

BRAUN

MultiGrill 9



Užregistruokite savo produktą
Registruokite produktą vietinėje
Registruokite produktą oma toode veebilehel
www.braunhousehold.com/register

CG 9047
CG 9043

LT

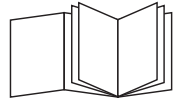
4 psl.

LV

21 lpp.

ET

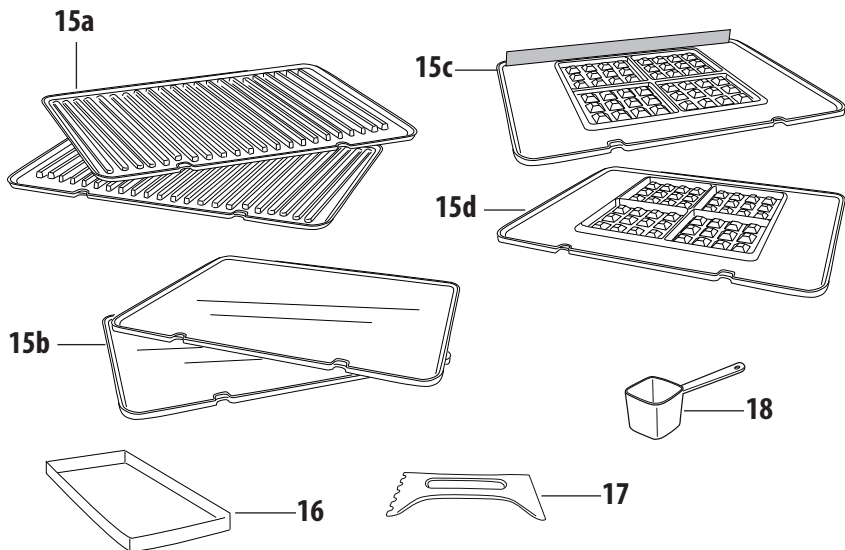
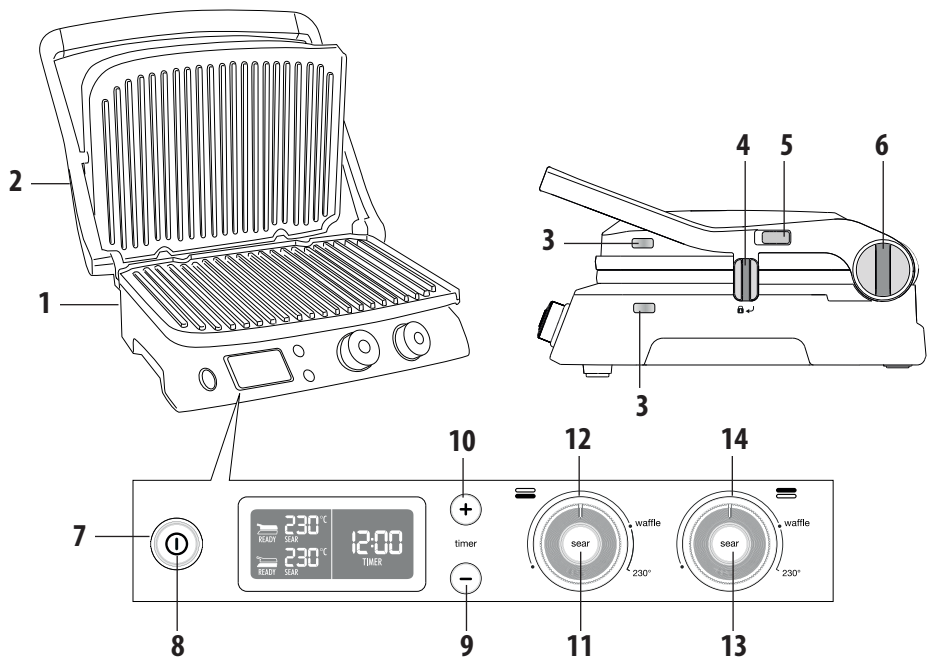
lk 38



MultiGrill



www.braunhousehold.com



SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

Saugos įspėjimai



Pavojus!

Nesilaikant įspėjimo kyla pavojus gyvybei dėl elektros smūgio.

- Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą, įsitikinkite, kad:
 - Prietaiso lentelėje nurodyta įtampa atitinka maitinimo tinklo įtampą.
 - Maitinimo lizdas įžemintas ir vardinė srovė yra bent 16 A.
 - Profesionaliai ar netinkamai naudojant arba saugos instrukcijų nesilaikant gamintojas atleidžiamas nuo atsakomybės.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas neliečia prietaiso dalių, kurios naudojimo metu įkaista. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas arba gamintojo klientų aptarnavimo tarnyba, kad būtų išvengta bet kokios rizikos.
- Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą, nuimdami maisto ruošimo plokštes arba valydami ir atlikdami techninę priežiūrą, išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėso.
- Niekada nenaudokite prietaiso lauke.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį.
- Šio prietaiso negalima valdyti laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudokite tik ilgutuvus, atitinkančius galiojančias saugos taisykles ir standartus. Įsitikinkite, kad jie yra tinkamos darbinės būklės ir tinkamo skerspjuvio.
- Niekada neatjunginėkite nuo maitinimo lizdo traukdami laidą.



Svarbu!

Nesilaikant įspėjimo prietaisas gali būti sužeidimams arba prietaiso pažeidimams.

- Šis prietaisas skirtas maistui gaminti. Niekada negalima naudoti jo kitiems tikslams, modifikuoti arba gadinti.
- Šis aparatas yra tik buitinis prietaisas. Jis nėra skirtas naudoti: parduotuvių, biurų ar kitos darbo aplinkos personalo virtuvės zonose; ūkiniuose pastatuose; apsisitėjusiems viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo aplinkose

klientams; nakvynės su pusryčiais tipo aplinkoje.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, taip pat asmenys, turintys mažesnius fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jiems paaiškinta, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jei jie supranta, kokie pavojai susiję su jo naudojimu. Vaikams su šiuo prietaisu žaisti negalima.
- Valymo ir naudotojo priežiūros negali atlikti vaikai, jei jie nėra vyresni nei 8 metų ir nėra prižiūrimi. Prietaisą ir jo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nepalikite veikiančio prietaiso vaikams pasiekiamoje vietoje arba neprižiūrimo.
- Niekada nenaudokite prietaiso be maisto ruošimo plokščių.
- Prieš padėdami į laikymo vietą palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- Nejudinkite prietaiso, kai jį naudojate.



Nudegimų pavojus!!

Nesilaikant įspėjimo galima nusideginti arba nusiplikyti.

- Kai prietaisas veikia, išoriniai paviršiai gali labai įkaisti. Visada naudokite rankeną (2) arba orkaitės pirštines, jei reikia.
- Maisto ruošimo plokštes išimkite ir keiskite tik prietaisui visiškai atvėsus.



Atkreipkite dėmesį:

Šis simbolis nurodo rekomendacijas ir svarbią informaciją naudotojui.

- Kad nekiltų gaisro pavojus, nevirkite maisto, supakuoto į plastikinę plėvelę, foliją ar plastikinį maišelį.



Šis prietaisas atitinka EB reglamentą 1935/2004 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų sąlyčiui su maistu.

Prietaiso išmetimas



Prietaisą draudžiama išmesti su buitiniems atliekomis, jį reikia vežti į įgaliotą atliekų atskyrimo ir perdirbimo centrą.

APRAŠYMAS

- Pagrindas ir dangtis:** tvirta nerūdijančio plieno konstrukcija su automatiškai reguliuojamu dangčiu.
- Rankena:** tvirta lieto metalo rankena, skirta viršutinei plokštei / dangčiui reguliuoti pagal maisto storį.
- Plokštės atlaisvinimo mygtukai:** paspauskite, norėdami atlaisvinti ir išimti plokštę.
- Kepsninių plokščių užrakinimo / atlaisvinimo įtaisas**
- Lankstų atleidimo svirtis:** leidžia visiškai atidaryti prietaisą ir gaminti plokščioje padėtyje.
- Aukščio reguliavimo rankenėlė:** skirta užfiksuoti viršutinę plokštę / dangtį reikiamame aukštyje, norint ruošti maistą, kurio nereikia spausti.
- Įjungimo lemputė.**
- Paleidimo / sustabdymo mygtukas.**
- Laiko mygtukas ▼:** gaminimo laiko reguliavimas (sumažinimas).
- Laiko mygtukas ▲:** gaminimo laiko reguliavimas (padidinimas).
- Apatinės plokštės "skurdinimo" mygtukas.**
- Apatinės plokštės termostato rankenėlė:** temperatūrai reguliuoti nuo 60 °C iki 230 °C arba apatinei plokštei išjungti.
- Viršutinės plokštės "skrudinimo" mygtukas.**
- Viršutinės plokštės termostato rankenėlė:** temperatūrai reguliuoti nuo 60 °C iki 230 °C arba viršutinei plokštei išjungti.
- Nuimamos plokštės:** nelipnios, saugios plauti indaplovėje, lengvai valomos. PLOKŠČIŲ SKAIČIUS IR TIPAS GALI SKIRTIS, PRIKLAUSOMAI NUO MODELIO.
- 15a. Kepsninės plokštės:** puikiai tinka kepsniams, mėsainiams, vištienai ir daržovėms kepti.
- 15b. Grotelių plokštės:** tinka ruošiant tobulus blynus, kiaušinius, kumpį ir vėžiagyvius.
- 15c. Viršutinė vaflių lėkštė** (galima tik su kai kuriais modeliais arba kaip atskiras priedas)
- 15d. Apatinė vaflių plokštė** (galima tik su kai kuriais modeliais arba kaip atskiras priedas): tobuliems vafliams.

- 16. Riebalų rinktuvė:** integruota su prietaisu ir nuimama, kad būtų lengviau valyti.
- 17. Valymo įrankis:** padeda nuvalyti plokštes po naudojimo.
- 18. Vaflių dozavimo taurelė (tik kai kuriuose modeliuose).**

PIRŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Nuo plokštės nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes. Prieš išmesdami pakavimo medžiagą įsitikinkite, kad išėmėte visas naujo prietaiso dalis. Rekomenduojame pasilikti dėžę ir pakuotę, kad būtų galima pakartotinai naudoti ateityje.



Atkreipkite dėmesį: Prieš naudodami nuvalykite pagrindą, dangtį ir rankenėles drėgna šluoste, kad pašalintumėte transportuojant susikaupusias dulkes. Kruopščiai nuvalykite maisto ruošimo plokštes, riebalų rinktuvę ir valymo įrankį. Plokštes, riebalų rinktuvę ir mentelę saugu plauti indaplovėje.



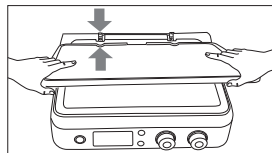
Atkreipkite dėmesį: Pirmą kartą naudojant prietaisą, jis gali skleisti nestiprų kvapą ir šiek tiek dūmų. Tai normalu ir įprasta visiems prietaisams su nelimpančiais paviršiais. Su prietaisu pridėdamas valymo įrankis plokštėms valyti po naudojimo, kai prietaisas visiškai atvėsta (praėjus ne mažiau kaip 30 minučių). Valymo įrankį galima naudoti gaminimo metu kelias sekundes, norint pašalinti maisto likučius ir aliejų. Jei ilgą laiką naudosite įrankį ant dar karštų plokščių, plastikas gali išsilydyti.



Atkreipkite dėmesį: nuimamos kepsninės plokštės (kepsninė ir grotelės) ant prietaiso gali būti sukeistos.

Maisto gaminimo plokščių įdėjimas

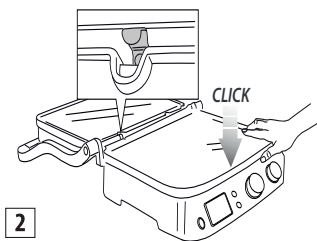
- Prietaisą nustatykite į plokščią padėtį (žr. 1 pav.).



1



- Kiekvieną plokštę galima įstatyti į viršutinį arba apatinį korpusą (žr. 2 pav.).



Plokščių išėmimas

Prietaisą nustatykite į plokščių padėtį.

Raskite plokštės atleidimo mygtukus (3) dešinėje pusėje. Stipriai paspauskite mygtuką, norėdami išimti plokštę iš pagrindo. Laikykite plokštelę abiem rankomis, stumkite ją palei metalines atramas ir išimkite iš pagrindo. Paspauskite kitą atleidimo mygtuką, norėdami išimti antrą plokštę, atlikdami tokius pačius veiksmus.



Nudegimų pavojus!! Maisto ruošimo plokštės išimkite ir keiskite prietaisui atvėsus.

Riebalų rinktuvės padėties nustatymas

Gaminant maistą riebalų rinktuvę reikia įdėti į korpusą, esantį prietaiso galinėje dalyje. Iš maisto varvantis riebalai teka link angos plokštėje ir surenkami rinktuvėje.



Atkreipkite dėmesį: Gaminami maistą dažnai tikrinkite riebalų rinktuvę ir ištraukite ją, kad išvengtumėte per skystų riebalų kiekio.

Baigę gaminti tinkamai išmeskite surinktus riebalus. Riebalų rinktuvę saugu plauti indaplovėje.



Svarbu! Gaminami maistą būkite atidūs.

Norėdami atidaryti prietaisą, laikykite už rankenos, kuri išlieka šalta. Iš aliuminio išlietos dalys labai įkaista, nelieskite jų gaminimo metu ir iškart po to.

Prieš atlikdami bet kokius veiksmus su prietaisu, leiskite jam 30 minučių atvėsti.

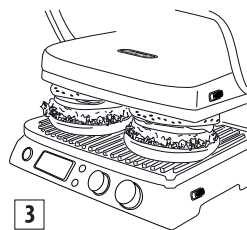
Gaminkite tik į vietą įstatę riebalų rinktuvę. Neištušinkite riebalų rinktuvės, kol prietaisas nėra visiškai atvėšęs. Riebalų rinktuvę ištraukite atsargiai, kad skystis neišsilietų.

MAISTO GAMINIMO PADĖTYS

Kontaktinė kepsninė (uždara padėtis)

- Viršutinė plokštė remiasi į apatinę plokštę. Tai yra pradinė padėtis ir viena iš gaminimo padėčių, kai prietaisas naudojamas kaip kontaktinė kepsninė. Dangtis automa-

tiškai prisitaiko prie ant plokštės esančio maisto storio. Tokiu būdu maistas iš abiejų pusių kepamas tolygiai. Kontaktinė kepsninė puikiai tinka mėsiniams, mėsai be kaulų ir mėsos gabalėliams, daržovėms ir sumuštiniams gaminti. "Kontaktinė" funkcija puikiai tinka greitai ir sveikai ruošti maistą. Naudojant kontaktinę kepsninę, maistas kepa greitai, nes liečiasi su plokštėmis iš abiejų pusių tuo pat metu (žr. 3 pav.).

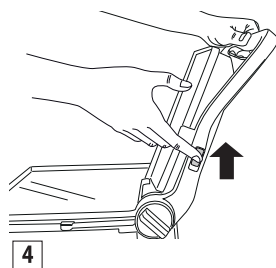


Riebalai nuteka iš maisto per plokštės griovelius ir angą užpakalinėje dalyje ir surenkami riebalų rinktuvėje.

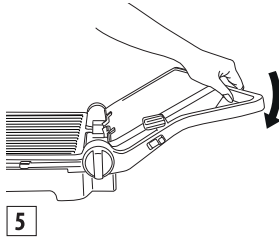
Prietaisas turi specialią rankeną ir lankstą, leidžiančius viršutinę plokštę sureguliuoti pagal maisto storį. Jei vienu metu norite gaminti skirtingus patiekalus, naudodami kontaktinę kepsninę, maisto produktų storis turi būti vienodas, kad dangtis tolygiai užsidarytų.

Atvira kepsninė

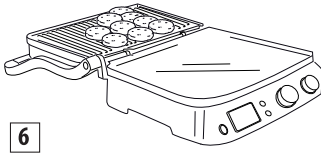
- Viršutinė plokštė yra viename lygyje su apatine plokšte. Apatinė ir viršutinė plokštės yra viename lygyje ir sudaro didelį kepimo paviršių. Šioje padėtyje prietaisą galima naudoti kepimo ant grotelių režimu su kepsninės plokštės arba grotelių plokšte. Norėdami nustatyti prietaisą į šią padėtį, pirmiausia raskite dešinėje esančią lanksto atleidimo svirtį. Laikykite rankeną kairiąja ranka, o dešiniąja pastumkite atleidimo svirtį aukštyn (žr. 4 pav.).



Pastumkite rankeną atgal, kol dangtis bus apverstas plokščioje padėtyje (žr. 5 pav.).



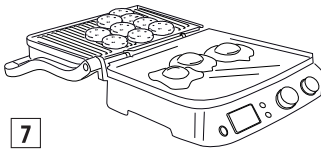
Šiek tiek pakėlus rankeną prieš traukiant atleidimo svirtį sumažės lanksto spaudimas ir naudoti bus lengviau. Prietaisą galima naudoti kaip kepsninę / groteles mėšainiams, kepsniui, vištienai ir žuviai ruošti. Grotelių / kepsninės režimas yra universaliausias. Kepsninės plokštės yra atviroje padėtyje, todėl kepimo paviršius padvigubėja (žr. 6 pav.).



Ant atskirų plokščių galite ruošti skirtingus patiekalus, nemaišydami jų skonį, arba pagaminti daugiau to paties patiekalo.

Kepsninės / grotelių padėtis gali būti naudojama įvairaus storio mėšai kepti, kiekvieną iškepant iki pageidaujamo lygio. Šioje padėtyje gaminamą maistą reikia vartyti.

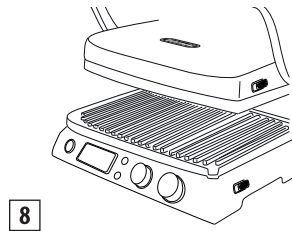
- Prietaisą taip pat galima naudoti kaip grotelių / kepsninės plokštę blynams, kiaušiniams, sūriui, paploteliams, kumpiui ir dešroms pusryčiams ruošti (žr. 7 pav.).



Didelis kepimo paviršius leidžia vienu metu ruošti kelis skirtingus patiekalus arba pagaminti daugiau to paties patiekalo.

Orkaitės kepsninė

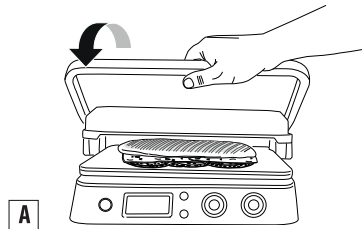
Ši padėtis (žr. 8 pav.) tinka kepti bekontakčiu būdu storiems maisto produktams, kuriuos reikia kepti lėtai ir tolygiai.



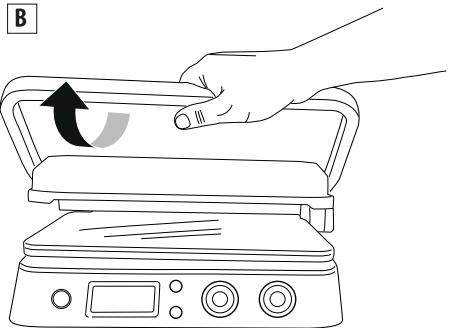
Ji puikiai tinka daržovėms, kuriose yra daug vandens, gaminti, kad vanduo galėtų išgaruoti.

Šią kaitinimo plokštę padėtį taip pat galite naudoti ruošdami minkštus sumuštinis ir patiekalus, kurių nereikia spausti.

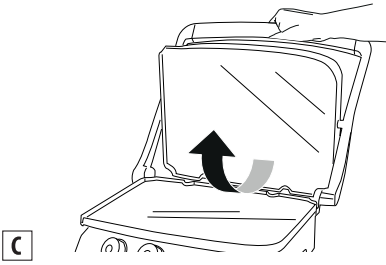
- Uždėkite maistą ant apatinės plokštės.
- Viršutinę plokštę priartinkite prie maisto, laikydami už rankenos (A pav.).



- Pasukite aukščio reguliavimo rankenėlę (6) ties **OVEN GRILL** (B pav.).

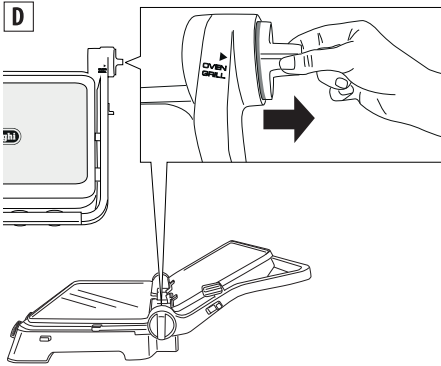


- Viršutinės plokštės padėtis užfiksuota. Yra 4 aukščio reguliavimo padėtys.
- Jei viršutinę plokštę pakelsite labiau, reguliavimo sistema automatiškai atsilaisvins (C pav.).



C

- Nustatčius aukštį, galima toliau reguliuoti ištraukiant rankenėlę ir nustatant naują padėtį (D pav.).



D

NAUDOJIMAS

Veikimas

Tinkamai paruošę prietaisą ir pasiruošę gaminti, galite nustatyti temperatūrą nuo 60 °C iki 230 °C kiekvienai kepimo plokštei (viršutinei ir apatinei) nepriklausomai (naudodami 12 ir 14 termostatų rankenėles).

Paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką ir užsidegs įjungimo lemputė. Priklausomai nuo nustatytos temperatūros, prietaisas įkaista per kelias minutes. Termostatui pasiekus reikiamą temperatūrą, prietaisas pypteli ir yra paruoštas naudoti. Ekране rodoma "READY" (parengta).

Temperatūrą kepimo metu galima keisti bet kada, priklausomai nuo ruošiamo maisto tipo.

