

Register Now 

www.delonghi.com/register

CGH1020D - CGH1030D

KONTAKTGRILL

KONTAKTGRILS

KONTAKTINIS GRILIS



DeLonghi



pag. 3



page 18



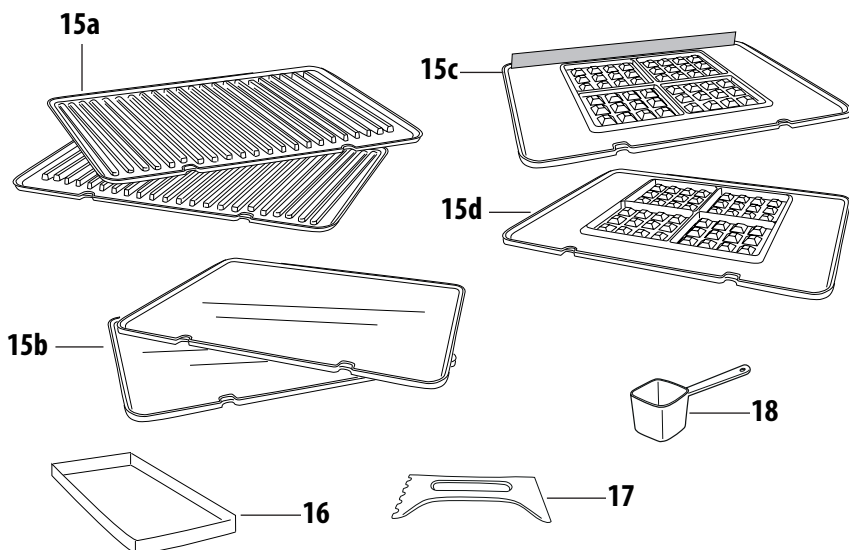
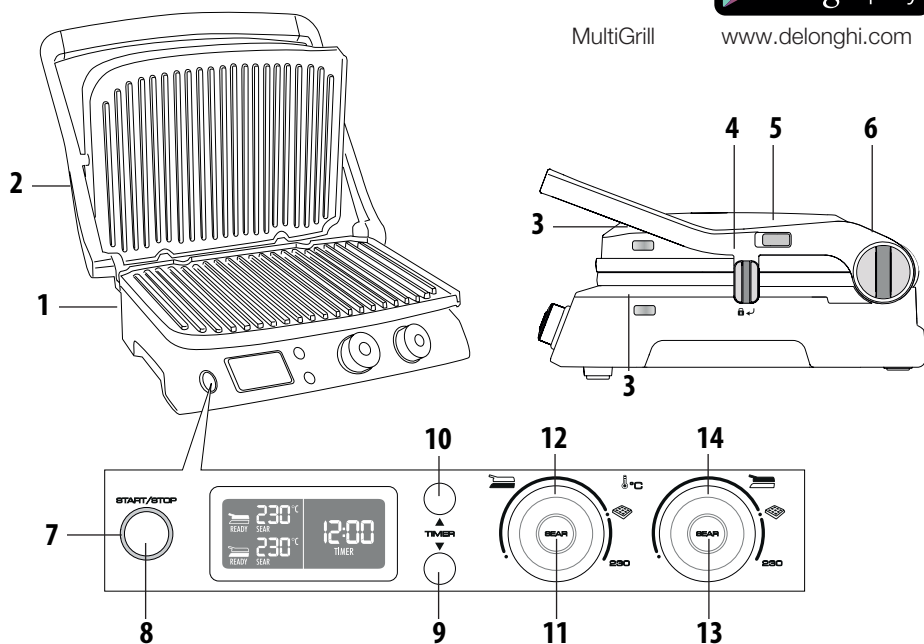
page 34



MultiGrill



www.delonghi.com



OLULISED HOIATUSED

Ohutushoiatused



Selle hoiatuse eiramise tagajärjeks võib olla eluohtlik elektrilöök.

- Enne ühendamist ühendamist pistikupessa veenduge, et:
- Seadme andmeplaadil toodud pinge vastab toitevõrgu pingele.
- Pistikupessa on maandatud ja minimaalselt 16A.
- Ametitegevuseks kasutamine, sobimatu kasutamine või ohutusnõuete eiramine vabastab tootja igasugusest vastutusest.
- Veenduge, et toitejuhe ei satu töö ajal kuumade seadmega kontakti. Kui toitekaabel on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus selle kõigi võimalike riskide ennetamiseks asendama.
- Enne seadme hoiustamist, küpsetusplaatide eemaldamist või puhastust ja hooldust, tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust eemaldada. Veenduge, et seade on täielikult jahtunud.
- Ärge kunagi kasutage seadet välitingimustes.
- Ärge kunagi kastke seadet vette.
- Seadet ei tohi kasutada taimeriga või eraldiseisva kauğujuhtimissüsteemiga.
- Kasutage pikendusjuhtmeid, mis vastavad kehtivatele ohutusnõuetele ja standarditele. Veenduge, et need on töökorras ja piisava ristlõikega.
- Ärge kunagi eemaldage seadet toitevõrgust seda juhtmest siktutades.



Selle hoiatuse eiramise tagajärjeks võib olla vigastus või seadme kahjustamine.

- See seade on mõeldud toidu valmistamiseks. Seda ei tohi ühelgi juhul kasutada muudel eesmärkidel ega seda ühelgi viisil muuta ega kahjustada.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks: poodide personalialal, kontorites või teistes töökeskondades, farmides, hotelliklientide poolt, motellides või teistes majutusasutustes.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8-aastastele lastele või isikutele, kellel

on vähesemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed, või kellel puuduvad vajalikud varasemad teadmised ja kogemused, kui neid ei ole selleks juhendanud nende ohutuse ees vastutav isik. Lapsed ei tohi tootega mängida.

- Vähemalt 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada või hooldada järelevalve all. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste eest kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke töötavat seadet laste käeulatusse või järelevalveta.
- Ärge kunagi kasutage seadet ilma küpsetusplaatideta.
- Oodake enne hoiustamist, kuni seade on täielikult jahtunud.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.



Põletusohut!

Selle hoiatuse eiramise tagajärjeks võivad olla põletushaavad.

- Seadme kasutamise ajal võivad välispinnad olla väga kuumad. Kasutage alati käepidet (2) ja vajadusel ahjukindaid.
- Eemaldage või vahetage küpsetusplaate alles siis, kui seade on täielikult jahtunud.



Tähelepanu:

Selle sümboliga on tähistatud kasutaja jaoks eriti olulised nõuanded või teave.

- Tulekahju riski ennetamiseks ei tohi seadmes küpsetada plastikusse või fooliumi või kilekotti pakendatud toitu.



Seade vastab EÜ määrulesele nr 1935/2004 (toiduga kokkupuuteks mõeldud materjalid ja kaubaartiklid).

KIRJELDUS

1. **Alus ja kate:** isereguleeruva kattega roostevaba teras.
2. **Käepide:** tugev valumetallist käepide ülemise plaadi/katte reguleerimiseks vastavalt toidu paksusele.
3. **Plaadi vabastamise nupud:** vajutage vabastamiseks ja eemaldage plaat.
4. **Grillplaatide lukustamise/vabastamise seade**
5. **Hinge vabastamise hoob:** võimaldab seadme täielikku avamist ja tasapinnalist küpsetamist.
6. **Kõrguse reguleerimise nupp:** lukustamiseks ülemist plaati/katet soovitud kõrgusel, et valmistada pressimist

mittevajavat toitu.

7. **SEES valgus.**

8. **Käivitamis-/seiskamisnupp.**

9. **Aja nupp ▼**: küpsetusaja reguleerimiseks (vähendamine).

10. **Aja nupp ▲**: küpsetusaja reguleerimiseks (suurendamine).

11. **Alumise plaadi „kõrveta“ nupp.**

12. **Alumise plaadi termostaat**: temperatuuri reguleerimiseks vahemikus 60°C kuni 230°C või alumise plaadi välja lülitamiseks.

13. **Ülemise plaadi „kõrveta“ nupp.**

14. **Ülemise plaadi termostaat**: temperatuuri reguleerimiseks vahemikus 60°C kuni 230°C või ülemise plaadi välja lülitamiseks.

15. **Eemaldatavad plaadid**: külgevõtmatu, nõudepesumasinas pestav, lihtne puhastada. PLAATIDE ARV JA TÜÜP SÕLTUB MUDELIST.

15a. **Grillplaadid**: ideaalsed steigi, hamburgeri, kana ja juurviljade grillimiseks.

15b. **Küpsetusplaadid**: ideaalsete pannkookide, munade, peekoni ja koorikloomade valmistamiseks.

15c. **Ülemine vahvliplaat** (mõnede mudelitega kaasas või lisatarvikuna)

15d. **Alumine vahvliplaat** (mõnede mudelitega kaasas või lisatarvikuna): ideaalsete vahvlite valmistamiseks.

16. **Rasvaalus**: Integreeritud ja lihtsaks puhastamiseks eemaldatav.

17. **Puhastamise tööriist**: aitab plaate pärast kasutamist puhastada.

18. **Vahvlitaigna mõõtekulp** (vaid mõne mudeli juures).

ESMAKORDNE KASUTAMINE

Eemaldage kõik pakendi osad ja plaadi sildid. Veenduge enne pakendite ära viskamist, et olete välja võtnud kõik osad. Soovitame karbi ja pakkematerjali edasiseks kasutamiseks alles hoida.

Tähelepanu: enne kasutamist puhastage alus, kate ja nupud niiske lapiga nendele transpordi ajal kogunenud tolmust. Puhastage küpsetusplaadid, rasvaalus ja puhastamise tööriist põhjalikult. Plaadid, rasvaalus ja spaatel on nõudepesumasinas eemaldatavad.

Tähelepanu: Esimaskordse kasutamise korral võite tunda kerget lõhna ja näha veidi suitsu. See on tavapärane kõiki kõrberiskindlate pindadega seadmete puhul. Seadmega on kaasas puhastamise tööriist, mida saate kasutada pärast seadme täieliku jahtumist (vähemalt 30 minuti möödumisel). Puhastamise tööriista saab toidu valmistamise ajal kasutada ka kiirelt jääkide ja õli eemaldamiseks. Pikema kasutamise korral võib

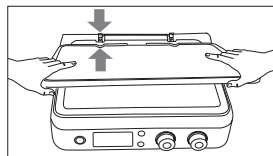
tööriist tulisel plaadil sulama hakata.



Tähelepanu: eemaldatavad grillplaadid (grill ja küpsetusplaat) on seadmel täielikult vahetatavad.

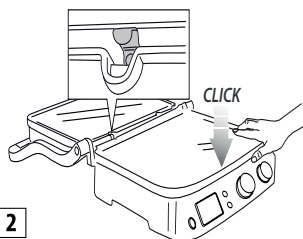
Küpsetusplaatide paigaldamine

- Asetage seade tasapinnaliselt (vt joonist 1). Sisestage üksikavaal plaadid.



1

- Iga plaadi saab paigaldada nii alumisele kui ka ülemisele poolele (vt joonist 2).



2

Plaatide eemaldamine

Asetage seade tasapinnaliselt.

Leidke paremal küljel asuvad vabastamise nupud (3). Vajutage plaadi alusest eemaldamiseks kindlalt nupule. Hoidke plaati kahe käega, libistage seda mööda metallist tugesid ja eemaldage aluselt. Vajutage teisele vabastamise nupule ja eemaldage samal viisil ka teine plaat.



Põletusohu!! Eemaldage või vahetage küpsetusplaate alles siis, kui seade on täielikult jahtunud.

Rasvaaluse paigutamine

Küpsetamise ajal peab rasvaalus olema seadme tagumisel küljel asuvas korpuses. Toidust tulev rasv jookseb plaadi ava suunas ja koguneb rasvaalusele.



Tähelepanu: kontrollige rasvaalust küpsetamise regulaarselt ja eemaldage liigne rasv.

Pärast küpsetamist vabaneg kogunenud rasvast sobival viisil. Rasvaalus on nõudepesumasinas pestav.



Tähtis! Olge küpsetades tähelepanelik.

Seadme avamiseks tuleb kasutada külmana püsivat käepidet. Alumiiniumsulamist osad muutuvad väga kuumaks, vältige nende puudutamist küpsetamise ajal ja vahetult pärast küpsetamist. Lubage seadmel enne selle käsitlemist vähemalt 30 minutit jahtuda.

Küpsetage vaid paigaldatud rasvaalusega. Ärge tühjendage rasvaalust enne seadme jahtumist. Olge rasvaalust eemaldades ettevaatlik ja ärge kallake vedelikku maha.

KÜPSETUSASENDID

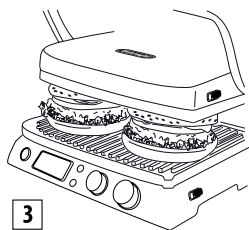
Kontaktgrill (suletud asend)

- Ülemine plaat toetub alumisele plaadile. See on lähteasend ja üks küpsetusasenditest, kui seadet kasutatakse kontaktgrillina. Kate kohandub automaatselt plaadil oleva toidu paksusega.

Toit küpseb sedasi mõlemalt poolt ühtlaselt.

