

ÖNEMLİ UYARILAR

Güvenlikle ilgili uyarılar



Tehlike!

Bu uyarıya uygun hareket edilmemesi, hayati tehlikenin olduğu elektrik çarpması riskini doğurabilir.

- Aleti fişe bağlamadan önce, şunları kontrol edin:
- Cihazın levhası üzerinde belirtilen şebeke gerilimi sizin elektrik tesisatınızınkine aynı olmalıdır;
- Elektrik prizinde toprak tertibatı bulunmalı ve kapasitesi en az 16A olmalıdır.
- Ürünün kullanma talimatlarına aykırı veya uygun olmayan şekilde profesyonel kullanımı üreticinin her türlü sorumluluğunu ortadan kaldırır.
- Besleme kablosunun kullanım sırasında ısınan cihaz parçaları ile temas etmediğinden emin olun. Elektrik kablosu hasar görmüşse, her türlü riskin önüne geçecek şekilde, değiştirme işleminin imalatçı veya yetkili teknik servis tarafından yapılması gerekir.
- Cihazı kaldırmadan veya pişirme yüzeylerini çıkarmadan önce ve her temizlik ve bakım işleminden önce, seçim düğmesini "●" konumuna çevirerek cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Cihazın tamamen soğuduğundan emin olun.
- Cihazı dış ortamda kullanmayın.
- Cihazı suya daldırmayın.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Yalnızca yürürlükteki güvenlik standartlarına uygun uzatma kabloları kullanın. Bunların iyi durumda olduğundan ve yeterli kesite sahip olduğundan emin olun.
- Fişi prizden kablосundan çekerek çıkarmayın.



Dikkat!

Uyarılara uygun hareket edilmemesi, kişilerde yaralanma veya cihazın zarar görmesi risklerinin doğmasına neden olabilir.

- Pişirme yüzeyinin dışını, narin deterjan ve suyla nemlendirilmiş yumuşak sünger veya bez kullanarak temizleyin.
- Bu cihaz yiyeceklerin pişirilmesi için tasarlanmıştır.

Dolayısıyla, asla başka amaçlar için kullanılmamalıdır ve hiçbir şekilde değiştirilmemeli veya kurcalanmamalıdır.

- Bu cihaz yalnızca evsel kullanıma yöneliktir. Şu belirtilen yerlerde kullanılması öngörülmemiştir: Mağaza, ofis ve diğer işyeri personeli için pişirmeye özek ortamlar, kır turizmi tesisleri, oteller, pansiyonlar, moteller ve diğer konaklama yapıları.
- Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar ve fiziksel, duysal veya mental kapasite eksikliği olan veya deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından ancak dikkatli gözlem altında tutulmaları, cihazın güvenli kullanımı ile ilgili bilgiler verilmesi ve ilgili risklerin belirtilmesi halinde kullanılabılır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşından küçük ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişmeyeceği yerde tutunuz.
- Cihazı çocukların erişmeyeceği yerde tutunuz ve asla çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihazı pişirme yüzeyleri olmadan kullanmayınız.
- Cihazı yalnızca tamamen soğuduğunda kaldırınız.
- Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyiniz.



Yanma tehlikesi!!

Bu uyarıya uygun hareket edilmemesi, yanık riskinin doğmasına neden olabilir.

- Cihaz çalışırken, dış yüzeyi çok ısınabilir. Daima tutacakları (2) veya gerekirse fırın eldivenleri kullanın.
- Pişirme yüzeylerini cihaz tamamen soğuduğunda çıkartın veya değiştirin.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- Yangın riskini engellemek için, plastik film, alüminyum veya polietilen torbalara sarılı yiyecekleri pişirmeyin.



Bu cihaz, gıda ürünleriyle temas etmeye yönelik malzeme ve eşyalarla ilgili 1935/2004 sayılı CEE Direktifine uygundur.

TANIMLAMA

- 1. Taban ve kapak:** Otomatik olarak ayarlanabilen kapaklı paslanmaz çelikten sert yapı.
- 2. Tutacak:** Kapağı yiyeceklerin kalınlığına göre ayarlamak için metalden sağlam tutacak.
- 3. Tutacak:** Kapağı yiyeceklerin kalınlığına göre ayarlamak için metalden sağlam tutacak.
- 4. Kilitleme/kilit açma donanımı ve üst yüzey/kapak yüksekliği ayarı**
- 5. Menteşe ayırma düğmesi:** Düz konumda pişirmek için cihazın tamamen açılmasına izin verir
- 6. "Fırın fonksiyonu" yüzeyinin yüksekliğinin ayarlanması:** Bastırma gerektirmeyen yiyecekleri hazırlamak amacıyla üst yüzeyi/kapağı istenilen yükseklikte kilitlemek için.
- 7. Güç beslemesi ikaz lambası (yeşil):** Cihaz elektrik şebekesine bağlı olduğunda bu ikaz lambası yanar.
- 8. Üst yüzey ikaz lambası (kırmızı):** Rezistanslara güç beslemesi yapıldığında bu ikaz lambası yanar ve gereken sıcaklığa ulaşıp da yüzey hazır olduğunda söner.
- 9. Alt yüzey ikaz lambası (kırmızı):** Rezistanslara güç beslemesi yapıldığında bu ikaz lambası yanar ve gereken sıcaklığa ulaşıp da yüzey hazır olduğunda söner.
- 10. Üst pişirme yüzeyinin termostat kolu:** Üst yüzeyin sıcaklığını ayarlamak için MED - MAX veya "●" konumuna getirin.
- 11. Alt pişirme yüzeyinin termostat kolu:** Alt yüzeyin sıcaklığını ayarlamak için WARM - LOW - MED - MAX veya "●" konumuna getirin.
- 12. Ayarlanabilen ön ayaklar.**
- 13. Çıkartılabilir pişirme yüzeyleri:** Yapışmaz, bulaşık makinesinde yıkanabilir, temizlenmesi kolay. PİŞİRME YÜZEYİNİN SAYISI VE TİPİ MODELE GÖRE DEĞİŞİKLİK GÖSTERİR.
- 13a. Izgara pişirme yüzeyi:** Biftek, hamburger, tavuk ve sebze ızgarası için mükemmeldir
- 13b. Düz pişirme yüzeyi:** Kusursuz kahvaltılık pankek, yumurta, pastırma ve kabuklu deniz ürünleri hazırlamak içindir.
- 14. Yağ toplama tepsisi:** Cihaza entegredir ve kolay temizlenebilmesi için çıkartılabilir.