Laikmačio funkcija

Kai ekране rodoma "READY", pasirinkite kepimo padėtį (žr. skyrių "Kepimo padėtis"), tada padėkite maistą ant plokščių. Kepimo laiką galima pasirinkti laikmačio mygtukais (9 ir 10); šiuo atveju, pasibaigus kepimo laikui, prietaisas automatiškai išsijungs ir bus rodoma "END". Norėdami vėl įjungti prietaisą, paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką (8). Baigę gaminti, jei nepasirinkote kepimo laiko, išjunkite prietaisą, pa-

spausdami paleidimo / sustabdymo mygtuką arba pasukdami termostato rankenėles (12 ir 14) į išjungimo padėtį.

i Atkreipkite dėmesį: jei laikas nepasirinktas, prietaisas išsijungs automatiškai praėjus 90 minučių naudojimui.

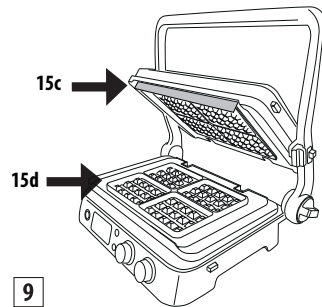
Skrudinimo funkcija

Ši funkcija kelioms minutėms įkaitina viršutinę ir (arba) apatinę plokštę iki aukštesnės temperatūros. Tai puikiai tinka greitai maistui paskrudinti ruošimo pradžioje (idealiai tinka storiems mėsos gabalams). Paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką, tada įkaitinkite plokštes, skrudinimo mygtukus (11 ir 13). Įkaitinimo metu ekrane mirksi "SEAR". Termostatui pasiekus reikiamą temperatūrą, prietaisas pypteli ir ekrane pasirodo "sear". Iškart uždėkite maistą ant plokščių. Ciklas užbaigiamas per kelias minutes ir "sear" ekrane neberodoma.

i Atkreipkite dėmesį: Šią funkciją galima panaudoti po vieną kartą kas 30 minučių. Jei po ciklo paspausite skrudinimo funkciją nepraėjus 30 minučių, ekrane mirksės "sear", tada išsijungs. Operacijos negalima nustatyti valdiklyje.

Vaflių režimas (tik su tam tikrais modeliais)

- Įdėkite vaflių plokštes (15c / 15d), kaip parodyta 1 pav. Atkreipkite dėmesį, kad šiuo atveju plokščių negalima sukeisti, kiekvienos plokštės padėtis turi būti kaip parodyta 9 pav.



9

- Į prietaisą įdėjus apatinę plokštę, ekrane pasirodo **000**.

Pasukite termostato rankenėles ties vaflio nustatymu  ir paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką.

- Prietaisas pradeda įkaitinimo etapą. Termostatui pasiekus reikiamą temperatūrą, prietaisas pypteli ir yra paruoštas naudoti. "READY" (parengta) pasirodo ekrane.

- Sutepkite plokštes nedideliu kiekiu lydytu sviesto
- **Į kiekvieną vaflių sritį įpilkite po vieną dozavimo taurelę.**
- Šiek tiek paskleiskite tešlą ir uždarykite prietaisą.
- Kepkite receptuose nurodytą laiką.
Jei nustatėte laikmatį, gaminimo ciklo pabaigoje pasigirs trys pyptelėjimai, laikmatis nebebus rodomas ir ekrane pasirodys užrašas "END" (pabaiga); prietaisas išsijungs automatiškai. Jei laiko nepasirinksite, paskutinio vaflių kepimo pabaigoje paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką ir išjunkite prietaisą.
- Jei norite iškepti daugiau vaflių, tiesiog užpilkite tešlos ant apatinės vaflių plokštės ir atlikite anksčiau nurodytus veiksmus.



Svarbu! Nuimdami vaflių nuo vaflių plokščių nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali subraižyti nelimpantį paviršių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Vartotojo atliekama priežiūra

- Niekada nenaudokite metalinių valymo įrankių, kurie gali subraižyti plokštes su nelimpančiu paviršiumi. Naudokite medinius arba karščiui atsparaus plastiko įrankius.
- Niekada nepalikite plastikinių įrankių, besiliečiančių su karštomis plokštėmis, įskaitant pridedamą valymo įrankį.
- Tarp patiekalų gaminimo pašalinkite maisto likučius per riebalų išleidimo angą ir surinkite juos riebalų rinktuvėje, tada nuvalykite virtuviniu popieriumi ir pradėkite gaminti kitą patiekalą.
- Prieš valydami prietaisą visada leiskite jam bent 30 minučių atvėsti.

Valymas ir priežiūra



Atkreipkite dėmesį: Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis visiškai atvėsus.

Baigę gaminti, išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo elektros tinklo. Palikite prietaisą bent 30 minučių atvėsti. Specialiu pridedamu įrankiu pašalinkite maisto likučius nuo plokščių. Įrankį galima plauti rankomis arba indaplovėje. Ištuštinkite riebalų rinktuvę. Riebalų rinktuvę galima plauti rankomis arba indaplovėje.


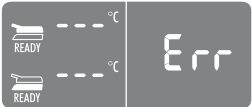

Paspauskite plokštės atleidimo mygtukus (3), norėdami išimti plokštes iš prietaiso. Prieš jas liesdami įsitikinkite, kad jos visiškai atvėsusios. Kepimo plokštes saugu plauti indaplovėje, tačiau dažnai jas ten plaunant gali suprastėti dangos savybės. Todėl rekomenduojama kepimo plokštės

išorę valyti minkšta kempine arba vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste. Plokštėms valyti nenaudokite metalinių įrankių.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Maitinimo įtampa	220 / 240 V – 50 / 60 Hz
Vartojama galia	2000W

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Klaidos pranešimas ekrane	APRAŠYMAS	PROBLEMA	SPRENDIMAS
	<p>Vienos kepimo plokštės temperatūra nekyla.</p>	<p>Elektroninis valdiklis nustatė, kad viena kepimo plokštė nepasiekė tikslinės temperatūros.</p> <p>Kepsninės plokštė netinkamai įstatyta į prietaisą.</p> <p>Kaitinimo elementas kepsninės plokštėje gali būti pažeistas.</p> <p>Kaitinimo elemento jungtis gali būti pažeista.</p> <p>Elektroninis valdiklis gali būti pažeistas.</p> <p>Elektroninis valdiklis nustatė, kad kaitinimo elementas buvo įjungtas per ilgai.</p>	<p>Atjunkite nuo sieninio elektros lizdo. Įsitikinkite, kad kepsninės plokštė tinkamai įstatyta į prietaiso korpusą.</p> <p>Jei tai neišsprendžia problemos, tikriausiai prietaisas sugedęs.</p> <p>Susisiekite su „De’Longhi“ klientų aptarnavimo tarnyba ir praneškite klaidos tipą.</p>
	<p>Viršytas kaitinimo elemento veikimo laikas.</p>	<p>Elektroninis valdiklis nustatė, kad kaitinimo elementas buvo įjungtas per ilgai.</p>	<p>Atjunkite nuo sieninio elektros lizdo. Ant kepsninės plokščių nedėkite per didelių arba šaldytų maisto produktų, nes gali nepakakti kaitinimo elementų galios.</p> <p>Valdiklis 5 sekundes rodo klaidos pranešimą, tada išjungia prietaisą.</p> <p>Prieš naują kepimo ciklą leiskite prietaisui atvėsti.</p>
	<p>Temperatūros zondo gedimas.</p>	<p>Elektroninis valdiklis aptiko temperatūros zondo gedimą.</p>	<p>Atjunkite nuo sieninio elektros lizdo.</p> <p>Temperatūros zondą reikia pakeisti.</p> <p>Susisiekite su „De’Longhi“ klientų aptarnavimo tarnyba ir praneškite klaidos tipą.</p>

	<p>Temperatūros zondo gedimas.</p>	<p>Elektroninis valdiklis aptiko temperatūros zondo gedimą.</p>	<p>Pasižymėkite klaidos numerį. Atjunkite nuo sieninio elektros lizdo. Temperatūros zondą reikia pakeisti. Susisiekite su „De’Longhi“ klientų aptarnavimo tarnyba ir praneškite klaidos tipą.</p>
		<p>Prietaisas neįsijungia.</p>	<p>Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie sieninio elektros lizdo.</p> <p>Prijunkite prietaisą prie kito elektros lizdo.</p> <p>Patikrinkite grandinės pertraukiklį.</p> <p>Jei tai neišsprendžia problemos, tikriausiai prietaisas sugedęs. Kreipkitės į „De’Longhi“ klientų aptarnavimo tarnybą.</p>
		<p>Paspaudus PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką prietaisas neįsijungia.</p>	<p>Abi temperatūros rankenėlės yra 0 padėtyje, o viršutiniame ir apatiniame ekrane rodoma "OFF" (išjungta). Pasukite temperatūros rankenėlę ties norima temperatūra ir paspauskite "START/STOP" (paleisti / sustabdyti).</p>
		<p>Paspaudus skrudinimo mygtukus ekrane mirksi "SEAR" (skrudinti), tada skrudinimo funkcija išsijungia.</p>	<p>Skrudinimo funkciją galima naudoti po vieną kartą per 30 min. kepimo ciklą. Jei bandysite antrą kartą naudoti skrudinimo ciklą nepraėjus 30 minučių, operacija bus atmesta. Palaukite 30 minučių prieš pradėdami naują skrudinimo ciklą.</p>

KEPIMO LENTELĖ

JAUTIENA	STORIS (cm)	Gabaliukų skaičius	KEPIMO LYGIS	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	SKRUDINIMAS	MIN.	TIPS
Kepsnys	0,5 - 1	2	Gerai iškeptas	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	2 - 3	gerai patepkite maistą aliejumi
Kepsnys	0,5 - 1	4	Gerai iškeptas	ATVIRA KEPSNINĖ	briaunotos	230		5 - 6	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite
Filė	3 - 4	4	"Su krauju"	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	4 - 5	gerai patepkite maistą aliejumi
Filė	3 - 4	4	Vidutinis	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	7 - 8	gerai patepkite maistą aliejumi
Filė	3 - 4	4	Gerai iškeptas	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	10 - 11	gerai patepkite maistą aliejumi
Šonkaulių kepsnys	2 - 3	2	Vidutinis	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		4 - 5	gerai patepkite maistą aliejumi
Šonkaulių kepsnys	2 - 3	2	Gerai iškeptas	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		7 - 8	gerai patepkite maistą aliejumi
Šonkaulių kepsnys	2 - 3	4	Vidutinis	ATVIRA KEPSNINĖ	briaunotos	230		10 - 12	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite
Šonkaulių kepsnys	2 - 3	4	Gerai iškeptas	ATVIRA KEPSNINĖ	briaunotos	230		14 - 16	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite
Mėsainis	2 - 3	6	Gerai iškeptas	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	8 - 10	gerai patepkite maistą aliejumi
Kebabas		6	Gerai iškeptas	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		13 - 15	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite

ĖRIENA	STORIS (cm)	Gabaliukų skaičius	KEPIMO LYGIS	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	TIPS
Pjausnys	1,5 - 3	6	Vidutinis	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	10 - 12	gerai patepkite maistą aliejumi, apverskite pjausnį kepimo viduryje
Pjausnys	1,5 - 3	6	Gerai iškeptas	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	12 - 14	


KIAULIENA	STORIS (cm)	Gabaliukų skaičius	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	SKRUDINIMAS	MIN.	TIPS
Kepsnys	1 - 2	4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	7 - 9	gerai patepkite maistą aliejumi
Kepsnys	1 - 2	8	ATVIRA KEPSNINĖ	briaunotos	230		14 - 16	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite
Šonkauliu- kas	< 2,5	4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		9 - 11	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite
Šonkauliu- kas	< 2,5	8	ATVIRA KEPSNINĖ	briaunotos	230		11 - 13	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite
Šonkau- liukai		6 - 8	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	200		20 - 25	apverskite du-tris kartus
Kumpis		4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		1 - 2	
Dešra		8	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	200		16 - 18	pradruskite dešras šakute
Kebabas		6	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		14 - 16	gerai patepkite maistą aliejumi, vieną-du kartus apverskite
Frankfurter		6	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		8 - 10	

VIŠTIENA IR KALAKUTIENA	STORIS (cm)	Gabaliukų skaičius	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	SKRUDINIMAS	MIN.	TIPS
Krūtinėlė	< 1	4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	3 - 4	gerai patepkite maistą aliejumi
Kulšėlė		3	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	200		20 - 25	kepdami vieną-du kartus apverskite
Sparnelis		6	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	200		14 - 16	kepdami vieną-du kartus apverskite
Mėsainis	1.5 - 2	4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	6 - 8	
Mėsainis	1.5 - 2	8	ATVIRA KEPSNINĖ	briaunotos	230	√	14 - 16	kepimo viduryje apverskite
Kebabas		6	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		11 - 13	Kepdami vieną-du kartus apverskite
Frankfurto dešrelės		6	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	230		6 - 8	
Vištiena ant grotelių		1	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunotos	200		40 - 45	Kepdami vieną-du kartus apverskite

DUONA	Gabaliukų skaičius	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	TIPS
Skrebučiai / sumuštiniai	2	ORKAITĖS KEPSNINĖ	glotnios	230	3 - 5	padėkite viršutinę plokštę taip, kad ji liestų duoną, bet jos nesuspaustų
Bandelė	2	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	230	2 - 3	
Duonos riekės	4	ATVIRA KEPSNINĖ	glotnios	230	4 - 5	kepimo viduryje apverskite

DARŽOVĖS	Gabaliukų skaičius	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	TIPS
Pjaustytas baklažanas	1	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	230	4 - 6	gerai patepkite maistą aliejumi
Pjaustyta cukinija	2	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	230	6 - 8	gerai patepkite maistą aliejumi
Saldžiųjų paprikų ketvirčiai	2	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	230	8 - 10	gerai patepkite maistą aliejumi
Pjaustyti pomidorai	1	ATVIRA KEPSNINĖ	glotnios	230	5 - 7	gerai patepkite maistą aliejumi, kepimo viduryje apverskite
Pjaustytas svogūnas	2	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	glotnios	230	5 - 7	gerai patepkite maistą aliejumi, dažnai pamaisykite mentele

ŽUVIS	KIEKIS	Gabaliukų skaičius	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	TIPS
Visa	250 g	1	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	200	8 - 10	gerai patepkite maistą aliejumi
File	500 g	1	ORKAITĖS KEPSNINĖ	briaunos	230	25 - 30	patepkite maistą aliejumi, padėkite viršutinę plokštę taip, kad ji būtų prie pat maisto, bet jo neliestų
Išpjova	450 g	4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	200	8 - 10	gerai patepkite maistą aliejumi
Kebabas	500 g	6	ATVIRA KEPSNINĖ	briaunos	230	10 - 12	gerai patepkite maistą aliejumi; apverskite du-tris kartus
Kalmaras	400 g	1 - 2	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	200	10 - 12	gerai patepkite maistą aliejumi
Krevetės	400 g	10 - 12	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	200	4 - 6	gerai patepkite maistą aliejumi

DESERTAI	Gabaliukų skaičius	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	TIPS
Blynai	4	ATVIRA KEPSNINĖ	glotnios	200	4 - 5	patepkite plokštes sviestu, kepimo viduryje apverskite
VafLIAI	4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	VAFLIAI		4 - 5	patepkite plokštes sviestu
Pjaustytas ananasas	4	KONTAKTINĖ KEPSNINĖ	briaunos	200	5 - 6	patepkite plokštes sviestu

RECEPTAI

PLAKTA KIAUŠINIENĖ, KUMPIS IR SKREBUTIS

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 2 kiaušiniai
- 2 kumpio griežinėliai
- 1 desertinis šaukštelis pieno
- druska ir pipirai pagal skonį
- 2 riekelės duonos skrebučiams

PARUOŠIMAS:

Suplakite kiaušinius su pienu ir druskas, kol susidarys putotas mišinys. Įdėkite lygias kepimo plokštes ir nustatykite ATVIROS KEPSNINĖS režimo padėtį. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma "READY" (parengta), supilkite kiaušinių mišinį ant plokštės kampe ir kepkite 2–3 min., gerai maišydami medine mentele, kad keptų tolygiai. Tuo tarpu ant tos pačios plokštės kepkite kumpio griežinėlius 3–4 min., apverskite maždaug įpusėjus; ant kitos lygios plokštės skrudinkite duoną 3–4 min., apverskite maždaug įpusėjus. Sukomponuokite patiekalą ir patiekite.

SKREBUČIAI IR BAKLAŽANŲ KREMAS

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 1 baklažanas
- 100 g rikotos
- česnako miltelių pagal skonį
- petražolės pagal skonį
- 4 desertiniai šaukšteliai alyvuogių aliejaus
- druska pagal skonį
- pipirai pagal skonį
- 1 prancūziškas batonas

PARUOŠIMAS:

Baklažanus gerai nuplaukite, nulupkite ir supjaustykite storais griežinėliais.

Įdėkite lygių plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma "READY" (parengta), sudėkite baklažanus ant apatinės kepsninės ir kepkite maždaug 8–10 min., kol suminkštės. Supjaustykite baklažaną stambiais griežinėliais ir sudėkite į maišytuvą su rikota, česnakais, smulkintomis petražolėmis, žiupsneliu druskos, pipirų ir aliejumi. Sumaišykite, kad mišinys būtų smulkus ir tolygus. Supjaustykite duoną riekelėmis ir patepkite alyvuogių aliejumi, tada 1–2 minutes kepkite 230 °C temperatūroje ant lygių plokščių KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimu, kol paskrus.

Skrudintą duoną patepkite baklažanų kremu, užpilkite su desertiniu šaukšteliu aliejaus ir patiekite.

MĖSOS, GRAŽGARSCIŲ IR VYŠNINIŲ POMIDORŲ SALOTOS

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 2 gabaliukai veršienos
- 100 g gražgarscių
- 10–12 vyšninių pomidorų
- 100 g granos sūrio gabalėlių
- druska pagal skonį
- alyvuogių aliejus pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite gražgarscių ir vyšninių pomidorų salotas: nuplaukite gražgarstes, padėkite ant švarios šluostės, kad nudžiūtų, ir supjaustykite vyšninius pomidorus į ketvircius. Įstatykite briaunotas plokštes ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimo padėtį. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma READY (parengta), uždėkite aliejumi suteptus veršienos gabaliukus, prispauskite viršutinę plokštę ir kepkite 2–3 min. pagal skonį. Supjaustykite mėsą juostelėmis ir sudėkite ant gražgarscių ir vyšninių pomidorų, pasūdykite pagal skonį ir pridėkite grana sūrio gabaliukų. Pagardinkite trupučiu aliejaus.

KAVOS SKONIO ŠONKAULIŲ KEPSNIAI

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- šonkaulių kepsniai (2 x 250 g)
- alyvuogių aliejus

KAVOS MIŠINIUI:

- 2 arbatiniai šaukšteliai kmynų sėklų
- 2 arbatiniai šaukšteliai kavos pupelių
- 1 desertinis šaukštelis saldžiųjų aitrųjų paprikų
- 1 arbatinis šaukštelis paprikos
- 1 arbatinis šaukštelis rupios druskos
- 1 arbatinis šaukštelis pipirų

PARUOŠIMAS:

Paruoškite kavos mišinį: supilkite kmynų sėklas ir kavą į virtuvės kombainą ir sumalkite į miltelius (ne per smulkus). Supilkite miltelius į dubenėlį, įpilkite kitas sudedamąsias dalis ir gerai sumaišykite.

Šiek tiek patepkite mėsą aliejumi ir pagardinkite prieskoniais, uždenkite ir palikite kambario temperatūroje apie 30 min. Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimo padėtį. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C. Paspauskite

PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką, norėdami įkaitinti kepsninę ir paspauskite abiejų plokščių skrudinimo mygtuką. Kai ekrane nustoja mirksėti SEAR (skrudinimas), mėšą padėkite ant apatinės plokštės, prispauskite viršutinę plokštę ir pagal skonį kepkite 6–8 min. Patiekite karštą.

JAUTIENOS FILĖ SU GRYBŲ PADAŽU

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 4 jautienos filė gabaliukai
- druska pagal skonį
- juodieji pipirai malimui pagal skonį
- 2 česnako skiltelės
- 2 desertiniai šaukštai džono garstyčių
- 60 g sviesto
- alyvuogių aliejus pagal skonį

GRYBŲ PADAŽO SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 30 g sviesto
- 1 desertinis šaukštelis gorgonzolos
- 2 askaloniniai česnakai
- 300 g grybų
- 1/2 mažos stiklinės viskio
- 200 g grietinėlės
- citrinų sultys pagal skonį
- petražolės pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Pagardinkite mėšą druska ir pipirais ir palikite kambario temperatūroje maždaug valandai.

Paruoškite grybų padažą: ištrpinkite sviestą keptuvėje, supilkite susmulkintus askaloninius česnakus ir kepkite 2–3 min. Pridėkite grybus ir kepkite dar 5 min. Supilkite viskį, kepkite 1 min., supilkite stiklinę vandens ir kepkite dar minutę. Supilkite grietinėlę, citrinos sultis, petražoles ir gorgonzolą ir užvirinkite. Gaminkite, kol padažas sutirštės, paruoškite druską ir pipirus ir palikite.

Tuo metu paruoškite pagardą, kurį tepsite ant filė: mažoje keptuvėje ištrpinkite sviestą, garstyčias ir česnaką. Naudokite neaukštą temperatūrą, kol sviestas ištirps. Palaikykite šiltą.

Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C.

Paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką, norėdami įkaitinti kepsninę ir paspauskite abiejų plokščių skrudinimo mygtuką.

Patepkite filė pagardu iš abiejų pusių, tada, kai ekrane nustoja mirksėti SEAR (skrudinimas), padėkite filė apatinės plokštės ir uždarykite kepsninę. Kepkite 6–8 min., pagal skonį ir filė storį. Baigę kepti išimkite filė ir patiekite apipiltą anksčiau paruoštu grybų padažu.