Kontaktgrill on ideaalne hamburgerite, kondita liha ja õhukeste lihaviilude, juurviljade ja võileibade küpsetamiseks. „Kontakt“ funktsioon on ideaalne kiireks ja tervislikuks toiduvalmistamiseks. Kontaktgrilli kasutamisel küpseb toit kiirelt, sest puutub plaatidega kokku mõlemalt poolt (vt joonist 3).

Toidust eralduv rasv voolab mööda plaadi sooni ära ja

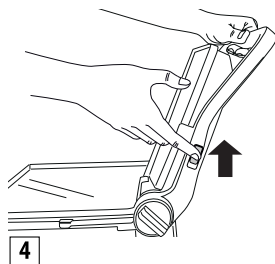


koguneb rasvaalusele.

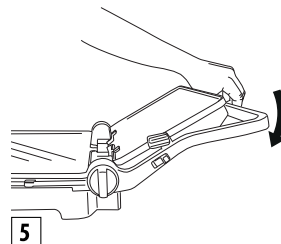
Seadmel on spetsiaalne käepide ja hing, mis võimaldab ülemise plaadi kohandamist vastavalt toidu paksusele. Kui soovite üheaegselt küpsetada mitut erinevat toiduliiki, peaksid need kaane ühtlaseks sulgemiseks olema sarnase paksusega.

Avatud grill

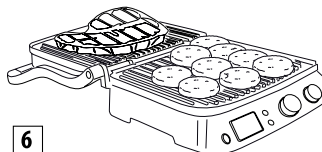
- Ülemine plaat asub alumisega tasapinnaliselt. Alumine ja ülemine plaat on tasapinnaliselt ja moodustavad ühe suure küpsetuspinna. Selles asendis saab seadet kasutada grillina nii grill- kui ka küpsetusplaadiga. Seadme sellesse asendisse panemiseks leidke paremal küljel asuv hinge vabastamise hoob. Hoidke vasaku käega käepidet ja lükake parema käega vabastamise hooba ülespoole (vt joonist 4).



Lükake käepidet tahapoole, kuni kate on tagurpidi ka lapikus asendis (vt joonist 5).

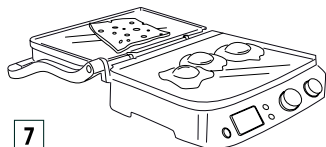


Käepidet kergelt enne vabastamise hooba tõmbamist kergitades vähendate hingele avaldatavat survet ja lihtsustate protseduuri. Seadet saab kasutada grillina hamburgerite, steikide, kana ja kala grillimiseks. Grillirežiim on erakordselt paindlik. Grilliplaadid on avatud ja kasutada on kahekordne küpsetuspind (vt joonist 6).



Saate valmistada korraga erinevaid toite ja seda ilma maitseid segamata või küpsetada lihtsalt suurema koguse sama toitu. Grilli asendit saab kasutada ka erineva paksusega lihalõikude küpsetamiseks täpselt meelepärasele küpsusastmele. Selles asendus tuleb toitu küpsetamise ajal pöörata.

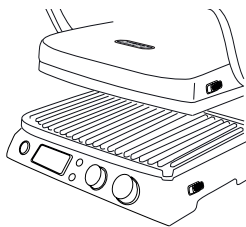
- Küpsetusplaadiga saab seadet kasutada ka pannkookide, munade, frittide ja peekoni või hommikuvorstide praadimiseks (vt joonist 7).



Suur küpsetuspind võimaldab korraga valmistada mitut toitu või lihtsalt rohkem sama toitu.

Ahjugrill

See asend (vt joonist 8) on sobilik paksude toiduainete kontaktivabaks grillimiseks, kui need eeldavad aeglast ja ühtlast küpsetamist.

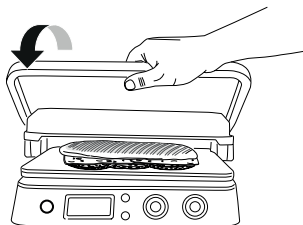


8

See on ideaalne suure veesisaldusega juurviljade küpsetamiseks, sest vesi saab ära aurustuda.

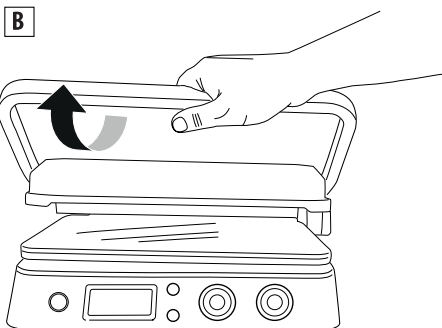
Seda plaadi asendit saate kasutada ka pehmete võileibade ja teiste pressimist mittevajavate toitude valmistamiseks.

- Asetage toit alumisele plaadile.
- Viige ülemine plaat toidu lähedale aga hoidke seda käepidemest (joonis A).



A

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

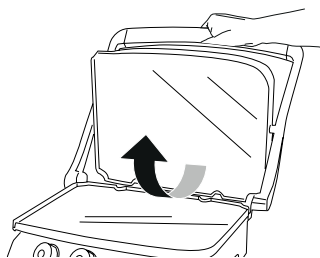


B

Ülemine plaat on nüüd lukustatud asendis.

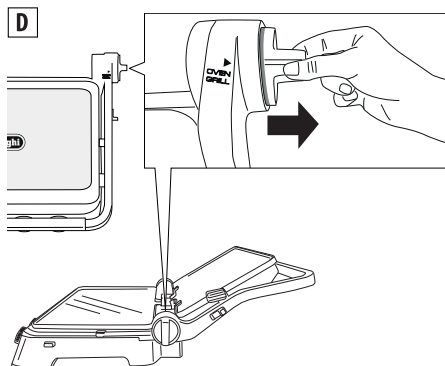
Võimalik on kasutada nelja erinevat kõrgust.

- Ülemise plaadi kõrgemale tõstmine vabastab reguleerimise süsteemi automaatselt (joonis C).



C

- Pärast kõrguse määramist saab nuppu välja tõmmates ja uut valikut tehes kõrgust uuesti reguleerida (joonis D).



D

KASUTAMINE

Töö

Kui seade on korrektselt ette valmistatud ja olete valmis toitu valmistama, saate mõlemale küpsetusplaadile valida eraldi temperatuuri vahemikus 60°C kuni 230°C (ülemine ja alumine) (termostaadi nupud 12 ja 14).

Vajutage start/stopp nupule ja süttib SEES tuli.

Sõltuvalt valitud temperatuurist kulub seadmel soojenemiseks veidi aega. Kui termostaat saavutab soovitud temperatuuri, kõlab helisignaali ja seade on kasutamiseks valmis. Ekraanil kuvatakse sõna „READY“ (valmis).

Temperatuur on küpsetamise ajal reguleeritav vastavalt küpsetatavale toidule.

Taimeri kasutamine

Kui ekraanil on sõna „READY“ (valmis), saate valida küpsetamise asendi (vt jaotist „Küpsetusasendid“) ja toidu plaadile panna. Taimeri nuppudega (9 ja 10) saate valida küpsetamise aja,

mille möödumisel lülitub seade automaatselt välja ja ekraanil kuvatakse „END“ (Lõpp). Seadme uuesti sisse lülitamiseks vajutage start/stopp nupule (8). Kui toit on valmis aga te ei ole küpsetamise aega määranud, lülitage seade välja start/stopp nupust või pöörake termostaadi nupud (12 ja 14) välja lülitatud asendisse.

Tähelepanu: kui aega ei ole määratud, lülitub seade automaatselt välja 90 minuti möödudes.

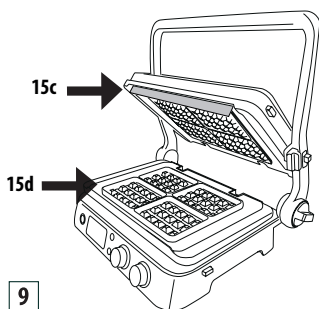
Kõrvetamise funktsioon

Selle funktsiooni kasutamisel soojendatakse alumist ja/või ülemist plaati mõne minuti jooksul eriti kõrgel temperatuuril. See on ideaalne toidu küpsetamise alguses (näiteks paksu liha küpsetamisel). Vajutage start/stopp nupule, seejärel plaatide kuumutamiseks kõrvetamise nuppudele (11 ja 13). Soojendamise ajal vilgub ekraanil „SEAR“ (kõrvetamine). Kui termostaat saavutab vajaliku temperatuuri kõlab helisignaal ja ekraanile jääb tekst „SEAR“ (kõrvetamine). Pange toit kiirelt plaatidele. See tsükel kestab vaid mõne minuti, misjärel „SEAR“ (kõrvetamine) ekraanilt kaob.

Tähelepanu: seda funktsiooni saab kasutada korra iga 30 minuti järelt. Kui vajutate kõrvetamise valikule pärast tsükli 30 minuti jooksul, vilgub ekraanil „SEAR“ (kõrvetamine) ja seejärel kaob. See tähendab, et toimingut ei saanud kasutada.

Vahvliirežiim (vaid mõnel mudelil)

- Sisestage vahvliplaadid (15c/15d), nagu on näidatud joonisel 1. Pange tähele, et vahvliplaadid ei ole vahetatavad ja tuleb sisestada täpselt vastavalt joonisele 9.



- Kui alumine plaat on sisestatud, kuvatakse ekraanil **000**. Pöörake termostaadi nupud vahvli valikule  ja vajutage start/stopp nupule.
- Seade alustab soojendamist. Kui termostaat saavutab soovitud temperatuuri, kõlab helisignaal ja seade on

kasutamiseks valmis. Ekraanil kuvatakse sõna „READY“ (valmis).

- Määrige plaate veidi sulavõiga.
- **Lisage igale vahvliale üks mõõtekulp taignat.**
- Ajage see veidi laiali ja sulgege seade.
- Küpsetage vastavalt retseptile. Taimeri kasutamisel kostub tsükli lõpus kolm piiksu, taimer kaob ekraanilt ja kuvatakse „END“ (lõpp), misjärel seade lülitub automaatselt välja. Kui te ei valinud aega, vajutage pärast viimase vahvli valmistamist seadme välja lülitamiseks start/stopp nupule.
- Järgmiste vahvli valmistamiseks lisage lihtsalt uuesti taignat ja toimige vastavalt eelpool kirjeldatule.

Tähtis! Ärge kasutage vahvli eemaldamiseks metallist tööriistu, sest need võivad kõrbemiskindlat pinda kahjustada.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Kasutajapoolne hooldus

- Ärge kunagi kasutage metallist tööriistu, mis võivad kõrbemiskindlat pinda kahjustada. Kasutage puidust või kuumuskindlast plastikust tööriistu.
- Ärge jätke plastikust tööriistu tulistele plaatidele, sh ka mitte puhastustööriistu.
- Eemaldage toidu vahetamisel rasvaava kaudu jäägid ja koguge need rasvaalusele. Seejärel puhastage seadet köögipaberiga ja alustage uue toidu valmistamist.
- Enne seadme puhastamist lubage sellel vähemalt 30 minutit jahtuda.

Puhastamine ja hooldus

Tähelepanu: veenduge enne seadme puhastamist, et see on jahtunud.

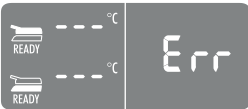
Küpsetamist lõpetades lülitage seade VÄLJA ja eemaldage vooluvõrgust. Lubage sellel vähemalt 30 minutit jahtuda. Kasutage toidujääkide eemaldamiseks kaasas olevat tööriista. Tööriista võib pesta käsitsi või nõudepesumasinas. Tühjendage rasvaalus. Rasvaalust võib pesta käsitsi või nõudepesumasinas. Vajutage plaatide vabastamise nuppudele (3) ja eemaldage need seadmest. Enne plaatide puudutamist veenduge, et need on jahtunud. Küpsetusplaadid on nõudepesumasinas pestavad, kuid sage masinpesu võib muuta pinnakatte omadusi. Seetõttu soovitame plaadi väliskülge puhastada pigem pehme käsna või rätiga, vee ja õrnatoimelise pesuvahendiga.

Ärge kasutage plaatide puhastamiseks metallist tööriistu.

TEHNILISED ANDMED

Toide	220/240 V - 50/60 Hz
Võimsus	2000 W

TÕRKEOTSING

Veateate kuva	KIRJELDUS	PROBLEEM	LAHENDUS
	Üks plaatidest ei soojene.	Elektrooniline kontroll tuvastas, et üks plaatidest ei saavuta vajalikku temperatuuri. Plaadid ei ole seadmesse korrektselt paigaldatud. Kütteelement on kahjustatud. Küttelemdi ühendus on kahjustatud. Elektrooniline kontroll on kahjustatud.	Eemaldage vooluvõrgust. Veenduge, et plaadid on korrektselt sisestatud. Kui see probleemi ei lahendanud, on seadmes tõenäoliselt tekkinud viga. Võtke ühendust De'Longhi klienditeenindusega ja öelge neile vea tüüp.
	Küttelemdi SEES aeg on ületatud.	Elektrooniline kontroll tuvastas, et kütteelement on liiga pikalt SEES.	Eemaldage vooluvõrgust. Ärge pange plaatidele liiga suuri toiduaineid, see võib küttelemeid üle koormata. Kontrolleri näitab veateadet viis sekundid ja lülitab seadme välja. Lubage seadmel enne uuesti kasutamist jahtuda.
	Temperatuurianduri viga.	Elektrooniline kontroll tuvastas temperatuurianduri viga.	Eemaldage vooluvõrgust. Temperatuuriandur tuleb asendada. Võtke ühendust De'Longhi klienditeenindusega ja öelge neile vea tüüp.
	Temperatuurianduri viga.	Elektrooniline kontroll tuvastas temperatuurianduri viga.	Kirjutage veakood üles. Eemaldage vooluvõrgust. Temperatuuriandur tuleb asendada. Võtke ühendust De'Longhi klienditeenindusega ja öelge neile vea tüüp.

