszközöket, mert megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapokat. Használjon hőellenálló műanyag- vagy faeszközöket.
- Ne hagyja a műanyagesszközöket a meleg lapokon.
- Ételfőzés után a zsírelvezető nyíláson keresztül távolítsa el és az alatta lévő tálcában gyűjtse össze az ételmaradékokat, majd egy papírtörölvél tisztítsa meg, hogy a készülék készen álljon a további használatra.
- Hagyja lehűlni (legalább 30 perc) mielőtt bármilyen tisztítási műveletet végezne a készüléken.

### Tisztítás és gondozás

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

A sütés végén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a csatlakozó aljzatból. Hagyja kihűlni a készüléket legalább 30 percen át. Távolítson el minden ételmaradékot a sütőlapokról. Ürítse ki a zsírgyűjtő tálcát. A zsírgyűjtő tálcát mosható kézzel vagy mosogatógépben.

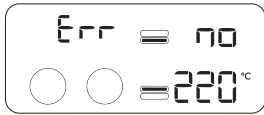
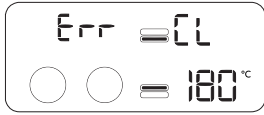
Nyomja meg a sütőlap-kioldó gombokat (3), hogy kivegye őket a készülékből. Mielőtt hozzányúlna, győződjön meg, hogy a lapok teljesen lehűltek. A sütőlapok elmoshatók mosogatógépben, bár a gyakori mosás kedvezőtlenül befolyásolhatja a bevonat tulajdonságait. Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe tisztítószerez vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok külsejét.

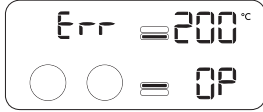
Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Tápfeszültség         | 230-240 V / 50-60 Hz |
| Felvett teljesítmény: | 2000W                |
|                       | 1600W (GOFFI)        |

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.<br><br>A sütőlap nincs helyesen berakva a készülékbe.<br><br>Megsérülhetett a lapban lévő melegítő elem.<br><br>A fűtőelem csatlakozása megsérülhetett.<br><br>Megsérülhetett az elektronikus vezérlés. | Húzza ki a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy a sütőlap jól be van-e illesztve a készülék foglalatába.<br><br>Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát. |
|  | A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.   | Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.                                                                                                                                                                                                                                         | Húzza ki a fali aljzatból. A hőmérséklet-szondát ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.                                                                                                                 |

|                                                                                  |                                                |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.</p> | <p>Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.</p> | <p>Húzza ki a fali aljzattól. A hőmérséklet-szondát ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.</p>                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                  |                                                | <p>A készülék nem kapcsol be.</p>                                             | <p>Ellenőrizze, hogy a készülék helyesen van-e csatlakoztatva a fali aljzathoz.</p> <p>Csatlakoztassa a készüléket egy másik elektromos csatlakozóaljzatba.</p> <p>Ellenőrizze az automatikus biztonsági kapcsolót.</p> <p>Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben. Forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.</p> |
|                                                                                  |                                                | <p>Miután megnyomta a START/STOP gombot, a készülék nem kapcsol be.</p>       | <p>Mindkét hőmérséklet-beállító gomb 0 állásban van, a felső és az alsó kijelzőn pedig OFF látható. Forgassa el a gombot a kívánt hőmérsékletre, majd nyomja meg a START/STOP gombot.</p>                                                                                                                                                    |