MĖSAINIS SU SKRUDINTA RUGINE DUONA

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 8 riekelės ruginės duonos
- 500 g aukščiausios kokybės jautienos faršo
- 100 g pjaustyto ementalio sūrio
- 2 desertiniai šaukšteliai alyvuogių aliejaus
- 2 pjaustyti svogūnai
- kambario temperatūros sviestas pagal poreikį
- 2 šaukšteliai Vusterio padažo
- druska pagal skonį
- pipirai pagal skonį
- pusė valdomojo šaukšto cukraus

PARUOŠIMAS:

Paruoškite mėšainius: kruopščiai sumaišykite faršą, Vusterio padažą, druską ir pipirus dubenėlyje. Ranka suformuokite 4 maždaug 2 cm storio mėšainius. Nustatykite ATVIROS KEPSNINĖS režimo padėtį ir įdėkite lygią plokštę apačioje, o viršuje – briaunotą. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C.

Norėdami įkaitinti grotelės, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką.

Kai rodoma READY (parengta), pjaustytus svogūnus, pagardintus alyvuogių aliejumi ir cukrumi, padėkite ant apatinės plokštės ir kepkite apie 5–6 min., gerai pamaišydami mentele, kad tolygiai keptų ir suminkštėtų. Tuo pat metu ant kitos plokštės kepkite mėšainius apie 12 min., po maždaug 5–6 min. apverskite (kepimo trukmė priklauso nuo mėšainio storio). Svogūnams baigus kepti nuimkite juos nuo plokštės ir paskrudinkite tik vieną pusę sviestu teptų duonos riekių 1–2 min.

Duonos riekės sudėkite pjaustymo lentelės skrudinta puse į viršų, pabarstykite svogūnais, uždėkite mėšainius ir uždenkite sūriu. Užvožkite sumuštinį duonos riekie skrudinta puse žemyn. Palaukite, kol plokštė vėl įkais, tada įdėkite sumuštinį ir gerai prispauskite viršutinę plokštę.

Pagal skonį kepkite apie 2–3 min.

ĖRIENOS PJAUSNIAI SU BALZAMINIU ACTU IR ROZMARINU

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 6 ėrienos pjausniai
- 10 g smulkintų rozmarinų
- 10 g smulkintų česnakų
- 100 ml balzaminio acto
- 15 g cukraus
- druska pagal skonį
- pipirai pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Visas sudedamąsias dalis gerai sumaišykite pakankamo dydžio inde, uždenkite ir marinuokite ėrieną šaldytuve mažiausiai 1–2 valandas. Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma READY (parengta), sudėkite pjausnius ant apatinės plokštės. Kepkite apie 11–13 min., pagal skonį ir pjausnių storį (rekomenduojama įpusėjus juos apversti, nes kaulas neleidžia viršutinei plokštei liestis su mėsa viršuje). Tuo tarpu garinkite marinatą keptuvėje ir patiekite kaip padažą ant keptų ėrienos pjausnių.

VIŠTIENOS KEBABAI SU MEDUMI IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ KREMU

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 500 g vištienos krūtinėlių

MARINATO SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 1 arbatinis šaukštelis aitriųjų paprikų
- 1 arbatinis šaukštelis kalendrų
- 10 cl alyvuogių aliejaus
- 2 svogūnų laiškai
- 3 skiltelės česnako
- 1 desertinis šaukštelis tarkuotų imbierų
- 1 desertinis šaukštelis cukraus
- 1 desertinis šaukštelis žaliųjų citrinų sulčių
- 1 desertinis šaukštelis rupios druskos
- pipirai pagal skonį

MEDAUS IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ KREMO SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 5 cl kepimo kremo
- 1/2 arbatinio šaukštelio tarkuotų žaliųjų citrinų žievelių
- 1 desertinis šaukštelis žaliųjų citrinų sulčių
- 1 desertinis šaukštelis alyvuogių aliejaus
- 1 desertinis šaukštelis medaus
- druska pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite marinatą: visus ingredientus sudėkite į virtuvės kombainą ir sumaišykite iki tolygaus mišinio. 2 cm dydžio kubeliais supjaustytą vištieną sudėkite ant gilos plokštės ir tolygiai padenkite marinatu. Uždenkite maistine plėvele ir marinuokite 1–2 valandas.

Paruoškite kremą, sumaišydami visas sudedamąsias dalis dubenyje, uždenkite permatoma plėvele ir laikykite šaldytuve. Užverkite vištienos gabalėlius ant kebabo iešmų.

Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma READY (parengta), padėkite kebabus ant apatinės plokštės, prispauskite viršutinę plokštę ir kepkite 11–13 min., vieną–du kartus apversdami. Patiekite karštą kartu su žaliųjų citrinų ir medaus kremu.

PROVANSO STILIAUS VIŠTŲ KOJELĖS

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 3 vištų kojelės (550 g)

MARINATO SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 25 cl sauso balto vyno
- 4 desertiniai šaukšteliai alyvuogių aliejaus
- 3 desertiniai šaukšteliai garstyčių su sėklomis
- 3 desertiniai šaukšteliai balto vyno acto
- 2 desertiniai šaukštai Provanso žolelių
- 2 smulkintos česnako skiltelės
- 2 arbatiniai šaukšteliai rupios druskos
- 1 arbatinis šaukštelis kajeno pipirų

PARUOŠIMAS:

Paruoškite marinatą, sumaišydami visas sudedamąsias dalis dubenyje. Aštrių peiliu įpjaukite mėsingą vištų kojelių kojų dalį keliose vietose, kad šiek tiek atsivertų. Sudėkite kojeles į dubenį su marinatu ir pavartykite, kad abi pusės būtų gerai padengtos; marinuokite 2–3 valandas. Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 210 °C ir viršutinę ties 210 °C. Paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką, norėdami įkaitinti kepsninę. Kai rodoma "READY" (parengta), sudėkite vištos kojeles ant apatinės plokštės, prispauskite viršutinę plokštę ir kepkite apie 20–25 min., 2–3 kartus sukdami. Iškepus sudėkite į lėkštę ir patiekite.

KEPTOS KREKETĖS

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 16–20 krevečių

MARINATO SUDEDAMOSIOS DALYS:

- petražolės pagal skonį
- 2 citrinos
- druska pagal skonį
- pipirai pagal skonį
- 2 česnako skiltelės

PARUOŠIMAS:

Paruoškite marinatą: susmulkinkite česnakus ir petražoles, pridėkite citrinų sulčių, druskos ir pipirų.

Nuplaukite krevetes, gerai nusausinkite ir marinuokite bent pusvalandį.

Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą.

Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 210 °C, o viršutinę – ties 210 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma READY (parengta), padėkite nusausintas krevetes ant apatinės plokštės, prispauskite viršutinę plokštę ir kepkite 4–6 min.

Patiekdami dekoruokite lėkštę citrinų griežinėliais ir žaliomis salotomis.

KEPTA LAŠIŠA SU JOGURTO PADAŽU

SUEDAMOSIOS DALYS:

- 500 g lašišų filė
- alyvuogių aliejus pagal skonį

PADAŽO SUEDAMOSIOS DALYS:

- 250 g graikiško jogurto
- 1 česnako skiltelė
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 žiupsnelis cukraus
- 20 g laiškinių česnakų
- 20 g petražolių
- baltieji pipirai pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite padažą: nuplaukite petražoles ir laiškinius česnakus, kruopščiai nusausinkite, česnakus smulkinkite atskirai.

Supilkite jogurtą į dubenėlį, pridėkite žolelių, česnakų, druskos, cukraus ir pipirų bei sumaišykite į vientisą kremą. Įdėkite į šaldytuvą ir palikite bent 30 min.

Įdėkite lygių plokščių rinkinį ir nustatykite ORKAITĖS KEPSNINĖS režimą.

Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 230 °C, o viršutinę – ties 230 °C.

Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką.

Kai rodoma READY (parengta), padėkite anksčiau aliejumi pateptą filė ant apatinės plokštės, uždarykite viršutinę plokštę ORKAITĖS KEPSNINĖS režime (kuo arčiau maisto produkto, jo neliečiant) ir kepkite apie 25–30 min. (siekdami geriausių rezultatų, lašišą pasukite 180 ° kampu maždaug įpusėję, nes galinėje dalyje plokštė yra arčiau maisto).

Iškeptą lašišą padėkite į servavimo lėkštę ir patiekite su jogurto padažu.

KEPTAS KALMARAS

SUEDAMOSIOS DALYS:

- 400 g didelio kalmaro
- 1 citrina
- 1 šakelė petražolės
- alyvuogių aliejus pagal skonį
- raudonėliai pagal skonį
- druska pagal skonį
- aitriųjų paprikų milteliai pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite kalmarą pašalindami vidurius, galvą ir kaulą, tada kruopščiai nuplaukite.

Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą.

Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 210 °C, o viršutinę – ties 210 °C.

Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką.

Kai rodoma READY (parengta), padėkite prieš tai aliejumi pateptą kalmarą ant apatinės plokštės, prispauskite viršutinę plokštę ir kepkite 10–12 min.

Paruoškite pagardą dubenėlyje, sumaišydami aliejų su smulkintomis petražolėmis, citrinų sultimis, žiupsneliu raudonėlio, druskos ir žiupsneliu aitriųjų paprikų.

Iškeptą kalmarą išimkite iš kepsninės ir pagardinkite padažu. Sukomponuokite patiekalą ir patiekite.

BANANŲ BLYNAI

SUEDAMOSIOS DALYS:

- 1 bananas
- 2 kiaušiniai (1 visas + 1 baltymas)
- 150 ml pieno
- 100 g paprastų miltų
- 70 g sviesto
- druska pagal skonį
- 1 desertinis šaukštelis cukraus
- 16 g kepimo miltelių

PARUOŠIMAS:

Nulupkite bananą ir gerai sutrinkite šakute.

Suplakite visą kiaušinį ir cukrų dubenėlyje ir lėtai supilkite pieną, visą laiką maišydami. Įpilkite 50 g lydyto sviesto, tada po truputį pridėkite su kepimo milteliais sumaišytus miltus ir žiupsnelį druskos, po to – sutrintą bananą. Gerai sumaišykite visas suvedamąsias dalis ir 10 min. palaikykite mišinį šaldytuve. Tuo metu suplakite kiaušinio baltymą, kol sustandės.

Išimkite mišinį iš šaldytuvo ir sumaišykite su plaktu kiaušinio baltymu švelniais judesiais iš apačios į viršų. Įdėkite lygias kepimo plokštes ir nustatykite ATVIROS KEPSNINĖS režimo

padėtį. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 200 °C, o viršutinę – ties 200 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma READY (parengta), sutepkite plokštes trupučiu sviesto ir įpilkite 1–2 desertinius šaukštelių blynų mišinio, greitai paskleiskite ant paviršiaus, kad susidarytų apskritimas. Kepkite virti apie 2 minutes, kol pamatysite burbuliukus ant viso blyno paviršiaus, tada apverskite ir kepkite kitą pusę apie 2 minutes. Blynus galima patiekti įvairiai: su šokoladiniu kremu, klevų sirupu, šviežiomis gervuogėmis, šokolado gabaliukais, medumi, plakta grietinėle ir cukraus glajumi.

KEPTAS ANANASAS SU LEDAIS

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 1 ananasas
- medus, pagal poreikį
- cukranendrių cukrus, pagal poreikį
- šviežia mėta, pagal poreikį
- cukraus glajus, pagal poreikį
- vaniliniai ledai, pagal poreikį

PARUOŠIMAS:

Paimkite ananasą, nuimkite lapus ir nulupkite. Supjaustykite 1–2 cm storio griežinėliais ir kiekvieną griežinėlių pabarstykite cukranendrių cukrumi iš abiejų pusių. Įdėkite briaunotų plokščių rinkinį ir nustatykite KONTAKTINĖS KEPSNINĖS režimą. Nustatykite apatinę termostato rankenėlę ties 200 °C, o viršutinę – ties 200 °C. Norėdami įkaitinti groteles, paspauskite PALEIDIMO / SUSTABDYMO mygtuką. Kai rodoma "READY" (parengta), medumi patepkite ananasą iš abiejų pusių ir padėkite ant kepsninės. Uždarykite kepsninę ir kepkite 5–6 min.

Iškeptus griežinėlius padėkite ant serviravimo lėkštės, papuoškite šviežiais mėtų lapais, pabarstykite cukraus glajumi ir patiekite su ledais.

KLASIKINIAI VAFLIAI

KIEKIS: 8 vafLIAI

PARUOŠIMAS: 10 min.

KEPIMO LAIKAS: 10 min.

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 2 puodeliai (460 g) universalių miltų
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 4 arbatiniai šaukšteliai (10 g) kepimo miltelių
- 2 arbatiniai šaukšteliai (30 g) baltojo cukraus
- 2 kiaušiniai
- 1 1/2 puodelio (345 ml) šilto pieno
- 1/3 puodelio (75 g) lydyto sviesto
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

PARUOŠIMAS:

Dideliame dubenėlyje sumaišykite miltus, druską, kepimo miltelius ir cukrų, tada padėkite į šalį. Atskirame dubenėlyje suplakite kiaušinius. Įmaišykite pieną, sviestą ir vanilę. Miltų mišinį supilkite į pieno mišinį ir plakite, kol susimaišys. Įkaitinkite vaflių keptuvę.

Kai rodoma READY (parengta), vaflių keptuvę padenkite lydytu sviestu arba nelipniu kepimo purškalu ir ant kiekvienos kepimo srities užpilkite po dozavimo taurelę, naudokite šaukštą, jei reikia. Paskleiskite mentele. Kepkite vaflius kol pageltonuos ir taps traškūs (5 min.). Kartokite, kol sunaudosite visą mišinį.

Patiekite iškart.

BELGIŠKI VAFLIAI

KIEKIS: 10–12 vaflių

PARUOŠIMAS: 15 min.

KEPIMO LAIKAS: 15 min.

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 2 puodeliai (460 g) miltų tortams
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- 2 arbatiniai šaukšteliai (5 g) kepimo miltelių
- 2 arbatiniai šaukšteliai (30 g) baltojo cukraus
- 4 kiaušiniai
- 2 puodeliai (460 g) šilto pieno
- 1/3 puodelio (70 g) lydyto sviesto
- 1/2 arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto

PARUOŠIMAS:

Dideliame dubenėlyje sumaišykite miltus, druską ir kepimo miltelius; padėkite į šalį. Atskirame dubenėlyje suplakite kiaušinių trynius ir cukrų, kol cukrus visiškai ištirps.

Supilkite vanilės ekstraktą, lydytą sviestą ir pieną į kiaušinius ir sumaišykite.

Sumaišykite kiaušinių ir pieno mišinį su miltų mišiniu ir plakite, kol sumaišysite. Nemaišykite per daug. Trečiame dubenėlyje apie 1–2 minutes plakite kiaušinių baltymus elektriniu maišytuvu, kol susidarys minkšti iškilimai. Gumine mentele švelniai įterpkite kiaušinio baltymus į vaflių tešlą. Nemaišykite per daug. Įkaitinkite vaflių keptuvę.

Kai rodoma READY (parengta), vaflių keptuvę padenkite lydytu sviestu arba nelipniu kepimo purškalu ir ant kiekvienos kepimo srities užpilkite po dozavimo taurelę, naudokite šaukštą, jei reikia. Paskleiskite mentele. Kepkite vaflius kol pageltonuos ir taps traškūs (5 min.). Kartokite, kol sunaudosite visą mišinį.

Patiekite iškart.

ŠOKOLADINIAI IR CINAMONO VAFLIAI

KIEKIS: 8–10 vaflių

PARUOŠIMAS: 10 min.

KEPIMO LAIKAS: 15 min.

SUDEDAMOSIOS DALYS:

- 2 puodeliai (460 g) paprastų miltų
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis (3 g) kepimo miltelių
- 3/4 puodelio (170 g) baltojo cukraus
- 2 kiaušiniai
- 1 1/2 puodelio (345 ml) šilto pieno
- 80 g sviesto
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 140 g tamsaus šokolado
- 1/4 puodelio (60 g) kakavos miltelių
- 2 arbatiniai šaukšteliai (6 g) cinamono

PARUOŠIMAS:

Šokoladą ir sviestą įdėkite į mikrobangų krosnelei tinkamą dubenėlį ir 30 sekundžių kaitinkite maksimalia galia. Maišykite ir tęskite, kol šokoladas ir sviestas ištirps ir mišinys bus tolygus, padėkite į šalį ir leiskite šiek tiek atvėsti.

Suplakite kiaušinius, pieną ir vanilę dideliame dubenyje ir išmaišykite atvėsintame šokolado mišinyje, kol mišinys taps vientisas.

Suberkite miltus, cukrų, kakavos miltelius, cinamoną, kepimo miltelius ir druską į didelį dubenį. Miltų mišinį supilkite į kiaušinių mišinį ir plakite, kol bus beveik tolygus su vos keliais gabalėliais. Įkaitinkite vaflių keptuvę.

Kai rodoma READY (parengta), vaflių keptuvę padenkite lydytu sviestu arba nelipniu kepimo purškalu ir ant kiekvienos kepimo srities užpilkite po dozavimo taurelę, naudokite šaukštą, jei reikia. Paskleiskite mentele. Kepkite vaflius kol pageltonuos ir taps traškūs (5 min.). Kartokite, kol sunaudosite visą mišinį. Patiekite iškart.

SVARĪGI BRĪDINĀJUMI

Drošības brīdinājumi



Bīstami!

Brīdinājuma neievērošana var izraisīt dzīvību apdraudošu elektrošoka traumu.

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārlicinieties, vai:
- ierīces datu plāksnītē norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam;
- elektrotīkla kontaktligzda ir iezemēta, un tās nominālais strāvas stiprums ir 16 A.
- Profesionāla vai neatbilstoša lietošana vai drošības norādījumu neievērošana atbrīvo ražotāju no jebkādas atbildības.
- Raugieties, lai elektrības vads nesa-skartos ar ierīces daļām, kas lietošanas laikā kļūst karstas. Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no visiem riskiem, tas jānomaina ražotājam vai ražotāja klientu apkalpošanas dienestam.
- Pirms ierīces novietošanas uzglabāšanai, ēdiena gatavošanas plātņu noņemšanas vai tīrīšanas un apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Pārlicinieties, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi.
- Nekad nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
- Šo ierīci nedrīkst darbināt ar taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Izmantojiet tikai tādus vadu pagarinātājus, kas atbilst spēkā esošajiem drošības noteikumiem un standartiem. Raugieties, lai tie būtu labā darba stāvoklī ar atbilstošu šķērs griezumam.
- Nekad neatvienojiet ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas, velkot vadu.



Svarīgi!

Brīdinājuma neievērošana var izraisīt traumu vai ierīces bojājumus.

- Šī ierīce ir paredzēta ēdiena gatavošanai. To nekādā gadījumā nedrīkst izmantot citiem mērķiem, pārveidot vai sabojāt.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecības vajadzībām. To nav paredzēts izmantot šādās vietās: personāla virtuves telpas veikalos, birojos un citās darba vidēs; lauku

saimniecībās; pie klientiem viesnīcās, moteļos un citu veidu dzīvojamās vidēs; gultasvietas un brokastu tipa naktsmītnēs.

- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai apmācītas lietot ierīci droši un izprot attiecīgos apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotalāties ar ierīci.
- Bērni nedrīkst tīrīt un apkopt ierīci, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti. Glabājiet ierīci un tās elektrības vadu vietā, kurai nevar piekļūt astoņus gadus veci un jaunāki bērni.
- Kad ierīce darbojas, neatstājiet to bērniem pieejamā vietā vai bez uzraudzības.
- Nekad nelietojiet ierīci bez ēdiena gatavošanas plātnēm.
- Pirms nolikšanas uzglabāšanai nogaidiet, līdz ierīce ir pilnīgi auksta.
- Lietošanas laikā nepārvietojiet ierīci.



Apdegumu bīstamība!

Neievērojot brīdinājumu, var apdedzināties vai applaucēties.

- Kad ierīce darbojas, ārējās virsmas var kļūt ļoti karstas. Ja nepieciešams, vienmēr izmantojiet rokturi (2) vai krāsns cimds.
- Ēdiena gatavošanas plātnes noņemiet vai nomainiet tikai tad, kad ierīce ir pilnībā atdzisusi.



Ievērojiet!

Šis simbols norāda ieteikumus un svarīgu informāciju lietotājam.

- Lai izvairītos no aizdegšanās riska, negatavojiet ēdiena, kas ietīts plastmasas plēvē vai alvas folijā, vai plastmasas maisījumus.



Šī ierīce atbilst EK Regulai Nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Ierīces iznīcināšana



Ierīci nedrīkst iznīcināt kopā ar sadzīves atkritumiem, tā ir jānogādā atbilstošā atkritumu šķirošanas un pārstrādes centrā.

APRAKSTS

- Pamatne un vāks:** cieta nerūsējošā tērauda konstrukcija ar elastīgu vāku.
- Rokturis:** stingrs liets metāla rokturis, augšējās plātnes/vāka regulēšanai atbilstoši ēdiena biezumam.
- Plātnes atbrīvošanas pogas:** spiediet, lai atbrīvotu un noņemtu plātņi.
- Grila plātņu bloķēšanas/atbrīvošanas ierīce**
- Enģu atbrīvošanas svira:** ļauj ierīci pilnībā atvērt, lai gatavotu plakanā pozīcijā.
- Augstuma regulēšanas poga:** augšējās plātnes/vāka fiksēšanai vajadzīgajā augstumā, lai gatavotu pārtikas produktus, kas nav jāsaspiež.
- Ieslēgta stāvokļa lampiņa**
- Ieslēgšanas/izslēgšanas poga.**
- Laika poga ▼:** gatavošanas laika regulēšanai (samazināšana).
- Laika poga ▲:** gatavošanas laika regulēšanai (palielināšana).
- Apbrūnināšanas poga "Sear" apakšējai plātnei.**
- Apakšējās plātnes termostata iestatīšanas poga:** temperatūras iestatīšanai no 60 °C līdz 230 °C vai apakšējās plātnes izslēgšanai.
- Apbrūnināšanas poga "Sear" augšējai plātnei.**
- Augšējās plātnes termostata iestatīšanas poga:** temperatūras iestatīšanai no 60 °C līdz 230 °C vai augšējās plātnes izslēgšanai.
- Noņemamās plātnes:** nepiedegošas, drīkst mazgāt trauku mašīnā, viegli tīrāmas. **ATKARĪBĀ NO MODEĻA PLĀTŅU SKAITS UN VEIDS VAR ATŠKIRTIES.**
- Grila plātnes:** lieliski piemērotas steiku, hamburgeru, vistas gaļas un dārzeņu grilēšanai.
- Pannas plātnes:** perfektu pankūku, olu, bekona un čaulgliemju pagatavošanai.
- Augšējā vafeļu plātne** (pieejama tikai dažiem modeļiem vai kā atsevišķs papildpiederums)
- Apakšējā vafeļu plātne** (pieejama tikai dažiem

modeļiem vai kā atsevišķs papildpiederums): perfektu vafeļu pagatavošanai.