İLK DEFA HİZMETE ALMA

Tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri cihazdan çıkartın. Ambalaj malzemesini atmadan önce, yeni cihazın tüm parçalarını çıkardığınızdan emin olun. Kutuyu ve ambalaj malzemesini daha sonraki kullanımlar için saklamanızı öneririz.

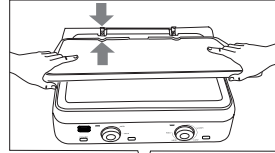
i Önemli Not: Kullanmadan önce, tabanı, kapağı ve kontrol kolunu taşıma sırasında biriken tozu uzaklaştırmak için nemli bir bezle temizleyin. Pişirme yüzeylerini ve yağ toplama tepsisini iyice yıkayın. Pişirme yüzeyleri ve yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

i Önemli Not: İlk kullanımdan önce, cihaz hafif bir koku ve biraz duman yayabilir. Bu normal ve yapışmaz yüzeyli tüm cihazlarda yaygındır.

i Önemli not: Çıkartılabilir pişirme yüzeyleri (ızgara ve düz) birbirleri yerine kullanılabilir.

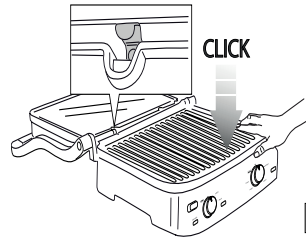
Pişirme yüzeylerinin takılması

- Cihazı düz bir konumda yerleştirin (bkz. Şekil 1). Pişirme yüzeylerini tek tek takın.



1

- Pişirme yüzeylerinin her biri yalnızca üstte veya altta bulunan yuvaya takılmalıdır (bkz. Şekil 2)



2

Pişirme yüzeylerini çıkartmak için

Cihazı düz bir konumda yerleştirin.

Pişirme yüzeylerinin serbest kalmalarını sağlayan düğmeleri (3) sol tarafta bulun. Pişirme yüzeyini tabandan çıkarmak için düğmeye kararlı bir şekilde basın. Pişirme yüzeyini

iki elinizde kavrayın, metal destekler boyunca kaydırın ve tabandan çıkartın. İkinci pişirme yüzeyini çıkarmak için, diğer çözme düğmesine basarak aynı işlemleri uygulayın.



Yanma tehlikesi!! Pişirme yüzeylerini cihaz soğuduğunda çıkartın veya değiştirin.

Yağ toplama tepsisini yerleştirin

Pişirme yapılırken yağ toplama tepsisi cihazın sağ tarafındaki kendi yuvasına takılmalıdır. Yiyeceklerden kaynaklanan yağ pişirme tepsisi üzerindeki açıklıktan boşaltılarak tepside toplanır.



Önemli Not: Pişirme yaparken yağ toplama tepsisini sık sık kontrol edin ve çok fazla sıvı halde yağ çıkmasını önlemek için çıkarın.

Pişirmeden sonra, toplanan yağı uygun şekilde atın. Yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Dikkat! Pişirme sırasında, her zaman son derece dikkatli olun.

Cihazı açmadan önce, soğuk kalan tutacağı kavrayın. Bunun aksine, pres döküm alüminyum parçalar çok ısındığından, bu parçalara pişirme işlemi sırasında veya hemen sonrasında dokunulmamalıdır.

Cihaz üzerinde herhangi bir işlem gerçekleştirmeden önce, soğumaya bırakın (en az 30 dakika boyunca).

Yalnızca yağ toplama tepsisi takılıyken pişirin. Cihaz tamamen soğuyana kadar yağ toplama tepsisini boşaltmayın. Tepsiyi çekerken sıvıların dökülmemesine dikkat edin.