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| MARHA-<br>HÚS   | VASTAGSÁG<br>(cm) | Nem.<br>DARABSZÁM | SÜTÉSI<br>SZINT  | ÜZEMMÓD              | LAPOK |       | °C  | MIN.    | TANÁCSOK                                                  |
|-----------------|-------------------|-------------------|------------------|----------------------|-------|-------|-----|---------|-----------------------------------------------------------|
|                 |                   |                   |                  |                      | alsó  | felső |     |         |                                                           |
| Steak           | 0,5 - 1           | 2                 | Jól megsült      | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 2 - 3   | jól olajozza be az ételt                                  |
| Steak           | 0,5 - 1           | 4                 | Jól megsült      | NYITOTT<br>GRILL     | GRILL | SIMA  | 230 | 5 - 6   | jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél |
| Bélszín         | 3-4               | 4                 | Véres            | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 4 - 5   | jól olajozza be az ételt                                  |
| Bélszín         | 3-4               | 4                 | Közepes<br>sütés | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 7 - 8   | jól olajozza be az ételt                                  |
| Bélszín         | 3-4               | 4                 | Jól megsült      | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 10 - 11 | jól olajozza be az ételt                                  |
| Rostélyos       | 2-3               | 2                 | Közepes<br>sütés | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 4 - 5   | jól olajozza be az ételt                                  |
| Rostélyos       | 2-3               | 2                 | Jól megsült      | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 7 - 8   | jól olajozza be az ételt                                  |
| Rostélyos       | 2-3               | 4                 | Közepes<br>sütés | NYITOTT<br>GRILL     | GRILL | SIMA  | 230 | 10 - 12 | jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél |
| Rostélyos       | 2-3               | 4                 | Jól megsült      | NYITOTT<br>GRILL     | GRILL | SIMA  | 230 | 14 - 16 | jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél |
| Húspogá-<br>csa | 2-3               | 6                 | Jól megsült      | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 8 - 10  | jól olajozza be az ételt                                  |
| Rablóhús        |                   | 6                 | Jól megsült      | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 13 - 15 | jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél |

| BÁRÁNY  | VASTAGSÁG<br>(cm) | Nem.<br>DARAB-<br>SZÁM | SÜTÉSI<br>SZINT  | ÜZEMMÓD              | LAPOK |       | °C  | MIN.    | TANÁCSOK                                                                       |
|---------|-------------------|------------------------|------------------|----------------------|-------|-------|-----|---------|--------------------------------------------------------------------------------|
|         |                   |                        |                  |                      | alsó  | felső |     |         |                                                                                |
| Kotlett | 1,5-3             | 6                      | Közepes<br>sütés | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 10 - 12 | jól olajozza be az<br>ételt, a sütés felé-<br>nél fordítsa meg<br>a szeleteket |
| Kotlett | 1,5-3             | 6                      | Jól<br>megsült   | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 12 - 14 |                                                                                |

| SERTÉS            | VASTAGSÁG<br>(cm) | Nem.<br>DARABSZÁM | ÜZEMMÓD                | LAPOK |       | °C  | MIN.    | TANÁCSOK                                                        |
|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------|-------|-------|-----|---------|-----------------------------------------------------------------|
|                   |                   |                   |                        | alsó  | felső |     |         |                                                                 |
| Steak             | 1-2               | 4                 | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ   | GRILL | SIMA  | 230 | 7 - 9   | jól olajozza be az ételt                                        |
| Steak             | 1-2               | 8                 | N y i t o t t<br>GRILL | GRILL | SIMA  | 230 | 14 - 16 | jól olajozza be az ételt,<br>és fordítsa meg a sütés<br>felénél |
| Hátszín           | <2,5              | 4                 | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ   | GRILL | SIMA  | 230 | 9 - 11  | jól olajozza be az ételt,<br>és fordítsa meg a sütés<br>felénél |
| Hátszín           | <2,5              | 8                 | N y i t o t t<br>GRILL | GRILL | SIMA  | 230 | 11 - 13 | jól olajozza be az ételt,<br>és fordítsa meg a sütés<br>felénél |
| Sertés<br>oldalas |                   | 6-8               | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ   | GRILL | SIMA  | 200 | 20 - 25 | fordítsa meg kétszer vagy<br>háromszor                          |
| bacon             |                   | 4                 | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ   | GRILL | SIMA  | 230 | 1 - 2   |                                                                 |
| Kolbász           |                   | 8                 | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ   | GRILL | SIMA  | 200 | 16 - 18 | szúrja át a kolbászt egy<br>villával                            |
| Rablóhús          |                   | 6                 | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ   | GRILL | SIMA  | 230 | 14 - 16 | jól olajozza be az ételt,<br>fordítsa meg 1-2 alka-<br>lommal   |
| Grillkolbász      |                   | 6                 | KONTAKT<br>GRILLSÜTŐ   | GRILL | SIMA  | 230 | 8 - 10  |                                                                 |