- Tauku paplāte:** integrēta ierīcē un noņemama, lai to varētu viegli tīrīt.
- Tīrīšanas rīks:** palīdz tīrīt plātnes pēc lietošanas.
- Vafeļu miklas dozēšanas krūze (tikai dažiem modeļiem).**

SAGATAVOŠANA PIRMAJAI LIETOŠANAI

Noņemiet no plātnes visu iepakojumu un etiķetes. Pirms iepakojuma materiāla izmešanas pārlecinieties, vai visas jaunās ierīces daļas ir izņemtas. Iesakām saglabāt kārbu un iepakojumu atkārtotai izmantošanai nākotnē.



Ievērojiet: Pirms lietošanas ar mitru drānu notīriet pamatni, vāku un iestatīšanas pogas, lai atbrīvotos no transportēšanas laikā uzkrātajiem putekļiem.

Rūpīgi notīriet ēdiena gatavošanas plātnes, tauku paplāti un tīrīšanas rīku. Plātnes, tauku paplāti un lāpstiņu drīkst mazgāt trauku mašīnā.



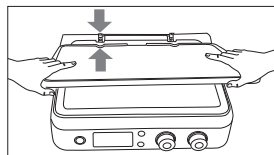
Ievērojiet: Pirmo reizi lietojot ierīci, tā var izdalīt vieglu smaku un mazliet dūmot. Tas ir normāli un ierasti visām ierīcēm ar nepiedegošām virsmām. Ierīcei ir tīrīšanas rīks, ko izmanto plātņu tīrīšanai pēc tam, kad ierīce pēc lietošanas ir pilnībā atdzisusi (vismaz pēc 30 minūtēm). Tīrīšanas rīku dažas sekundes var izmantot gatavošanas laikā, lai noņemtu atlikušos pārtikas produktus un eļļu. Rīku ilgstoši izmantojot uz plāksnēm, kas vēl ir karstas, plastmasa var izkust.



Ievērojiet: noņemamās grila plātnes (grils un panna) var pilnībā nomainīt uz ierīces.

Ēdiena gatavošanas plātņu ievietošana

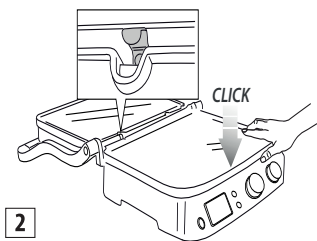
- Novietojiet ierīci plakanā pozīcijā (sk. 1. attēlu).



1



- Katru plātņi var ievietot vai nu augšējā, vai apakšējā korpusā (sk. 2. attēlu).



Plātņu izņemšana

Novietojiet ierīci plakanā pozīcijā.

Atrodiet plātņu atbrīvošanas pogas (3) labajā pusē. Pārliecinoši piespiediet pogu, lai izstumtu plātņi no pamatnes. Turiet plātņi ar abām rokām, bīdīet to gar metāla balstiem un izņemiet no pamatnes. Piespiediet otru atbrīvošanas pogu, lai, veicot tās pašas darbības, noņemtu otru plātņi.

⚠ Apdegumu bīstamība! Ēdiena gatavošanas plātņes noņemiet vai nomainiet tikai tad, kad ierīce ir atdzisusi.

Tauku paplātes novietošana

Ēdiena gatavošanas laikā tauku paplātei jābūt ievietotai tās korpusā ierīces aizmugurē. No ēdiena tekošie tauki tiek novadīti uz plātņes cauruma pusi un tiek savākti paplātē.

i Ievērojiet: Gatavošanas laikā regulāri pārbaudiet tauku paplāti un izvelciet to, lai izvairītos no pārmērīgas tauku pieplūdes.

Pēc gatavošanas atbilstoši izmetiet savāktos taukus. Tauku paplāti drīkst mazgāt trauku mašīnā.

⚠ Svarīgi! Gatavojot ēdiena, rīkojieties uzmanīgi. Lai atvērtu ierīci, turiet rokturi, kas paliek auksts. Spiedienlietās alumīnija detaļas kļūst ļoti karstas, nepieskarīties tām gatavošanas laikā un tūlīt pēc gatavošanas. Pirms jebkādam darbībām ar ierīci, ļaujiet tai atdzist vismaz 30 minūtes.

Gatavojiet ēdiena tikai ar ievietotu tauku paplāti. Neiztukšojiet tauku paplāti, kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi. Izvelkot tauku paplāti, rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no šķīdruma izliešanas.

ĒDIENA GATAVOŠANAS POZĪCIJAS

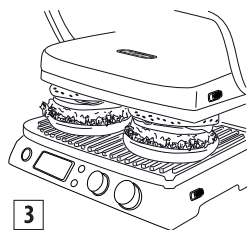
Kontaktgrīls (aizvērts stāvoklis)

- Augšējā plātne balstās uz apakšējās plātņes. Šī ir sākuma pozīcija un arī viena no gatavošanas pozīcijām,

izmantojot ierīci kā kontaktgrīlu. Vāks automātiski pielāgojas ēdiena biezumam uz plātņes.

Tādējādi ēdiena tiks gatavots vienmērīgi no abām pusēm.

Kontaktgrīls ir lieliski piemērots hamburgeru, atkaulotas gaļas un plānu gaļas šķēļu, dārzeņu un sviestmaižu gatavošanai. "Kontakta" funkcija ir lieliski piemērota ātrai un veselīgai ēdiena pagatavošanai. Lietojot kontaktgrīlu, ēdiena var pagatavot ātri, jo tas vienlaikus saskaras ar plātņēm no abām pusēm (sk. 3. attēlu).

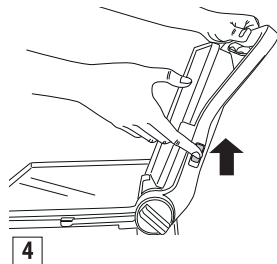


Taukus no ēdiena notecina un savāc plātņēs izveidotās gropes un caurums aizmugurē, tālāk savācot tos tauku paplātē.

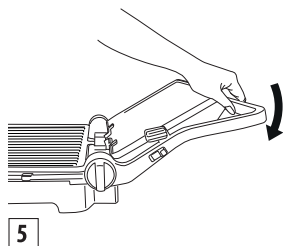
Ierīce ir īpašs rokturis un eņģe, kas ļauj noregulēt augšējo plātņi atbilstoši ēdiena biezumam. Ja kontaktgrīlā vēlaties vienlaikus gatavot vairākus dažādu veidu ēdienus, tiem jābūt vienādi bieziem, lai vāku varētu aizvērt vienmērīgi.

Atvērtais grīls

- Augšējā plātne ir vienā līmenī ar apakšējo plātņi. Gan apakšējās, gan augšējās plātņes ir vienā līmenī, veidojot lielu ēdiena gatavošanas virsmu. Šādā stāvoklī ierīci var izmantot atvērta grīla režīmā ar grīla plāksni vai pannas plāksni. Lai ierīci novietotu šādā stāvoklī, vispirms atrodiet eņģu atbrīvošanas sviru labajā pusē. Turiet rokturi ar kreiso roku un ar labo roku bīdīet atbrīvošanas sviru uz augšu (sk. 4 attēlu).

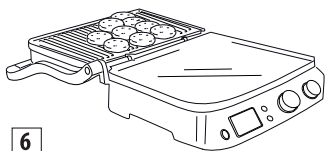


Spiediet rokturi atpakaļ, līdz vāks ir novietojies ar virsmu uz leju plakanā pozīcijā (sk. 5. attēlu).



5

Nedaudz paceļot rokturi pirms atbrīvošanas sviras vilkšanas, tiek samazināts spiediens uz eņģi un atviegota darbība. Ierīci var izmantot kā grilu/atvērtu grilu, lai pagatavotu hamburgerus, steikus, vistu un zivis. Grila/atvērta grila režīmam ir visdaudzveidīgākās izmantošanas iespējas. Grila plātnes ir atvērta stāvoklī, divkāšojot ēdiena gatavošanas virsmu (sk. 6. attēlu).

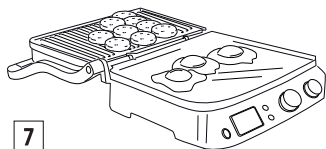


6

Uz atsevišķajām plātnēm var gatavot vairākus dažādus ēdienus, nesajaucot garšas, vai arī pagatavot lielāku daudzumu viena ēdiena.

Grila/atvērta grila pozīciju var izmantot, lai grilētu atšķirīga biezuma gaļas šķēles, katram no tām izvēloties vajadzīgo gatavības līmeni. Šādā stāvoklī gatavošanas laikā ēdiens ir jāapgriež.

- Ierīci var izmantot arī kā pannas/atvērta grila plātni, lai brokastīm pagatavotu pankūkas, olas, sieru, dažādus produktus miklā, bekonu un desiņas (sk. 7. attēlu).

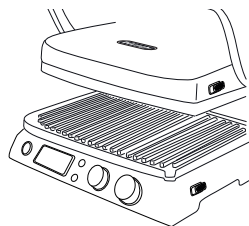


7

Lielā gatavošanas virsma ļauj vienlaikus pagatavot vairākus dažādus ēdienus vai arī pagatavot lielāku daudzumu viena ēdiena.

Krāsns grils

Šī pozīcija (sk. 8. attēlu) ir piemērota grilēšanai bez saskares, lai pagatavotu biezus pārtikas produktus, kas jāapcep lēni un vienmēri.

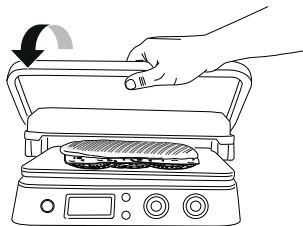


8

Tā ir lieliski piemērota dārzeņu ar augstu ūdens saturu pagatavošanai, lai ūdens varētu iztvaikot.

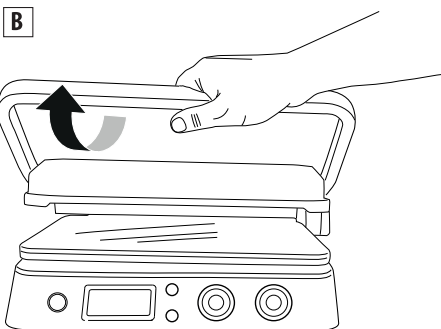
Šo karstās plātnes pozīciju var izmantot arī mikstu sviestmaižu un tādu pārtikas produktu pagatavošanai, kuri nav jāaspiež.

- Novietojiet ēdiena uz apakšējās plātnes.
- Pietuviniet augšējo plāksni pie ēdiena, turot rokturi (A att.).



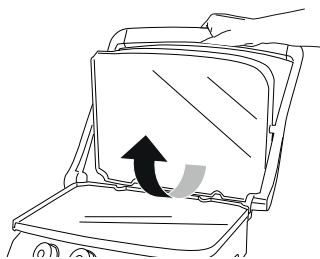
A

- Pagrieziet augstuma regulēšanas pogu (6) uz **OVEN GRILL** (B attēls).



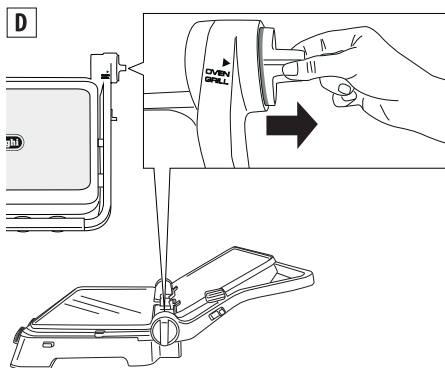
B

- Augšējā plātnē ir fiksēta pozīcijā. Iespējamas 4 augstuma regulēšanas pozīcijas.
- Paceļot augšējo plāksni augstāk, tiks automātiski atbrīvota regulēšanas sistēma (C att.).



C

- Kad augstums ir iestatīts, regulēšanu var turpināt, izvelkot pogu un iestatīt jaunu pozīciju (D att.).



D

LIETOŠANA

Darbība

Kad ierīce ir pareizi sagatavota un varat sākt gatavot ēdiena, katrai grila plātnēi (augšējai un apakšējai) neatkarīgi (izmantojot termostata iestatīšanas pogu 12 un 14) var iestatīt temperatūru no 60 °C līdz 230 °C.

Spiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, un iedegsies ieslēgta stāvokļa lampiņa. Ierīce uzkarst dažas minūtes atkarībā no iestatītās temperatūras. Kad termostats sasniedz nepieciešamo temperatūru, ierīce atskaņo pikstienu un ir gatava lietošanai. Displejā parādās gatavības ziņojums "READY".

Temperatūru var mainīt jebkurā ēdiena gatavošanas brīdī atkarībā no gatavojamā ēdiena veida.

Taimera funkcija

Kad displejā parādās ziņojums "READY", izvēlieties ēdiena gatavošanas pozīciju (sk. sadaļu "Gatavošanas pozīcija") un pēc tam novietojiet ēdiena uz plātnēm. Gatavošanas laiku var izvēlēties, spiežot taimera pogas (9 un 10). Šajā gadījumā, beidzoties gatavošanas laikam, ierīce automātiski izslēgsies un displejā parādīsies ziņojums "END". Lai atkal ieslēgtu ierīci, spiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (8). Kad ēdiena ir pagatavots, ja nesaat izvēlēties gatavošanas laiku, izslēdziet

ierīci, spiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, vai pagrieziet termostata iestatīšanas pogu (12 un 14) izslēgtā pozīcijā.



Ievērojiet: ja laiks nav izvēlēts, ierīce pēc 90 minūšu ilgas darbības automātiski izslēgsies.

Aprūrināšanas funkcija

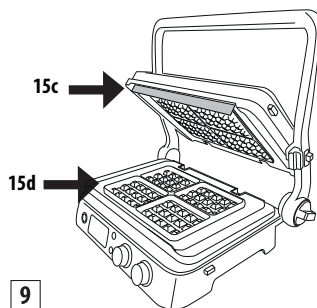
Šī funkcija dažas minūtes uzkaršē augšējās un/vai apakšējās plātnes līdz augstākai temperatūrai. Tā ir lieliski piemērota ēdieniem, kurus vajag ātri aprūrināt gatavošanas sākumā (lieliski piemērota biežai gaļai). Spiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, pēc tam uzkaršējiet plātnes, spiežot aprūrināšanas pogas (11. un 13.). Uzkaršēšanas laikā displejā mirgo ziņojums "SEAR". Kad termostats sasniedz nepieciešamo temperatūru, ierīce atskaņo pikstienu un displejā parādās uzraksts "SEAR". Nekavējoties uzlieciet ēdiena uz plātnēm. Cikls ir pabeigts dažās minūtēs, un ziņojums "SEAR" pazūd no displeja.



Ievērojiet: Šo funkciju var izmantot tikai vienu reizi katrās 30 minūtēs. Ja pēc cikla izpildes 30 minūšu laikā nospiedīsiet aprūrināšanas funkciju un displejā mirgos "SEAR", neturpiniet šo darbību. Darbību nevar iestatīt vadības panelī.


Vafeļu režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)

- Ievietojiet vafeļu plātnes (15c/15d), kā parādīts 1. attēlā. Ņemiet vērā, ka šajā gadījumā plātnes nav savstarpēji aizvietošanas katras plāksnes novietojumam jābūt tādām, kā parādīts 9. attēlā.



9

- Kad ierīcē ir ievietota apakšējā plāksne, displejā parādās **000**.

Pagrieziet termostata iestatīšanas pogu līdz vafeļu iestatījumam  un piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

- Ierīce sāk priekšsildīšanas fāzi. Kad termostats sasniedz nepieciešamo temperatūru, ierīce atskaņo pikstienu un ir gatava lietošanai. Gatavības ziņojums "READY" parādās displejā.

- Viegli ieziediet plātnes ar izkausētu sviestu
- **Katrā vafeļu zonā ielejiet vienu dozēšanas krūzi miklas.**
- Nedaudz izlīdziniet miklu un aizveriet ierīci.
- Gatavojiet receptēs norādīto laiku.
Ja iestatīsit taimerī, gatavošanas cikla beigās atskanēs trīs pikstieni, taimeris pazudīs un displejā parādīsies beigu ziņojums "END"; ierīce automātiski izslēgsies. Ja laiku neiestatīsit, pēc pēdējās vafeles cepšanas nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci.
- Lai pagatavotu papildu vafeles, vienkārši ielejiet apakšējā vafeļu plātnē miklu un izpildiet iepriekš minētās darbības.



Svarīgi! Noņemot vafeli no vafeļu plātnēm, neizmantojiet metāla instrumentus, jo tie var saskrāpēt nepiedegošo virsmu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Lietotāja veikta apkope

- Nekad neizmantojiet metāla tīrīšanas rīkus, kas var saskrāpēt nepiedegošās plātnes. Izmantojiet koka vai karstumizturīgus plastmasas darbarīkus.
- Nekad neatstājiet saskarē ar karstajām plātnēm plastmasas instrumentus, ieskaitot komplektā iekļauto tīrīšanas rīku.
- Pēc viena ēdiena gatavošanas un nākamā ēdiena gatavošanas iztīriet pārtikas atlikumus no tauku drenāžas cauruma un savāciet tos tauku paplātē, pēc tam notīriet ar virtuves papīra dvieli un turpiniet ar nākamo gatavošanas darbību.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atstājiet ierīci atdzist vismaz 30 minūtes.

Tīrīšana un kopšana



Ievērojiet: Pirms ierīces tīrīšanas pārliedzieties, vai tā ir pilnībā atdzisusi.

Ēdiena gatavošanas beigās izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Atstāj ierīci atdzist vismaz 30 minūtes. Izmantojiet pievienoto īpašo rīku, lai noņemtu pārtikas atliekas no plātnēm. Šo rīku var mazgāt ar rokām vai trauku mašīnā. Iztukšojiet tauku paplāti. Tauku paplāti var mazgāt ar rokām vai trauku mašīnā.


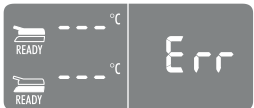

Spiediet plātnes atbrīvošanas pogas (3), lai noņemtu plātnes no ierīces. Pirms pieskaršanās plātnēm pārbaudiet, vai tās ir pilnībā atdzisušas. Ēdiena gatavošanas plātnes var mazgāt trauku mašīnā, lai gan bieža mazgāšana trauku mašīnā varētu samazināt pārklājuma īpašības. Tāpēc ēdiena gatavošanas


plātnes ārpusi ieteicams tīrīt ar mikstu sūkli vai ar ūdeni un vieglā mazgāšanas līdzeklī samitrinātu drānu. Plātnu tīrīšanai neizmantojiet metāla instrumentus.

