

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 kablusunun 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, 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 kablodan 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 uygundur. Dolayısıyla, asla başka amaçlar için kullanılmamalıdır ve

hiçbir şekilde değiştirilmemeli veya kurcalanmamalıdır.

- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak içindir. 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 kablodunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde tutunuz.
- Cihazı çocukların erişemeyeceği 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, yangın 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. Pişirme yüzeyini çözme düğmeleri:** Pişirme yüzeyini çözmek ve çıkarmak için basınız
- 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. Açık olduğunu gösteren ikaz ışığı.**
- 8. Start/Stop tuşu**
- 9. Zaman Düğmesi "+" "**: Pişirme süresini ayarlamak (artırmak) için.
- 10. Zaman Düğmesi "-" "**: Pişirme süresini ayarlamak (düşürmek) için.
- 11. Alt pişirme yüzeyinin termostat kolu:** Sıcaklığı 60°C ila 230°C arasında ayarlamak veya alt pişirme yüzeyini kapatmak için.
- 12. Üst pişirme yüzeyi termostat düğmesi:** Sıcaklığı 60°C ila 230°C arasında ayarlamak veya üst pişirme yüzeyini kapatmak için.
- 13. Çıkarılabilir 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.
- 13c. Üst Waffle pişirme yüzeyi:** Her tip Waffle hazırlamak için (yalnızca CGH923D).
- 13d. Alt Waffle pişirme yüzeyi:** Her tip Waffle hazırlamak için (yalnızca CGH923D).
- 14. Yağ toplama tepsisi:** Cihaza entegredir ve kolay temizlenebilmesi için çıkarılabilir.
- 15. Waffle ölçęi (yalnızca CGH923D).**
- 16. Ayarlanabilen ön ayaklar.**

İLK DEFA HİZMETE ALMA

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

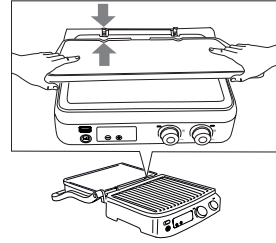
i Önemli Not: Kullanmadan önce, tabanı, kapağı ve kontrol kolunu taşıma sırasında biriken tozu uzaklaştırmak için nemli bir bezle temizleyin. Pişirme yüzeylerini ve yağ toplama tepsisini iyice yıkayın. Pişirme yüzeyleri ve yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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: Çıkarılabilir pişirme yüzeyleri (ızgara ve düz) birbirleri yerine kullanılabilir.

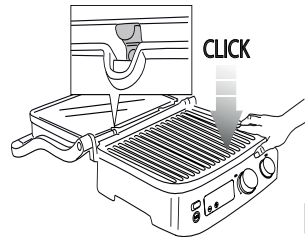
Pişirme yüzeylerinin takılması

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



1

- Pişirme yüzeylerinin her biri üstte ve altta bulunan yuvalara 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.

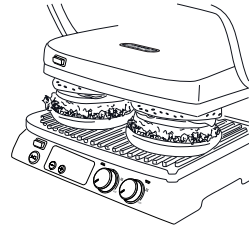
Cihaz üzerinde herhangi bir işlem gerçekleştirmeden önce, soğumaya bırakın (en az 30 dakika boyunca).

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

CIHAZIN KULLANILABİLECEĞİ KONUMLAR

Temasız 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).



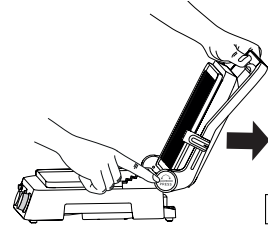
Pişirme yüzeyinin olukları ve cihazın arka tarafındaki açıklık yağı tahliye edilmesine ve özel tepsiyeye toplanmasına izin verir.

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.

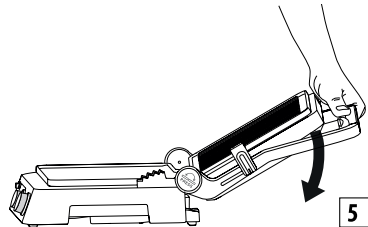
Açık ızgara

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).