| PULYKA- ÉS CSIRKEHÚS           | VASTAGSÁG (cm) | Nem. DARAB-SZÁM | ÜZEMMÓD           | LAPOK |       | °C  | MIN.    | TANÁCSOK                                  |
|--------------------------------|----------------|-----------------|-------------------|-------|-------|-----|---------|-------------------------------------------|
|                                |                |                 |                   | alsó  | felső |     |         |                                           |
| Mell                           | <1             | 4               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 3 - 4   | jól olajozza be az ételt                  |
| Comb                           |                | 3               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 200 | 20 - 25 | sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg |
| Szárnny                        |                | 6               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 200 | 14 - 16 | sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg |
|                                | 1,5-2          | 4               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 6-8     |                                           |
|                                | 1,5-2          | 8               | NYITOTT GRILL     | GRILL | SIMA  | 230 | 14 - 16 | félidőben fordítsa meg                    |
| Rablóhús                       |                | 6               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 11 - 13 | sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg |
| Grillkolbász                   |                | 6               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 6 - 8   |                                           |
| Grillezett csirke alla diavola |                | 1               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 200 | 40 - 45 | sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg |

| KENYÉR             | Nem. DARABSZÁM | ÜZEMMÓD           | LAPOK |       | °C  | MIN.  | TANÁCSOK                                                                            |
|--------------------|----------------|-------------------|-------|-------|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                |                   | alsó  | felső |     |       |                                                                                     |
| Pirítós/ szendvics | 2              | GRILLSÜTŐ         | SIMA  | GRILL | 230 | 3 - 5 | úgy állítsa be a felső lapot, hogy hozzáérjen a kenyérhez, anélkül hogy összenyomná |
| Szendvics          | 2              | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 2 - 3 |                                                                                     |
| Kenyérszeletek     | 4              | NYITOTT GRILL     | SIMA  | GRILL | 230 | 4 - 5 | félidőben fordítsa meg                                                              |

| ZÖLDSÉG            | Nem.<br>DARABSZÁM | ÜZEMMÓD           | LAPOK |       | °C  | MIN.   | TANÁCSOK                                                     |
|--------------------|-------------------|-------------------|-------|-------|-----|--------|--------------------------------------------------------------|
|                    |                   |                   | alsó  | felső |     |        |                                                              |
| Darabolt padlizsán | 1                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 4 - 6  | jól olajozza be az ételt                                     |
| Darabolt cukkini   | 2                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 6 - 8  | jól olajozza be az ételt                                     |
| Negyedelt paprika  | 2                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 230 | 8 - 10 | jól olajozza be az ételt                                     |
| Paradicsomszeletek | 1                 | NYITOTT GRILL     | SIMA  | GRILL | 230 | 5 - 7  | jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél    |
| Hagymaszeletek     | 2                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | SIMA  | GRILL | 230 | 5 - 7  | jól olajozza be az ételt; egy spatulával gyakran keverje meg |

| HAL          | MENNYISÉG | Nem.<br>DARABSZÁM | ÜZEMMÓD           | LAPOK |       | °C  | MIN.    | TANÁCSOK                                                                                           |
|--------------|-----------|-------------------|-------------------|-------|-------|-----|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |           |                   |                   | alsó  | felső |     |         |                                                                                                    |
| Egész        | 250 g     | 1                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 210 | 8 - 10  | jól olajozza be az ételt                                                                           |
| Bélszín      | 500 g     | 1                 | GRILLSÜTŐ         | SIMA  | GRILL | 230 | 25 - 30 | olajozza be az ételt, a felső lapot úgy állítsa be, hogy éppen súrolja az ételt, de ne érjen hozzá |
| Szelet       | 450 g     | 4                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 200 | 8 - 10  | jól olajozza be az ételt                                                                           |
| Rablóhús     | 500 g     | 6                 | NYITOTT GRILL     | GRILL | SIMA  | 230 | 10 - 12 | jól olajozza be az ételt; fordítsa meg kétszer-háromszor                                           |
| Kalmár       | 400 g     | 1-2               | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 200 | 10 - 12 | jól olajozza be az ételt                                                                           |
| Garnélarakok | 400 g     | 10-12             | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 200 | 4 - 6   | jól olajozza be az ételt                                                                           |

| DESSZERT         | Nem.<br>DARABSZÁM | ÜZEMMÓD           | LAPOK |       | °C   |       | MIN.  | TANÁCSOK                                          |
|------------------|-------------------|-------------------|-------|-------|------|-------|-------|---------------------------------------------------|
|                  |                   |                   | alsó  | felső | alsó | felső |       |                                                   |
| Palacsinta       | 4                 | NYITOTT GRILL     | SIMA  | GRILL | 200  | 200   | 4 - 5 | kenje meg a lapokat, fordítsa meg a sütés felénél |
| Gofri            | 4                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GOFRI | GOFRI | 190  | 200   | 4 - 5 | vajazza meg a lapokat                             |
| Ananász szeletek | 4                 | KONTAKT GRILLSÜTŐ | GRILL | SIMA  | 200  | 200   | 5 - 6 | vajazza meg a lapokat                             |