		Seade ei hakka tööle.	Veenduge, et seade on korralikult vooluvõrku ühendatud. Ühendage seade teise pistikusse. Kontrollige kaitsmeid. Kui see probleemi ei lahendanud, on seadmes tõenäoliselt tekkinud viga. Võtke ühendust De'Longhi klienditeenindusega.
		Seade ei käivitu START/STOPP nupule vajutamisel.	Mõlemad temperatuurinupud on 0 asendis ja ülemine ja alumine ekraan näitab VÄLJAS. Pöörake temperatuurinupud soovitud temperatuurile ja vajutage START/STOPP.
		Körvetamise nuppudele vajutades vilgub ekraanil „SEAR“ (kõrveta) ja kõrvetamise funktsioon lülitub välja.	Körvetamise funktsiooni saab kasutada üks kord 30 minuti jooksul. Teise kõrvetamise tsükli käivitamisel 30 minuti jooksul seda ei teostata. Oodake vähemalt 30 minutit.

KÜPSETUSTABEL

VEISELIHA	PAKSUS (cm)	Nr TÜKKE	KÜPSUSASTE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	KÕRVETAMINE	MIN.	NÄPUNÄITED
Steik	0,5 - 1	2	Küps	KONTAKT GRILL	sooneline	230	✓	2 - 3	Õlitage toitu hästi
Steik	0,5 - 1	4	Küps	AVATUD GRILL	sooneline	230		5 - 6	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal
Filee	3-4	4	Toores	KONTAKT GRILL	sooneline	230	✓	4 - 5	Õlitage toitu hästi
Filee	3 - 4	4	Keskmine	KONTAKT GRILL	sooneline	230	✓	7 - 8	Õlitage toitu hästi
Filee	3-4	4	Küps	KONTAKT GRILL	sooneline	230	✓	10 - 11	Õlitage toitu hästi
Ribisteik	2-3	2	Keskmine	KONTAKT GRILL	sooneline	230		4 - 5	Õlitage toitu hästi
Ribisteik	2-3	2	Küps	KONTAKT GRILL	sooneline	230		7 - 8	Õlitage toitu hästi
Ribisteik	2-3	4	Keskmine	AVATUD GRILL	sooneline	230		10 - 12	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal
Ribisteik	2 - 3	4	Küps	AVATUD GRILL	sooneline	230		14 - 16	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal
Hamburger	2 - 3	6	Küps	KONTAKT GRILL	sooneline	230	✓	8 - 10	Õlitage toitu hästi
Kebab		6	Küps	KONTAKT GRILL	sooneline	230		13 - 15	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal

LAMBALIHA	PAKSUS (cm)	Nr TÜKKE	KÜPSUSASTE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Karbonaad	1,5 - 3	6	Keskmine	KONTAKTGRILL	sooneline	230	10 - 12	Õlitage toitu hästi, pöörake karbonaadi-tükke poole aja peal
Karbonaad	1,5 - 3	6	Küps	KONTAKTGRILL	sooneline	230	12 - 14	

SEALIHA	PAKSUS (cm)	Nr TÜKKE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	KÕRVETAMINE	MIN.	NÄPUNÄITED
Steik	1 - 2	4	KONTAKTGRILL	sooneline	230	√	7 - 9	Õlitage toitu hästi
Steik	1 - 2	8	AVATUD GRILL	sooneline	230		14 - 16	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal
Lihalõik	< 2,5	4	KONTAKTGRILL	sooneline	230		9 - 11	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal
Lihalõik	< 2,5	8	AVATUD GRILL	sooneline	230		11 - 13	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal
Ribi		6 - 8	KONTAKTGRILL	sooneline	200		20 - 25	Pöörake kaks või kolm korda
Peekon		4	KONTAKTGRILL	sooneline	230		1 - 2	
Vorst		8	KONTAKTGRILL	sooneline	200		16 - 18	Tehke vorsti kahvliga augud
Kebab		6	KONTAKTGRILL	sooneline	230		14 - 16	Õlitage toitu hästi, pöörake korra või kaks
Frankfurter		6	KONTAKTGRILL	sooneline	230		8 - 10	

KANA JA KALKUN	PAKSUS (cm)	Nr TÜKKE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	KÕRVETAMINE	MIN.	NÄPUNÄITED
Rind	< 1	4	KONTAKTGRILL	sooneline	230	√	3 - 4	Õlitage toitu hästi
Kints		3	KONTAKTGRILL	sooneline	200		20 - 25	Pöörake küpsetamise ajal korra või kaks
Tiib		6	KONTAKTGRILL	sooneline	200		14 - 16	Pöörake küpsetamise ajal korra või kaks
Hamburger	1,5 - 2	4	KONTAKTGRILL	sooneline	230	√	6 - 8	
Hamburger	1,5 - 2	8	AVATUD GRILL	sooneline	230	√	14 - 16	Pöörake poole küpsetus-aja järel
Kebab		6	KONTAKTGRILL	sooneline	230		11 - 13	pöörake küpsetamise ajal korra või kaks
Frankfurter		6	KONTAKTGRILL	sooneline	230		6 - 8	
Lapiti grillitud kana		1	KONTAKTGRILL	sooneline	200		40 - 45	Pöörake küpsetamise ajal korra või kaks

LEIB	Nr TÜKKE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Röst/võileib	2	AHJUGRILL	sile	230	3 - 5	Paigutage ülemine plaat sedasi, et see puudutab leiba aga ei suru seda
Rull	2	KONTAKTGRILL	sooneline	230	2 - 3	
Leivaviilud	4	AVATUD GRILL	sile	230	4 - 5	Pöörake poole küpsetusaja järel

JUURVILJAD	Nr TÜKKE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Viilutatud baklažaan	1	KONTAKTGRILL	sooneline	230	4 - 6	Õlitage toitu hästi
Viilutatud suvikõrvits	2	KONTAKTGRILL	sooneline	230	6 - 8	Õlitage toitu hästi
Neljaks lõigatud paprika	2	KONTAKTGRILL	sooneline	230	8 - 10	Õlitage toitu hästi
Viilutatud tomat	1	AVATUD GRILL	sile	230	5 - 7	Õlitage toitu hästi, pöörake poole aja peal
Viilutatud sibul	2	KONTAKTGRILL	sile	230	5 - 7	Õlitage hästi, segage sageli spaatliga

KALA	HULK	Nr TÜKKE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Terve	250 g	1	KONTAKTGRILL	sooneline	200	8 - 10	Õlitage toitu hästi
Filee	500 g	1	AHJUGRILL	sooneline	230	25 - 30	Õlitage toit, paigutage ülemine plaat sedasi, et see on täpselt toidu kohal aga ei puuduta seda
Viil	450 g	4	KONTAKTGRILL	sooneline	200	8 - 10	Õlitage toitu hästi
Kebab	500 g	6	AVATUD GRILL	sooneline	230	10 - 12	Õlitage toitu hästi, pöörake kaks või kolm korda
Harilik ebakalmaar	400 g	1 - 2	KONTAKTGRILL	sooneline	200	10 - 12	Õlitage toitu hästi
Krevetid	400 g	10 - 12	KONTAKTGRILL	sooneline	200	4 - 6	Õlitage toitu hästi

MAGUSTOIDUD	Nr TÜKKE	PLAADI REŽIIM	PLAATIDE	°C	MIN.	NÄPUNÄITED
Pannkoogid	4	AVATUD GRILL	sile	200	4 - 5	Määrige plaadid võiga, pöörake poole aja peal
Vahvlid	4	KONTAKTGRILL	VAHVLIID		4 - 5	Määrige plaate võiga
Viilutatud ananass	4	KONTAKTGRILL	sooneline	200	5 - 6	Määrige plaate võiga

RETSEPTID

MUNAPUDER, PEEKON JA RÖSTSAI

KOOSTISOSAD:

- 2 muna
- 2 viilu peekonit
- üks teelusikas piima
- soola ja pipart
- kaks saiaviilu röstimiseks

VALMISTAMINE:

Kloppige munad piima ja soolaga kergelt vahuseks. Paigaldage siledad plaadid ja paigutage grill AVATUD GRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 230°C ja alumisele plaadile 230°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui ekraanil on „READY“ (valmis), valage munasegu plaadi nurka ja küpsetage 2 kuni 3 minutit, seda samal ajal puidust spaatliga segades. Samal ajal küpsetage samal plaadil 3 kuni 4 minutit peekoniviile. Pöörake neid poole aja peal. Teisel plaadil röstige 3 kuni 4 minutit saia. Pöörake ka seda poole aja peal. Pange toidud kokku ja serveerige.

SAIAKUUBIKUD JA BAKLAŽAANIKREEM

KOOSTISOSAD:

- 1 baklažaan
- 100 g ricottat
- küüslaugupulbrit
- peterselli
- 4 teelusikat oliiviõli
- soola
- pipart
- 1 baguette

VALMISTAMINE:

Peske baklažaan, koorige ja lõigake paksudeks viiludeks. Paigaldage siledad plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 230°C ja alumisele plaadile 230°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui ekraanil kuvatakse „READY“ (valmis), pange baklažaan alumisele grillile ja küpsetage pehmeks, ligikaudu 8 kuni 10 minutit. Lõigake baklažaani viilud tükkideks ja pange koos ricotta, küüslaugu, hakitud peterselli, soola, pipra ja õliga mikserisse. Mikserdage, kuni segu on piisavalt ühtlane. Lõigake sai viiludeks ja määrige oliiviõliga. Küpsetage 230°C kraadi juures KONTAKTGRILLI režiimis endale meelepäraselt pruuniks, ligikaudu 1 kuni 2 minutit. Määrige baklažaanikreem saiale, raputage peale veidi õli ja serveerige.

LIHA, RUCCOLA JA KIRSSTOMATITEGA SALAT

KOOSTISOSAD:

- 2 veiselihaviilu

- 100 g ruccolat
- 10 kuni 12 kirsstomatit
- 100 g laabijuustu helbeid
- soola
- oliiviõli

VALMISTAMINE:

Valmistage ette ruccola ja tomatitega salat: peske ruccola, pange kuivatamiseks puhtale rätile ja lõigake tomatid neljaks. Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 230°C ja alumisele plaadile 230°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui ekraanil kuvatakse „READY“ (valmis), pange õlitatud veiselihaviilud grillile, suruge ülemine plaat peale ja küpsetage 2 kuni 3 minutit. Lõigake liha ribadeks ja paigutage salati peale. Maitsestage soolaga ja raputage peale juustuhelbed. Maitsestage oliiviõliga.

KOHVIMAITSELISED RIBI-STEIGID

KOOSTISOSAD:

- ribisteigid (2 x 250 g)
- oliiviõli

KOHVISEGU JAOKS:

- 2 teelusikat köömned
- 2 teelusikat kohviube
- 1 teelusikas magusat tsillipipart
- 1 teelusikas paprikat
- 1 teelusikas jämesoola
- 1 teelusikas pipart

VALMISTAMINE:

Kohvisegu valmistamine: valage köömned ja kohvioad köögikombaini ja jahvatage pulbriks (mitte liiga peeneks). Valage pulber kaussi, lisage ülejäänud koostisosad ja segage korralikult läbi.

Õlitage liha kergelt ja määrige maitseainetega kokku, katke ja jätke 30 minutiks toatemperatuurile. Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 230°C ja alumisele plaadile 230°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule ja mõlema plaadi SEAR (kõrveta) funktsioon. Kui SEAR enam ei vilgu, pange liha alumisele plaadile, suruge ülemine plaat peale ja küpsetage 6 kuni 8 minutit. Serveerige tulisenä.

SEENEKASTMEGA VEISEFILEE

KOOSTISOSAD:

- 4 veisefileed
- soola

- musta pipart, jahvatamiseks
- 2 küüslauguküünt
- 2 teelusikat Dijon sinepit
- 60 g võid
- oliiviõli

SEENEKASTME JAKKS:

- 30 g võid
- üks desserthusikat gorgonzola juustu
- 2 shalotsibulat
- 300 g seeni
- pool väikest klaasi viskit
- 200 g koort
- sidrunimahla
- peterselli

VALMISTAMINE:

Maitsetage liha soola ja pipraga ning jätke tunniks ajaks toatemperatuurile.

Seenekastme valmistamiseks: sulatage pannil või, lisage viilutatud shalotsibulat ja küpsetage 2 kuni 3 minutit. Lisage seened ja küpsetage veel 5 minutit. Lisage viski, küpsetage minut, lisage klaas vett ja küpsetage veel üks minut. Lisage koor, sidrunimahl, petesell ja gorgonzola ning soojendage keemiseni. Küpsetage senikaua, kuni kaste on paks, lisage soola ja pipart ning jätke ootama. Valmistage liha maitseaine: väikeses pannis tuleb segada või, sinep ja küüslauk. Küpsetage madalal kuumusel, kuni või on sulanud. Hoidke soojas.

Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige alumisel ja ülemisel plaadil mõlemal 230°C.

Vajutage START/STOPP nuppu ja mõlema plaadi SEAR valikut.

Määrige fileed mõlemalt küljelt maitseseguga ja pange SEAR vilkumise lõppedes alumisele plaadile ning sulgege grill. Küpsetage 6 kuni 8 minutit, vastavalt maitseelistustele ja filee paksusele. Eemaldage küpsenud fileed grillilt ja serveerige eelnevalt valmistatud seenekastmega.

RÖSTITUD RUKKILEIVAGA HAMBURGER

KOOSTISOSAD:

- 8 viilu rukkileiba
- 500 g kõrgevaliteedilist veisehackliha
- 100 g viilutatud Emmenthali juustu
- 2 teelusikat oliiviõli
- 2 viilutatud sibulat
- toatemperatuuril võid
- 2 teelusikat Worcesteri kastet
- soola
- pipart
- pool teelusikat suhkrut

VALMISTAMINE:

Valmistage hamburgerid: segage kokku hakkliha, Worcesteri kaste, sool ja pipar. Vormige 4 ligikaudu 2 cm paksust hamburgerikotletti. Valige AVATUD GRILLI režiim, pange allapoole sile plaat ja üles sooneline plaat. Valige alumisel ja ülemisel plaadil mõlemal 230°C.

Vajutage grilli soojendamiseks START/STOPP nupule.

Kui ekraanil kuvatakse „READY“ (valmis), pange alumisele plaadile oliiviõli ja suhkruga maitsestatud sibulaviilud ja küpsetage neid 5 kuni 6 minutit. Segage neid spaatliga, sedasi tagate ühtlase küpsemise. Samal ajal küpsetage teisel plaadil hamburgerikotlette ligikaudu 12 minutit. Pöörake neid 5 kuni 6 minuti paiku. Pidage meeles, et küpsetusaeg sõltub ka kotleti paksusest. Kui sibulad on valmis, eemaldage need plaadilt ja röstige samas leivaviile (ühelt küljelt) 1 kuni 2 minutit.

Pange leivaviilud röstitud pool ülespoole lõikelauale, raputage peale sibulad, lisage hamburger ja katke juustuga. Pange peale teine leivaviil, röstitud pool allpool. Oodake, kuni teine plaat uuesti kuumeneb, pange võileivad grillile ja pressige ülemise plaadiga kokku.

Küpsetage sedasi 2 kuni 3 minutit.

PALSAMIAÄDIKA JA ROSMARIINIGA LAMBAKARBONAAD

KOOSTISOSAD:

- 6 lambakarbonaadi
- 10 g hakitud rosmariini
- 10 g hakitud küüslauku
- 100 ml palsamiaädikat
- 15 g suhkrut
- soola
- pipart

VALMISTAMINE:

Segage kõik koostisosad suures anumas, katke ja jätke lambaliha vähemalt 1 kuni 2 tunniks marinaadi. Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 230°C ja alumisele plaadile 230°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui grill on valmis, pange karbonaad alumisele plaadile. Küpsetage 11 - 13 minutit, vastavalt karbonaadi paksusele (soovitame neid poole küpsetamise paiku pöörata, sest kont ei lase ülemisel plaadil liha puudutada). Redutseerige samal ajal pannil marinaad ja serveerige see grillitud lambakarbonaadil kastmena.

MEE JA LAIMIKREEMIGA KANAKEBAB

KOOSTISOSAD:

- 500 g broileri rinnaliha

MARINAADIKS:

- 1 teelusikas tsillipipart
- 1 teelusikas koriandrit
- 10 cl oliiviõli
- 2 kevadsibulat
- 3 küüslauguküünt
- 1 dessertlusikas riivitud ingverit
- 1 dessertlusikas suhkrut
- 1 dessertlusikas laimimahla
- 1 dessertlusikas jämesoola
- pipart

MEE JA LAIMIKREEMIKS:

- 5 cl köögikoort
- 1/2 teelusikat riivitud laimikoort
- 1 dessertlusikas laimimahla
- 1 teelusikat oliiviõli
- 1 dessertlusikas mett
- soola

VALMISTAMINE:

Valmistage marinaad: pange kõik koostisained köögikombaini ja segage ühtlaseks. Asetage 2 cm kuubikuteks lõigatud kana sügavale taldrikule, lisage marinaad ja katke kana ühtlaselt. Katke toidukilega ja lubage 1 kuni 2 tundi marineerida.

Kreemi valmistamiseks pange kõik koostisained kaussi, segage kokku, katke köögikilega ja pange külmikusse. Pange kanakuubikud kebabivarrastele. Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 230°C ja alumisele plaadile 230°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui ekraanil on tekst „READY“ (valmis), pange kebabivardad alumisele plaadile, suruge ülemine plaat peale ja küpsetage 11 kuni 13 minutit, paaril korral pöörates. Serveerige kuumalt laimi ja mee kreemiga.

POVENCE'I STII LIS KANAKOIVAD

KOOSTISOSAD:

- 3 kanakoiba (550 g)

MARINAADIKS:

- 25 cl kuiva valget veini
- 4 dessertlusikat oliiviõli
- 3 dessertlusikat seemnetega sinepit
- 3 dessertlusikat valge veini äädikat
- 2 dessertlusikat Provence'i ürte
- 2 hakitud küüslauguküünt
- 2 teelusikat jämesoola
- 1 Cayenne'i pipart

VALMISTAMINE:

Marinaadi valmistamiseks segage kausis kõik koostisained. Tehke terava noaga kanakoibade lihapoollele mitu lõiget. Pange kanakoivad marinaadi ja katke mõlemad pooled. Jätke 2 kuni 3 tunniks marinaadi. Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 210°C ja alumisele plaadile 210°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui ekraanil on tekst „READY“ (valmis), pange kanakoivad alumisele plaadile, suruge ülemine plaat peale ja küpsetage 20 kuni 25 minutit, 2 kuni 3 korral pöörates. Serveerige.

KRILLITUD KREKETID

KOOSTISOSAD:

- 16/20 krevetti

MARINAADIKS:

- peterselli
- 2 sidrunit
- soola
- pipart
- 2 küüslauguküünt

VALMISTAMINE:

Marinaadi valmistamiseks hakkige küüslauk ja petersell peeneks, lisage sidrunimahla, sool ja veidi pipart.

Peske krevetid, kuivatage ja jätke vähemalt pooleks tunniks marinaadi. Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse.

Valige ülemisele plaadile 210°C ja alumisele plaadile 210°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule.

Kui ekraanil on tekst „READY“ (valmis), pange kuivatatud krevetid alumisele plaadile, suruge ülemine plaat peale ja küpsetage 4 kuni 6 minutit.

Serveerides kaunistage sidruniviilude ja rohelse salatiga.

GRILLITUD LÕHE JOGURTIKASTMEGA

KOOSTISOSAD:

- 500 g lõhefileed
- oliiviõli

KASTME JAKS:

- 250 g kreeka jogurtit
- 1 küüslauguküüs
- 1 teelusikas soola
- näpuotsaga suhkrut
- 20 g murulauku
- 20 g peterselli
- valget pipart

VALMISTAMINE:

Kastme valmistamiseks peske ja kuivatage petersell ja murulauk, hakkige eraldi küüslauk.

Valage jogurt kaussi, lisage ürdid, küüslauk, sool, suhkur ja pipar ning segage ühtlaseks kreemiks. Jätke vähemalt 30 minutiks külmikusse.

Paigaldage siledad plaadid ja paigutage grill AHJUGRILLI asendisse.

Valige alumisel ja ülemisel plaadil mõlemal 230°C.

Vajutage grilli soojendamiseks START/STOPP nupule.

Kui ekraanile ilmub „READY“ (valmis), pange õlitatud filee alumisele plaadile ja sulgege AHJUGRILLI funktsioonis ülemine plaat (pange see toidule lähedale aga mitte vastu) ning küpsetage 25 kuni 30 minutit. Parima tulemuse saate, kui pöörate lõhet poole aja juures 180°. See on kasulik, sest plaadi tagumine osa on toidule lähemal.

Serveerige küpsetatud lõhe taldrikul koos jogurtikastmega.

GRILLITUD KALMAAR

KOOSTISOSAD:

- 400 g kalmaar
- 1 sidrun
- 1 petesellivars
- oliiviõli
- oreganot
- soola
- tsillipart

VALMISTAMINE:

Eemaldage kalmaarilt siseelundid, pea ja luud ning loputage põhjalikult.

Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse.

Valige alumisel ja ülemisel plaadil mõlemal 210°C.

Vajutage grilli soojendamiseks START/STOPP nupule.

Kui ekraanil on tekst „READY“ (valmis), pange õlitatud kalmaar alumisele plaadile, suruge ülemine plaat peale ja küpsetage 10 kuni 12 minutit.

Segage kausis õli, hakitud petersell, sidrunimah, veidi oreganot, soola ja tsillipart.

Kui kalmaar on valmis, eemaldage grillilt ja maitsestage kastmega.

Pange toidud kokku ja serveerige.

BANAANIPANNKOOGID

KOOSTISOSAD:

- 1 banaan
- 2 muna (1 terve muna ja 1 munavalge)
- 150 ml piima

- 100 g jahu
- 70 g võid
- soola
- 1 dessertlusikas suhkrut
- 16 g küpsetuspulbrit

VALMISTAMINE:

Koorige banaan ja pressige kahvliga püreeks. Kloppige terve muna kausis suhkruga läbi ja lisage pidevalt segades piim. Lisage 50 g sulatatud võid, sõelutud jahu ja küpsetuspulber, veidi soola ja banaanipüree. Segage põhjalikult ja jätke 10 minutiks külmikusse.

Samal ajal vahustage munavalge tugevaks vahuks.

Võtke segu külmikust ja segage munavalge vaht õrnalt segu hulka. Paigaldage siledad plaadid ja paigutage grill AVATUD GRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 200°C ja alumisele plaadile 200°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui ekraanile ilmub „READY“ (valmis), määrige plaate võiga ja valage nendele 1 kuni 2 dessertlusikat pannkoogisegu. Ajage see ühtlaselt ringikujuliseks. Küpsetage umbes 2 minutit, kuni pannkoogi pinnale tekivad mullid. Seejärel pöörake teine pool ja küpsetage veel 2 minutit. Pannkookide serveerimiseks on palju võimalusi. Näiteks šokolaadikreemiga, vahtsiirupiga, värskete marjadega, šokolaadihelvestega, meega, vahukoorega või lihtsalt tuhksuhkruga.

GRILLITUD ANANASS JÄÄTISEGA

KOOSTISOSAD:

- 1 ananass
- mett
- roosuhkrut
- värsket piparmündi
- tuhksuhkrut
- vaniljejäätit

VALMISTAMINE:

Eemaldage ananassilt lehed ja koor. Lõigake 1 kuni 2 cm viilud ja raputage mõlemale küljele veidi roosuhkrut. Paigaldage soonelised plaadid ja paigutage grill KONTAKTGRILLI asendisse. Valige ülemisele plaadile 200°C ja alumisele plaadile 200°C. Vajutage soojendamiseks START/STOPP nupule. Kui ekraanile ilmub „READY“ (valmis), harjake ananassi külgi meega ja pange viilud grillile. Valige grill ja küpsetage 5 kuni 6 minutit. Serveerige taldrikul värsket piparmündi, tuhksuhkru ja vaniljejäätisega.

KLASSIKALISED VAHVLIID

RETSEPTIST PIISAB: 8 vahvli valmistamiseks

ETTEVALMISTUS: 10 min

KÜPSETUSAEG: 10 min

KOOSTISOSAD:

- 2 tassi jahu (460 g)
- 1 teelusikas soola
- 4 teelusikat (10 g) küpsetuspulbrit
- 2 teelusikat (30 g) suhkrut
- 2 muna
- 1 1/2 tassi (345 ml) sooja piima
- 1/3 tassi (75 g) sulatatud võid
- 1 teelusikas vaniljeekstrakti

ETTEVALMISTUS:

Segage suures kausis jahu, sool, küpsetuspulber ja suhkur ning jätke seisma. Kloppege teises kausis munad. Segage kokku piim, või ja vanilje. Valage jahusegu piimasegu hulka ja kloppege ühtlaseks. Soojendage vahvliraud.

Kui ekraanile ilmub „READY“ (valmis), katke vahvliraud sulavõi või küpsetusspreiga ja valage vahvli kohale üks mõõtekauss vahvlisegu. Vajadusel kasutage lusikat. Ajage segu spaatliga laiali. Küpsetage vahvleid, kuni need on kuldsed ja krõbedad (5 min).

Korrake, kuni olete ära kasutanud kogu segu.

Serveerige kohe.