CIHAZIN KULLANILABİLECEĞİ KONUMLAR

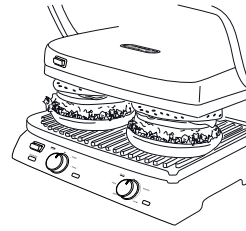
Temaslı ızgara (kapalı konum)

Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyinin üstüne yaslanır. Cihaz temaslı ızgara olarak kullanıldığında, başlangıç ve pişirme konumudur.

Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirilen yiyeceğin kalınlığına otomatik olarak uyum sağlar. Bu şekilde, yiyeceğin her iki yüzü eşit düzeyde pişer.

Temaslı ızgara hamburger, kemiksiz ve ince dilimlenmiş et, sebze ve ekmek pişirmek için idealdir.

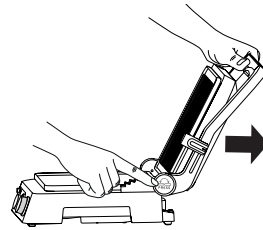
"Temaslı" fonksiyonu yiyeceklerin kısa sürede ve sağlıklı şekilde hazırlanması için kusursuz bir seçimdir. Izgara ve tost makinesi kullanıldığında, pişirme yüzeyleriyle her iki tarafta da aynı anda temas ettiğinden yiyecekler çabuk pişer (bkz. Şekil 3).



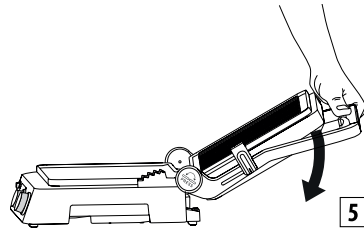
Pişirme yüzeyinin olukları ve cihazın arka tarafındaki açıklık yağın tahliye edilmesine ve özel tepsiyi toplanmasına izin verir. Cihaz üst pişirme yüzeyini yiyeceklerin kalınlığına göre ayarlamaya izin veren özel bir tutacak ve bir menteşe ile donatılmıştır. Izgara ve tost makinesiyle aynı anda birden fazla yiyecek hazırlanması istendiğinde, kapağın (üst pişirme yüzeyi) eşit şekilde kapanması için farklı yiyeceklerin aynı kalınlıkta olması uygun olacaktır.

Açık ızgara

Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyiyle aynı seviyededir. Alt ve üst pişirme yüzeyleri aynı düzlem üzerinde bulunarak geniş bir pişirme yüzeyi sağlar. Bu konumda, cihaz ızgara pişirme yüzeyi veya düz pişirme yüzeyi ile barbekü modunda kullanılabilir. Cihazı bu konumda kullanmak için öncelikle sağ tarafta bulunan menteşenin serbest bırakma düğmesinin bulunması gerekir. Tutacağı sol elinizle tutarken, sağ elinizle menteşe serbest bırakma düğmesine basın (bkz. Şekil 4).



Kapak tamamen düz konuma gelecek şekilde yatırılana kadar tutacağı armaya doğru itin (bkz. Şekil 5).



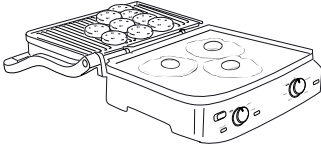
Serbest bırakma düğmesine basmadan önce tutacak hafifçe

kaldırılırsa, menteşe üzerindeki baskı azalır ve açma işlemi daha kolay olur.

Cihaz hamburger, biftek, tavuk ve balık hazırlamak için ızgara/barbekü gibi kullanılabilir. Izgara/barbekü modu cihazın daha çok yönlü bir kullanım şeklidir. Pişirme yüzeyleri açık konumda bulunurlar, bu nedenle çift pişirme yüzeyi kullanılabilir.

Tatları karıştırmadan ayrı pişirme yüzeyleri üzerinde farklı yiyecekler hazırlanabilir veya daha fazla miktarda yiyecek pişirilebilir. Izgara/barbekü konumu her biri tercih edilen pişirme derecesi ile olmak üzere farklı kalınlıktaki farklı et dilimlerinin ızgara yapılması için izin verir. Bu konumda, yiyecekler pişirme esnasında çevrilmelidir.

Cihaz kahvaltılık pankek, peynir, yumurta ve pastırma hazırlanması için düz pişirme yüzeyleriyle de kullanılabilir (bkz. Şekil 6).

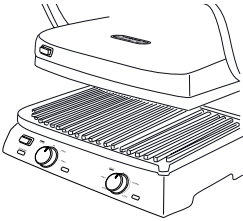


6

Geniş pişirme yüzeyleri aynı anda farklı yiyecekleri hazırlamaya veya daha fazla miktarda yiyecek pişirmeye izin verir.

Izgara Fırın

Bu konum (bkz. Şekil 7) yavaş ve tekdüze bir pişirme gerektiren kalın yiyeceklerin temas etmeden ızgaralanması için kusursuzdur.

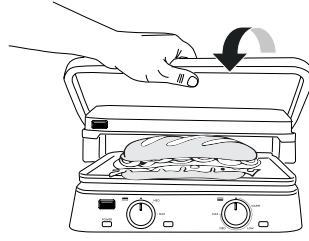


7

Suyun buharlaşabileceği yüksek su içeren sebzelerin hazırlanması için idealdir.