TEHNISKIE PARAMETRI

Barošanas spriegums	220/240 V - 50/60Hz
Absorbētā jauda	2000W

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Kļūdas ziņojums displejā	APRAKSTS	PROBLĒMA	RISINĀJUMS
	<p>Uz vienas ēdiena gatavošanas plātnes temperatūra nepaaugstinās.</p>	<p>Elektroniskā vadība konstatējusi, ka viena ēdiena gatavošanas plātne nav sasniegusi mērķa temperatūru.</p> <p>Grila plātne nav pareizi ievietota ierīcē.</p> <p>Sildelements grila plātnes iekšpusē var būt bojāts.</p> <p>Varētu būt bojāts sildelementa savienojums.</p> <p>Varētu būt bojāt elektroniskā vadība.</p> <p>Elektroniskā vadība konstatējusi, ka sildelements bijis ieslēgts pārāk ilgi.</p>	<p>Atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.</p> <p>Pārliecinieties, vai grila plātne ir pareizi ievietota ierīces korpusā.</p> <p>Ja tas neatrisina problēmu, ierīcei, iespējams, radušies darbības traucējumi.</p> <p>Sazinieties ar uzņēmuma „De’Longhi” klientu apkalpošanas dienestu un paziņojiet kļūdas veidu.</p>
	<p>Pārsniegts sildelementa ieslēgšanas laiks.</p>	<p>Elektroniskā vadība konstatējusi temperatūras zondes darbības traucējumu.</p>	<p>Atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.</p> <p>Nelieciet uz grila plātnēm pārāk lielus vai saldētus pārtikas produktus, jo tas var pārslotot sildelementus.</p> <p>Vadība 5 sekundes rāda kļūdas ziņojumu un pēc tam izslēdz ierīci.</p> <p>Pirms jauna gatavošanas cikla izpildes ļaujiet ierīcei atdzist.</p>
	<p>Temperatūras zondes darbības traucējumi.</p>	<p>Elektroniskā vadība konstatējusi temperatūras zondes darbības traucējumu.</p>	<p>Atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.</p> <p>Temperatūras zonde ir jānomaina.</p> <p>Sazinieties ar uzņēmuma „De’Longhi” klientu apkalpošanas dienestu un paziņojiet kļūdas veidu.</p>

	<p>Temperatūras zondes darbības traucējumi.</p>	<p>Elektroniskā vadība konstatējusi temperatūras zondes darbības traucējumu.</p>	<p>Atzīmējiet kļūdas numuru. Atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas. Temperatūras zonde ir jānomaina. Sazinieties ar uzņēmuma „De’Longhi” klientu apkalpošanas dienestu un paziņojiet kļūdas veidu.</p>
		<p>Ierīce neieslēdzas.</p>	<p>Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota pie sienas kontaktligzdas.</p> <p>Pievienojiet ierīci pie citas kontaktligzdas.</p> <p>Pārbaudiet jaudas slēdzi.</p> <p>Ja tas neatrisina problēmu, ierīcei, iespējams, radušies darbības traucējumi. Sazinieties ar uzņēmuma „De’Longhi” klientu apkalpošanas dienestu.</p>
		<p>Ierīce neieslēdzas pēc ieslēgšanas/izslēgšanas pogas piespiešanas.</p>	<p>Abas temperatūras pogas ir 0 pozīcijā, bet augšējais un apakšējais displejs ir IZSLĒGTS. Pagrieziet temperatūras pogu līdz vēlamajai temperatūrai un pēc tam piespiediet START/STOP.</p>
		<p>Pēc apbrūnināšanas pogu piespiešanas displejā mirgo "SEAR", un apbrūnināšanas funkcija izslēdzas.</p>	<p>Apbrūnināšanas funkcija gatavošanas ciklā ir pieejama tikai vienu reizi 30 minūtēs. Ja, pirms būs pagājušas 30 minūtes, mēģināsiet veikt otru apbrūnināšanas ciklu, darbība tiks atteikta. Pirms jauna apbrūnināšanas cikla sākšanas nogaidiet 30 minūtes.</p>

ĒDIENU GATAVOŠANAS TABULA

LIELLOPA GAĻA	BIEZUMS (cm)	GAB. skaits	ĒDIENA GATAVOŠANAS LĪMENIS	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	APBRŪNĀŠANA	MIN.	PADOMI
Steiks	0,5 - 1	2	Labi izcepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	2 - 3	labi ieeļļojiet ēdienu
Steiks	0,5 - 1	4	Labi izcepts	ATVĒRTAIS GRILS	rievotas	230		5 - 6	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Fileja	3 - 4	4	Jēls	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	4 - 5	labi ieeļļojiet ēdienu
Fileja	3 - 4	4	Vidēji asiņains	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	7 - 8	labi ieeļļojiet ēdienu
Fileja	3 - 4	4	Labi izcepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	10 - 11	labi ieeļļojiet ēdienu
Ribu steiks	2 - 3	2	Vidēji asiņains	KONTAKTGRILS	rievotas	230		4 - 5	labi ieeļļojiet ēdienu
Ribu steiks	2 - 3	2	Labi izcepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230		7 - 8	labi ieeļļojiet ēdienu
Ribu steiks	2 - 3	4	Vidēji asiņains	ATVĒRTAIS GRILS	rievotas	230		10 - 12	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Ribu steiks	2 - 3	4	Labi izcepts	ATVĒRTAIS GRILS	rievotas	230		14 - 16	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Hamburger	2 - 3	6	Labi izcepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	8 - 10	labi ieeļļojiet ēdienu
Kebab		6	Labi izcepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230		13 - 15	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi

JĒRA GAĻA	BIEZUMS (cm)	GAB. skaits	ĒDIENA GATAVOŠANAS LĪMENIS	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Ribiņas	1,5 - 3	6	Vidēji asiņains	KONTAKTGRILS	rievotas	230	10 - 12	labi noeļļojiet ēdienu, pusē no ēdiena gatavošanas laika pagrieziet sieni uz otru pusi
Ribiņas	1,5 - 3	6	Labi izcepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230	12 - 14	


CŪKAS GAĻA	BIEZUMS (cm)	GAB. skaits	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	APBRŪNĪNĀŠANA	MIN.	PADOMI
Steiks	1 - 2	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	7 - 9	labi ieeļļojiet ēdienu
Steiks	1 - 2	8	ATVĒRTAIS GRILS	rievotas	230		14 - 16	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Karbonāde	< 2,5	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230		9 - 11	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Karbonāde	< 2,5	8	ATVĒRTAIS GRILS	rievotas	230		11 - 13	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Ribas		6-8	KONTAKTGRILS	rievotas	200		20 - 25	apgrieziet divas vai trīs reizes
Bekons		4	KONTAKTGRILS	rievotas	230		1 - 2	
Desiņas		8	KONTAKTGRILS	rievotas	200		16 - 18	sadurstiet desiņas ar dakšiņu
Kebabs		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		14 - 16	labi ieeļļojiet ēdienu, vienu vai divas reizes apgrieziet
Frankfurtes desiņas		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		8 - 10	

VISTAS UN TĪTARA GAĻA	BIEZUMS (cm)	GAB. skaits	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	APBRŪNĪNĀŠANA	MIN.	PADOMI
Krūtiņa	< 1	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	3 - 4	labi ieeļļojiet ēdienu
Gurns		3	KONTAKTGRILS	rievotas	200		20 - 25	gatavošanas laikā vienu vai divas reizes apgrieziet
Spārns		6	KONTAKTGRILS	rievotas	200		14 - 16	gatavošanas laikā vienu vai divas reizes apgrieziet
Hamburgers	1.5 - 2	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230	√	6 - 8	
Hamburgers	1.5 - 2	8	ATVĒRTAIS GRILS	rievotas	230	√	14 - 16	pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Kebabs		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		11 - 13	gatavošanas laikā vienu vai divas reizes apgrieziet
Frankfurtes desiņas		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		6 - 8	
Plakani grilēta vista		1	KONTAKTGRILS	rievotas	200		40 - 45	gatavošanas laikā vienu vai divas reizes apgrieziet

MAIZE	GAB. skaits	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Graudziņš/ sviestmaize	2	KRĀSNS GRILS	gludas	230	3 - 5	novietojiet augšējo plātni tā, lai tā pieskartos maizei, to nesaspiežot
Maizīte	2	KONTAKTGRILS	rievotas	230	2 - 3	
Maizes šķēles	4	ATVĒRTAIS GRILS	gludas	230	4 - 5	pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi

DĀRZEŅI	GAB. skaits	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Šķēles sagriezts baklažāns	1	KONTAKTGRILS	rievotas	230	4 - 6	labi ieeļļojiet ēdienu
Šķēles sagrieztu cukini	2	KONTAKTGRILS	rievotas	230	6 - 8	labi ieeļļojiet ēdienu
Saldo piparu ceturtdaļas	2	KONTAKTGRILS	rievotas	230	8 - 10	labi ieeļļojiet ēdienu
Šķēles sagriezts tomāts	1	ATVĒRTAIS GRILS	gludas	230	5 - 7	labi ieeļļojiet ēdienu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Šķēles sagriezts sīpols	2	KONTAKTGRILS	gludas	230	5 - 7	labi ieeļļojiet ēdienu, bieži samaisiet ar lāpstiņu

ZIVIS	DAUDZUMS	GAB. skaits	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Vesela zivs	250 g	1	KONTAKTGRILS	rievotas	200	8 - 10	labi ieeļļojiet ēdienu
Fileja	500 g	1	KRĀSNS GRILS	rievotas	230	25 - 30	ieeļļojiet ēdienu, novietojiet augšējo plātni tā, lai tā būtu tuvu ēdienam, bet tam nepieskartos
Šķēle	450 g	4	KONTAKTGRILS	rievotas	200	8 - 10	labi ieeļļojiet ēdienu
Kebabs	500 g	6	ATVĒRTAIS GRILS	rievotas	230	10 - 12	labi ieeļļojiet ēdienu, divas vai trīs reizes apgrieziet
Kalmārs	400 g	1 - 2	KONTAKTGRILS	rievotas	200	10 - 12	labi ieeļļojiet ēdienu
Garneles	400 g	10 - 12	KONTAKTGRILS	rievotas	200	4 - 6	labi ieeļļojiet ēdienu

DESERTI	GAB. skaits	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Pankūkas	4	ATVĒRTAIS GRILS	gludas	200	4 - 5	ieziediet plātnes ar sviestu, pusē no gatavošanas laika pagrieziet uz otru pusi
Vafeles	4	KONTAKTGRILS	VAFELES		4 - 5	ieziediet plātnes ar sviestu
Šķēles sagriezts ananass	4	KONTAKTGRILS	rievotas	200	5 - 6	ieziediet plātnes ar sviestu

RECEPTES

OLU KULTENIS, BEKONS UN GRAUZIŅI

SASTĀVDAĻAS

- 2 olas
- 2 bekona šķēles
- 1 deserta karote piena
- sāls un pipari pēc garšas
- 2 šķēles maizes grauzdiņiem

PAGATAVOŠANA:

Sakuliet olas ar pienu un sāli, līdz veidojas viegls putojošs maisījums. Ievietojiet gludās plātnes un novietojiet grilu ATVĒRTĀ GRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", uz plātnes stūra uzlejiet olu maisījumu un gatavojiet 2–3 min., rūpīgi maisot ar koka lāpstiņu, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu. Tikmēr uz vienas un tās pašas plātnes 3–4 min. apcepiet bekona šķēles, apgriežot tās pusē no gatavošanas laika. Uz otras plakanās plātnes 3–4 min. graudzējiet maizi, apgriežot to apmēram pusē no gatavošanas laika. Uzlieciet uz šķīvja un pasniedziet.

GRAUZIŅI UN BAKLAŽĀNU KRĒMS

SASTĀVDAĻAS

- 1 baklažāns
- 100 g rikotas
- ķiploku pulveris pēc garšas
- pētersīji pēc garšas
- 4 deserta karotes olīveļļas
- sāls pēc garšas
- pipari pēc garšas
- 1 bagete

PAGATAVOŠANA:

Baklažānus rūpīgi nomazgājiet, nomizojiet un sagrieziet biežās šķēlēs. Ievietojiet plakano plāksņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", novietojiet baklažānus uz apakšējās grila plātnes un gatavojiet aptuveni 8–10 min., līdz tie kļūst mīksti. Sagrieziet baklažānu biežās šķēlēs un sajauciet ar rikotu, ķiplokiem, sakapātiem pētersījiem, šķipsnu sāls, šķipsnu piparu un eļļu. Samaisiet, lai iegūtu gludu, vienmērīgu maisījumu. Sagrieziet maizi šķēlēs un ieeļļojiet ar olīveļļu, pēc tam 1–2 minūtes cepiet 230 °C temperatūrā uz gludajām plātnēm KONTAKTGRILA režīmā, līdz tās ir apbrūninātas gatavas.

Uz graudzētās maizes uzdiediet baklažānu krēmu, pārlejiet ar divām deserta karotēm eļļas un pasniedziet.

GAĻAS, RUKOLAS UN ĶIRŠU TOMĀTU SALĀTI

SASTĀVDAĻAS:

- 2 teļa gaļas šķēles
- 100 g rukolas
- 10–12 ķiršu tomāti
- 100 g graudainā biežpiena
- sāls pēc garšas
- olīveļļa pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet rukoļu un ķiršu tomātu salātus: nomazgājiet rukoļu, uzlieciet uz tīras drānas nožūt, un sagrieziet ķiršu tomātus četrās daļās. Ievietojiet rievotās grila plātnes un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", novietojiet iepriekš ieeļļotās teļa gaļas šķēles, piespiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 2–3 min. pēc garšas. Gaļu sagrieziet strēmelēs un kārtojiet uz rukolas un ķiršu tomātiem, pievienojiet sāli pēc garšas un pievienojiet graudaino biežpienu. Papildiniet garšu ar nedaudz eļļas.

RIBU STEIKI AR KAFIJAS GARŠU

SASTĀVDAĻAS:

- ribi steiki (2 x 250 g katrs)
- olīveļļa

KAFIJAS MAISIJUMAM:

- 2 tējkarotes kumīna sēklu
- 2 tējkarotes kafijas pupiņu
- 1 deserta karote saldo čili piparu
- 1 tējkarote paprikas
- 1 tējkarote rupjā sāls
- 1 tējkarote piparu

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet kafijas maisījumu: ieberiet kumīna sēklas un kafiju virtuves kombainā un samaliet pulveri (ne pārāk smalkā). Ieberiet pulveri bļodā, pievienojiet pārējās sastāvdaļas un labi samaisiet.

Gaļu viegli un pēc garšas izediet ar garšvielām, apsedziet un aptuveni 30 min. atstāiet istabas temperatūrā. Ievietojiet rievotu plātnu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai iepriekš uzsildītu režģi, un abu plāksņu apbrūnināšanas "SEAR" pogu. Kad displejā parstāj mirgot "SEAR", uzlieciet gaļu uz apakšējās plātnes, piespiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 6–8 min., līdz gaļa gatava. Pasniedziet karstu.

LIELLOPA FILEJA AR SĒŅU MĒRCI

SASTĀVDAĻAS:

- 4 liellopu gaļas filejas gabali
- sāls pēc garšas
- melno piparu graudi maļšanai pēc garšas
- 2 ķiploku daiviņas
- 2 deserta karotes Dižonas sinepju
- 60 g sviesta
- olīveļļa pēc garšas

SĒŅU MĒRCES SASTĀVDAĻAS:

- 30 g sviesta
- 1 deserta karotes gorgonzolas
- 2 šalotes
- 300 g sēņu
- viskijs 1/2 no nelielas glāzes
- 200 g krējuma
- citrona sula pēc garšas
- pētersīļi pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Ierīvējiet gaļu ar sāli un pipariem un aptuveni stundu atstājiet istabas temperatūrā.

Pagatavojiet sēņu mērci: pannā izkausējiet sviestu, pievienojiet šķēlēs sagrieztas šalotes un vāriet 2–3 min. Pievienojiet sēnes un vāriet vēl 5 min. Pievienojiet viskiju, pavāriet 1 min., pievienojiet glāzi ūdens un pavāriet vēl aptuveni vienu minūti. Pievienojiet saldo krējumu, citrona sulu, pētersīļus un gorgonzolu un uzvāriet.

Vāriet, līdz mērce sabiezē, pievienojiet sāli un piparus pēc garšas un nolieciet malā.

Tīkmēr sagatavojiet marinādi, ko gatavošanas laikā uzklāt uz filejas: nelielā pannā izkausējiet sviestu ar sinepēm un ķiplokiem. Vāriet nelielā karstumā, līdz sviests izkusis. Saglabājiet siltu.

Ievietojiet rievotu plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C.

Nospiediet START/STOP pogu, lai iepriekš uzsilītu režģi, un abu plāksņu apbrūnināšanas "SEAR" pogu.

Ieziediet filejas abas puses ar marinādi un pēc tam, kad displejā parstāj mirgot "SEAR", novietojiet tās uz apakšējās plātnes un aizveriet grilu. Gatavojiet 6–8 min. atkarībā no vēlamās garšas un filejas biezuma. Noņemiet gatavas filejas gabalus un pasniedziet pārlietus ar iepriekš sagatavoto sēņu mērci.

HAMBURGERS AR GRAUZDĒTU RUDZU MAIZI

SASTĀVDAĻAS:

- 8 šķēles rudzu maizes
- 500 g augstākās kvalitātes malts liellopa gaļas
- 100 g šķēlēs sagriezta Ementāles siera
- 2 deserta karotes olīveļļas
- 2 šķēlēs sagriezti sīpoli
- sviests istabas temperatūrā, ja nepieciešams
- 2 tējkarotes Vusteras mērces
- sāls pēc garšas
- pipari pēc garšas
- puse tējkarotes cukura

PAGATAVOŠANA:

Pagatavo hamburgerus: bļodā rūpīgi sajauc malto gaļu, Vusteras mērci, sāli un piparus. Ar rokām izveido 4 hamburgerus apmēram 2 cm biezus. Novietojiet grilu ATVĒRTĀ GRILA režīmā un ievietojiet plakano plātni apakšā un rievoto plātni augšpusē. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C.

Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkarstētu grilu.

Kad displejā redzams "READY", uz apakšējās plātnes uzlieciet šķēlēs sagrieztus sīpolus, kas aplacīti ar olīveļļu un cukuru, un gatavo apmēram 5–6 min., rūpīgi apmaisot ar lāpstiņu, lai nodrošinātu, ka tie apacepas vienmērīgi un ir maigi. Tajā pašā laikā uz otras plātnes apmēram 12 min. gatavo hamburgerus, apgriežot pēc apmēram 5–6 min. (gatavošanas laiks mainās atkarībā no hamburgera biezuma). Tiklīdz sīpoli ir apcepti, tos noņem no plātnes un ar sviestu apziestās maizes šķēles tikai 1–2 min. apgrauzdē no vienas puses.

Maizes šķēles liek uz virtuves dēlīša ar grauzdēto pusi uz augšu, uzkaisa sīpolus, pievieno hamburgerus un pārse dz ar sieru. Uzlieciet sviestmaizei maizes šķēli ar grauzdēto pusi uz leju. Nogaidiet, līdz plātnē atkal ir karsta, ielieciet sviestmaizes un labi stingri piespiediet ar augšējo plātni. Cepiet apmēram 2–3 min., līdz gatavs.

JĒRA RIBIŅAS AR BALZAMETIKI UN ROZMARĪNU

SASTĀVDAĻAS:

- 6 jēra ribiņas
- 10 g sakapāta rozmarīna
- 10 g sakapātu ķiploku
- 100 ml balzametika
- 15 g cukura
- sāls pēc garšas
- pipari pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Visas sastāvdaļas labi samaisiet pietiekami lielā traukā, nosedziet un atstājiet jēru marinēties ledusskapī vismaz

1–2 stundas. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", novietojiet ribiņas uz apakšējās plātnes. Gatavojiet apmēram 11–13 min. atbilstoši garšai un ribiņu biezumam (ieteicams pusē no gatavošanas laika apgrieziet ribiņas gatavošanas, jo kauls neļauj augšējai plātnei pieskarties gaļas virspusei). Tikmēr pannā savāriet marinādi un pasniedziet kā mērci uz grilētām jēra ribiņām.

VISTAS KEBABS AR MEDU UN LAIMA KRĒMU

SASTĀVDAĻAS:

- 500 g vistas krūtiņas

MARINĀDES SASTĀVDAĻAS:

- 1 tējkarote čili piparu
- 1 tējkarote koriandra
- 10 cl olīveļļas
- 2 lociņi
- 3 ķiploku daiviņas
- 1 deserta karote rīvēta ingvera
- 1 deserta karote cukura
- 1 deserta karote laima sulas
- 1 deserta karote rupjā sāls
- pipari pēc garšas

MEDUS UN LAIMA KRĒMA SASTĀVDAĻAS:

- 5 cl kulinārijas krējuma
- 1/2 tējkarote rīvētas laima mizas
- 1 deserta karote laima sulas
- 1 deserta karote olīveļļas
- 1 deserta karote medus
- sāls pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet marinādi: visas sastāvdaļas ievietojiet virtuves kombainā un sablendējiet, lai iegūtu vienmērīgu maisījumu. Uz dziļas plātes lieciet 2 cm platos kubiņos sagrieztu vistu, pievienojiet marinādi un vienmērīgi pārklājiet visu vistu. Pārklājiet ar pārtikas plēvi un marinējiet 1–2 stundas. Pagatavojiet saldo krēmu, bļodā sajaucot visas sastāvdaļas, pārsedziet ar caurspīdīgu plēvi un ielieciet ledusskapī. Vistu gabaliņus uzdurieliet uz kebaba iesmiem. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C augšējā iestatīšanas poga līdz 230 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", novietojiet kebabus uz apakšējās plātnes, piespiediet ar augšējo plātni un gatavojiet apmēram 11–13 min.,

apgriežot vienu vai divas reizes. Pasniedziet karstu kopā ar laima un medus krēmu.

VISTAS KĀJAS PROVANSAS GAUMĒ

SASTĀVDAĻAS:

- 3 vistas kājas (550 g)

MARINĀDES SASTĀVDAĻAS:

- 25 cl sausā baltvīna
- 4 deserta karotes olīveļļas
- 3 deserta karotes sinepju ar sēklām
- 3 deserta karotes baltvīna etiķa
- 2 deserta karotes Provansas garšaugu
- 2 daiviņas sakapātu ķiploku
- 2 tējkarotes rupjā sāls
- 1 tējkarote Kajennas piparu

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet marinādi, bļodā sajaucot visas sastāvdaļas. Ar asu nazi pārgrieziet vistu kāju gaļīgo daļu vairākās vietās, lai tās nedaudz atvērtu. Ielieciet kājas bļodā ar marinādi un pagrieziet tā, lai abas puses būtu labi pārklātas. Atstāj marinēties 2–3 stundas. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 210 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", novietojiet vistas kājas uz apakšējās plātnes, piespiediet ar augšējo plātni un gatavojiet apmēram 20–25 min., 2–3 reizes apgriežot. Gatavo ēdienu kārtojiet uz šķīvja un pasniedziet.

GRILĒTAS GARNELES

SASTĀVDAĻAS:

- 16/20 garneles

MARINĀDES SASTĀVDAĻAS:

- pētersīļi pēc garšas
- 2 citroni
- sāls pēc garšas
- pipari pēc garšas
- 2 ķiploku daiviņas

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet marinādi: smalki sakapājiet ķiplokus un pētersīļus, pievienojiet citrona sulu, sāli un uzkaisiet piparus. Nomazgājiet garneles, rūpīgi nožvējiet un atstājiet marinēties vismaz uz pusstundu. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā.

Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 210 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", notecinātās garneles novietojiet uz apakšējās plātnes, piespiediet ar augšējo plātni un gatavojiet apmēram 4–6 min.

Lai pasniegtu, dekorējiet šķīvi ar citrona šķēlītēm un zaļajiem salātiem.

GRILĒTS LASIS AR JOGURTA MĒRCI

SASTĀVDAĻAS:

- 500 g laša filejas
- olīveļļa pēc garšas

MĒRCES SASTĀVDAĻAS:

- 250 g grieku jogurta
- 1 ķiploka daiviņa
- 1 tējkarote sāls
- 1 šķipsna cukura
- 20 g lociņu
- 20 g pētersīļu
- baltie pipari pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

pētersīļus un lociņus un rūpīgi nosusiniet, atsevišķi sakapājiet ķiplokus.

Blodā ielejiet jogurtu, pievienojiet zaļumus, ķiplokus, sāli, cukuru un piparus un sakuliet, līdz izveidojas viendabīgs krēms. Ievietojiet ledusskapī un atstājiet vismaz 30 min.