BELGIA VAHVLIID

RETSEPTIST PIISAB: 10 kuni 12 vahvli valmistamiseks

ETTEVALMISTUS: 15 min

KÜPSETUSAEG: 15 min

KOOSTISOSAD:

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

ETTEVALMISTUS:

Segage suures kausis jahu, sool ja küpsetuspulber ning jätke seisma. Kloppege eraldi kausis lahti munakollased ja suhkur, kuni suhkur on täielikult lahustunud.

Lisage vaniljeekstrakt, sulatatud või ja piim munadele ja vispeldage ühtlaseks.

Segage muna-piima segu jahusegule ja vispeldage kokku. Ärge vispeldage segu liiga palju. Vahustage elektrimikseriga kolmandas kausis munavalged (pehmete tippudeni, umbes 1 kuni 2 minutit). Segage munavalged kummispaatlit kasutades ettevaatlikult vahvlisegusse. Ärge vispeldage segu liiga palju.

Soojendage vahvliraud.

Kui ekraanile ilmub „READY“ (valmis), katke vahvliraud sulavõi või küpsetusspreiga ja valage vahvli kohale üks mõõtekauss vahvlisegu. Vajadusel kasutage lusikat. Ajage segu spaatliga laiali. Küpsetage vahvleid, kuni need on kuldsed ja krõbedad (5 min).

Korrake, kuni olete ära kasutanud kogu segu.

Serveerige kohe.

ŠOKOLAADI JA KANEELIGA VAHVLIID

RETSEPTIST PIISAB: 8 kuni 10 vahvli valmistamiseks

ETTEVALMISTUS: 10 min

KÜPSETUSAEG: 15 min

KOOSTISOSAD:

- 2 tassi jahu (460 g)
- 1 teelusikas soola
- 1 teelusikat (3 g) küpsetuspulbrit
- 3/4 tassi (170 g) valget suhkrut
- 2 muna
- 1 1/2 tassi (345 ml) sooja piima
- 80 g võid
- 1 teelusikas vaniljeekstrakti
- 140 g tumedat šokolaadi
- 1/4 tassi (60 g) kakaopulbrit
- 2 teelusikat (6 g) kaneeli

ETTEVALMISTUS:

Pange šokolaad ja või mikrolaineahjus kasutatavasse kaussi ja soojendage maksimaalsel võimsusel 30 sekundit. Segage ja jätkake kuni šokolaad ja või on sulanud ühtlaseks seguks. Jätke jahtuma.

Vahustage munad, piim ja vanilje suures kausis ning segage ühtlaselt jahtunud šokolaadiseguga.

Segage suures kausis sõelutud jahu, suhkur, kakaopulber, kaneel, küpsetuspulber ja sool. Lisage jahusegu munasegule ja vispeldage ühtlaseks. Soojendage vahvliraud.

Kui ekraanile ilmub „READY“ (valmis), katke vahvliraud sulavõi või küpsetusspreiga ja valage vahvli kohale üks mõõtekauss vahvlisegu. Vajadusel kasutage lusikat. Ajage segu spaatliga laiali. Küpsetage vahvleid, kuni need on kuldsed ja krõbedad (5 min).

Korrake, kuni olete ära kasutanud kogu segu. Serveerige kohe.

SVARĪGI BRĪDINĀJUMI

Drošības brīdinājumi



Bīstami!

Ja brīdinājums netiek ievērots, varat izraisīt dzīvībai bīstamu elektriskās strāvas triecienu.

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, ka:
 - uz ierīces datu plāksnītes norādītais spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam;
 - kontaktligzda ir zemētā un tās minimālais nominālais stiprums ir 16 A;
 - ja ierīce tiek izmantota komerciāliem nolūkiem vai nepareizi, kā arī netiek ievērotas drošības instrukcijas, ražotājam netiek piemērota nekāda atbildība.
- Pārliecinieties, ka strāvas vads nesaskaras ar ierīces daļām, kas uzkarst lietošanas laikā. Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaīnu jāveic ražotājam vai ražotāja klientu servisam, lai novērstu bīstamību.
- Pirms ierīces novietošanas **glabāšanā**, gatavošanas plātņu noņemšanas vai ierīces tīrīšanas un apkopes, izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla. Pārliecinieties, ka ierīce ir pilnībā atdzisusi.
- Nekad neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
- **Ierīci nedrīkst lietot, izmantojot taimeru vai atsevišķu tālvaldības sistēmu.**
- Izmantojiet tikai tādus pagarinātājus, kas atbilst aktuāliem drošības noteikumiem un standartiem. Pārliecinieties, ka tie ir darba kārtībā, ar pietiekamu šķēsgriezumu.
- Nekad nevelciet kontaktdakšu no ligzdas, velkot aiz vada.



Svarīgi!

Ja brīdinājums netiek ievērots, var rasties ievainojumi vai ierīces bojājumi.

- Šī ierīce ir paredzēta pārtikas gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem nolūkiem, pārveidot vai kā citādi ietekmēt tās darbu.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Tā nav paredzēta izmantošanai: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē; fermās; viesnīcās, moteļos un citās apmešanās vietās; viesu mājās.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no

8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī bez pieredzes vai zināšanām, ja viņu darbs tiek pārraudzīts vai šīm personām sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu un iespējamiem drošības riskiem. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.

- Tīrīšanu un **apkopi** nedrīkst veikt bērni vecumā līdz 8 gadiem un bez pieaugušo pārraudzības. Glabājiet ierīci un strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Ierīces darbības laikā neatstājiet to bērniem pieejamā vietā vai bez uzraudzības.
- Nekad neizmantojiet ierīci bez gatavošanas plātnēm.
- Pirms ierīces novietošanas glabāšanā uzgaidiet, līdz tā ir pilnībā atdzisusi.
- Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.



Apdegumu gūšanas risks!

Ja brīdinājums netiek ievērots, var rasties applaucējumi vai apdegumi.

- Ierīces darbības laikā tās ārējās virsmas var kļūt ļoti karstas. Ja nepieciešams, vienmēr izmantojiet rokturi (2) vai virtuves cimdus.
- Noņemiet vai apmainiet gatavošanas plātnes, kad ierīce ir pilnībā atdzisusi.



Lūdzu, ņemiet vērā!

Šis simbols norāda ieteikumus un svarīgu informāciju lietotājam.

- Lai novērstu ugunsgrēka risku, negatavojiet plastmasas plēvē, folijā vai plastmasas maisiņos ietītu pārtiku.



Šī ierīce atbilst EK regulai 1935/2004 par materiāliem un piederumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku.

APRAKSTS

1. **Pamatne un vāks:** nerūsējošā tērauda struktūra ar pašregulējošu vāku.
2. **Rokturis:** stingrs lieta metāla rokturis, lai pielāgotu augšējo plātni/vāku atbilstoši pārtikas biezumam.
3. **Plātnes noņemšanas pogas:** nospiediet, lai atvienotu un noņemtu plātni.
4. **Grila plātņu fiksēšanas/atvienošanas ierīce**
5. **Ēnņu atslēgšanas svira:** ļauj pilnībā atvērt ierīci, lai gatavotu plakaniski.

6. **Augstuma regulēšanas poga:** lai fiksētu augšējo plātni/vāku nepieciešamajā augstumā, pagatavojot pārtiku, kas nav jāsaspiež.
7. **IESL. lampiņa.**
8. **START/STOP (ieslēgšanas/apturēšanas) poga.**
9. **TIME (Laiks) poga ▼:** lai noregulētu gatavošanas laiku (samazinās).
10. **TIME (Laiks) poga ▲:** lai noregulētu gatavošanas laiku (pieaug).
11. **Apakšējās plātnes uzkarsēšanas poga.**
12. **Apakšējās plātnes termostata ripa:** lai noregulētu temperatūru no 60°C līdz 230°C, vai arī izslēgtu apakšējo plātni.
13. **Augšējās plātnes uzkarsēšanas poga.**
14. **Augšējās plātnes termostata ripa:** lai noregulētu temperatūru no 60°C līdz 230°C, vai arī izslēgtu augšējo plātni.
15. **Noņemamās plātnes:** nepiedegošas, mazgājamas trauku mašīnā, viegli tirāmas. **PLĀTŅU SKAITS UN VEIDS VAR ATŠKIRTIES ATKARĪBĀ NO MODEĻA.**
- 15a. **Grila plātnes:** lieliski piemērotas steika, hamburgeru, vistas un dārzeņu grilēšanai.
- 15b. **Pannas plātnes:** lai pagatavotu perfektas pankūkas, olas, bekonu un vēžveidīgos.
- 15c. **Augšējā vafeļu plātne** (pieejama tikai atsevišķiem modeļiem vai kā papildu piederums)
- 15d. **Apakšējā vafeļu plātne** (pieejama tikai atsevišķiem modeļiem vai kā papildu piederums): lai pagatavotu perfektas vafeles.
16. **Tauku paplāte:** iebūvēta ierīcē un izņemama ērtai tīrīšanai.
17. **Tīrīšanas rīks:** palīdz notīrīt plātnes pēc lietošanas.
18. **Vafeļu dozēšanas kausiņš (tikai atsevišķiem modeļiem).**

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Noņemiet visu iepakojumu un uzlimes no plātnes. Pirms izmest iepakojumu, pārliecinieties, ka esat no tā izņēmis visas jaunās ierīces detaļas. Ieteicams saglabāt kārbu un iepakojumu izmantošanai turpmāk.

i Lūdzu, ņemiet vērā! Pirms lietošanas notīriet pamatni, vāku un ripas ar mitru drāni, lai notīrītu transportēšanas laikā uzkrātos putekļus.

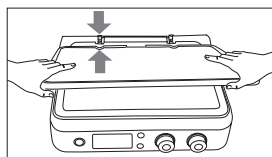
Rūpīgi notīriet gatavošanas plātnes, tauku paplāti un tīrīšanas rīku. Plātnes, tauku paplāte un lāpstiņa ir mazgājamas trauku mašīnā.

i Lūdzu, ņemiet vērā! Pirmajā ierīces lietošanas reizē ierīce var izdalīt nelielu aromātu un dūmus. Tā ir normāla parādība ierīcēm ar nepiedegošām virsmām. Ierīce tiek piegādāta ar tīrīšanas rīku, lai notīrītu plātnes, kad ierīce pēc lietošanas ir pilnībā atdzisusi (pēc vismaz 30 minūtēm). Tīrīšanas rīku var izmantot gatavošanas laikā dažas sekundes, lai notīrītu ēdiena un eļļas atliekas. Ja izmantojat rīku ilgāku laiku uz karstām plātnēm, plastmasa var izkust.

i Lūdzu, ņemiet vērā: noņemamās grila plātnes (grila un pannas) ir pilnībā savstarpēji maināmas uz ierīces.

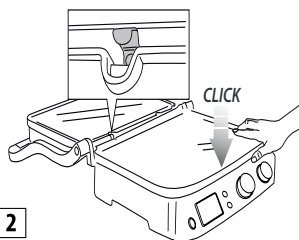
Gatavošanas plātņu ievietošana

- Novietojiet ierīci plakana pozīcijā (skatiet 1. attēlu). Ievietojiet plātnes pa vienai.



1

- Katru plātni iespējams ievietot augšējā vai apakšējā korpusā (skatiet 2. attēlu).



2

Plātņu izņemšana

Novietojiet ierīci plakana pozīcijā.

Atrodiet plātņu atvienošanas pogas (3) labajā pusē. Stingri nospiediet pogu, lai atvienotu plātni no pamatnes. Satveriet plātni ar abām rokām, virziet to garām metāla stiprinājumiem un noņemiet no pamatnes. Nospiediet otru atvienošanas pogu, lai noņemtu otru plātni, izpildot tās pašas darbības.

⚠ Apdegumu gūšanas risks! Noņemiet vai apmainiet gatavošanas plātnes, kad ierīce ir atdzisusi.

Tauku paplātes novietošana

Gatavošanas laikā tauki paplātē jāievieto korpusā ierīces aizmugurē. No ēdiena plūstošie tauki tek uz atveri plātnē un uzkrājas paplātē.



Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas laikā bieži pārbaudiet tauku paplāti un izvelciet ārā, lai tauki nepārplūstu pāri.

Pēc gatavošanas izmantojiet uzkrātos taukus piemērotā veidā. Tauku paplāti var mazgāt trauku mašīnā.



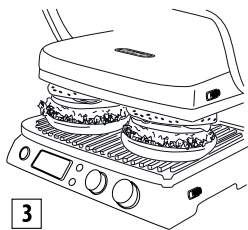
Svarīgi! Pievērsiet uzmanību gatavošanas laikā.

Lai atvērtu ierīci, satveriet rokturi, kas lietošanas laikā neuzkarst. Lietā alumīnija daļas kļūst ļoti karstas, nepieskarieties tām gatavošanas laikā un tūlīt pēc gatavošanas. Pirms jebkādu darbību veikšanas ar ierīci ļaujiet tai atdzist vismaz 30 minūtes. Gatavojiet tikai tad, ja tauku paplātē ir savā vietā. Neiztukšojiet tauku paplāti, līdz ierīce nav pilnībā atdzisusi. Ievērojiet piesardzību, izvelkot tauku paplāti, lai neizšļakstītu šķidrumu.