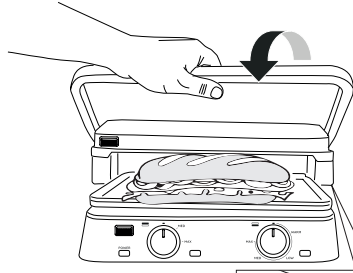
Bu pişirme konumunu yumuşak sandviçler ve basınç uygulanması gerekmeyen yiyecekler için kullanabilirsiniz.

- Yiyecekleri alt pişirme yüzeyi üzerine koyun.
- Tutacağı kavrayarak, üst pişirme yüzeyini yiyeceğe yaklaşacak şekilde indirin (Şekil A).

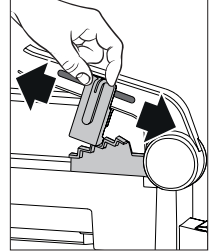


A

- Kolu kaydırarak, ızgara pişirme yüzeyi kilitleme/kilit açma donanımını (4) istenilen fırın konumuna getirin.
- Üst pişirme yüzeyi ilgili konumda sabitlenir. 5 farklı yükseklik ayarı vardır (Şek. B).



B



KULLANIM

Çalışma

Cihazın doğru şekilde hazırlanmasından ve pişirmeye hazır hale gelmesinden sonra, termostatin 10 ve 11 kollarını kullanarak iki pişirme yüzeyinin her biri için (üst ve alt) istenilen sıcaklığı seçin.

Üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları (8 - 9) yanar.

Seçilen sıcaklığa göre cihazın ısınması birkaç dakika zaman alır. Termostat istenilen sıcaklığa ulaştığında, üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söner ve cihaz kullanıma hazırdır. Ayar, pişirilen yiyeceğin türüne göre pişirme sırasında her an değiştirilebilir.



Önemli not: Cihaz, yağ toplama haznesindeki yağın boşaltılmasını kolaylaştıran 2 adet ayarlanabilen ön ayakla (16) donatılmıştır.

TEMİZLİK VE BAKIM

Kullanıcı tarafından bakım

- Yapışmaz pişirme yüzeylerini çizebilecek metal gereçler kullanmayın. Bunun yerine, ısıya dayanıklı tahta veya plastik aletler kullanın.
- Plastik aletlerin sıcak pişirme yüzeyleriyle temas eder halde bırakmayın.
- Bir hazırlama işlemiyle diğeri arasında yağları boşaltma açıklığından yiyecek artıklarını temizleyin ve bunları alttaki haznede toplayın, ardından kağıt havlu kullanarak temizleyin ve sonraki hazırlama işlemine geçin.
- Herhangi bir temizlik işlemi gerçekleştirmeden önce, cihazı (en az 30 dakika boyunca) soğumaya bırakın.

Temizlik ve bakım



Önemli Not: Cihazı temizlemeden önce, tamamen soğuduğundan emin olun.

Pişirme işlemi bittiğinde, düğmeleri "●" konumuna çevirin ve cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. Cihazı en az 30 dakika soğumaya bırakın. Pişirme yüzeylerindeki muhtemel yiyecek artıklarını temizleyin. Yağ toplama haznesini boşaltın. Yağ toplama haznesi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Cihazdan çıkarmak için pişirme yüzeylerinin serbest bırakma düğmelerine (3) basın. Dokunmadan önce pişirme yüzeylerinin tamamen soğuduklarından emin olun. Sık yıkama yapmak kaplama özelliklerinde azalmaya yol açsa da, pişirme yüzeyleri bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bu nedenle pişirme yüzeyinin dışının narin deterjan ve suyla nemlendirilmiş yumuşak sünger veya bez kullanarak temizlenmesi tavsiye edilir.

Pişirme yüzeylerini temizlemek için metal nesneler kullanmayın.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Besleme gerilimi	220-240 V / 50-60 Hz
Çekilen güç	2000W

PIŞİRME TABLOSU

DANA ETİ	KALIN- LIĞI (cm)	Ad. PAR- ÇA	PIŞİR- ME SEVİ- YESİ	PIŞİRME ŞEKLİ	PIŞİRME YÜZEYLERİ		TERMOSTAT DÜĞMESİ		DAK.	TAVSİYE- LER
					alt	üst	üst (10)	alt (11)		
Biftek	0,5 - 1	2	İyi pişmiş	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	2 - 3	Yiyeceği iyice yağ- layın
Biftek	0,5 - 1	4	İyi pişmiş	AÇIK IZGARA	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	5 - 6	Yiyeceği i y i c e yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Fileto	3-4	4	Az pişmiş	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	4 - 5	Yiyeceği iyice yağ- layın
Fileto	3-4	4	Orta	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	7 - 8	Yiyeceği iyice yağ- layın
Fileto	3-4	4	İyi pişmiş	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	10 - 11	Yiyeceği iyice yağ- layın
Antrikot	2-3	2	Orta	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	4 - 5	Yiyeceği iyice yağ- layın
Antrikot	2-3	2	İyi pişmiş	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	7 - 8	Yiyeceği iyice yağ- layın
Antrikot	2-3	4	Orta	AÇIK IZGARA	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	10 - 12	Yiyeceği i y i c e yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Antrikot	2-3	4	İyi pişmiş	AÇIK IZGARA	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	14 - 16	Yiyeceği i y i c e yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin