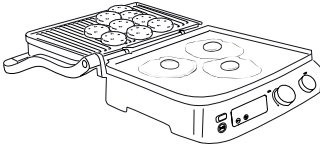
Kapak tamamen düz konuma gelecek şekilde yatırılana kadar tutacağı armaya doğru itin (bkz. Şekil 5).



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 barbekü gibi kullanılabilir. Barbekü modu cihazın daha çok yönlü bir kullanış 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. Barbekü pişirme şekli her biri tercih edilen pişirme derecesi ile olmak üzere farklı kalınlıktaki farklı et dilimlerinin izgara yapılması için verilir. Bu şekilde, yiyecekler pişirme esnasında çevrilmelidir. Cihaz kahvaltılık panek, peynir, yumurta ve pastırma hazırlanması için düz pişirme yüzeyleriyle de kullanılabilir (bkz. Şekil 6).

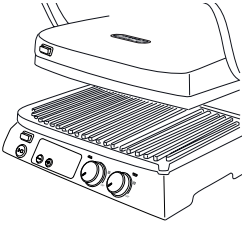


6

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

Izgara Fırın

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

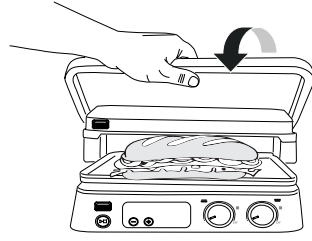


7

Suyun buharlaşabileceği yüksek su içeren sebzelerin hazırlanması için idealdir.

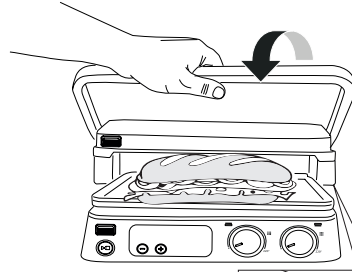
Bu pişirme konumunu yumuşak sandviçler ve basınç uygulanması gerekmeyen yiyecekler için kullanabilirsiniz.

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

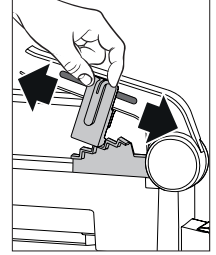


A

- Kolu kaydırarak, pişirme yüzeylerinin kilitleme/kilit açma donanımını (4) istenilen izgara 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, termostat düğmelerini kullanarak (11 ve 12) iki pişirme yüzeyinin her biri için (üst ve alt) 60°C ila 230°C arasında bir sıcaklık seçin. Start/stop düğmesine basın. ON ışığı yanar. Seçilen sıcaklığa göre cihazın ısınması birkaç dakika zaman alır. Termostat istenilen sıcaklığa ulaştığında, cihazdan sesli sinyal gelir ve cihaz kullanıma hazırdır. Ekranda "READY" mesajı görüntülenir.

Ayar, pişirilen yiyeceğin türüne göre pişirme sırasında her an değiştirilebilir.



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

Zamanlayıcı fonksiyonu

Ekranda "READY" yazısı görüntülediğinde, pişirme konumun seçin (bkz. "pişirme konumu" paragrafı), ardından yiyeceği pişirme yüzeylerinin üzerine yerleştirin. Pişirme süresini zamanlayıcı düğmelerine (9 ve 10) basarak seçebilirsiniz; pişirme süresi dolduğunda ekranda "END" yazısı görüntülenir; cihaz açık halde kalır. Yiyecek piştiğinde, Start/Stop tuşuna (8) basarak veya termostat düğmelerini (11 ve 12) kapalı konuma çevirerek cihazı kapatın.

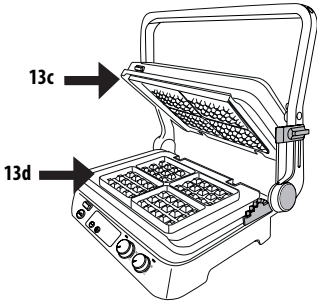
Önemli Not: 90 dakika çalıştıktan sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık ölçeğinin seçilmesi

Sıcaklığı °C veya °F olarak görüntüleyebilirsiniz. Sıcaklık ölçüm birimini değiştirmek için, "+" ve "-" tuşlarının (9 - 10) ikisine birkaç saniye boyunca basın.