Ievietojiet plakano plāksņu komplektu un novietojiet grilu KRĀSNS GRILA režīmā.

Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 230 °C.

Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu.

Kad displejā redzams "READY", novietojiet iepriekš ieeļļoto fileju uz apakšējās plātnes, aizveriet augšējo plātni KRĀSNS GRILA režīmā (cik vien iespējams tuvu ēdienam, tam nepie-skaroties) un gatavojiet aptuveni 25–30 min. (lai sasniegtu vislabākos rezultātus, apmēram pusē no gatavošanas laika pagrieziet lasi par 180 ° virzienā uz aizmuguri, plātne ir tuvāk ēdienam).

Gatavo lasi uzlieciet uz pasniegšanas šķīvja un pasniedziet ar jogurta mērci.

GRILĒTS KALMĀRS

SASTĀVDAĻAS:

- liels kalmārs 400 g
- 1 citronš
- 1 zariņš pētersīļu
- olīveļļa pēc garšas

- oregano pēc garšas
- sāls pēc garšas
- čili piparu pulveris pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Sagatavojiet kalmāru, izņemot zarnas, galvu un kaulu, pēc tam rūpīgi noskalojiet.

Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā.

Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 210 °C.

Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu.

Kad displejā redzams "READY", novietojiet iepriekš ieeļļoto kalmāru uz apakšējās plātnes, piespiediet ar augšējo plātni un gatavojiet apmēram 10–12 min.

Blodā pagatavojiet marinādi, sajaucot eļļu ar sakapātiem pētersīļiem, citrona sulu, šķipsnu oregano, šķipsnu sāls un šķipsnu čili piparus.

Kad kalmārs ir gatavs, noņemiet to no grila un izvediet ar mērci.

Uzlieciet uz šķīvja un pasniedziet.

BANĀNU PANKŪKAS

SASTĀVDAĻAS:

- 1 banāns
- 2 olas (1 vesela ola + 1 baltums)
- 150 ml piena
- 100 g parasto miltu
- 70 g sviesta
- sāls pēc garšas
- 1 deserta karote cukura
- 16 g cepamā pulvera

PAGATAVOŠANA:

Nomizojiet banānu un rūpīgi saspaidiet ar dakšiņu. Blodā saputojiet visu olu un cukuru un, nepārtraukti maisot, lēni pielejiet pienu. Pievienojiet 50 g kausēta sviesta, pēc tam pievienojiet izsijātus miltus ar cepamo pulveri un ik pa brīdīm iekaisiet šķipsnu sāls, pēc tam pievienojiet sasmalcināto banānu. Rūpīgi samaisiet visas sastāvdaļas un maisījumu ie; ieciet ledusskapī uz 10 min.

Tikmēr saputojiet olas baltumu, līdz tas ir kļuvis stingrs.

Izņemiet maisījumu no ledusskapja un ar vieglām kustībām no apakšas uz augšu iemaisiet tajā saputoto olas baltumu. Ievietojiet gludās plātnes un novietojiet grilu ATVĒRTĀ GRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 200 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkaršētu grilu. Kad displejā redzams "READY", izvediet plātnes ar nedaudz sviesta un uzlejiet 1–2 deserta karotes pankūku maisījuma, ātri izlīdzinot to uz virsmas, lai izveidotu

apli. Cepiet apmēram 2 minūtes, līdz uz visas pankūkas virsmas ir saskatāmi burbulji, pēc tam apgrieziet un apmēram 2 minūtes cepiet otru pusi. Pankūkas var pasniegt dažādos veidos: ar šokolādes krēmu, kļavu sīrupu, svaigām mellenēm, šokolādes čipsiem, medu, putukrējumu un pūdercukuru.

GRILĒTS ANANASS AR SALDĒJUMU

SASTĀVDAĻAS:

- 1 ananass
- medus pēc vajadzības
- cukurniedru cukurs pēc vajadzības
- svaigas piparmētras pēc vajadzības
- pūdercukurs pēc vajadzības
- vaniļas saldējums pēc vajadzības

PAGATAVOŠANA:

Paņemiet ananasu, noņemiet lapas un nomizojiet. Sagrieziet apmēram 1–2 cm biezās šķēlēs un katru šķēli pārkaisiet ar cukurniedru cukuru no abām pusēm. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo un augšējo termostata iestatīšanas pogu līdz 200 °C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzkarstētu grilu. Kad displejā redzams "READY", ananasu no abām pusēm ieziediet ar medu un lieciet uz grila. Aizveriet grilu un gatavojiet 5–6 min.

Pēc pagatavošanas šķēlītes lieciet uz pasniegšanas šķīvja, dekorējiet ar svaigām piparmētru lapām, apkaisiet ar pūdercukuru un pasniedziet ar saldējuma bumbiņām.

KLASISKĀS VAFELES

PORCIJA: 8 vafeles

PAGATAVOŠANA: 10 min.

GATAVOŠANAS LAIKS: 10 min.

SASTĀVDAĻAS:

- 2 krūzes universālo miltu (460 g)
- 1 tējkarote sāls
- 4 tējkarotes cepamā pulvera (10 g)
- 2 tējkarotes baltā cukura (30 g)
- 2 olas
- 1 1/2 krūze silta piena (345 ml)
- 1/3 krūzes kausēta sviesta (75 g)
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta

PAGATAVOŠANA:

Lielā bļodā kopā sajauciet miltus, sāli, cepamo pulveri un cukuru, tad nolieciet malā. Atsevišķā bļodā saputojiet olas. Iemaisiet pienu, sviestu un vaniļu. Piena maisījumā ieberiet miltu maisījumu un putojiet, līdz samaisīts. Iepriekš uzkaršējiet vafeļu veidni.

Kad displejā redzams "READY", vafeļu plātni ieziediet ar izkausētu sviestu vai nelipošu gatavošanas aerosolu un katrai vafeļu veidnei uzlejiet vienu dozēšanas krūzi miklas, vajadzības gadījumā izmantojiet karoti. Izlīdziniet ar lāpstiņu. Cepiet vafeles, līdz tās kļūvušas zeltainas un kraukšķīgas (5 min.). Atkārtojiet, līdz izmantots viss maisījums.

Pasniedziet nekavējoties.

BELĢU VAFELES

PORCIJA: 10–12 vafeles

PAGATAVOŠANA: 15 min.

GATAVOŠANAS LAIKS: 15 min.

SASTĀVDAĻAS:

- 2 tases kūku miltu (460 g)
- 1/2 tējkarotes sāls
- 2 tējkarotes cepamā pulvera (5 g)
- 2 tējkarotes baltā cukura (30 g)
- 4 olas
- 2 krūzes silta piena (460 g)
- 1/3 krūzes kausēta sviesta (70 g)
- 1/2 tējkarotes vaniļas ekstrakta

PAGATAVOŠANA:

Lielā bļodā sajauciet miltus, sāli un cepamo pulveri, tad nolieciet malā. Atsevišķā bļodā saputojiet olu dzeltenumus un cukuru, līdz cukurs pilnībā izkusis.

Olām pievieno vaniļas ekstraktu, kausētu sviestu un pienu un puto, līdz izveidojas viendabīga masa.

Olu un piena maisījumu pievieno miltu maisījumam un puto, līdz izveidojas maisījums. Nepārmaisiet. Trešajā bļodā apmēram 1–2 minūtes ar elektrisko mikseri puto olu baltumus, līdz izveidojas mikstas putas ar asiem galiem. Izmantojot gumijas lāpstiņu, viegli iecilājiet olu baltumus vafeļu miklā. Nepārmaisiet. Iepriekš uzkaršējiet vafeļu veidni.

Kad displejā redzams "READY", vafeļu plātni ieziediet ar izkausētu sviestu vai nelipošu gatavošanas aerosolu un katrai vafeļu veidnei uzlejiet vienu dozēšanas krūzi miklas, vajadzības gadījumā izmantojiet karoti. Izlīdziniet ar lāpstiņu. Cepiet vafeles, līdz tās kļūvušas zeltainas un kraukšķīgas (5 min.). Atkārtojiet, līdz izmantots viss maisījums. Pasniedziet nekavējoties.

ŠOKOLĀDES UN KANĒĻA VAFELES

PORCIJA: 8–10 vafeļu P

AGATAVOŠANA: 10 min.

GATAVOŠANAS LAIKS: 15 min.

SASTĀVDAĻAS:

- 2 krūzes parasto miltu (460 g)
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote cepamā pulvera (3 g)
- 3/4 tases baltā cukura (170 g)
- 2 olas
- 1 1/2 krūze silta piena (345 ml)
- 80 g sviesta
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 140 g tumšās šokolādes
- 1/4 krūzes kakao pulvera (60 g)
- 2 tējkarotes kanēļa (6 g)

PAGATAVOŠANA:

Šokolādi un sviestu ielieciet mikroviļņiem piemērotā bļodā un 30 sekundes kausējiet ar maksimālo jaudu. Samaisiet un turpiniet kausēt, līdz šokolāde un sviests ir izkususi un maisījums ir gluds. Nolieciet malā, lai nedaudz atdziest.

Lielā bļodā iemaisiet olas, pienu un vaniļu un tajā iemaisiet atdzisušo šokolādes maisījumam, līdz izveidojusies viendabīga masa.

Lielā bļodā kopā iesijājiet miltus, cukuru, kakao pulveri, kanēli, cepamo pulveri un sāli. Pievienojiet miltu maisījumu olu maisījumam un putojiet, līdz izveidojusies viendabīga masa ar dažiem kunkulīšiem. Iepriekš uzkaršējiet vafeļu veidni.

Kad displejā redzams "READY", vafeļu plātni ieziediet ar izkausētu sviestu vai nelipošu gatavošanas aerosolu un katrai vafeļu veidnei uzlejiet vienu dozēšanas krūzi miklas, vajadzības gadījumā izmantojiet karoti. Izlīdziniet ar lāpstiņu. Cepiet vafeles, līdz tās kļūvušas zeltainas un kraukšķīgas (5 min.). Atkārtojiet, līdz izmantots viss maisījums. Pasniedziet nekavējoties.

OLULISED HOIATUSED

Ohutushoiatused



Hoiatuse eiramine võib põhjustada elektrilöögi tagajärjel eluohutlikke vigastusi.

- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et:
 - Seadme nimiplaadil näidatud pingeline vastab teie võrgupingele;
 - Pistikupesa on maandatud ja selle minimaalne nimiväärtus on 16A.
 - Professionaalne või sobimatu kasutamine või ohutusjuhiste eiramine vabastab tootja vastutusest.
- **Veenduge, et toitejuhe ei puutuks kokku seadme osadega, mis kasutamise ajal kuumenevad. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle asendama tootja või tootja klienditeenindus, et vältida kõikvõimalikke riske.**
- Enne seadme ärapanemist, keeduplaatide eemaldamist või puhastamist ja hooldust lülitage seade välja ja lahutage see vooluvõrgust. Veenduge, et seade on täielikult jahtunud.
 - Ärge kunagi kasutage seadet öues.
 - Ärge kunagi kastke seadet vette.
- **Seadet ei tohi juhtida taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.**
- Kasutage ainult pikendusjuhtmeid, mis vastavad täpselt kehtivatele ohutusnõuetele ja -standarditele. Veenduge, et need on heas töökorras ja piisava ristlõikega.
- Vooluvõrgust lahutades ärge kunagi tõmmake juhet pidi.



Hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi teile või kahjustusi seadmele.

- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kunagi kasutada muudel eesmärkidel, seda ei tohi mingil viisil kohandada ega moonutada.
- See on ainult kodumajapidamises kasutatav seade. See ei ole ette nähtud kasutamiseks: kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköörides; talumajapidamistes; hotellide, motellide ja muude elamutüüpi keskkondade klientide poolt; bed-and-breakfast tüüpi keskkondades.

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud järelevalve all või kui neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, kui nad ei ole vähemalt 8-aastased ega tee seda järelevalve all. Hoidke seadet ja selle juhet 8-aastastele ja noorematele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätkke seadet töötamise ajal laste käeulatusse ega järelevalveta.
- Ärge kunagi kasutage seadet ilma küpsetusplaatideta.
- Enne ärapanekut oodake, kuni seade on täielikult jahtunud.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.



Hoiatuse eiramine võib põhjustada kõrvetusi või põletushaavu.

- Kui seade töötab, võivad selle välispinnad väga kuumaks minna. Kasutage vajadusel alati käepidet (2) või ahjukindaid.
- Eemaldage või vahetage küpsetusplaadid, kui seade on täielikult maha jahtunud.



See sümbol näitab soovitusi ja olulist teavet kasutajale.

- Tulekahjuohu vältimiseks ärge küpsetage kile- või fooliumkattesse või kilekottidesse pakitud toitu.



Seade vastab EÜ määrule 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta.

Seadme utiliseerimine



Seadet ei tohi hävitada koos olmejäätmetega, vaid see tuleb viia volitatud jäätmesorteerimis- ja ringlussevõtu keskusesse.

KIRJELDUS

- 1. Alus ja kate:** tugev roostevabast terasest konstruktsioon isereguleeruva kattega.
- 2. Käepide:** tugev valatud metallist käepide, et reguleerida ülemist plaati/katet vastavalt toidu paksusele.
- 3. Plaadi vabastusnupud:** vajutage plaadi vabastamiseks ja eemaldamiseks.
- 4. Grillplaadide lukustus -/vabastusseade**
- 5. Hinge vabastushoob:** võimaldab seadme täielikku avamist, et küpsetada lamedas asendis.
- 6. Kõrguse reguleerimise nupp:** ülemise plaadi/katte lukustamiseks vajalikul kõrgusel, et valmistada sellist toitu, mis ei vaja vajutamist.
- 7. ON märgutuli.**
- 8. Start/Stop nupp.**
- 9. Ajanupp ▼:** küpsetusaja reguleerimiseks (vähendamine).
- 10. Ajanupp ▲:** küpsetusaja reguleerimiseks (suurendamine).
- 11. Alumise plaadi "sear" nupp.**
- 12. Alumise plaadi termostaadi valimine:** temperatuuri reguleerimiseks 60°C-lt 230°C-le või alumise plaadi väljalülitamiseks.
- 13. Ülemise plaadi "sear" nupp.**
- 14. Ülemise plaadi termostaadi valimine:** temperatuuri reguleerimine 60°C-lt 230°C-le, või ülemise plaadi väljalülitamiseks.
- 15. Eemaldatavad plaadid:** mittekleepuvad, nõudepesumasinas pestavad, kergesti puhastatavad. PLAATIDE ARV JA TÜÜP VÕIVAD VARIEERUDA VASTAVALT MUDELILE.
- 15a. Grillplaadid:** Sobivad suurepäraselt prae, hamburgeri, kana ja köögiviljade grillimiseks.
- 15b. Grillplaadid:** täiuslike pannkookide, munade, peekoni ja koorikloomade valmistamiseks.
- 15c. Ülemine vahvliplaat** (saadaval ainult mõne mudeli puhul või eraldi tarvikuna)
- 15d. Alumine vahvliplaat** (saadaval ainult mõne mudeliga või eraldi tarvikuna): täiuslike vahvlite valmistamiseks.
- 16. Rasvaalus:** seadmega integreeritud ja eemaldatav, et seda oleks lihtne puhastada.
- 17. Puhastuspaatel:** aitab plaate pärast kasutamist puhastada.
- 18. Vahvlitaigna doseerimistops (ainult mõnedel mudelitel).**

ESMAKORDESELT KASUTADES

Eemaldage plaadilt kõik pakendid ja sildid. Enne pakkematerjali äraviskamist veenduge, et olete üles leidnud uue seadme kõik osad. Soovitame karbi ja pakendi alles jätta, et neid edaspidi uuesti kasutada.

i Pange tähele: Enne kasutamist puhastage alus, kate ja valikuklahvid- ning kettad niiske lapiga, et eemaldada transpordi ajal kogunenud tolm.

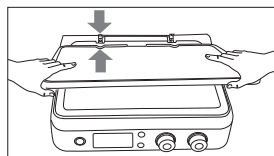
Puhastage põhjalikult küpsetusplaadid, rasvaalus ja puhastuspaatel. Plaadid, rasvaalus ja puhastuspaatel on nõudepesumasinas ohutud.

i Pange tähele: Kui kasutate seadet esimest korda, võib sellest eralduda kergelt lõhna ja veidi suitsu. See on normaalne ja tavaline kõigi mittenakkuvate pindadega seadmete puhul. Seade on varustatud puhastuspaatliga plaatide puhastamiseks, kui seade on pärast kasutamist täielikult jahtunud (vähemalt 30 minuti pärast). Puhastuspaatlit saab kasutada ka toiduvalmistamise ajal mõne sekundi jooksul, et eemaldada toidujäägid ja õli. Kui kasutate spaatlit pikemalt veel kuumadel plaatidel, võib plastik sulada.

i Pange tähele: eemaldatavad grillplaadid (grill ja praeplaat) on seadmel täielikult vahetatavad.

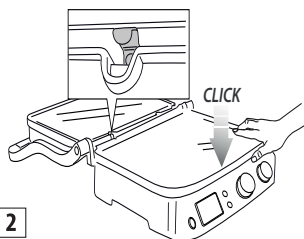
Küpsetusplaadide paigaldamine

- Asetage seade horisontaalasendisse (vt joonis 1). Sisestage üks plaat korraga.



1

- Iga plaadi saab sisestada kas ülemisse või alumisse korpusesse (vt joonis 2).

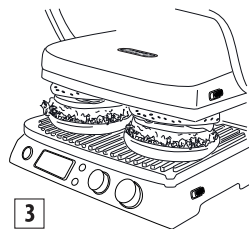


2

Plaatide eemaldamiseks

Asetage seade horisontaalasendisse.

Leidke plaadi vabastusnupud (3) paremal küljel. Plaadi eemaldamiseks alusest vajutage otsustavalt nuppu. Hoidke plaati mõlema käega, libistage seda mööda metalltugesid ja eemaldage see aluselt. Teise plaadi eemaldamiseks korrake toimingut ja vajutage teist vabastusnuppu.



⚠ Põletusohut! Kui seade on jahtunud, eemaldage või vahetage küpsetusplaadid.

Rasvaaluse paigutamine

Küpsetamise ajal tuleb rasvaalus asetada seadme tagaküljel olevasse korpusesse. Toidust tulev rasv nõrutatakse plaadil oleva augu poole ja kogutakse alusele.

i Pange tähele: Küpsetamise ajal kontrollige rasvaalust sageli ja tõmmake see välja, et vältida liigset vedelat rasva.

Pärast keetmist visake kogunenud rasv ära. Rasvaalust on ohutu pesta nõudepesumasinas.

⚠ Oluline! Pöörake toiduvalmistamise ajal tähelepanu. Seadme avamiseks kasutage käepidet, mis jääb külmaks. Stantsitud alumiiniumosad muutuvad väga kuumaks, vältige nende puudutamist küpsetamise ajal ja vahetult pärast seda. Enne seadmega mis tahes toimingut sooritamist laske sel jahtuda vähemalt 30 minutit.

Küpsetage ainult siis, kui rasvaalus on paigas. Ärge tühjendage rasvaalust enne, kui seade on täiesti jahtunud. Olge ettevaatlik, et vedelik ei voolaks maha, kui tõmbate rasvaaluse seadmest välja.

KÜPSETUSASENDID

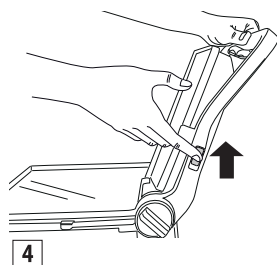
Kontaktgrill (suletud asend)

- Ülemine plaat toetub alumisele plaadile. See on käivitusasend ja ka üks küpsetusasenditest, kui seadet kasutatakse kontaktgrillina. Kaas reguleerib end automaatselt taldrikul oleva toidu paksuse järgi. Seega küpsetatakse toit mõlemalt poolt ühtlaselt. Kontaktgrill sobib ideaalselt hamburgerite, konditustatud liha ja õhukeste lihaviilude, köögiviljade ja võileibade valmistamiseks. "Kontakt" funktsioon sobib suurepäraselt toidu kiireks ja tervislikuks valmistamiseks. Kontaktgrilli kasutamisel küpseb toit kiiresti, kuna puutub plaatidega kokku mõlemalt poolt korraga (vt joonis 3).

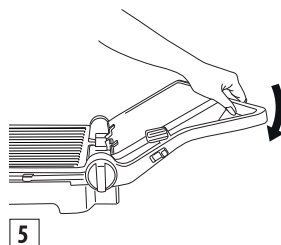
Rasv nõrutatakse ja kogutakse plaadil olevate soonte ja tagaküljel oleva augu abil ning kogutakse rasvaalusele. Seadmel on spetsiaalne käepide ja liigend, mis võimaldab seadme ülemist plaati reguleerida vastavalt toidu paksusele. Kui soovite kontaktgrillil küpsetada samaaegselt mitu erinevat tüüpi toitu, peaksid need olema sama paksusega, et kaant saaks ühtlaselt sulgeda.

Avage grill

- Ülemine plaat on alumise plaadiga tasa. Alumine ja ülemine plaat on mõlemad samal tasandil, moodustades suure toiduvalmistamispinna. Sellises asendis saab seadet kasutada grillrežiimis kas grillplaadiga või praepaadiga. Selleks, et seadet sellesse asendisse seada, tuvastage kõigepealt paremal asetsev hingede vabastushoob. Hoidke käepidemest kinni vasaku käega ja libistage vabastuskangi ülespoole (vt joonis 4).

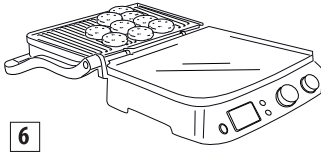


Lükake käepidet tahapoole, kuni kaas jääb lamedasse asendisse tagurpidi (vt joonis 5).