Hamburger	2-3	6	İyi pişmiş	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Şiş		6	İyi pişmiş	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	13 - 15	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin

KUZU ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PAR-ÇA	PIŞIRME SEVİYESİ	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		TERMOSTAT DÜĞMESİ		DAK.	TAVSİYE-LER
					alt	üst	üst (10)	alt (11)		
Pirzola	1,5-3	6	Orta	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında
Pirzola	1,5-3	6	İyi pişmiş	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	12 - 14	pirzoları çevirin

TAVUK VE HİNDİ ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PAR-ÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		TERMOSTAT DÜĞMESİ		DAK.	TAVSİYELER
				alt	üst	üst (10)	alt (11)		
Göğüs	<1	4	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	3 - 4	Yiyeceği iyice yağlayın
But		3	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	20 - 25	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Kanat		6	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	14 - 16	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Hamburger	1,5-2	4	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	AÇIK IZGARA	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	14 - 16	pişirmenin ortasında çevirin
Şiş		6	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	11 - 13	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin

Würstel		6	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	6 - 8	
Acılı tavuk izgara		1	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	40 - 45	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin

EKMEK	Ad. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		THERMOSTAT DÜĞMESİ		DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst	üst (10)	alt (11)		
Tost/sandviç	2	IZGARA FIRIN	DÜZ	IZGARA	MAX	MAX	3 - 5	Üst pişirme yüzeyini ekmeğe dokunacak şekilde yerleştirin
Sandviç	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	2 - 3	
Ekmek dilimi	4	AÇIK IZGARA	DÜZ	IZGARA	MAX	MAX	4 - 5	pişirmenin ortasında çevirin

SEBZELER	Ad. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		THERMOSTAT DÜĞMESİ		DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst	üst (10)	alt (11)		
Dilim patlıcan	1	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	4 - 6	Yiyeceği iyice yağlayın
Dilim kabak	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	6 - 8	Yiyeceği iyice yağlayın
Dörde bölünmüş biber	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Dilimlenmiş domates	1	AÇIK IZGARA	DÜZ	IZGARA	MAX	MAX	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında döndürün
Dilimlenmiş soğan	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	DÜZ	IZGARA	MAX	MAX	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın, spatula yardımıyla sık sık karıştırın

BALIK	MİKTAR	Ad. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		THERMOSTAT DÜĞMESİ		DAK.	TAVSİYELER
				alt	üst	üst (10)	alt (11)		
Bütün	250g	1	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Fileto	500g	1	IZGARA FIRIN	DÜZ	IZGARA	MAX	MAX	25 - 30	Yiyeceği yağ- layın, yiyeceğe dokunmadan sadece çok yakın olacak şekilde üst pi- şirme yüzeyini takın
Dilim	450g	4	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Şiş	500g	6	AÇIK IZGARA	IZGARA	DÜZ	MAX	MAX	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın; iki veya üç kez çe- virin
Kalamar	400g	1-2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın
Karides	400g	10-12	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	4 - 6	Yiyeceği iyice yağlayın

TATLI	Ad. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		THERMOSTAT DÜĞMESİ		DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst	üst (10)	alt (11)		
Pankek	4	AÇIK IZGARA	DÜZ	IZGARA	MED	MED	4 - 5	Pişirme yüzeylerini tereya- ğıyla yağlayın, pişirmenin ortasında çevirin
Ananas dilimleri	4	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	MED	MED	5 - 6	pişirme yüzeylerini yağlayın

TARİFLER

ÇIRPILMIŞ YUMURTA VE TOST

MALZEMELER:

- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- Gerektiği kadar tuz ve biber
- 2 dilim tost ekmeği

HAZIRLAMA:

Yumurtaları hafif ve köpüksü bir karışım elde edene kadar sütle ve tuzla çırpın. Alt yuvaya düz pişirme yüzeyini, üst yuvaya da ızgara pişirme yüzeyini takın ve cihazı AÇIK IZGARA şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, yumurta karışımını pişirme yüzeyinin bir köşesine dökün ve eşit şekilde pişmesi için ahşap spatulayla karıştırmaya özen göstererek 2-3 dakika pişirin. Bu süre zarfında diğer düz pişirme yüzeyinde ekmekleri 3-4 dakika kızartın, pişirmenin yarısında çevirin. Tabaga yerleştirip servis edebilirsiniz.

PATLICAN KÖPÜKLÜ KITIR EKMEKLER

MALZEMELER:

- 1 adet patlıcan
- 100 g rikotta
- Gerektiği kadar toz sarımsak
- Gerektiği kadar maydanoz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar karabiber
- 1 baget ekmek

HAZIRLAMA:

Patlıcanları yıkayın, soyun ve kalın dilimlerle halinde doğrayın.

Alt yuvaya ızgara pişirme yüzeyini, üst yuvaya da düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, patlıcanları alt pişirme yüzeyine yerleştirin ve yumuşayana kadar yaklaşık 8-10 dakika boyunca pişirin. Patlıcanları kabaca dilimleyin ve rikotta, sarımsak dişi ve ince doğranmış maydanoz, birer çimdik tuz ve biber ve zeytinyağı ile bir mikserle koyun. İyice karışmış ve ince taneçikli bir karışım elde edene kadar karıştırın. Ekmeğe (dilimlenmiş) zeytinyağı sürün ve istenen pembeleş-

meyi elde edene kadar 1-2 dakika boyunca yine düz pişirme yüzeyinde IZGARA VE TOST MAKİNESİ modunda MAX sıcaklıkta pişirin.