## RECEPTEK

### **RÁNTOTTA, FÜSTÖLT SZALONNA ÉS PIRÍTÓS**

#### **HOZZÁVALÓK:**

- 2 tojás
- 2 szelet bacon
- 1 kanál tej
- só és bors 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 be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, öntse a tojáskeveréket a sütőlap egyik sarkába, és süsse 2-3 percen keresztül. Figyeljen oda, hogy jól megkeverje őket egy faspatulával, hogy egyenletesen süljenek meg. Időközben ugyanazon a sütőlapon süsse a bacon szeleteket is 3-4 percen keresztül, körülbelül féldőben fordítsa meg őket. Eközben a másik sütőlapon pirítsa a kenyert 3-4 percen keresztül körülbelül féldőben megfordítva őket. Állítsa össze a tálát és szolgálja fel.

### **PADLIZSÁNHABOS PIRÍTOTT KENYÉR**

#### **HOZZÁVALÓK:**

- 1 padlizsán
- 100gr túró
- fokhagymapor 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 be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, állítsa a padlizsánokat az alsó lapra, és süsse őket 8-10 percen keresztül, amíg meg nem puhulnak. Szelet tejjel fel a padlizsánt és helyezze be egy keverőgéphez, túróval, egy gerezd fokhagymával, és szétmorzsolts petrezselyemmel, egy csipet sóval és borssal, valamint olajjal. Verje fel, amíg egy sima és finom szemcsés keveréket nem kap. Kenje meg a (szeletekre vágott) kenyeret olívaolajjal, és süsse őket 230°C-on továbbra is nyitott lapokon CONTACT GRILL üzemmódban egy-két percen át, amíg kellőképpen meg nem pirulnak.

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

## **KOKTÉLPARADICSOMOS, RUKKOLÁS HÚSSALÁTA**

### **HOZZÁVALÓK:**

- 2 borjúszület
- 100gr rukkola
- 10-12 koktélparadicsom
- 100gr parmezán pehely
- só ízlés szerint
- olívaolaj ízlés szerint

### **ELKÉSZÍTÉS:**

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

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, helyezze el az előzőleg beolajozott hússzeleteket az alsó sütőlapra, szorítsa le a felső lappal, és süsse 2-3 percig a kívánt sütési foktól függően. Vágja csíkokra a húst, és helyezze el a rukkola és koktélparadicsom ágyon, adjon hozzá parmezán pehelyt. Enyhén olajozza be.

## **KÁVÉAROMÁS ROSTÉLYOS**

### **HOZZÁVALÓK:**

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

### **A KÁVÉKEVERÉKHEZ:**

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

### **ELKÉSZÍTÉS:**

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

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és

nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a „READY” felirat látható a kijelzőn, helyezze a húst az alsó sütőlapra, szorítsa le a felső sütőlappal, és süsse 6-8 percen át a kívánt sütési foktól függően. Melegen szolgálja fel.

## **MARHASTEAK GOMBÁS SZÓSSZAL**

### **HOZZÁVALÓK:**

- 4 hússzelet
- só ízlés szerint
- kis mennyiségű frissen darálandó fekete bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd
- 2 kanál dijoni mustár
- 60gr vaj
- olívaolaj ízlés szerint

### **HOZZÁVALÓK A GOMBASZÓSHOZ:**

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

### **ELKÉSZÍTÉS:**

Sózza és borsozza meg a húst, hagyja körülbelül 1 órán át szobahőmérsékleten állni. Készítse elő a gombás szósz: egy serpenyőben olvassza 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 főzze, amíg a szósz elég sűrű lesz; sózza meg, borsozza meg, és tegye félre. Időközben készítse elő a hús öntetét, amellyel sütés közben a hússzeleteket csatolni fogja; egy kis serpenyőbe tegyen 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 KONKONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. A szeleteket kenje meg mindkét oldalán a szósszal, majd amikor a kijelzőn a „READY” üzenet jelenik meg, helyezze az alsó sütőlapra,

és zárja be a grillt. Süsse 6-8 percen át a kívánt sütési fokozattól és a szeletek vastagságától függően. A végén vegye le a szeleteket, és úgy szolgálja fel, hogy az előzőleg elkészített gombaszósszal befedi őket.