Käepideme kerge tõstmine enne vabastuskangi tõmbamist vähendab survet hingele ja hõlbustab

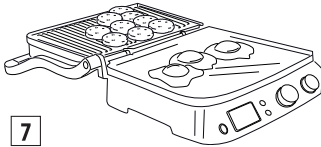
toimingut. Seadet saab kasutada aeglase või kiire grillina hamburgerite, lihalõikude, kana ja kala valmistamiseks. Kiire/aeglane grillrežiim on kõige mitmekülgsem. Grillplaadid on avatud asendis, kahekordistades küpsetuspinda (vt joonis 6).



Eraldi plaatidel saab valmistada mitmeid erinevaid roogasid, ilma maitseid segamata, või valmistada mitut portsu sama toitu.

Kiiret või aeglast grillimisasetust saab kasutada eri paksusega lihalõikude grillimiseks, millest igaühel on eelstatud küpsetusaste. Selles asendis tuleb toitu küpsetamise ajal keerata.

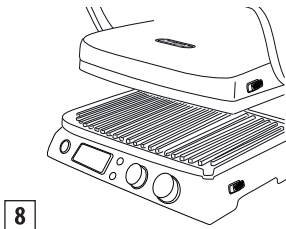
- Seadet võib kasutada ka grillplaadina pannkookide, munade, juustu, frititud toitude ja peekoni ning vorstide valmistamiseks hommikusöögiks (vt joonis 7).



Suur küpsetuspind võimaldab valmistada korraga mitmeid erinevaid toite või rohkem sama toitu.

Ahju grill

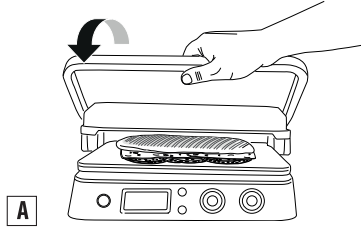
See asend (vt joonis 8) sobib ilma kokkupuuteta grillimiseks paksude toiduainete puhul, mida tuleb aeglaselt ja ühtlaselt röstita.



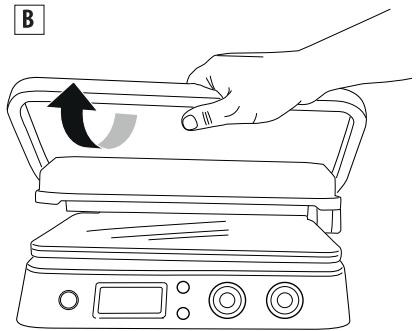
See sobib ideaalselt kõrge veesisaldusega köögiviljade valmistamiseks, et vesi saaks aurustuda.

Seda küpsetusplaadi asendit võite kasutada ka pehmete võileibade ja toitude valmistamiseks, mis ei vaja pressimist.

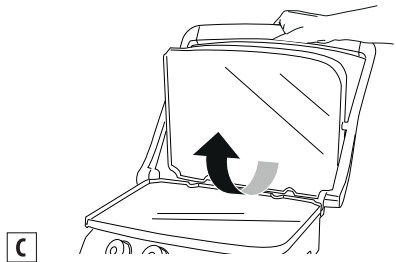
- Asetage toit alumisele plaadile.
- Tõstke ülemine plaat toidu lähedale, hoides käepidemest (joonis A).



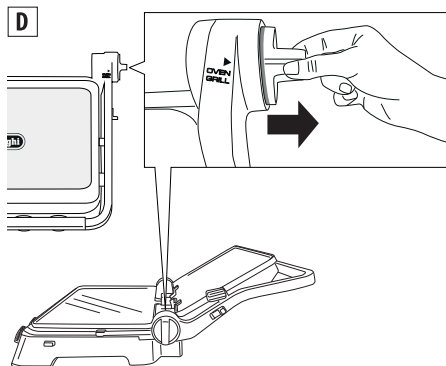
- Keerake kõrguse reguleerimise nupp (6) **OVEN GRILL** asendisse (joonis B).



- Ülemine plaat on nüüd asendisse lukustatud. Kõrguse reguleerimise valikuid on 4.
- Ülemise plaadi esadine tõstmine vabastab reguleerimissüsteemi automaatselt (joonis C).



- Kui kõrgus on seatud, on võimalik seda veel reguleerida, tõmmates nupu välja ja seades uue asendi (joonis D).



KASUTAMINE

Toiming

Kui seade on õigesti ette valmistatud ja olete valmis küpsetama, saate seada temperatuuri 60-230°C igale grillplaadile (ülemisele ja alumisele) sõltumatult (kasutades termostaadi numbreid 12 ja 14).

Vajutage nuppu start/stop ja ON-tuli süttib. Seadmel kulub sõltuvalt seadistatud temperatuurist soojenemiseks mõni minut. Kui termostaat saavutab vajaliku temperatuuri, teeb seade piiksu ja on kasutusvalmis. Ekraanile ilmub kiri "READY".

Temperatuuri saab küpsetamise ajal igal ajal muuta, sõltuvalt valmistatava toidu tüübist.

Taimeri funktsioonid

Kui näidikule ilmub täht "READY", valige küpsetusasend (vt jaotist "Küpsetusasendid") ja asetage toit plaatidele. Küpsetusaja valimise võimalused taimeri nuppude (9 ja 10) vajutamine; sel juhul lülitub seade küpsetusaja lõppedes automaatselt välja ja kuvatakse "END". Seadme uuesti sisselülitamiseks vajutage nuppu Start/Stop (8). Kui toit on valmis, ja kui te ei ole küpsetusaega valinud, lülitage seade välja, vajutades nuppu start/stop või keerates termostaadi lülitid (12 ja 14) OFF asendisse.

i **Pange tähele:** kui aega ei valita, lülitub seade pärast 90-minutilist töötamist automaatselt välja.

Pruunistamisfunktsioon (sear)

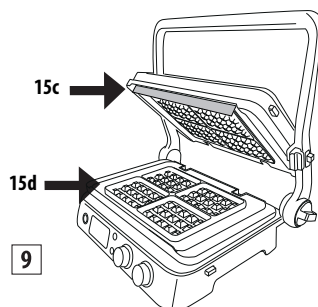
See funktsioon tõstab ülemise ja/või alumise plaadi temperatuuri mõneks minutiks kõrgemale. See sobib ideaalselt toidu kiireks pruunistamiseks toiduvalmistamise alguses (sobib ideaalselt paksumele lihalõikudele). Vajutage Start/Stop nuppu, seejärel eelsoojendage plaate vajutades


pruunistamise nuppe (11 ja 13). Eelsoojenduse ajal vilgub näidikul "SEAR". Kui termostaat saavutab vajaliku temperatuuri, teeb seade piiksu ja näidikule ilmub "sear". Pange toit kohe plaatidele. Tsüklil on mõne minuti pärast lõppenud ja "sear" kaob ekraanilt.

i **Pange tähele:** Seda funktsiooni saab kasutada ainult üks kord 30 minuti jooksul. Pärast tsüklit, kui vajutate 30 minuti jooksul praadimisfunktsiooni, vilgub ekraanil "sear" ja seejärel kustub. Toimingut ei saa enam juhtimispuldil määrata.

Vahvlirežiim (ainult teatud mudelitel)

- Sisestage vahvliplaadid (15c/15d) joonisel 1 näidatud viisil. Pange tähele, et antud juhul ei ole plaadid omavahel asendatavad ja iga plaadi asukoht peab olema selline, nagu näidatud joonisel 9.



- Kui alumine plaat on seadmesse sisestatud, **000** kuvatakse ekraanil.
- Keerake termostaadi numbrid vahvli seadele  ja vajutage Start/Stop nuppu.
- Seade alustab eelkuumutamise faasi. Kui termostaat saavutab vajaliku temperatuuri, teeb seade piiksu ja on kasutusvalmis. "READY" (valmis) teade ilmub ekraanile.
- Määrige plaadid kergelt sulavõiga
- **Lisage iga vahvlipiirkonna jaoks üks doseerimis-tops taigent.**
- Laotage tainas veidi laiali ja sulgege seade.
- Küpsetage vastavalt retseptides märgitud ajale. Taimeri seadistamisel kostub küpsetus tsükli lõpus kolm piiksu, taimer kaob ja näidikule ilmub "END"; seade lülitub automaatselt välja. Kui te ei vali aega, siis viimase vahvli lõpus vajutage nuppu "Start/Stop", et seade välja lülitada.
- Täiendavate vahvlite küpsetamiseks lisage alumisele vahvliplaadile lihtsalt taigent ja järgige ülaltoodud samme.



NB! Ärge kasutage vahvli eemaldamiseks vahvliplaatidelt metalltööriistu, sest need võivad mitterakkuvat pinda kriimustada.

PUHASTUS JA HOOLDUS

Kasutajapoolne hooldus

- Ärge kunagi kasutage metallist puhastustarvikuid, mis võivad mitterakkuvaid plaate kriimustada. Kasutage puidust või kuumuskindlaid plasttööriistu.
- Ärge kunagi jätke plasttööriistu, sealhulgas kaasasolevat puhastusspaatlit, kokkupuutesse kuumade plaatidega.
- Ühe toidu valmistamise ja järgmise toidu valmistamise vahel eemaldage toidujäägid rasvaaluse augu kaudu ja koguge need rasvaalusele, seejärel puhastage seade köögipaberiga ja jätkake järgmise toiduvalmistamisoperatsiooniga.
- Enne seadme puhastamist jätke seade alati vähemalt 30 minutiks jahtuma.

Puhastus ja hooldus



Pange tähele: Enne seadme puhastamist veenduge, et see on täielikult jahtunud.


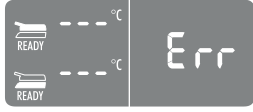


Küpsetamise lõppedes lülitage seade välja (OFF) ja lahutage vooluvõrgust. Jätke seade vähemalt 30 minutiks jahtuma. Kasutage kaasasolevat spaatlit, et eemaldada plaatidelt toidujäägid. Puhastusspaatlit saab pesta käsitsi või nõudepesumasinas. Tühjendage rasvaalus. Rasvaalust saab pesta käsitsi või nõudepesumasinas.

Plaatide eemaldamiseks seadmest vajutage plaadi vabastusnuppe (3). Enne nende puudutamist veenduge, et need oleksid täielikult jahtunud. Küpsetusplaadid on nõudepesumasinas pestavad, kuigi sagedane pesemine nõudepesumasinas võib vähendada pinnakatte omadusi. Seetõttu soovitatakse teil puhastada keeduplaadi väliskülge pehme nuustikuga või vee ja pehme pesuvahendiga niisutatud lapiga. Ärge kasutage plaatide puhastamiseks metallist tarvikuid.

TEHNILISED OMADUSED

Toitepinge	220/240 V - 50/60Hz
50/60Hz neelduv võimsus	2000W

TÖRKEOTSING

Kuvatav tõrgeteade	KIRJELDUS	PROBLEEM	LAHENDUS
	Temperatuuri tõusu ühel küpsetusplaadil ei toimu.	<p>Elektroniline juhtpaneel tuvastas, et üks küpsetusplaat ei ole saavutanud sihttemperatuuri.</p> <p>Grilliplaat pole seadmesse õigesti sisestatud.</p> <p>Grillplaadi sees olev kütteelement võib olla kahjustatud.</p> <p>Kütteelemendi ühendus võib olla kahjustatud.</p>	<p>Eemaldage pistik seinakontaktist. Veenduge, et grilliplaat on seadme korpusse õigesti sisestatud.</p> <p>Kui see probleemi ei lahenda, on seade tõenäoliselt rikkis. Võtke ühendust De'Longhi klienditeenindusega ning andke neile teada, mis tüüpi tõrkega on tegu.</p>
	Kütteelemendi sisselülitus-aeg on ületatud.	Elektroniline juhtpaneel tuvastas, et kütteelement oli liiga kaua sees (ON).	<p>Eemaldage pistik seinakontaktist. Ärge asetage grilliplaatidele ülemõõdulist ega külmutatud toitu, sest see võib kütteelemendid üle koormata.</p> <p>Juhtpaneel kuvab veateate 5 sekundiks ja lülitab siis seadme välja. Enne uue küpsetus-tsükli alustamist laske seadmel jahtuda.</p>
	Temperatuuri anduri rike.	Elektroniline juhtpaneel tuvastas temperatuurian-duri rikke.	<p>Eemaldage pistik seinakontaktist. Temperatuuriandur tuleb välja vahetada.</p> <p>Võtke ühendust De'Longhi klienditeenindusega ning andke neile teada, mis tüüpi tõrkega on tegu.</p>
	Temperatuuri anduri rike	Elektroniline juhtpaneel tuvastas temperatuurian-duri rikke.	<p>Pange tähele tõrke numbrit. Eemaldage pistik seinakontaktist. Temperatuuriandur tuleb välja vahetada.</p> <p>Võtke ühendust „De'Longhi“ klienditeenindusega ning andke neile teada, mis tüüpi tõrkega on tegu.</p>

		Seade ei käivitu.	<p>Kontrollige, kas seade on korralikult seinakontakti ühendatud.</p> <p>Ühendage seade teise pistikupesasse.</p> <p>Kontrollige kaitselüliti.</p> <p>Kui see probleemi ei lahenda, on seade tõenäoliselt rikkis. Pöörduge De'Longhi klienditeenindusse.</p>
		Seade ei sütti pärast START/STOP nupu vajutamist.	<p>Mõlemad temperatuurinupud on 0 asendis ning ülemine ja alumine näidik näitavad OFF. Keerake temperatuurinupp soovitud temperatuurile ja vajutage nuppu START/STOP.</p>
		Sear (praadimis)-nuppude vajutamisel vilgub näidikul "SEAR" ja siis praadimisfunktsioon kustub.	<p>Praadimisfunktsioon "sear" on saadaval üks kord iga 30 minuti jooksul küpsetamistsükli jooksul. Kui püüate enne 30 minuti möödumist teha teist praadimistsükli, siis toimingust keeldutakse. Oodake 30 minutit enne uue praadimistsükli käivitamist.</p>

TOIDUVALMISTAMISE TABEL

VEISELIHA	PAKSUS (cm)	TÜKKIDE ARV	KÜPSE-TUSTASE	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	PRAADI-MINE	MIN.	NÄPUNÄITED
Praad	0,5 - 1	2	läbiküpse-nud	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	2 - 3	määri toitu korralikult õliga
Praad	0,55 - 1	4	läbiküpse-nud	AVATUD GRILL	ribiline	230		5 - 6	määri toitu korralikult õliga, pöörake poole toiduvalmistamise ajal.
Filee	3 - 4	4	väheküps	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	4 - 5	määri toitu korralikult õliga
Filee	3 - 4	4	Keskmine	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	7 - 8	määri toitu korralikult õliga
Filee	3 - 4	4	läbiküpse-nud	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	10 - 11	määri toitu korralikult õliga
Ribipraad	2 - 3	2	Keskmine	KONTAKTGRILL	ribiline	230		4 - 5	määri toitu korralikult õliga
Ribipraad	2 - 3	2	läbiküpse-nud	KONTAKTGRILL	ribiline	230		7 - 8	määri toitu korralikult õliga
Ribipraad	2 - 3	4	Keskmine	AVATUD GRILL	ribiline	230		10 - 12	määri toitu korralikult õliga, pöörake poole toiduvalmistamise ajal.
Ribipraad	2 - 3	4	läbiküpse-nud	AVATUD GRILL	ribiline	230		14 - 16	määri toitu korralikult õliga, pöörake poole toiduvalmistamise ajal.
Hamburger	2 - 3	6	läbiküpse-nud	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	8 - 10	määri toitu korralikult õliga
Kebab		6	läbiküpse-nud	KONTAKTGRILL	ribiline	230		13 - 15	määri toitu korralikult õliga, pöörake poole toiduvalmistamise ajal.

LAMBA-LIHA	PAKSUS (cm)	TÜKKIDE ARV	KÜPSETUS-TASE	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Kotlet	1,5 - 3	6	Keskmine	KONTAKTGRILL	ribiline	230	10 - 12	määrige toitu korralikult õliga, keerake kotletid poole küpsetamise ajal ümber
Kotlet	1,5 - 3	6	läbiküpsenud	KONTAKTGRILL	ribiline	230	12 - 14	

SEALIHA	PAKSUS (cm)	TÜKKIDE ARV	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	PRAADI-MINE	MIN.	NÄPUNÄITED
Praad	1 - 2	4	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	7 - 9	määrige toitu korralikult õliga
Praad	1 - 2	8	AVATUD GRILL	ribiline	230		14 - 16	määrige toitu korralikult õliga, pöörake poole toiduvalmistamise ajal
Lihatükid	< 2,5	4	KONTAKTGRILL	ribiline	230		9 - 11	määrige toitu korralikult õliga, pöörake poole toiduvalmistamise ajal
Lihatükid	< 2,5	8	AVATUD GRILL	ribiline	230		11 - 13	määrige toitu korralikult õliga, pöörake poole toiduvalmistamise ajal
Plaadina eraldatud ribi		6 - 8	KONTAKTGRILL	ribiline	200		20 - 25	pöörake kaks või kolm korda
Peekon		4	KONTAKTGRILL	ribiline	230		1 - 2	
Vorst		8	KONTAKTGRILL	ribiline	200		16 - 18	torgake vorstid kahvliga läbi
Kebab		6	KONTAKTGRILL	ribiline	230		14 - 16	määrige toitu korralikult õliga, keerake üks või kaks korda
Frankfurter		6	KONTAKTGRILL	ribiline	230		8 - 10	

KANA JA KALKUN	PAKSUS (cm)	TÜKKIDE ARV	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	PRAADIMINE	MIN.	NÄPUNÄITED
Rinnak	< 1	4	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	3 - 4	määrige toitu korralikult õliga
Kints		3	KONTAKTGRILL	ribiline	200		20 - 25	keerake paar korda küpsetamise ajal külge
Tiib		6	KONTAKTGRILL	ribiline	200		14 - 16	keerake paar korda küpsetamise ajal külge
Hamburger	1.5 - 2	4	KONTAKTGRILL	ribiline	230	√	6 - 8	
Hamburger	1.5 - 2	8	AVATUD GRILL	ribiline	230	√	14 - 16	keerake küpsetusaja keskel
Kebab		6	KONTAKTGRILL	ribiline	230		11 - 13	keerake paar korda küpsetamise ajal külge
Frankfurter		6	KONTAKTGRILL	ribiline	230		6 - 8	
Lame lahtilõigatud kana		1	KONTAKTGRILL	ribiline	200		40 - 45	keerake paar korda küpsetamise ajal külge

LEIB	TÜKKIDE ARV	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Röst/võileib	2	AHJUGRILL	sile	230	3 - 5	asetage ülemine plaat nii, et see puudutaks leiba ilma seda muljumata
Saiakesed	2	KONTAKTGRILL	ribiline	230	2 - 3	
Leivaviilud	4	AVATUD GRILL	sile	230	4 - 5	keerake küpsetusaja keskel

KÖÖGIVILJAD	TÜKKIDE ARV	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Viilutatud bak-lažaan	1	KONTAKTGRILL	ribiline	230	4 - 6	määrige toitu korralikult õliga
Viilutatud suvikõrvits	2	KONTAKTGRILL	ribiline	230	6 - 8	määrige toitu korralikult õliga
Paprikaveerandid	2	KONTAKTGRILL	ribiline	230	8 - 10	määrige toitu korralikult õliga
Viilutatud tomat	1	AVATUD GRILL	sile	230	5 - 7	määrige toitu korralikult õliga, keerake küpsetusaja keskel ümber
Viilutatud sibul	2	KONTAKTGRILL	sile	230	5 - 7	kasutage parajalt õli, segage tihti spaatliga

KALA	KOGUS	TÜKKIDE ARV	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Terve kala	250 g	1	KONTAKTGRILL	ribiline	200	8 - 10	kasutage parajalt õli
Filee	500 g	1	AHJUGRILL	ribiline	230	25 - 30	määrige toitu õliga, asetage ülemine plaat nii, et see vaid riivab toitu, ilma seda siiski puudutamata
löik	450 g	4	KONTAKTGRILL	ribiline	200	8 - 10	kasutage parajalt õli
Kebab	500 g	6	AVATUD GRILL	ribiline	230	10 - 12	kasutage parajalt õli; keerake kaks-kolm korda
Kalmaar	400 g	1 - 2	KONTAKTGRILL	ribiline	200	10 - 12	kasutage parajalt õli
Krevetid	400 g	10 - 12	KONTAKTGRILL	ribiline	200	4 - 6	kasutage parajalt õli

MAGUSTOIDUD	TÜKKIDE ARV	PLAADIREŽIIM	PLAADID	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Pannkoogid	4	AVATUD GRILL	sile	200	4 - 5	määrige plaadid võiga ja keerake poole küpsetusaja möödudes ümber
Vahvlid	4	KONTAKTGRILL	VAHVLID		4 - 5	määrige plaadid võiga kokku
Viilutatud ananass	4	KONTAKTGRILL	ribiline	200	5 - 6	määrige plaadid võiga kokku

RETSEPTID

MUNAPUDER, PEEKON JA RÖSTSAI

KOOSTISOSAD:

- 2 muna
- 2 viilu peekonit
- 1 dl piima
- maitse järgi soola ja pipart
- 2 viilu leiba röstiks

ETTEVALMISTUSED:

Kloppige munad piima ja soolaga, kuni moodustub kergelt vahune segu. Asetage siledad plaadid masinasse ja seadke see grillirežiimile OPEN GRILL. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nuppu. Kui ekraanil kuvatakse READY, valage munasegu plaadi nurka ja küpsetage 2-3 minutit, segades hästi puulusikaga, et segu küpseks ühtlaselt. Vahepeal küpsetage samal plaadil peekoniviile 3-4 minutit, keerates neid umbes poole küpsetamise ajal; teisel lamedal plaadil röstige leiba 3-4 minutit, keerates seda umbes poole küpsetamise ajal. Sättige toit taldrikule ja serveerige.

KRUTOONID JA BAKLAŽAANIKREEM

KOOSTISOSAD:

- 1 baklažaan
- 100g ricotta kohupiima
- küüslaugupulbrit maitse järgi
- peterselli maitse järgi
- 4 dl oliiviõli
- maitse järgi soola
- maitse järgi pipart
- 1 baguette

ETTEVALMISTUSED:

Peске baklažaanid hästi puhtaks, koorige ja lõigake paksudeks viiludeks.