Kızarmış ekmeğe patlıcan kremasını sürün, iki yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve servis edin.

ROKA VE ÇERİ DOMATES İLE ET SALATASI

MALZEMELER:

- 2 dilim dana eti
- 100 g roka
- 10-12 yuvarlak çeri domates
- 100 g parmesan peyniri parçası
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar zeytinyağı

HAZIRLAMA:

Roka ve çeri domates salatasını hazırlayın: Rokayı yıkayın, temiz bir bez üzerine koyarak kurumaya bırakın, domatesleri 4'e bölün. Alt yuvaya ızgara pişirme yüzeyini, üst yuvaya da düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin.

Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, önceden yağlanmış et dilimlerini alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve istediğiniz pişme derecesine göre 2-3 dakika kadar pişirin. Eti jülyen doğrayın ve roka ve çeri domates zemini üzerine yerleştirin, tuzlayın ve parmesan peynir ekleyin. Biraz zeytinyağı gezdirin.

KAHVE AROMALI ANTRİKOT

MALZEMELER:

- Dana antrikot (her biri 250 g 2 parça)
- Zeytinyağı

KAHVE KARIŞIMI İÇİN:

- 2 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 2 tatlı kaşığı kahve çekirdeği
- 1 yemek kaşığı tatlı biber
- 1 tatlı kaşığı paprika
- 1 tatlı kaşığı iri taneli tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

HAZIRLAMA:

Kahve karışımını hazırlayın: Kimyon tohumlarını ve kahveyi bir mutfak robotuna koyun ve çok ince olmayacak şekilde

öğütün. Elde ettiğiniz tozu bir kaseye boşaltın, diğer malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın. Eti biraz yağlayın ve baharatlarla harmanlayın; tümünü örtün ve yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığında bekletin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin.

Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, eti alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve istediğiniz pişme derecesine göre 6-8 dakika kadar pişirin. Sıcak servis edin.

MANTAR SOSLU DANA FİLETO

MALZEMELER:

- 4 dilim dana fileto
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar anında öğütülecek karabiber
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 60 g tereyağı
- Gerektiği kadar zeytinyağı

MANTAR SOSU İÇİN MALZEMELER:

- 30 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı gorgonzola
- 2 arpacık soğanı
- 300 g mantar
- 200 g krema
- Gerektiği kadar limon suyu
- Gerektiği kadar maydanoz

HAZIRLAMA:

Eti tuz ve biberle hazırlayın ve yaklaşık bir saat boyunca oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın. Mantar sosu hazırlayın: Bir tavada tereyağı eritin, dilimlenmiş arpacık soğanları ekleyin ve 2-3 dakika kadar pişirin. Mantarları ekleyin, 5 dakika daha pişirin. Bu aşamada çok az bir miktar suyla karıştırıp 1 dakika pişirin, bir bardan su ekleyin ve yaklaşık bir dakika kadar daha pişirin. Sıvı yemeklik kremayı, limon suyunu, maydanozu, gorgonzolayı ekleyin ve kaynatın. Sos yoğun kıvam alana kadar pişirin; tuzunu ve biberini ekleyip, bir kenara kaldırın. Bu arada, pişirme esnasında filetolara fırça ile süreceğiniz et sosunu hazırlayın; küçük bir tavaya tereyağı, hardal ve sarımsak koyun. Tereyağı eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak tutun. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini

MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, (daha önce her iki tarafını fırçayla sosladığınız) filetoları alt pişirme yüzeyinin üzerine yerleştirip, izgarayı kapatın. İstenen pişirme derecesine ve filetoların kalınlığına göre 6-8 dakika pişirin. Sonunda, filetoları çıkartın ve önceden hazırladığınız mantar sosunu üzerine koyarak servis edin.

KIZARMIS ÇAVDAR EKMEĞİ İLE HAMBURGER

MALZEMELER:

- 8 dilim çavdar ekmeği
- 500 g özel seçilmiş et kıyma
- 100 g dilimlenmiş emental
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dilimlenmiş soğan
- Gerektiği kadar oda sıcaklığında tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Worchester sosu
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar karabiber
- Yarım tatlı kaşığı şeker

HAZIRLAMA:

Hamburgerleri hazırlayın: Bir kaseye kıymayı, Worchester sosunu, tuzu, karabiberi koyup iyice karıştırın. Ellerinizi her biri yaklaşık 2 cm kalınlığında 4 hamburger hazırlayın. Cihazı AÇIK IZGARA şeklinde yerleştirin ve alt yuvaya düz pişirme yüzeyini, üst yuvaya ise ızgara pişirme yüzeyini takın. Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, zeytinyağı ve şeker eklenmiş dilimlenmiş soğanları alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirin ve her tarafının eşit pişmesini ve yumuşak kalmalarını sağlamak için sık sık karıştırarak yaklaşık 5-6 dakika boyunca pişirin. Aynı anda diğer pişirme yüzeyinde hamburgerleri 12 dakika kadar pişirin ancak yaklaşık 5-6 dakika sonra çevirmeyi unutmayın (pişirme süresi hamburgerlerin kalınlığına göre değişiklik gösterir). Soğanlar pişer pişmez pişirme yüzeyinden alın ve yalnızca bir tarafına tereyağı sürülmüş ekmek dilimlerini 1-2 dakika boyunca kızartın.