GATAVOŠANAS POZĪCIJAS

Kontaktgrīls (noslēgta pozīcija)

- Augšējā plātne atrodas uz apakšējās plātnes. Tā ir sākuma pozīcija, kā arī viena no gatavošanas pozīcijām, kad ierīce tiek izmantota kā kontaktgrīls. Vāks tiek automātiski pielāgots uz plātnes esošā ēdiena biezumam. Ēdiens tiks pagatavots vienmērīgi no abām pusēm. Kontaktgrīls ir lieliski piemērots hamburgeru, atkaulotas gaļas un plānu gaļas šķēļu, kā arī dārzeņu un sviestmaižu gatavošanai. Kontakta funkcija ir perfekti piemērota ātri un veselīgai ēdiena pagatavošanai. Izmantojot kontaktgrīlu, ēdiens tiek pagatavots ļoti ātri, jo tas atrodas saskarē ar plātnēm abās pusēs (skatiet 3. attēlu).

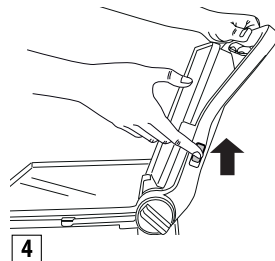


Ēdiena tauki notek un aizplūst pa plātnes gropēm un atveri aizmugurē, nokļūstot tauku paplātē.

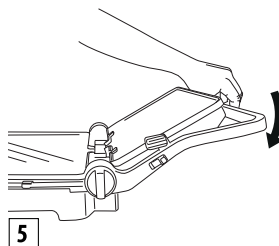
Ierīce ir īpašs rokturis un eņģes, kas ļauj augšējo plātni noregulēt atbilstoši ēdiena biezumam. Ja vēlaties pagatavot dažādu veidu ēdienus vienlaikus, izmantojot kontaktgrīlu, šiem ēdieniem jābūt vienāda biezuma, lai varētu vienmērīgi aizvērt vāku.

Atvērts grīls

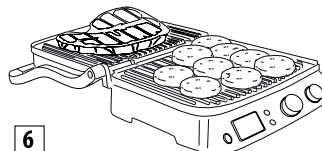
- Augšējā plātne ir vienā līmenī ar apakšējo plātni. Apakšējā un augšējā plātne ir vienā līmenī, veidojot lielu gatavošanas virsmu. Šajā pozīcijā ierīci var izmantot bārbekjū režīmā ar grila plātni vai pannas plātni. Lai novietotu ierīci šajā pozīcijā, vispirms atrodiat eņģu atbrīvošanas sviru labajā pusē. Satveriet rokturi ar kreiso roku un ar labo roku bīdīet atbrīvošanas sviru uz augšu (skatiet 4. attēlu).



Pastumiet rokturi atpakaļ, līdz vāks ir apvērsts otrādi plankānā pozīcijā (skatiet 5. attēlu).



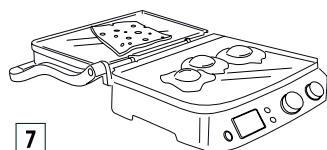
Mazliet paceļot rokturi pirms atbrīvošanas sviras pavilksšanas, tiek samazināts spiediens uz eņģēm, un darbību ir vieglāk izpildīt. Ierīci var izmantot kā grilu/bārbekjū, lai pagatavotu hamburgerus, steiku, cāli un zivis. Grila/bārbekjū režīms ir visdaudzpusīgākais. Grila plātnes ir atvērtā pozīcijā, padarot gatavošanas virsmu divreiz lielāku (skatiet 6. attēlu).



Varat pagatavot dažādus ēdienus uz atsevišķām plātnēm, nesajaucot garšas, vai arī pagatavot lielākas porcijas.

Grila/bārbekjū pozīciju iespējams izmantot, lai grilētu dažāda biezuma gaļas gabalus, katru pagatavojot citādi. Šajā pozīcijā ēdiens gatavošanas laikā ir jāapgriež.

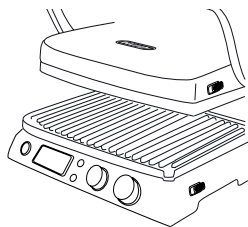
- Ierīci var izmantot arī kā pannas/bārbekjū plātņi, lai pagatavotu pankūkas, olas, sieru, fritētu pārtiku, bekonu un brokastu desiņas (skatiet 7. attēlu).



Lielā gatavošanas virsma sniedz iespēju vienlaikus pagatavot vairākus vai atšķirīgus ēdienus, vai arī pagatavot lielākas porcijas.

Krāsns grils

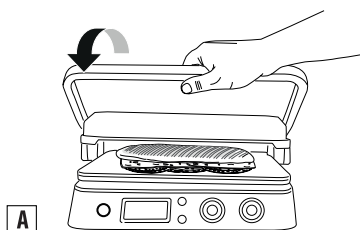
Šī pozīcija (skatiet 8. attēlu) ir piemērota biezu ēdienu grilēšanai bez saskares, kas jāgatavo lēni un vienmēri.



Tā ir lieliski piemērota dārzeņu pagatavošanai ar lielu ūdens saturu, lai ūdens iztvaikotu.

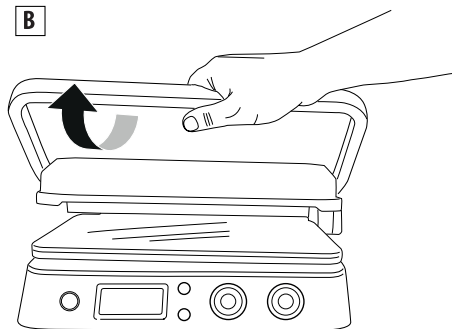
Varat izmantot šo karstās plātnes pozīciju, lai pagatavotu mīkstas sviestmaizes un ēdienus, kas nav jāaspiež.

- Novietojiet ēdiena uz apakšējās plātnes.
- Novietojiet augšējo plātņi ēdiena tuvumā, turot aiz roktura (A attēls).

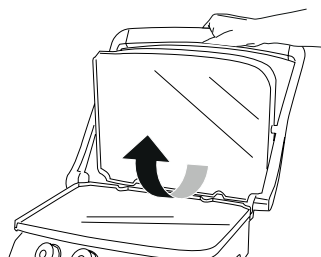


- Pagrieziet augstuma regulēšanas pogu (6) pozīcijā **OVEN GRILL** (B attēls).
- Augšējā plātnes ir fiksēta pozīcijā. Pieejamas 4 augstuma regulēšanas pozīcijas.
- Paceļot augšējo plātņi vairāk, tiks automātiski atbrīvota regulēšanas sistēma (C attēls).

B

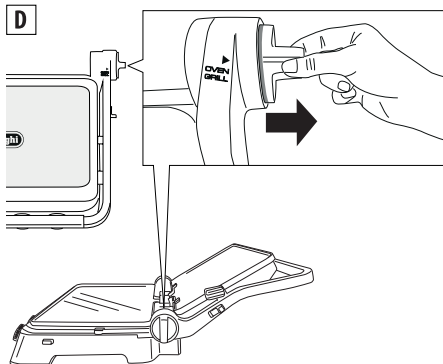


C



Kad augstums ir iestatīts, turpmākus regulējumus iespējams veikt, izvelkot arī pogu un iestatot jaunu pozīciju (D attēls).

D



LIETOŠANA

Darbība

Kad ierīce ir pareizi sagatavota un varat sākt gatavošanu, iestatiet temperatūru no 60°C līdz 230°C katrai grilēšanas plātnei (augšējai un apakšējai) atsevišķi (izmantojot termostata ripas 12 un 14). Nospiediet ieslēgšanas/apstāšanās pogu, un iedegas IESL. lampa. Ierīce uzsilst dažādu minūšu laikā atkarībā no iestatītās temperatūras. Kad termostats sasniedz nepieciešamo temperatūru, ierīce izdala pikstienu un ir gatava

lietošanai. Displejā parādās ziņojums "READY" (Gatavs).
Temperatūru iespējams mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā atkarībā no gatavojamā ēdiena.

Taimera funkcija

Kad displejā parādās uzraksts "READY" (Gatavs), izvēlieties gatavošanas pozīciju (skatiet sadaļu "Gatavošanas pozīcija"), pēc tam novietojiet ēdiena uz plātnēm. Gatavošanas laiku iespējams izvēlēties, nospiežot taimera pogas (9 un 10); šādā gadījumā gatavošanas laika beigās ierīce automātiski izslēdzas un parādās uzraksts "END" (Beigas). Lai atkal ieslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/apstāšanās pogu (8). Kad ēdiens ir pagatavots, ja neesat izvēlējis gatavošanas laiku, izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/apstāšanās pogu, vai pagrieziet termostata ripas (12 un 14) izslēgšanas pozīcijā.

i Lūdz, ņemiet vērā! Ja nav izvēlēts laiks, ierīce tiks izslēgta automātiski pēc 90 minūšu ilgas darbības.

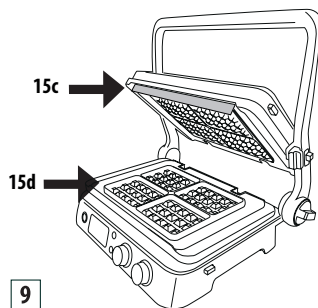
Uzkarsēšanas funkcija

Šī funkcija uzkarsē augšējo un/vai apakšējo plātni līdz augstākai temperatūrai un uztur to dažas minūtes. Tā ir lieliski piemērota ātrai ēdiena uzkarsēšanai gatavošanas sākumā (lieliski piemērota biežai gaļai). Nospiediet ieslēgšanas/apstāšanās pogu, pēc tam uzsildiet plātnes, nospiežot uzkarsēšanas pogas (11 un 13). Uzsildīšanas laikā displejā mirgo ziņojums "SEAR" (Uzkarsēšana). Kad termostats sasniedz nepieciešamo temperatūru, ierīce izdala pikstienu un displejā parādās "SEAR" (Uzkarsēšana). Tūlīt uzlieciet ēdiena uz plātnēm. Cikls tiek pabeigts dažās minūtēs, un displejā nodziest ziņojums "SEAR" (Uzkarsēšana).

i Lūdz, ņemiet vērā! Šo funkciju var izmantot tikai reizi 30 minūtēs. Pēc cikla izpildes, ja nospiežat uzkarsēšanas funkcijas pogu 30 minūšu laikā, displejā mirgo "SEAR" (Uzkarsēšana), pēc tam nodziest. Šo darbību nevar iestatīt ar kontroli.

Vafeļu režīms (tikai atsevišķiem modeļiem)

- Ievietojiet vafeļu plātnes (15c/15d), kā parādīts 1. attēlā. Lūdz, ņemiet vērā, ka šajā gadījumā plātnes nav savstarpēji maināmas un katras plātnes pozīcijai jābūt, kā parādīts 9. attēlā.
- Kad ierīcē ir ievietota apakšējā plātne, displejā parādās **000**. Pagrieziet termostata ripas uz vafeļu iestatījumu  un nospiediet ieslēgšanas/apstāšanās pogu.
- Ierīce sāk uzsildīšanas fāzi. Kad termostats sasniedz nepieciešamo temperatūru, ierīce izdala pikstienu un ir gatava lietošanai. Displejā parādās ziņojums "READY" (Gatavs).



- Mazliet ieziediet plātnes ar izkausētu sviestu.
 - **Uzklājiet vienu dozēšanas kausiņu uz katra vafeļu apgabala.**
 - Viegli izsmērējiet sviestu un aizveriet ierīci.
 - Gatavojiet atbilstoši receptēs norādītajam laikam.
- Ja esat iestatījis taimeri, gatavošanas cikla beigās atskanēs trīs pikstienu, taimeris pazudis un displejā parādīsies "END" (Beigas); ierīce izslēdzas automātiski. Ja neizvēlaties laiku, pēdējā vafeļu cikla beigās nospiediet ieslēgšanas/apstāšanās pogu, lai izslēgtu ierīci.
- Lai pagatavotu papildu vafeles, vienkārši pievienojiet sviestu apakšējā vafeļu plātnē un izpildiet iepriekš sniegtās darbības.

⚠ Svarīgi! Neizmantojiet metāla galda piederumus, lai noņemtu vafeles no vafeļu plātnēm, jo varat saskrāpēt nepieciegšo virsmu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Lietotāja veiktā apkope

- Nekad neizmantojiet metāliskus tīrīšanas instrumentus, kas var saskrāpēt nepieciegšās plātnes. Izmantojiet koka vai siltumizturīgus plastmasas instrumentus.
- Nekad neatstājiet plastmasas galda piederumus saskarē ar karstām plātnēm, tostarp piegādāto tīrīšanas instrumentu.
- Starp dažādu ēdiena gatavošanas reizēm iztīriet ēdiena atliekas pa tauku noplūdes atveri tauku paplātē, pēc tam notīriet ar virtuves dvieli un turpiniet ar nākamā ēdiena pagatavošanu.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atstājiet ierīci atdzist vismaz 30 minūtes.

Tīrīšana un apkope

i Lūdz, ņemiet vērā! Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzisusi.