Sisestage lameplaadikomplekt ja asetage rest CONTACT GRILL režiimi. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nuppu. Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage baklažaanid alumisele grilliplaadile ja küpsetage umbes 8-10 minutit, kuni need on pehmed. Lõigake jämedad baklažaaniviilud ja asetage need mikserisse koos ricotta, küüslaugu, hakitud peterselli, näputäie soola, näputäie pipra ja õliga. Mikserdage, kuni saate ühtlase ja peene segu. Lõigake leib viiludeks ja õlitage oliiviõliga, seejärel küpsetage 230 °C juures siledal plaadil CONTACT GRILL režiimil 1-2 minutit, kuni leivad on sobival pruunistunud.

Määriге baklažaanikreem röstitud leivale, pihustage peale kaks dessertlusikatäit õli ja serveerige.

LIHA -, ARUGULA - JA KIRSSTOMATISALAT

KOOSTISOSAD:

- 2 viilu vasikaliha
- 100 g arugulat
- 10-12 kirsstomatit
- 100 g grana juustuhelbeid
- maitse järgi soola
- oliiviõli maitse järgi

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage arugula ja kirsstomatisalat: peske arugula, asetage kuivamiseks puhtale lapile ja lõigake tomatid neljaks. Sisestage ribaplaatide komplekt ja seadke grill CONTACT GRILL režiimile. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nuppu. Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage plaatidele eelnevalt õliga määratud vasikaliha viilud, seejärel pressige ülemise plaadiga ja küpsetage 2-3 minutit kuni liha on sobivalt küps. Lõigake liha ribadeks ja paigutage need rukolast ja kirsstomatitest koosnevale "voodile", maitsetage soolaga ja lisage granajuustu helbed. Lisage maitseks pisut õli.

KOHVIMAITSELISED RIBITÜKID

KOOSTISOSAD:

- ribitükid (2 × 250 g)
- oliiviõli

KOHVISEGU JAOKS:

- 2 TL KÖÖMNEID
- 2 TL KOHVIUBE
- 1 DL MAGUSAT TŠILLIPIPART
- 1 TL PAPIKAT
- 1 TL JÄMEDAT SOOLA
- 1 TL PIPART

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage kohvisegu: valage köömneseemned ja kohv köögikombaini ning jahvatage pulbriks (mitte liiga peeneks). Valage pulber kaussi, lisage teised koostisosad ja segage korralikult läbi.

Määriге liha kergelt õliga ja maitsetage vürtsidega, katke ja laske toatemperatuuril umbes 30 minutit seista. Asetage ribiline plaadikomplekt grilli ja seadke režiimi CONTACT GRILL. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni. Vajutage grilli eelsoojendamiseks nuppu START/STOP ja mõlema plaadi jaoks nuppu SEAR. Kui ekraanil ei vilgu enam SEAR, asetage liha alumisele plaadile, vajutage ülemise plaadiga ja küpsetage 6-8 minutit. Serveerige kuumalt.

VEISEFILEE SEENEKASTMEGA

KOOSTISOSAD:

- 4 lõiku veisefileed
- maitse järgi soola
- maitse järgi, mustad pipraterad, jahvatamiseks
- 2 küüslauguküünt
- 2 dl Dijoni sinepit
- 60 g võid
- oliiviõli maitse järgi

SEENEKASTME KOOSTISOSAD:

- 30 g võid
- 1 dl gorgonzolat
- 2 šalottisibulat
- 300 g seeni
- 1/2 väikest klaasi viskit
- 200 g toidukoort
- sidrunimahla maitse järgi
- peterselli maitse järgi

ETTEVALMISTUSED:

Maitsetage liha soola ja pipraga ning jätke umbes tunniks toatemperatuurile.

Valmistage seenekaste: sulatage pannil või, lisage viilutatud šalott ja küpsetage 2-3 min. Lisage seened ja küpsetage veel 5 min. Lisage viski, küpsetage 1 min., lisage klaas vett ja küpsetage veel umbes minut. Lisage toidukoort, sidrunimahla, peterselli ja gorgonzola ning laske keema tõusta.

Küpsetage kuni kaste pakseneb, timmige soola ja pipraga ning pange kõrvale.

Valmistage vahepeal ette maitseained, mis tuleb küpsetamise ajal fileele peale määrada: sulatage pannil või koos sinepi ja küüslauguga. Küpsetage madalal kuumusel, kuni või sulab. Hoidke soojas.

Sisestage ribiliste plaatide komplekt ja seadke grill režiimi KONTAKTGRILL. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni.

Vajutage grilli eelsoojendamiseks nuppu START/STOP ja mõlema plaadi jaoks nuppu SEAR.

Pintseldage fileed mõlemalt poolt maitseaineseguga, seejärel, kui SEAR ei vilgu enam ekraanil, asetage need alumisele plaadile ja sulgege grill. Küpsetage 6-8 min. vastavalt oma maitsele ja filee paksusele. Kui fileed on küpsed, võtke need välja ja serveerige eelnevalt valmistatud seenekastmega kaetult.

RÖSTITUD RUKKILEIVAGA HAMBURGER

KOOSTISOSAD:

- 8 viilu rukkileiba
- 500 g kvaliteetset veisehakkliha
- 100 g viilutatud Emmentali juustu
- 2 dl oliiviõli
- 2 viilutatud sibulat
- vastavalt vajadusele toatemperatuuril võid
- 2 tl Worcesteri kastet
- maitse järgi soola
- maitse järgi pipart
- 0,5 tl suhkrut

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage hamburgerid: segage kausis põhjalikult hakkliha, Worcesteri kaste, sool ja pipar. Vormige käsitsi 4 umbes 2 cm paksust hamburgerit. Seadke grill režiimi OPEN GRILL ja sisestage lame plaat alla ja ribiline plaat ülesse. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nuppu.

Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage oliiviõli ja suhkruga maitsestatud sibulaviilud alumisele plaadile ja küpsetage umbes 5-6 minutit, segades spaatliga hästi, et sibulad küpseksid ühtlaselt ja oleksid pehmed. Samal ajal küpsetage teisel plaadil hamburgereid umbes 12 min., keerates umbes 5-6 min. järel. (küpsetusaeg varieerub vastavalt hamburgeri paksusele). Niipea, kui sibulad on küpsed, võtke need plaadilt ära ja röstige võiga määratud leivaviile ainult ühel poolt 1-2 minutit.

Asetage leivaviilud ahjuplaadile röstitud külg ülespoole, puistake peale sibulat, lisage hamburgerid ja katke juustuga. Sulgege võileib leivaviiluga, mille röstitud külg on allapoole suunatud. Võileib leivaviiluga nii, et röstitud pool jääks allapoole. Oodake, kuni plaat on taas kuum, seejärel asetage võileivad grilli ja vajutage ülemise plaadiga hästi kinni. Küpsetage umbes 2-3 minutit, maitse järgi.

LAMBALIHA KARBONAAD PALSAMIÄADIKA JA ROSMARIINIGA

KOOSTISOSAD:

- 6 lambaliha karbonaadilõiku
- 10 g hakitud rosmariini
- 10 g hakitud küüslauku
- 100 ml balsamiädikakastet
- 15 g suhkrut
- maitse järgi soola
- maitse järgi pipart

ETTEVALMISTUSED:

Segage kõik koostisained hästi kokku piisavalt suures anumast, katke see kinni ja jätke vähemalt 1-2 tunniks külmkappi

marineeruma. Sisestage ribiliste plaatide komplekt ja seadke grill režiimi KONTAKTGRILL. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nuppu. Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage kotletid alumisele plaadile. Küpsetage umbes 11-13 minutit vastavalt maitsele ja karbonaaditükkide paksusele (soovitav on neid poolel küpsetamise ajal pöörata, sest kui karbonaad sisaldab konti, takistab see ülemise plaadi kokkupuutumist lihaga). Vahepeal vähendage pannil kuumutades marinaadi hulka ja serveerige seda kastmena grillitud lambalihakarbonaadi peal.

KANAKEBABID MEE JA LAIMIKOOREGA

KOOSTISOSAD:

- 500 g kanarinnakut

MARINAADI KOOSTISOSAD:

- 1 tl tsillipipart
- 1 tl koriandrit
- 10 cl oliiviõli
- 2 rohelist sibulat
- 3 küüslauguküünt
- 1 dl riivitud ingverit
- 1 dl suhkrut
- 1 dl laimimahla
- 1 dl jämedat soola
- maitse järgi pipart

MEE JA LAIMIKREEMI KOOSTISOSAD:

- 5 cl toidukoort
- 0,5 tl riivitud laimikoort
- 1 dl laimimahla
- 1 dl oliiviõli
- 1 dl mett
- maitse järgi soola

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage marinaad: asetage kõik koostisosad köögikombaini ja blenderdage ühtlaseks seguks. Asetage 2 cm laiusteks kuubikuteks lõigatud kana kaussi, lisage marinaad ja katke kogu kana ühtlaselt. Katke toidukilega ja marineerige 1-2 tundi.

Valmistage kreem, segades kõik koostisosad kausis, katke läbipaistva kilega ja hoidke külmkapis. Lükki keanatikuid kebavarrastele. Sisestage ribiliste plaatide komplekt ja seadke grill režiimi KONTAKTGRILL. Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valimisklahv 230°C-ni. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nuppu. Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage kebabid põhjaplaadile, vajutage pealisplaadiga ja küpsetage umbes 11-13 minutit,

keerates vardaid üks või kaks korda. Serveeri kuumalt koos laimi- ja meekreemiga.

PROVENCE'I STIILIS KANAKOIVAD

KOOSTISOSAD:

- 3 kanakoiba (550 g)

MARINAADI KOOSTISOSAD:

- 25 cl kuiva valget veini
- 4 dl oliiviõli
- 3 dl seemnetega sinepit
- 3 dl valge veini äädikat
- 2 dl Provence'i ürdisegu
- 2 küünt hakitud küüslauku
- 2 tl jämedat soola
- 1 tl Cayenne'i pipart

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage marinaad ette, selleks segage kõik koostisosad kausis kokku. Lõigake terava noaga kanakoibadele mitu sätku, et need veidi avada. Asetage koivad koos marinaadiga kaussi ja pöörake neid nii, et mõlemad koiva pooled oleksid hästi kaetud; laske marineerida 2-3 tundi. Sisestage ribiliste plaatide komplekt ja seadke grill režiimi KONTAKTGRILL. Reguleerige alumine termostaadi valik 210°C ja ülemine samuti 210°C. Vajutage START/STOP nuppu, et grilli eelsoojendada. Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage kanakoivad alumisele plaadile, vajutage ülemisele plaadile ja küpsetage umbes 20-25 minutit, keerates neid 2-3 korda. Kui koivad on küpsed, asetage taldrikule ja serveerige.

GRILLITUD KREKETID

KOOSTISOSAD:

- 16-20 krevetti

MARINAADI KOOSTISOSAD:

- peterselli maitse järgi
- 2 sidrunit
- maitse järgi soola
- maitse järgi pipart
- 2 küüslauguküünt

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage marinaad: hakkige küüslauk ja petersell peeneks, lisage sidrunimahla, soola ja tibake pipart.

Peske krevetid, kuivatage hästi ja laske vähemalt pool tundi marineerida.

Sisestage ribiliste plaatide komplekt ja seadke grill režiimi KONTAKTGRILL.

Reguleerige alumine termostaadi valik 210°C-ni ja ülemine valik 210°C-ni. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP

nappu. Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage nõrutatud krevetid põhjaplaadile, vajutage pealisplaadiga ja küpsetage umbes 4-6 minutit.

Serveerimiseks kaunistage taldrik sidruniviilude ja rohelise salatiga.

GRILLITUD LÕHE JOGURTIKASTMEGA

KOOSTISOSAD:

- 500 g lõhefileed
- oliiviõli maitse järgi

KASTME KOOSTISOSAD:

- 250 g kreeka jogurtit
- 1 küüslauguküüs
- 1 tl soola
- 1 näputäis suhkrut
- 20 g murulauku
- 20 g peterselli
- valget pipart maitse järgi

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage kaste ette: peske petersell ja murulauk ning kuivatage hoolikalt, hakkige küüslauk eraldi.

Valage jogurt kaussi, lisage maitsetaimed, küüslauk, sool, suhkur ja pipar ning blenderdage ühtlaseks kreemiks. Asetage külmkappi ja laske vähemalt 30 minutit tömmata.

Asetage lamedate plaatide komplekt grilli ja sättige grill režiimi OVEN GRILL.

Reguleerige alumine termostaadi valik 230°C-ni ja ülemine valik 230°C-ni.

Vajutage grilli eelsoojendamiseks nappu START/STOP.

Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage eelnevalt õliga määritud filee alumisele plaadile, sulgege ülemine plaat režiimis OVEN GRILL (võimalikult lähedal toidule, ilma seda puudutamata) ja küpsetage umbes 25-30 minutit (parima tulemuse saavutamiseks pöörake lõhet umbes poole küpsetamise ajal ümber plaadi tagapoole suunas, nii on plaat toidule lähemal).

Valmis kala asetage serveerimistaldrikule ja serveerige koos jogurtikastmega.

GRILLITUD KALMAAR

KOOSTISOSAD:

- 400 g suurt kalmaari
- 1 sidrun
- 1 vars peterselli
- oliiviõli maitse järgi
- punet maitse järgi
- maitse järgi soola
- tsillipipra pulbrit maitse järgi

ETTEVALMISTUSED:

Valmistage kalmaar ette, eemaldades sooled, pea ja luud, seejärel loputage põhjalikult.

Sisestage ribiliste plaatide komplekt ja seadke grill režiimi KONTAKTGRILL.

Reguleerige alumine termostaadi valik 210°C-ni ja ülemine valik 210°C-ni.

Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nappu.

Kui ekraanil kuvatakse READY, asetage eelnevalt õliga määritud kalmaarid alumisele plaadile, vajutage ülemise plaadiga ja küpsetage umbes 10-12 minutit.

Valmistage kausis maitseainesegu, segades õli koos hakitud peterselli, sidrunimahla, näpuotsatäie pune, näpuotsatäie soola ja näpuotsatäie tsillipipraga.

Kui kalmaarid on küpsed, võtke need grillist välja ja maitsestage kastmega.

Sättige toit taldrikule ja serveerige.

BANAANIPANNKOOGID

KOOSTISOSAD:

- 1 banaan
- 2 muna (üks terve ja 1 munavalge)
- 150 ml piima
- 100 g nisujahu
- 70 g võid
- maitse järgi soola
- 1 dl suhkrut
- 16 g küpsetuspulbrit

ETTEVALMISTUSED:

Koorige banaan ja purustage kahvliga. Klõppige kausis terve muna ja suhkur ning lisage aeglaselt ja pidevalt segades piim. Lisage 50g sulatatud võid, seejärel lisage vähehaaval sõeludes küpsetuspulbri ja näpuotsatäie soolaga segatud jahu, ning seejärel püreestatud banaan. Segage kõik koostisosad põhjalikult läbi ja asetage segu seejärel 10 min. külmkappi.

Vahepeal vahustage munavalge kõvaks.

Võtke segu külmikust välja ja segage sisse vahustatud munavalge õrnade liigutustega altpoolt ülespoole. Asetage lamedate plaatide komplekt grilli ja sättige grill režiimile OPEN GRILL. Seadke alumine termostaadi valik 200 °C ja ülemine valik samuti 200 °C. Vajutage grilli eelkuumutamiseks nappu START/STOP. Kui ekraanil on märged READY, määrige plaadid vähese võiga ja valage plaatidele 1-2 dessertlusikatäit pannkoogisegu, jaotades seda kiirelt üle kogu pinna, et moodustuks ring. Laske küpseda umbes 2 minutit, kuni pannkoogi pinnal on mullid, siis keerake ja küpsetage teist poolt umbes 2 minutit. Pannkooke saab serveerida mitmel viisil: šokolaadikreemi, vahtrasirupi, värskete mustikate, šokolaadilaastude, mee, vahukoore või tuhkusuhkruga.

GRILLITUD ANANASS JÄÄTISEGA

KOOSTISOSAD:

- 1 ananass
- Soovi korral: mesi
- roosuhkur
- värske piparmünt
- tuhksuhkur
- vanillijäätis

ETTEVALMISTUSED:

Võtke ananass, eemaldage lehetutt ja koorige vili. Lõigake umbes 1-2 cm paksusteks viiludeks ja puistake iga viilu mõlemale poolele roosuhkrut. Sisestage ribiliste plaatide komplekt ja seadke grill režiimile CONTACT GRILL. Seadke alumiseks termostaadi valikuks 200°C ja ülemiseks valikuks samuti 200°C. Grilli eelsoojendamiseks vajutage START/STOP nuppu. Kui ekraanil kuvatakse READY, määrige ananassi mõlemale poolele mett ja asetage see grillile. Sulgege grill ja küpsetage 5-6 min.

Pärast küpsemist asetage viilud serveerimistaldrikule, kaunistage värske piparmündilehtedega, tolmutage tuhksuhkruga ja serveerige koos jäätisepallidega.

KLASSIKALISED VAHVLIID

JAGUB 8 VAHVLIKS.

ETTEVALMISTUSED: 10 min.

KÜPSETUSAEK: 10 min.

KOOSTISOSAD:

- 2 tassi (460 g) harilikku nisujahu
- 1 tl soola
- 4 tl (10 g) küpsetuspulbrit
- 2 tl (30 g) valget suhkrut
- 2 muna
- 1,5 tassi (345 ml) sooja piima
- 1/3 tassi (75 g) sulatatud võid
- 1 tl vaniljeekstrakti

ETTEVALMISTUSED:

Segage suures kausis kokku jahu, sool, küpsetuspulber ja suhkur ning pange kõrvale. Eraldi kausis kloppige munad vahtu. Segage sisse piim, või ja vanilje. Valage jahusegu piimasegusse ja kloppige, kuni kõik on segunenud. Eelkuumutage vahvlirauda.

Kui ekraanil kuvatakse READY, katke vahvliraud sulatatud võiga või nakkumisvastase spreiga ja valage igale vahvliiirkonnale doseerimistastitais tainast, kasutades vajaduse korral lusikat. Ajage taigen spaatliga laiali. Küpsetage vahvleid, kuni need on kuldsed ja krõbedad (5 min.). Korra protsessi, kuni taigen otsa saab.

Serveerige kohe.

BELGIA VAHVLIID

TAIGNAST JAGUB: 10-12 vahvliks

ETTEVALMISTUSED: 15 min.

KÜPSETUSAEK: 15 min.

KOOSTISOSAD:

- 2 tassi (460 g) koogijahu
- 1/2 tl soola
- 2 tl (5 g) küpsetuspulbrit
- 2 tl (30 g) valget suhkrut
- 4 muna
- 2 tassi (460 g) sooja piima
- 1/3 tassi (70 g) sulatatud võid
- 0,5 tl vaniljeekstrakti

ETTEVALMISTUSED:

Segage suures kausis kokku jahu, sool ja küpsetuspulber; pange kõrvale. Vahustage eraldi kausis munakollased ja suhkur, kuni suhkur on täielikult sulanud.

Lisage munadele vaniljeekstrakt, sulatatud või ja piim ning vahustage kõik omavahel segi.

Segage muna-piima segu jahuseguga ja vahustage, kuni tekib ühtlane taigen. Ärge segage liigselt. Kloppige kolmandas kausis munavalgeid elektrilise vispliga, kuni moodustuvad pehmed künkakesed, nii umbes 1-2 minutit. Segage munavalged kummist spaatli abil õrnalt vahvlitaignasse. Ärge segage liigselt. Eelkuumutage vahvlirauda.

Kui ekraanil kuvatakse READY, katke vahvliraud sulatatud võiga või nakkumisvastase spreiga ja valage igale vahvliiirkonnale doseerimistastitais tainast, kasutades vajaduse korral lusikat. Ajage taigen spaatliga laiali. Küpsetage vahvleid, kuni need on kuldsed ja krõbedad (5 min.). Korra protsessi, kuni taigen otsa saab.

Serveerige kohe.

ŠOKOLAADI-KANEELIVAHVLIID

TAIGNAST JAGUB: 8 - 10 vahvli jaoks

ETTEVALMISTUSED 10 min.

KÜPSETUSAEK: 15 min.

KOOSTISOSAD:

- 2 tassi (460 g) harilikku nisujahu
- 1 tl soola
- 1 tl (3 g) küpsetuspulbrit
- 3/4 tassi (170 g) valget suhkrut
- 2 muna
- 1,5 tassi (345 ml) sooja piima
- 80 g võid
- 1 tl vaniljeekstrakti
- 140 g tumedat šokolaadi
- 1/4 tassi (60 g) kakaopulbrit
- 2 tl (6 g) kaneeli

ETTEVALMISTUSED:

Asetage šokolaad ja või mikrolaineainekindlasse kausi ja vispeldage 30 sekundit maksimaalsel võimsusel. Segage ja jätkake, kuni šokolaad ja või on sulanud ja segu on ühtlane, jätke kõrvale veidi jahtuma.

Vahustage munad, piim ja vanilje üheskoos suuremas kausis ja segage läbi jahtunud šokolaadiseguga, kuni see on ühtlane. Söeluge jahu, suhkur, kakaopulber, kaneel, küpsetuspulber ja sool kokku suures kausis. Lisage jahusegu munasegule ja vahustage, kuni segu on enamasti ühtlane ja jäänud on vaid mõned üksikud klombid. Eelkuumutage vahvlirauda.

Kui ekraanil kuvatakse READY, katke vahvliraud sulatatud võiga või nakkumisvastase spreiga ja valage igale vahvliiirkonnale doseerimistastitais tainast, kasutades vajaduse korral lusikat. Ajage taigen spaatliga laiali. Küpsetage vahvleid, kuni need on kuldsed ja krõbedad (5 min.). Korra protsessi, kuni taigen otsa saab. Serveerige kohe.