Ekmek dilimlerini kızarmış tarafları üste bakacak şekilde bir ekmek kesme tahtasına koyun, soğanları serpin, hamburgerleri ekleyin ve peynirle kaplayın. Sandviçi kızarmış tarafı aşağı gelecek şekilde ekmek dilimi ile kapatın. Pişirme yüzeyinin yeniden ısınmasını bekleyin ve ardından, tostları koyarak üst pişirme yüzeyi ile iyice

presleyin.

İstedığınız derecede kızarana kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

BİBERİYE VE BALSAMİK SİRKELİ KUZU PİRZOLA

MALZEMELER:

- 6 adet kuzu pırzola
- 10 g ince doğranmış biberiye
- 10 g ince doğranmış sarımsak
- 100 ml balsamik sirke
- 15 g şeker
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar karabiber

HAZIRLAMA:

Tüm malzemeleri yeterince büyük bir kapta karıştırın; üzerini örtün ve en az 1-2 saat buzdolabında kuzu etini terbiyeleyin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, pırzoları alt pişirme yüzeyinin üzerine yerleştirin. İsteddiğiniz pişme derecesine ve pırzolanın kalınlığına göre yaklaşık 11'-13' dakika kadar pişirin (üst pişirme yüzeyi kemik yüzünden ete temas edemediğinden pişirmenin ortasında çevirmenizi tavsiye ederiz). Bu süre zarfında, terbiye karışımını bir tavada hazırlayın ve ızgara kuzu pırzolarının üzerine sos olarak servis edin.

YEŞİL LİMON VE BALLI KREMALI TAVUK ŞİŞ

MALZEMELER:

- 500 g tavuk göğüşü

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- 1 tatlı kaşığı biber
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 10 cl zeytinyağı
- 2 adet yeşil soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı yeşil limon suyu
- 1 yemek kaşığı iri taneli tuz
- Gerektiği kadar karabiber

LİMON VE BALLI KREMA İÇİN MALZEMELER:

- 5 cl yemeklik krema

- 1/2 tatlı kaşığı rendelenmiş yeşil limon kabuğu
- 1 yemek kaşığı yeşil limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı bal
- Gerektiği kadar tuz

HAZIRLAMA:

Terbiye karışımını hazırlayın: Tüm malzemeleri bir mutfak robotuna koyun ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. 2 cm genişliğinde küp küp kesilmiş tavuğu derin bir tabağa koyun, terbiye karışımını ekleyin ve her yere eşit dağılacak şekilde tüm tavuğu örtün. Yemeklik film ile sarın ve 1-2 saat terbiyelenmesi için bırakın. Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak kremayı hazırlayın, şeffaf film ile örtün ve buzdolabında saklayın. Tavuk parçalarını şişlere dizin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, eti alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve istediğiniz pişme derecesine göre 11-13 dakika kadar pişirin. Şişleri bal ve limonlu krema eşliğinde sıcak servis edin.

PROVENSALE TARZDA TAVUK BUTLARI

MALZEMELER:

- 3 adet tavuk budu (550 g)

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tohumlu hardal
- 3 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı provensal otlar
- 2 diş ince doğranmış sarımsak
- 2 tatlı kaşığı iri taneli tuz
- 1 tatlı kaşığı Cayenne biber

HAZIRLAMA:

Tüm malzemeleri bir kasede karıştırarak terbiye karışımını hazırlayın. Bilenmiş bir bıçakla, butların etli kısımlarını birçok noktadan keserek hafif açın. Butları kaba koyun ve terbiye karışımıyla eşit şekilde kaplayın; 2-3 saat terbiyelenmeye bırakın. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin.

Alt ve üst termostatin düğmesini MED konumuna ayarlayın.

Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, tavuk butlarını alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve 2-3 kez çevirerek 20-25 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra bir servis tabağına yerleştirip, servis edin.

ISTAKOZ IZGARA

MALZEMELER:

- 16/20 adet Norveç istakozu

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- Gerekli olduğu kadar maydanoz
- 2 adet limon
- Gerekli olduğu kadar tuz
- Gerekli olduğu kadar karabiber
- 2 diş sarımsak

HAZIRLAMA:

Terbiye karışımını hazırlayın. Sarımsak ve maydanozu ince ince kıyın ve limon suyu ekleyin; tuzunu atın, toz biber ekleyin. Istakozları yıkayın, iyice kurulayın ve en az yarım saat terbiyelenmeye bırakın.

Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MED konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, terbiye karışımından alarak süzdüğünüz karidesleri alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve yaklaşık 4-6 dakika kadar pişirin.

Servis edeceğiniz zaman, tabağı birkaç dilim limon ve yeşillikler ile süsleyin.