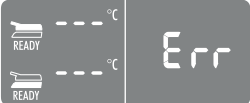
Gatavošanas beigās izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla. Ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes. Izmantojiet piegādāto instrumentu, lai notīrītu ēdiena atliekas no plātnēm. Šo instrumentu var mazgāt ar rokām vai trauku mašīnā. Iztukšojiet tauku paplāti. Trauku paplāti var mazgāt ar rokām vai trauku mašīnā. Nospiediet plātņu atvienošanas pogas (3), lai noņemtu plātnes no ierīces. Pirms pieskarties plātnēm, pārlicinieties, ka tās ir pilnībā atdzisušas. Gatavošanas plātnes var mazgāt trauku mašīnā, lai gan bieža mazgāšana trauku mašīnā var pasliktināt

pārklājuma kvalitāti. Tāpēc ieteicams gatavošanas plātņu ārpusi tīrīt ar mīkstu sūkli vai drānu, kas samitrināta ar ūdeni un vāju tīrīšanas līdzekli. Neizmantojiet metāla instrumentus plātņu tīrīšanai.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

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

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Kļūdas ziņojums displejā	APRAKSTS	PROBLĒMA	RISINĀJUMS
	Gatavošanas plātnes temperatūra nepaaugstinās.	Elektroniskā kontrole noteica, ka viena gatavošanas plātne nav sasniegusi paredzēto temperatūru. Grila plātne nav pareizi ievietota ierīcē. Iespējams, ir bojāts sildelements grila plātnes iekšpusē. Iespējams, ir bojāts sildelementa savienojums. Iespējams, ir bojāta elektroniskā kontrole.	Atvienojiet no sienas kontaktligzdas. Pārbaudiet, vai grila plātne ir pareizi ievietota ierīces korpusā. Ja problēma nav atrisināta, ierīces darbībā radusies atteice. Sazinieties ar De'Longhi klientu servisu un ziņojiet par kļūdas veidu.
	Pārsniegts ieslēgta sildelementa darbības laiks.	Elektroniskā kontrole noteica, ka sildelements bija ieslēgts pārāk ilgi.	Atvienojiet no sienas kontaktligzdas. Nenovietojiet pārāk lielu pārtiku vai saldētu pārtiku uz grila plātnēm, jo tas var pārkarsēt sildelementus. Kontrole 5 sekundes parāda kļūdas ziņojumu, pēc tam izslēdz ierīci. Ļaujiet ierīcei atdzist, pirms izpildīt jaunu gatavošanas ciklu.

	Temperatūras zondes atteice.	Elektroniskā kontrole noteica temperatūras zondes atteici.	Atvienojiet no sienas kontaktligzdas. Temperatūras zonde ir jāmaina. Sazinieties ar De'Longhi klientu servisu un ziņojiet par kļūdas veidu.
	Temperatūras zondes atteice.	Elektroniskā kontrole noteica temperatūras zondes atteici.	Atzīmējiet kļūdas numuru. Atvienojiet no sienas kontaktligzdas. Temperatūras zonde ir jāmaina. Sazinieties ar De'Longhi klientu servisu un ziņojiet par kļūdas veidu.
		Ierīci nevar ieslēgt.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi pievienota sienas kontaktligzdai. Pievienojiet ierīci citā kontaktligzdā. Pārbaudiet slēdzi. Ja problēma nav atrisināta, ierīces darbībā radusies atteice. Sazinieties ar De'Longhi klientu apkalpošanas centru.
		Ierīce neieslēdzas pēc START/STOP pogas nospiešanas.	Abas temperatūras pogas ir 0 pozīcijā, un augšējā un apakšējā displejā redzams OFF (Izslēgts). Pagrieziet temperatūras pogu uz vēlamo temperatūru, pēc tam nospiediet START/STOP pogu.
		Kad ir nospiestas uzkarsēšanas pogas, displejā mirgo "SEAR" (Uzkarsēšana), pēc tam uzkarsēšanas funkcija izslēdzas.	Uzkarsēšanas funkcija ir pieejama ik pēc 30 minūtēm gatavošanas cikla laikā. Ja mēģināsiet veikt otru uzkarsēšanas ciklu, pirms aizritējušas 30 minūtes, darbība netiks izpildīta. Uzgaidiet 30 minūtes, pirms sākt jaunu uzkarsēšanas ciklu.

GATAVOŠANAS TABULA

LIELLOPU GAĻA	BIEZUMS (cm)	Nr. GABALI	GATAVOŠANAS LĪMENIS	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	UZKAR-SEŠANA	MIN.	PADOMI
Steiks	0,5 - 1	2	Labi cepts	KONTAKT GRILS	rievotas	230	✓	2 - 3	kārtīgi ieeļļojiet ēdību
Steiks	0,5 - 1	4	Labi cepts	ATVĒRTS GRILS	rievotas	230		5 - 6	kārtīgi ieeļļojiet ēdību, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Fileja	3-4	4	Vāji cepta	KONTAKT GRILS	rievotas	230	✓	4 - 5	kārtīgi ieeļļojiet ēdību
Fileja	3-4	4	Vidēji cepta	KONTAKT GRILS	rievotas	230	✓	7 - 8	kārtīgi ieeļļojiet ēdību
Fileja	3-4	4	Labi cepta	KONTAKT GRILS	rievotas	230	✓	10 - 11	kārtīgi ieeļļojiet ēdību
Ribiņu steiks	2-3	2	Vidēji cepts	KONTAKT GRILS	rievotas	230		4 - 5	kārtīgi ieeļļojiet ēdību
Ribiņu steiks	2-3	2	Labi cepts	KONTAKT GRILS	rievotas	230		7 - 8	kārtīgi ieeļļojiet ēdību
Ribiņu steiks	2-3	4	Vidēji cepts	ATVĒRTS GRILS	rievotas	230		10 - 12	kārtīgi ieeļļojiet ēdību, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Ribiņu steiks	2-3	4	Labi cepts	ATVĒRTS GRILS	rievotas	230		14 - 16	kārtīgi ieeļļojiet ēdību, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Hamburgers	2-3	6	Labi cepts	KONTAKT GRILS	rievotas	230	✓	8 - 10	kārtīgi ieeļļojiet ēdību
Kebabs		6	Labi cepts	KONTAKT GRILS	rievotas	230		13 - 15	kārtīgi ieeļļojiet ēdību, apgrieziet gatavošanas laika pusē

JĒRGAĻA	BIEZUMS (cm)	Nr. GABALI	GATAVOŠANAS LĪMENIS	P L Ā T N E S REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Kotlete	1,5-3	6	Vidēji cepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230	10 - 12	kārtīgi ieeļļojiet ēdību, apgrieziet kotletes gatavošanas laika vidū
Kotlete	1,5-3	6	Labi cepts	KONTAKTGRILS	rievotas	230	12 - 14	

CŪKAĻA	BIEZUMS (cm)	Nr. GABALI	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	UZKAR-SEŠANA	MIN.	PADOMI
Steiks	1-2	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230	✓	7 - 9	kārtīgi ieeļļojiet ēdianu
Steiks	1-2	8	ATVĒRTS GRILS	rievotas	230		14 - 16	kārtīgi ieeļļojiet ēdianu, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Karbonāde	<2,5	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230		9 - 11	kārtīgi ieeļļojiet ēdianu, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Karbonāde	<2,5	8	ATVĒRTS GRILS	rievotas	230		11 - 13	kārtīgi ieeļļojiet ēdianu, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Ribiņas		6-8	KONTAKTGRILS	rievotas	200		20 - 25	apgrieziet divas vai trīs reizes
Bekons		4	KONTAKTGRILS	rievotas	230		1 - 2	
Desas		8	KONTAKTGRILS	rievotas	200		16 - 18	saduriet desas ar dakšņu
Kebabs		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		14 - 16	kārtīgi ieeļļojiet ēdianu, apgrieziet reizi vai divas
Frankfurtes desinās		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		8 - 10	

VISTA UN TĪTARS	BIEZUMS (cm)	Nr. GABALI	P L Ā T N E S REŽĪMS	PLĀTNES	°C	UZKARS-EŠANA	MIN.	PADOMI
Krūtiņa	<1	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230	✓	3 - 4	kārtīgi ieeļļojiet ēdianu
Kājiņas		3	KONTAKTGRILS	rievotas	200		20 - 25	apgrieziet reizi vai divas gatavošanas laikā
Spārniņi		6	KONTAKTGRILS	rievotas	200		14 - 16	apgrieziet reizi vai divas gatavošanas laikā
Hamburgers	1,5-2	4	KONTAKTGRILS	rievotas	230	✓	6-8	
Hamburgers	1,5-2	8	ATVĒRTS GRILS	rievotas	230	✓	14 - 16	apgrieziet gatavošanas laika pusē
Kebabs		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		11 - 13	apgrieziet reizi vai divas gatavošanas laikā
Frankfurtes desinās		6	KONTAKTGRILS	rievotas	230		6 - 8	
Grilēta vista		1	KONTAKTGRILS	rievotas	200		40 - 45	apgrieziet reizi vai divas gatavošanas laikā

MAIZE	Nr. GABALI	P L Ā T N E S REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Grauzdīņš/ sviestmaize	2	KRĀSNS GRILS	viemērīgs	230	3 - 5	novietojiet augšējo plātni tā, lai tā pieskartos maizei, to nesaspiežot
Rulliši	2	KONTAKTGRILS	rievotas	230	2 - 3	
Maizes šķēles	4	ATVĒRTS GRILS	viemērīgs	230	4 - 5	apgrieziet gatavošanas laika pusē

DĀRZEŅI	Nr. GABALI	P L Ā T N E S REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Sagrieztī baklažāni	1	KONTAKTGRILS	rievotas	230	4 - 6	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu
Sagrieztī cukīni	2	KONTAKTGRILS	rievotas	230	6 - 8	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu
Ceturtdaļas saldā pipara	2	KONTAKTGRILS	rievotas	230	8 - 10	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu
Sagrieztī tomāti	1	ATVĒRTS GRILS	viemērīgs	230	5 - 7	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Sagrieztī sipoli	2	KONTAKTGRILS	viemērīgs	230	5 - 7	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu, bieži maisiet ar lāpstiņu

ZIVS	DAUDZUMS	Nr. GABALI	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Vesela	250 g	1	KONTAKTGRILS	rievotas	200	8 - 10	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu
Fileja	500 g	1	KRĀSNS GRILS	rievotas	230	25 - 30	ieeļļojiet ēdienu, novietojiet augšējo plātni tā, lai tā atrodas maksimāli tuvu ēdienam, to neaizskarot
Šķēles	450 g	4	KONTAKTGRILS	rievotas	200	8 - 10	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu
Kebabs	500 g	6	ATVĒRTS GRILS	rievotas	230	10 - 12	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu, apgrieziet divas vai trīs reizes
Kalmārs	400 g	1-2	KONTAKTGRILS	rievotas	200	10 - 12	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu
Garneles	400 g	10-12	KONTAKTGRILS	rievotas	200	4 - 6	kārtīgi ieeļļojiet ēdienu

DESERTI	Nr. GABALI	PLĀTNES REŽĪMS	PLĀTNES	°C	MIN.	PADOMI
Pankūkas	4	ATVĒRTS GRILS	viemērīgs	200	4 - 5	iezieviet plātnes ar sviestu, apgrieziet gatavošanas laika pusē
Vafeles	4	KONTAKTGRILS	VAFELES		4 - 5	iezieviet plātnes ar sviestu
Sagriezts ananass	4	KONTAKTGRILS	rievotas	200	5 - 6	iezieviet plātnes ar sviestu

RECEPTES

OLU KULTENIS, BEKONS UN GRAUZIŅŠ

SASTĀVDAĻAS:

- 2 olas
- 2 bekona šķēles
- 1 ēdamk. piens
- sāls un pipari pēc garšas
- 2 šķēles maizes grauziņu pagatavošanai

PAGATAVOŠANA:

Sakuliet olas ar pienu un sāli, līdz iegūstat mazliet putainu maisījumu. Ievietojiet gludās plātnes un novietojiet grilu ATVĒRTĀ GRILA režīmā.

Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo ripu uz 230°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), ielejiet olu maisījumu plātnes stūrī un gatavojiet 2-3 minūtes, kārtīgi maisot ar koka lāpstiņu, lai nodrošinātu vienmērīgu pagatavošanu.

Tikmēr uz tās pašas plātnes 3-4 minūtes cepiet bekona šķēles, apgriežot aptuveni gatavošanas laika pusē; uz otras plakanās plātnes 3-4 minūtes apgrauzdējiet maizi, apgriežot aptuveni gatavošanas laika pusē. Maltīte ir gatava pasniegšanai.

KRUTONI UN BAKLAŽĀNU KRĒMS

SASTĀVDAĻAS:

- 1 baklažāns
- 100 g rikotas siers
- ķiploku pulveris pēc garšas
- pētersīļi pēc garšas
- 4 ēdamk. olīveļļa
- sāls pēc garšas
- pipari pēc garšas
- 1 bagete

PAGATAVOŠANA:

Rūpīgi nomazgājiet baklažānu, nomizojiet un sagriežiet biežās šķēlēs.

Ievietojiet gludo plātnu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo ripu uz 230°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), novietojiet baklažānus uz apakšējā grila un gatavojiet 8-10 minūtes, līdz tie ir mīksti. Rupji sagriežiet baklažāna šķēles un ielieciet mikserī kopā ar rikotu, ķiplokiem, sasmalcinātiem pētersīļiem, šķipsnu sāls, šķipsnu piparu un eļļu. Sajauciet, lai iegūtu vienmērīgu masu. Sagriežiet maizi šķēlēs un ieeļļojiet ar olīveļļu, pēc tam gatavojiet 230°C temperatūrā ar gludajām plātnēm KONTAKTGRILA režīmā 1-2 minūtes, līdz tās ir apbrūnātas.