Waffle modu (yalnızca CGH923D modeli için)

- Waffle pişirme yüzeylerini (13c/13d) Şek.1'de gösterildiği gibi yerleştirin. Bu durumda pişirme yüzeylerinin birbirlerinin yerine kullanılamayacağına ve her bir plakanın yerinin Şekil 8'de gösterildiği gibi olması gerektiğine dikkat edin.



- Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, Start/Stop tuşuna basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Termostat istenilen sıcaklığa ulaştığında, cihazdan sesli sinyal gelir ve cihaz kullanıma hazırdır. Ekranda "READY" mesajı görüntülenir.
- Pişirme yüzeylerini eritilmiş tereyağı ile hafifçe yağlayın
- **Pişirme yüzeyinin karolarının her birine bir ölçek malzeme dökün.**
- Sulu hamuru hafifçe yayın ve cihazı kapatın.
- Tarifte belirtilen süre boyunca pişirin. Zamanlayıcı ayarını yaptıysanız, pişirme süresi

dolduğunda üç kez bip sesi duyulur, zamanlayıcı kaybolur ve ekranda "END" mesajı görüntülenir. Başa Waffle hazırlamak için alt pişirme yüzeyine sulu hamur dökün ve işlemleri tekrarlayın. Son Waffle da hazırlandıktan sonra, cihazı kapatmak için Start/Stop düğmesine basın.



Dikkat! Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, Waffle'ları pişirme yüzeylerinden çıkarmak için metal aletler kullanmayın.

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



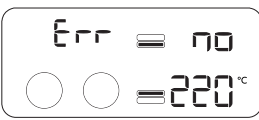
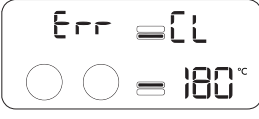
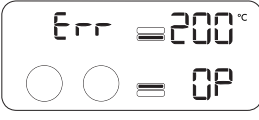
Önemli Not: Cihazı temizlemeden önce, tamamen soğuduğundan emin olun.

Pişirme işlemi sonunda, cihazı kapatın ve fişten çekin. 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	230-240 V / 50-60 Hz
Çekilen güç	2000W
	1600W (Waffle)

SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Ekrandaki hata mesajı	TANIMLAMA	SORUN	ÇÖZÜMÜ
	Pişirme yüzeylerinden birinde sıcaklık artışı yok.	Elektronik kontrol, pişirme yüzeylerinden birinin ayarlanan sıcaklığa ulaşmadığını algıladı. Pişirme yüzeyi cihaza doğru takılmamış. Pişirme yüzeyinin içindeki ısıtma elemanı hasar görmüş olabilir. Isıtma elemanının bağlantısı hasar görmüş olabilir. Elektronik kontrol hasar görmüş olabilir.	Elektrik prizinden fişi çekin. Pişirme yüzeyinin cihazdaki yuvaya doğru şekilde takıldığından emin olun. Bu uygulama sorunu gidermezse, cihazda bir arıza meydana gelmiş olabilir. De'Longhi Müşteri Hizmetlerini arayarak hata tipini bildirin.
	Sıcaklık sondası arızası.	Elektronik kontrol, sıcaklık sondasında bir arıza algıladı.	Elektrik prizinden fişi çekin. Sıcaklık sondasının değiştirilmesi gerekiyor. De'Longhi Müşteri Hizmetlerini arayarak hata tipini bildirin.
	Sıcaklık sondası arızası.	Elektronik kontrol, sıcaklık sondasında bir arıza algıladı.	Elektrik prizinden fişi çekin. Sıcaklık sondasının değiştirilmesi gerekiyor. De'Longhi Müşteri Hizmetlerini arayarak hata tipini bildirin.