YOĞURT SOSLU IZGARA SOMON BALIĞI

MALZEMELER:

- 500 g somon fileto
- Gerekli olduğu kadar zeytinyağı

SOS İÇİN MALZEMELER:

- 250 g sade yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çimdik şeker
- 20 g frenk soğanı
- 20 g maydanoz
- Gerekli olduğu kadar beyaz biber

HAZIRLAMA:

Sosu hazırlayın: Maydanozu ve frenk soğanını yıkayın ve iyice kurulayın, diğer tarafta sarımsağı parçalayın.

Yoğurdu bir kaseye boşaltın, baharatları, sarımsağı, tuzu, şekeri, biberi ekleyin ve yumuşak bir krema elde edene kadar karıştırın. Buzdolabına koyun ve en az 30 dakika dinlendirin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst ızgara pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA FIRIN şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MAX konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, daha önce yağladığınız filetoyu alt pişirme yüzeyinin üzerine yerleştirin, üst kapağı IZGARRA FIRIN şeklinde kapatın (yiyeceğe temas etmeyecek şekilde en yakın konumda) ve yaklaşık 25-30 dakika kadar pişirin (üst kısımda pişirme yüzeyi yiyeceğe daha yakın olduğundan, daha iyi bir sonuç elde etmek için, pişirme işleminin ortasında somonun 180° çevrilmesi önerilir). Pişirme işlemi tamamlandığında, somonu bir servis tabağına koyun ve yoğurtlu sos eşliğinde servis edin.

IZGARA KALAMAR

MALZEMELER:

- Büyük kalamar 400 g
- 1 adet limon
- 1 demet maydanoz
- Gerekli olduğu kadar zeytinyağı
- Gerekli olduğu kadar dağ kekiği
- Gerekli olduğu kadar tuz
- Gerekli olduğu kadar toz kırmızı biber

HAZIRLAMA:

Kalamarın iç organlarını temizleyin, başını ayırın, içindeki kemiği çıkartın ve iyice yıkayın. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MED konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, daha önce yağladığınız kalamarı alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve yaklaşık 10-12 dakika kadar pişirin. Bir kasede, doğranmış maydanoz, limon suyu, bir tutam dağ kekiği, bir çimdik tuz ve biberle yağı karıştırarak sosu hazırlayın. Kalamar piştiğinde, ızgaradan alın ve sosla tatlandırın. Tabağa yerleştirip servis edebilirsiniz.

MUZLU PANKEK

MALZEMELER:

- 1 adet muz
- 2 adet yumurta (1 bütün + 1'inin sadece beyazı)
- 150 ml süt
- 100 g 00 un
- 70 g tereyağı
- Gerektiği kadar tuz
- 1 yemek kaşığı şeker
- 16 g tatlılar için kabartma tozu

HAZIRLAMA:

Muzun kabuğunu soyun ve bir çatalla iyice ezerek püre kıvamına getirin. Başka bir yerde 1 bütün yumurtayı şekerle birlikte çırpın, karıştırmaya devam ederek yavaş yavaş sütü ekleyin. 50 g eritilmiş tereyağı ekledikten sonra, elekten geçirilmiş unu maya ve bir tutam tuzla birlikte azar azar karıştırın; ezilmiş muz püresini de ekleyerek, tüm malzemeleri iyice karıştırın ve karışımı 10 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada, yumurta akını kar haline getirin. Karışımı alın ve kabarttığınız yumurta akını aşağıdan yukarıya yumuşak hareketlerle ekleyin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst ızgara pişirme yüzeyini yerleştirin ve cihazı AÇIK IZGARA şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MED konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, pişirme yüzeylerini bir miktar tereyağı ile yağlayın, bir daire elde edecek şekilde yüzeye hızlıca yayarak 1-2 yemek kaşığı sulu hamur dökün. Pankek yüzeyinin tamamında gözler oluşana kadar yaklaşık 2 dakika pişmeye bırakın, ardından çevirin ve yaklaşık 2 dakika daha pişirin. Pankekler birçok şekilde servis edilebilir: Çikolata sosu, akçağacı şurubu, taze yaban mersini, çikolata parçacıkları, bal, krem şanti, pudra şekeri.

DONDURMALI ANANAS IZGARA

MALZEMELER:

- 1 adet ananas
- Gerektiği kadar bal
- Gerektiği kadar esmer şeker
- Gerektiği kadar taze nane
- Gerektiği kadar pudra şekeri
- Gerektiği kadar vanilyalı dondurma

HAZIRLAMA:

Ananasın yapraklarını koparın ve kabuğunu soyun. Meyveyi 1-2 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın ve dilimlerin her iki tarafına şeker kamışı şekeri serpiştirin. Alt

ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Alt ve üst termostatin düğmesini MED konumuna ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Üst ve alt pişirme yüzeylerinin ikaz lambaları söndüğünde, ananasın iki tarafına da bal sürün ve ızgaraya yerleştirin. Izgarayı kapatın ve 5-6 dakika pişirin. Piştikten sonra dilimleri bir servis tabağına alın, taze nane yapraklarıyla süsleyin, üzerine toz şeker serpiştirin ve dondurma toplarıyla servis edin.