### **HÚSPOGÁCSA PIRÍTOTT ROZSKENYÉRREL**

#### **HOZZÁVALÓK:**

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

#### **ELKÉSZÍTÉS:**

Készítse el a húspogácsákat: egy kis tálkába keverje össze a darált húst, a worchester szószot, a sót, a borsot és jól keverje meg. Gyúrjon meg 4, kb. 2 cm vastag húspogácsát. Helyezze a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba, és helyezze be a sima sütőlapot alulra, a grillező lapot pedig felülre. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

Amikor a kijelzőn a „READY” látható, a felszeletelt, olívaolajjal és cukorral ízesített hagymákat helyezze az alsó lapra, és süsse körülbelül 5-6 percen át, gyakran keverje meg őket egy spatulával, hogy egyenletesen süljenek meg és megpuhuljanak. Ezzel együtt a másik sütőlapon süsse a húspogácsákat körülbelül 12 percen át, 5-6 percenként fordítsa át őket (a sütési idő a húspogácsák vastagságától függően változik). Amint megsültek a hagymák, vegye le őket a lapról, és pirítsa a megvajazott kenyérszeletek egyik oldalát 1-2 percen át.

Rakja a kenyérszeleteket egy vágódeszkára, pirított oldaluk nézzen felfelé, szórja meg hagymával, rakja rá a húspogácsákat, és fedje be sajttal. Zárja le a szendvicset a másik szelet kenyérrel, pirított oldala lefelé nézzen. Várjon amíg a lap újra felmelegedik, ezután rakja be a toast-okat, és szorítsa le jól a felső lappal.

Süsse 2-3 percen át a kívánt sütési fokozattól függően.

### **BALZSAMECETES ÉS ROZMARINGOS BÁRÁNYBORDA**

#### **HOZZÁVALÓK:**

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

#### **ELKÉSZÍTÉS:**

Keverje össze a hozzávalókat egy megfelelően nagy edénybe, fedje le és hagyja állni a bárányt a hűtőben legalább 1-2 órán át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, rakja a szeleteket az alsó sütőlapra. Süsse körülbelül 11-13 percen át, a kívánt sütési foktól és a hússzelet vastagságától függően (javasoljuk, hogy fordítsa meg a sütés felénél, mert a csont miatt a felső sütőlap nem tud hozzáérni felül a húshoz). Időközben külön rakja a marinádot egy kis serpenyőbe, és szolgálja fel szószként a grillezett bárányhúson.

### **ZÖLDCITROMOS ÉS MÉZES KRÉMES CSIRKERABLÓHÚS**

#### **HOZZÁVALÓK:**

- 500 gr csirkemell

#### **HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:**

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

#### **HOZZÁVALÓK A MÉZES ÉS ZÖLD CITROMOS KRÉMHEZ:**

- főzőtejszín 5 cl
- 1/2 kiskanál reszelt lime-héj
- 1 kanál lime-lé
- 1 kanál olívaolaj

- 1 kanál méz
- só ízlés szerint

### **ELKÉSZÍTÉS:**

Készítse elő a marinádót: tegye a hozzávalókat egy konyhai robotgépbe, és keverje össze, amíg egyenletes keverék nem lesz belőle. Rakja egy lapos tányérra a 2 cm széles kockákra vágott csirkékhúst, adja hozzá a marinádót, és egyenletesen fedje be az egész csirkét. Fedje be egy fóliával, és hagyja állni 1-2 órán át. Készítse elő a krémet, keverje össze a hozzávalókat egy tálba, fedje le egy átlátszó fóliával, és tegye a hűtőbe. Rakja rá a csirkedarabokat a nyársra. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, tegye a rablöhúsokat az alsó sütőlapra, szorítsa le a felsővel, és süsse körülbelül 11-13 percen át, 1-2 alkalommal fordítsa meg őket. Szolgálja fel a meleg rablöhúsokat mézes-citromos krémmel.