		Cihaz açılmıyor.	Cihazın fişinin elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun. Cihazın fişini başka bir elektrik prizine takın. Otomatik güvenlik şalterini kontrol edin. Bu uygulama sorunu gidermezse, cihazda bir arıza meydana gelmiş olabilir. Bir De'Longhi destek merkezine başvurun.
		START/STOP tuşuna basıldıktan sonra cihaz açılmıyor.	Sıcaklık ayar düğmelerinin her ikisi de 0 konumunda ve üst ile alt göstergede OFF yazısı görüntüleniyor. Düğmeyi istediğiniz sıcaklığa getirip, START/STOP tuşuna basın.

PIŞIRME TABLOSU

DANA ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PARÇA	PIŞIRME SEVİYESİ	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
					alt	üst			
Biftek	0,5 - 1	2	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	2 - 3	Yiyeceği iyice yağlayın
Biftek	0,5 - 1	4	İyi pişmiş	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	5 - 6	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Fileto	3-4	4	Az pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	4 - 5	Yiyeceği iyice yağlayın
Fileto	3-4	4	Orta pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	7 - 8	Yiyeceği iyice yağlayın
Fileto	3-4	4	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	10 - 11	Yiyeceği iyice yağlayın
Antrikot	2-3	2	Orta pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	4 - 5	Yiyeceği iyice yağlayın
Antrikot	2-3	2	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	7 - 8	Yiyeceği iyice yağlayın
Antrikot	2-3	4	Orta pişmiş	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Antrikot	2-3	4	İyi pişmiş	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	14 - 16	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Hamburger	2-3	6	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Şiş		6	İyi pişmiş	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	230	13 - 15	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin

KUZU ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PARÇA	PİŞİRME SEVİYESİ	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
					alt	üst			
Pirzola	1,5-3	6	Orta pişmiş	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın, pişir- me süresinin ortasında pir- zolarları çevirin
Pirzola	1,5-3	6	İyi pişmiş	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	12 - 14	

TAVUK VE HİNDİ ETİ	KALINLIĞI (cm)	Ad. PARÇA	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
				alt	üst			
Göğüs	<1	4	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	3 - 4	Yiyeceği iyice yağlayın
But		3	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	200	20 - 25	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Kanat		6	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	200	14 - 16	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Hamburger	1,5-2	4	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	A Ç I K IZGARA	IZGARA	DÜZ	230	14 - 16	pişirmenin ortasında çe- virin
Şiş		6	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	11 - 13	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin
Würstel		6	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	6 - 8	
Acılı tavuk ızgara		1	I Z G A R A VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	200	40 - 45	pişirme sırasında bir veya iki kez çevirin

EKMEK	Ad. PARÇA	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst			
Tost/sandviç	2	IZGARA FIRIN	DÜZ	IZGARA	230	3 - 5	Üst pişirme yüzeyini ekmeğe ezmeden dokunacak şekilde yerleştirin
Sandviç	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	2 - 3	
Ekmek dilimi	4	AÇIK IZGARA	DÜZ	IZGARA	230	4 - 5	pişirmenin ortasında çevirin

SEBZELER	Ad. PARÇA	PİŞİRME ŞEKLİ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst			
Dilim patlıcan	1	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	4 - 6	Yiyeceği iyice yağlayın
Dilim kabak	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	6 - 8	Yiyeceği iyice yağlayın
Dörde bölünmüş biber	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	IZGARA	DÜZ	230	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Dilimlenmiş domates	1	AÇIK IZGARA	DÜZ	IZGARA	230	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında döndürün
Dilimlenmiş soğan	2	IZGARA VE TOST MAKİNESİ	DÜZ	IZGARA	230	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın, spatula yardımıyla sık sık karıştırın

BALIK	MIKTAR	Ad. PARÇA	P İ Ş İ R M E Ş E K L İ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C	DAK.	TAVSİYELER
				alt	üst			
Bütün	250g	1	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	210	8 - 10	Yiyeceği iyice yağ- layın
Fileto	500g	1	I Z G A R A F I R I N	DÜZ	IZGARA	230	25 - 30	Yiyeceği yağlayın, y i y e c e ğ e d o k u n m a d a n sadece çok yakın olacak şekilde üst pişirme yüzeyini takın
Dilim	450g	4	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	8 - 10	Yiyeceği iyice yağ- layın
Şiş	500g	6	AÇIK IZGA- R A	IZGARA	DÜZ	230	10 - 12	Yiyeceği iyice yağla- yın; iki veya üç kez çevirin
Kalamar	400g	1-2	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	10 - 12	Yiyeceği iyice yağ- layın
Karides	400g	10-12	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	4 - 6	Yiyeceği iyice yağ- layın

TATLI	Ad. PARÇA	P İ Ş İ R M E Ş E K L İ	PİŞİRME YÜZEYLERİ		°C		DAK.	TAVSİYELER
			alt	üst	alt	üst		
Pankek	4	AÇIK IZGA- R A	DÜZ	IZGARA	200	200	4 - 5	Pişirme yüzeylerini t e r e y a ğ ı y l a yağlayın, pişirmenin ortasında çevirin
Waffle	4	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	pişirme yüzeylerini yağlayın
Ananas dilimleri	4	I Z G A R A V E T O S T M A K İ N E S İ	IZGARA	DÜZ	200	200	5 - 6	pişirme yüzeylerini yağlayın

TARİFLER

ÇIRPILMIŞ YUMURTA VE TOST

MALZEMELER:

- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- Gerekli 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.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, yumurta karışımını pişirme yüzeyinin bir köşesine dökün ve eşit şekilde pişmesi için ahşap spatulayla iyice karıştırmaya özen göstererek 2-3 dakika kadar pişirin. Bu süre zarfında diğer düz pişirme yüzeyinde ekmeği 3-4 dakika kızartın, pişirmenin yarısında çevirin. Tabağa yerleştirip servis edebilirsiniz.

PATLICAN KÖPÜKLÜ KİTİR EKMEKLER

MALZEMELER:

- 1 adet patlıcan
- 100 g rikotta
- Gerekli kadar toz sarımsak
- Gerekli kadar maydanoz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar karabiber
- 1 bagnet ekmeği

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. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüldüğünde, 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 tanecekli bir karışım elde edene kadar karıştırın. Ekmeğe

(dilimlenmiş) zeytinyağı sürün ve istenen pembeleşmeyi elde edene kadar 1-2 dakika boyunca yine düz pişirme yüzeyinde CONTACT GRILL modunda 230°C'de 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
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli 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.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, 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.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, 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
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar anında öğütülecek karabiber
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 60 g tereyağı
- Gerekli kadar zeytinyağı

MANTAR SOSU İÇİN MALZEMELER:

- 30 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı gorgonzola
- 2 arpacık soğanı
- 300 g mantar
- 200 g krema
- Gerekli kadar limon suyu
- Gerekli 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. Üst ve alt pişirme yüzeyinin

sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Filetoların her iki tarafına sos sürün, ardından ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, alt pişirme yüzeyinin üzerine yerleştirip, ızgarayı 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
- Gerekli kadar oda sıcaklığında tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Worchester sosu
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar karabiber
- Yarım tatlı kaşığı şeker

HAZIRLAMA:

Hamburgerleri hazırlayın: Bir kaseye kıymayı, Worchester sosunu, tuzu, karabiberi koyup iyice karıştırın. Ellerinizle her biri yaklaşık 2 cm kalınlığında 4 hamburger hazırlayın. Cihazı AÇIK IZGARA şeklinde yerleştirin ve alta düz pişirme yüzeyini, üst ise ızgara pişirme yüzeyini takın. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, 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 sürülür ekmek dilimlerini 1-2 dakika boyunca kızartın.

Ekmek dilimlerini kızarmış tarafları üst 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. İsteddiğiniz pişme derecesine göre yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

BİBERİYE VE BALSAMİK SİRKELİ KUZU PİRZOLA

MALZEMELER:

- 6 adet kuzu pirzola
- 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 1-2 saat buzdolabında kuzu etini terbiyeleyin. Alt izgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, pirzoları alt pişirme yüzeyine yerleştirin. İsteddiğiniz pişme derecesine ve pirzolanın 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 pirzolarının üzerine sos olarak servis edin.