### **CSIRKECOMB PROVENCE-I MÓDRA**

#### **HOZZÁVALÓK:**

- csirkecomb 3 (550gr)

#### **HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:**

- száraz fehérbor 25cl
- 4 kanál olívaolaj
- 3 kanál magos mustár
- fehér borecet 3 kanállal
- 2 kanál provence-i fű
- szétmorzsol 2 gerezd fokhagyma
- 2 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál cayenne bors

### **ELKÉSZÍTÉS:**

Készítse el a marinádót, keverje össze az hozzávalókat egy edényben. Egy éles pengével vágja el több ponton a combokon lévő húst, enyhén kinyitva őket. Tegye a combokat a tálba, és egyenletesen kenje be őket a marináddal; 2-3 órán át hagyja őket pácolódni. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, rakja a csirkecombokat az alsó sütőlapra, nyomja le a felsővel, és

süsse 20-25 percen át kétszer-háromszor megforgatva őket. Ha megsülték, 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 marinádót úgy készítse el, hogy a fokhagymát és a petrezselymet felaprítja, hozzáadja a citromlevet; sózza meg, és adjon hozzá borsot.

Mossa meg a garnélarákokat, szárítsa meg őket, és hagyja pácolódni őket legalább fél órán át.

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

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, helyezze a rákokat, miután a páclét lecsepegtette róluk, az alsó sütőlapra és szorítsa le a felsővel, majd süsse őket körülbelül 4-6 percen át. Mikor felszolgáláná őket, díszítse a tálat néhány citromszelettel és zöldsalátával.

### **GRILLEZT LAZACSZELET YOGHURTOS SZÓSSzal**

#### **HOZZÁVALÓK:**

- 500 gr lazacszelet
- olívaolaj ízlés szerint

#### **HOZZÁVALÓK A SZÓSSHoz:**

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

### **ELKÉSZÍTÉS:**

Készítse elő a szósz: mossa és szárítsa meg alaposan a petrezselymet és a metélőhagymát, külön darálja le a fokhagymát. Öntse a joghurtot egy edényben, adja hozzá

az aromákat, a fokhagymát, a sót, a cukrot és a borsot, keverje össze, amíg lágy krémet nem kap. Hagyja a hűtőszekrényben legalább 30 percig. Helyezze be a sima lapot alulra, a grill lapot fölé, és helyezze a készüléket SÜTŐ GRILL módba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott szeletet az alsó lapra, zárja vissza a felső lapot GRILLSÜTŐ üzemmódba (az ételhez a legközelebbi helyzetbe anélkül, hogy hozzáérne), és süsse kb. 25-30 percen át (a jobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy a lazacot forgassa el 180°-ban a sütés felénél, mert a hátsó részen közelebb van az ételhez). A sütés végén helyezze a lazacot egy felszolgáló tálra és joghurtos szósszal szolgálja fel.

### **GRILLEZT TINTAHAL**

#### **HOZZÁVALÓK:**

- nagy tintahal 400 gr
- 1 citrom
- 1 csomó petrezselyem
- olívaolaj ízlés szerint
- oregano ízlés szerint
- só ízlés szerint
- őrölt paprika ízlés szerint

#### **ELKÉSZÍTÉS:**

Zsigerelje ki a tintahalat, szedje le a fejét, távolítsa el a csontot, és mossa jól le. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott tintahalat az alsó lapra, szorítsa le a felsővel, és süsse 10-12 percen keresztül. Egy 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 tálat 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. Adjon hozzá 50 g olvasztott vaját, majd fokozatosan adja hozzá az átszitált lisztet az élesztővel, egy csipet sóval és banánpürével. Az összes hozzávalót jól keverje össze, és a keveréket 10 percre tegye hűtőbe. Időközben verje fel kemény habbá a tojásfehérjét. Vegye ki a keveréket a hűtőből, és adja hozzá a felvert tojásfehérjét finom, lentől felfelé haladó mozdulatokkal. Helyezze be a sima lapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet megjelenik, zsírozza meg a lapokat egy kevés vajjal, és öntsön rá 1-2 evőkanál tésztát, gyorsan eloszlatva a felületen, hogy egy kört kapjon. Hagyja sülni körülbelül 2 percig, amíg buborékok képződnek a palacsinta teljes felületén, majd fordítsa meg és süsse még körülbelül 2 percig. A palacsinták sokféleképpen szervírozhatók: csokoládékrémrel, juharszírpással, friss áfonyával, csokoládéforgáccsal, mézzel, felvert habbal, porcukorral.