ELMA VE YEŞİL LIMON KREMALİ TAVUK ŞİŞ

MALZEMELER:

- 500 g tavuk göğsü

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

YEŞİL LIMON 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 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 izgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazdığında, şişleri alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve 1-2 kez çevirerek yaklaşık 11-13 dakika pişirin. Şişleri bal ve limonlu krema eşliğinde sıcak servis edin.

PROVENSAL 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 izgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazdığında, tavuk butlarını alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve 2-3 kez çevirerek yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Piştikten sonra bir servis tabağına yerleştirip, servis edin.

ISTAKOZ IZGARA

MALZEMELER:

- 16/20 adet Norveç istakozu

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- Gerektiği kadar maydanoz
- 2 adet limon
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği 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 kurulaştırın ve en az yarım saat terbiyelenmeye bırakın.

Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst düz pişirme yüzeyini takın ve cihazı IZGARA VE TOST MAKİNESİ şekline getirin.

Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, terbiye karışımından alarak süzdüğünüz karidesleri alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve yaklaşık 4-6 dakika kadar pişirin. Servis ederken tabağı birkaç limon dilimi ve yeşil salatayla süsleyin.

YOĞURT SOSLU IZGARA SOMON BALIĞI

MALZEMELER:

- 500 g somon fileto
- Gerektiği 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
- Gerektiği kadar beyaz biber

HAZIRLAMA:

Sosu hazırlayın: Maydanozu ve frenk soğanını yıkayın ve iyice kurulaştırın, sarımsağı parçalayın.

Yoğurdu bir kaseye boşaltın, baharatları, sarımsağı, tuzu, şeker, biberi ekleyin ve yumuşak bir krema elde edene kadar karıştırın. En az 30 dakika buzdolabında bekletin. Alt ızgara pişirme yüzeyini, üst ızgara pişirme yüzeyini

takın ve cihazı IZGARA FIRIN şekline getirin. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 230°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, daha önce yağladığınız filetoyu alt pişirme yüzeyinin üzerine yerleştirin, üst kapağı IZGARA 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
- Gerektiği kadar zeytinyağı
- Gerektiği kadar dağ kekiği
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği 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. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, önceden yağladığınız kalamarı alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve yaklaşık 10-12 dakika 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, bir tutam tuz ve muz püresiyle birlikte azar azar karıştırın. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve karışımı 10 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada, yumurta akını kar haline getirin. Karışımı buzdolabından 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. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, 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, akçaağacı 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. Üst ve alt pişirme yüzeyinin sıcaklığını 200°C olarak ayarlayın ve ızgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüldüğünde, ananasın her iki yüzüne bal sürün ve ızgaranın üzerine yerleştirin. IZGARAYI KAPATIN 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.

YALNIZCA WAFFLE PİŞİRME YÜZEYLERİ VARSA

Waffle pişirme yüzeylerini doğru konuma takın

KLASİK Waffle

PORSİYON: 12 waffle

HAZIRLAMA: 10 dak.

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dak.

MALZEMELER:

- 2 fincan (460 g) 00 un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 tatlı kaşığı (10 g) maya
- 2 tatlı kaşığı (30 g) şeker
- 2 yumurta
- 1 1/2 fincan (345 ml) sıcak süt
- 1/3 fincan (75 g) eritilmiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA:

Derin bir kaptan un, tuz, maya ve şekeri karıştırın ve kenara alın. Yumurtaları ayrı bir kasede çırpın. Sütü, tereyağını ve vanilyayı ekleyin. Un ve diğer malzemeleri süt ve yumurtayı içeren kaba dökün ve çırpma teli ile karıştırın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, ısıtmak için START/ STOP tuşuna basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, Waffle pişirme yüzeyini eritilmiş tereyağı veya yapışmaz pişirme spreyiyle yağlayın ve gerekirse bir yemek kaşığı kullanarak pişirme yüzeyinin karolarının her birine karışımdan bir ölçek dökün. Karışımı bir spatulayla yayın. Waffle'ları altın rengi alana ve çıtır çıtır olana kadar (5 dakika) pişirin. Karışım bitene kadar tekrarlayın.

Hemen servis edin.

BELÇİKA USULÜ WAFFLE

PORSİYON: 14-16 waffle

HAZIRLAMA: 15 dak.

PİŞİRME SÜRESİ: 20 dak.

MALZEMELER:

- 2 fincan (460 g) tatlı için un
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı (5 g) tatlı için maya
- 2 tatlı kaşığı (30 g) şeker
- 4 yumurta
- 2 fincan (460 ml) sıcak süt
- 1/3 fincan (70 g) eritilmiş tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA:

Derin bir kaptan un, tuz ve mayayı karıştırın ve kenara alın. Başka bir kaptan yumurtanın sarısını, şeker tamamen eriyene kadar şekerle birlikte çırpın. Yumurtaya vanilya özü, eritilmiş tereyağı ve süt ekleyin ve bir çırpma teli ile karıştırın. Yumurta ve süt karışımını, un karışımıyla birleştirip, hafifçe karışana kadar karıştırın. Çok fazla karıştırmayın. Üçüncü bir kaptan, yumurta aklarını 1-2 dakika boyunca elektrikli çırpıcı ile kar haline getirin.

Lastik bir spatula ile, yumurta aklarını waffle karışımına dikkatlice ekleyin. Çok fazla karıştırmayın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, ısıtmak için START/ STOP tuşuna basın.

Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, Waffle pişirme yüzeyini eritilmiş tereyağı veya yapışmaz pişirme spreyiyle yağlayın ve gerekirse bir yemek kaşığı kullanarak pişirme yüzeyinin karolarının her birine karışımdan bir ölçek dökün. Karışımı bir spatulayla yayın.

Waffle'ları altın rengi alana ve çıtır çıtır olana kadar (5 dakika) pişirin. Karışım bitene kadar tekrarlayın. Hemen servis edin.

ÇİKOLATALI VE TARÇINLI Waffle

PORSİYON: 10-12 waffle

HAZIRLAMA: 10 dak.

PİŞİRME SÜRESİ: 15 dak.

MALZEMELER:

- 2 fincan (460 g) 00 un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı (3 g) tatlı için maya
- 3/4 fincan (170 g) un
- 2 yumurta
- 1 1/2 fincan (345 ml) sıcak süt
- 80 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 140 g bitter çikolata
- 1/4 fincan (60 g) toz kakao
- 2 tatlı kaşığı (6 g) tarçın

HAZIRLAMA:

Çikolata ve tereyağını mikrodalga fırına uygun bir kaba koyun ve fırını 30 saniye boyunca azami güçte ısıtın. Çikolata ve tereyağı eriyene ve karışım pürüzsüz hale gelene kadar karıştırmaya devam edin, ardından hafifçe soğumaya bırakın. Bir çırpıcıyla yumurtaları, sütü ve vanilyayı hacimli bir kapta karıştırın ve ince tanecikli bir karışım elde edene kadar soğutulmuş çikolata karışımını ekleyin. Pudra şekeri, kakao tozu, tarçın, pişirme sodası ve tuzu büyük bir kapta elekten geçirin. Un karışımını yumurta karışımına dökün ve çoğunlukla pürüzsüz hale gelene, yalnızca birkaç topak kalana kadar çırpın. Alt ve üst pişirme yüzeylerinin sıcaklıklarını sırasıyla 190 ve 200 °C değerlerine ayarlayıp, ısıtmak için START/ STOP tuşuna basın.

Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, Waffle pişirme yüzeyini eritilmiş tereyağı veya yapışmaz pişirme spreyiyle yağlayın ve gerekirse bir yemek kaşığı kullanarak pişirme yüzeyinin kenarlarının her birine karışımın bir ölçek dökün. Karışımı bir spatula ile yayın. Waffle'ları altın rengi alana ve çıtır çıtır olana kadar (5 dakika) pişirin. Karışım bitene kadar tekrarlayın. Hemen servis edin.