### **GRILLEZT ANANÁSZ FAGYLALTTAL**

#### **HOZZÁVALÓK:**

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

#### **ELKÉSZÍTÉS:**

Távolítsa el a leveleket és hámozza meg az ananászt. Ezután vágja a gyümölcsöt körülbelül 1-2 cm vastag szeletekre, és szórjon minden szeletre nádcukrot mindkét oldalára. Rakja

be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelző mellett a „READY” felirat látható, kenje meg az ananász mindkét oldalát mézzel és rakja rá a grillre. Zárja be a grillt és süsse 5-6 percen át. Miután megsültek, rakja a szeleteket egy tálalótálra, díszítse friss mentalevelekkel, szórja meg porcukorral és tálalja fagyaltgombócokkal.

## CSAK HA VANNAK GOFRI LAPOK

**Helyezze a gofrisütő lapot a megfelelő helyzetbe**

### **KLASSZIKUS GOFRI**

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

### **HOZZÁVALÓK:**

- 2 csésze liszt (460 g)
- 1 kiskanál só
- 4 kanál élesztő / 10gr
- 2 kiskanál cukor (30 g)
- 2 tojás
- 1 1/2 csésze meleg tej (345 ml)
- 1/3 csésze olvasztott vaj (75 g)
- 1 kiskanál vanília-kivonat

### **ELKÉSZÍTÉS:**

Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és a cukrot és rakja félre. A tojásokat egy külön tálban verje fel. Tegye bele a tejet, a vajat és a vaniliát. Öntse a lisztet és a többi hozzávalót a tálba a tejjel és a tojásokkal, majd habverővel keverje össze. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (5 perc). Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

### **BELGA „GOFRI”**

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 14-16 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉSI IDŐ: 20 perc

### **HOZZÁVALÓK:**

- 2 csésze süteményliszt (460 g)
- 1/2 kiskanál só
- élesztő süteményekhez 2 kiskanál (5 g)
- 2 kiskanál cukor (30 g)
- 4 tojás
- 2 csésze meleg tej (460 ml)
- 1/3 csésze olvasztott vaj (70 g)
- 1/2 kiskanál vanília-kivonat

### **ELKÉSZÍTÉS:**

Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és rakja félre. Egy másik tálban verje fel a tojássárgáját a cukorral, amíg a cukrot teljesen el nem keveri. Adja hozzá a vanília-kivonatot, az olvasztott vajat, a tojásos tejet, majd keverje meg egy habverővel. Adja hozzá a tojás és a tej keverékét a lisztkeverékhez, és habverővel keverje össze, amíg enyhén össze nem keveredik. Ne keverje meg túlságosan. Egy harmadik tálban verje fel a tojásfehérjét kemény habbá elektromos habverővel 1-2 percen át. A gumi spatulával keverje bele a habot a gofri tésztaába. Ne keverje meg túlságosan. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (5 perc). Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

## **CSOKOLÁDÉS GOFRI ÉS FAHÉJ**

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 10-12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

### **HOZZÁVALÓK:**

- 2 csésze liszt (460 g)
- 1 kiskanál só
- élesztő süteményekhez 1 kiskanál (3 g)
- 3/4 csésze cukor (170 g)
- 2 tojás
- 1 1/2 csésze meleg tej (345 ml)
- 80gr vaj
- 1 kiskanál vanília-kivonat
- 140gr étcsokoládé
- 1/4 csésze kakaópor (60 g)
- 2 kiskanál fahéj (6 g)

### **ELKÉSZÍTÉS:**

Rakja a csokoládét és a vajat egy mikrohullámú sütőkhöz megfelelő táliba, és melegítse a sütőben maximális teljesítményen 30 másodpercen át. Addig keverje, amíg a csokoládé és a vaj teljesen el nem vegyül, és a keverék sima nem lesz. Hagyja egy kicsit lehűlni. Habverővel keverje össze a tojásokat, a tejet és a vaniliát egy nagy tálban, majd keverje bele a kihűlt csokoládé-keveréket, amíg egy sima keveréket nem kap. Szitálja át a lisztet, a cukrot, a kakaóport, a fahéjat, az élesztőt és a sót együtt egy nagyméretű tálban. Adja hozzá a lisztkeveréket és a többi hozzávalót a tojáshoz, és keverje el az egészet egy habverővel, amíg a keverék elég sima nem lesz. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz.

Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (5 perc).

Ismételje meg, amíg a keverék el nem fog. Azonnal tálalja.