Uzziediet baklažānu krēmu uz graužiņiem, apšlakstiet ar divām tējkarotēm olīveļļas un pasniedziet uz galda.

GAĻAS, RUKOLAS UN ĶIRŠU TOMĀTU SALĀTI

SASTĀVDAĻAS:

- 2 šķēles teļa gaļas
- 100 g rukola
- 10-12 ķiršu tomāti
- 100 g sasmalcināts cietais siers
- sāls pēc garšas
- olīveļļa pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet rukolas un ķiršu tomātu salātus: nomazgājiet rukolu, nolieciet uz tīras drānas nožūt un sagriežiet ķiršu tomātus četrās daļās. Ievietojiet rievoto plātnu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo ripu uz 230°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), uzlieciet iepriekš ar eļļu apslacītās teļa gaļas šķēles, saspiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 2-3 minūtes pēc garšas. Sagriežiet gaļu strēmelēs un izlieciet uz rukolas un ķiršu tomātiem, pievienojiet sāli pēc garšas un cieto sieru. Pievienojiet mazliet eļļas.

RIBIŅU STEIKI AR KAFIJAS AROMĀTU

SASTĀVDAĻAS:

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

KAFIJAS MAISIJUMAM:

- 2 tējķ. ķimeņu sēklas
- 2 tējķ. kafijas pupiņas
- 1 ēdamk. saldīe čili pipari
- 1 tējķ. paprika
- 1 tējķ. rupjais sāls
- 1 tējķ. pipari

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet kafijas maisījumu: ieberiet ķimeņu sēklas un kafiju virtuves kombainā un samaliet pulverī (ne pārāk smalkā). Ieberiet pulveri bļodā, pievienojiet citus produktus un rūpīgi sajauciet. Mazliet ieziediet gaļu ar eļļu un uzberiet garšvielas, pārklājiet un atstājiet istabas temperatūrā aptuveni 30 minūtes. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo ripu uz 230°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu, un uzkaršēšanas pogu abām plātnēm. Kad displejā vairs nemirgo SEAR (Uzkarsēšana), nolieciet gaļu uz apakšējās plātnes, saspiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 6-8 minūtes pēc garšas. Paspiediet karstu.

LIELLOPA GAĻAS FILEJA AR SĒŅU MĒRCI

SASTĀVDAĻAS:

- 4 liellopa gaļas filejas
- sāls pēc garšas
- melnie pipari maļšanai pēc garšas
- 2 ķiploku daiviņas
- 2 ēdamk. sinepes
- 60 g sviests
- olīveļļa pēc garšas

SASTĀVDAĻAS SĒŅU MĒRCEI:

- 30 g sviests
- 1 ēdamk. zilaiss siers
- 2 sīpoli
- 300 g sēnes
- 1/2 glāzīte viskija
- 200 g krējums
- citronu sula pēc garšas
- pētersīļi pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Uzberiet gaļai sāli un piparus un atstājiet istabas temperatūrā

aptuveni 1 stundu.

Pagatavojiet sēņu mērci: izkausējiet sviestu uz pannas, pievienojiet sagrieztos sīpolus un gatavojiet 2-3 min. Pievienojiet sēnes un gatavojiet vēl 5 minūtes. Pielejiet viskiju, gatavojiet vēl 1 minūti, pēc tam pielejiet glāzi ūdens un gatavojiet vēl vienu minūti. Pievienojiet krējumu, citronu sulu, pētersīļus un zilo sieru un gatavojiet, līdz mērce uzmet burbuli. Gatavojiet līdz mērce paliek biezāka, pievienojiet sāli un piparus pēc nepieciešamības un nolieciet malā.

Tikmēr pagatavojiet garšvielu maisījumu uzliešanai uz filejas, nelielā pannā izkausējiet sviestu, pievienojiet sinepes un ķiplokus. Gatavojiet uz nelielas uguns, līdz sviests ir izkusis. Uzturiet siltu. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo termostata ripu uz 230°C.

Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu, un uzkaršēšanas pogu abām plātnēm.

Ieziediet fileju ar garšvielām no abām pusēm, kad displejā beidz mirgot SEAR (Uzkarsēšana), nolieciet fileju uz apakšējās plātnes un aizveriet grilu. Gatavojiet 6-8 minūtes pēc garšas un filejas biezuma. Pēc pagatavošanas noņemiet filejas un pasniedziet garnētas ar iepriekš pagatavoto sēņu mērci.

HAMBURGERs AR GRAUZDĒTU RUDZU MAIZI

SASTĀVDAĻAS:

- 8 rudzu maizes šķēles
- 500 g augstākās kvalitātes malta liellopu gaļa
- 100 g šķēlēs sagriezts Ementāles siers
- 2 ēdamk. olīveļļa
- 2 sagrieztie sīpoli
- sviests istabas temperatūrā pēc nepieciešamības
- 2 tējķ. Vorčesteras mērce
- sāls pēc garšas
- pipari pēc garšas
- puse tējķ. cukurs

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet hamburgerus: bļodā rūpīgi sajauciet malto gaļu, Vorčesteras mērci, sāli un piparus. Ar roku izveidojiet 4 hamburgerus aptuveni 2 cm biezumā. Novietojiet grilu ATVĒRTĀ GRILA režīmā un ievietojiet plakano plātni apakšā un rievoto plātni augšā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo termostata ripu uz 230°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu.

Kad parādās READY (Gatavs), uzlieciet sagrieztos sīpolus, kas apslacīti ar olīveļļu un cukuru, uz apakšējās plātnes un gatavojiet 5-6 minūtes, rūpīgi maisot ar lāpstiņu, lai tie būtu vienmērīgi un miksti. Tikmēr uz otras plātnes gatavojiet hamburgerus aptuveni 12 minūtes, apgrīzot ik pēc 5-6 minūtem (gatavošanas laiks

atšķiras atkarībā no hamburgera biezuma). Tiklīdz sīpoli ir pagatavoti, ņemiet no plātnes un 1-2 minūtes grauздējiet ar sviestu apziestās maizes šķēles tikai no vienas puses.

Novietojiet maizes šķēles uz dēlīša ar apgrauздēto pusi uz augšu, uzlieciet sīpolus, hamburgerus un pārklājiet ar sieru. Noslēdziet sviestmaizi ar maizes šķēli, kuras apgrauздētā puse vērsta uz augšu. Uzgaaidiet, līdz plātne atkal ir karsta, pēc tam ievietojiet sviestmaizes un kārtīgi saspiediet ar augšējo plātni.

Gatavojiet aptuveni 2-3 minūtes pēc garšas.

JĒRA KOTLETES AR BALZĀMA ETIKI UN ROZMARĪNU

SASTĀVDAĻAS:

- 6 jēra kotletes
- 10 g sasmalcināts rozmarīns
- 10 g sasmalcināts ķiploks
- 100 ml balzāma etiķis
- 15 g cukurs
- sāls pēc garšas
- pipari pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Kārtīgi sajauciet visas sastāvdaļas pietiekami lielā traukā, pārklājiet un atstājiet jēra gaļu marinādē ledusskapī vismaz 1-2 stundas. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo ripu uz 230°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), nolieciet kotletes uz apakšējās plātnes. Gatavojiet aptuveni 11-13 minūtes pēc garšas un atkarībā no kotlešu biezuma (ieteicams tās apgriezt gatavošanas laika vidū, jo kauls neļauj augšējai plātnei saskarties ar gaļu). Tikmēr nolejiet marinādi no pannas un pasniedziet kā mērci uz grilētajām jēra kotletēm.

VISTAS KEBABI AR MEDUS UN LAIMA MĒRCI

SASTĀVDAĻAS:

- 500 g vistas krūtiņa

MARINĀDES SASTĀVDAĻAS:

- 1 tēj.k. čili pipari
- 1 tēj.k. koriandrs
- 100 ml olīveļļa
- 2 sīpoli
- 3 ķiploku daiviņas
- 1 ēdamk. rīvets ingvers
- 1 ēdamk. cukurs
- 1 ēdamk. laima sula
- 1 ēdamk. rupjais sāls
- pipari pēc garšas

MEDUS UN LAIMA MĒRCES SASTĀVDAĻAS:

- 50 ml cepšanas krējums
- 1/2 tēj.k. rīveta laima miza
- 1 ēdamk. laima sula
- 1 ēdamk. olīveļļa
- 1 ēdamk. medus
- sāls pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet marinādi: ievietojiet visas sastāvdaļas virtuves kombainā un sablendējiet līdz viendabīgai masai. Sagrieziet vistu 2 cm platos kubiņos un nolieciet uz dziļās plātnes, pielejiet marinādi un vienmērīgi pārklājiet visu vistu. Pārklājiet ar pārtikas plēvi un marinējiet 1-2 stundas.

Pagatavojiet mērci, sajaucot produktus blodā, pārklājiet ar caurspīdīgu plēvi un novietojiet ledusskapī. Uzduviet vistas gabaliņus uz iesma. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C un augšējo ripu uz 230°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), nolieciet kebabu uz apakšējās plātnes, saspiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 11-13 minūtes, apgriežot reizi vai divas. Pasniedziet karstu kopā ar laima un medus mērci.

VISTU KĀJIŅAS PROVANSAS GAUMĒ

SASTĀVDAĻAS:

- 3 vistu kājiņas (550 g)

MARINĀDES SASTĀVDAĻAS:

- 250 ml sauss baltvīns
- 4 ēdamk. olīveļļa
- 3 ēdamk. sinepes ar sēklām
- 3 ēdamk. baltvīna etiķis
- 2 ēdamk. Provansas garšaugu maisījums
- 2 sasmalcinātas ķiploka daiviņas
- 2 tēj.k. rupjais sāls
- 1 tēj.k. Kājēnes pipari

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet marinādi, sajaucot visas sastāvdaļas blodā. Ar asu nazi iegrieziet vistu kājiņu galīgo daļu vairākās vietās, lai tās viegli atvērtu. Ielieciet kājiņas blodā ar marinādi un apgrieziet, lai abas puses būtu kārtīgi ieziestas ar marinādi; atstājiet ievilkies 2-3 stundas. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 210°C un augšējo ripu uz 210°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), nolieciet vistu kājiņas uz apakšējās plātnes, saspiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 20-25 minūtes, apgriežot 2-3

reizes. Pēc pagatavošanas uzlieciet 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 sagriežiet ķiplokus un pētersīļus, pievienojiet citronu sulu sāli un mazliet piparu.

Noskalojiet garneles, kārtīgi izžāvējiet un atstājiet marinādē vismaz pusstundu.

Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 210°C un augšējo ripu uz 210°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), nolieciet garneles uz apakšējās plātnes, saspiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 4-6 minūtes.

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

GRILĒTS LASIS AR JOGURTA MĒRCI

SASTĀVDAĻAS:

- 500 g laša fileja
- olīveļļa pēc garšas

SASTĀVDAĻAS MĒRCEI:

- 250 g grieku jogurts
- 1 ķiploku daiviņa
- 1 tējķ. sāls
- 1 šķipsna cukurs
- 20 g maurloki
- 20 g pētersīļi
- baltie pipari pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Pagatavojiet mērci: noskalojiet pētersīļus un maurlokus un rūpīgi izžāvējiet, sasmalciniet ķiplokus atsevišķi.

Ielejiet jogurtu bļodā, pievienojiet garšvielas, ķiplokus, sāli, cukuru un piparus, pēc tam sablendējiet vienmērīgā krēmīgā masā. Ievietojiet ledusskapī un atstājiet vismaz 30 minūtes.

Ievietojiet gludo plātņu komplektu un novietojiet grilu KRĀSNS GRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 230°C

un augšējo termostata ripu uz 230°C.

Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu.

Kad parādās READY (Gatavs), nolieciet iepriekš ar eļļu apziestu fileju uz apakšējās plātnes, aizveriet augšējo plātni KRĀSNS GRILA režīmā (iespējami tuvu ēdienam, taču nepieskaroties) un gatavojiet aptuveni 25-30 minūtes (lai iegūtu vislabāko rezultātu, apgrieziet lasi par 180° aptuveni gatavošanas laika pusē, jo aizmugurējā plātne ir tuvāk ēdienam). Pēc pagatavošanas novietojiet lasi uz šķīvja un garnējiet ar jogurta mērci.

GRILĒTS KALMĀRS

SASTĀVDAĻAS:

- 400 g liels kalmārs
- 1 citrons
- 1 buntīte pētersīļi
- olīveļļa pēc garšas
- raudene pēc garšas
- sāls pēc garšas
- čili piparu pulveris pēc garšas

PAGATAVOŠANA:

Sagatavojiet kalmāru, izņemot iekšas, galvu un kaulus, pēc tam rūpīgi noskalojiet.

Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 210°C un augšējo termostata ripu uz 210°C.

Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu.

Kad parādās READY (Gatavs), nolieciet ar eļļu apziesto kalmāru uz apakšējās plātnes, saspiediet ar augšējo plātni un gatavojiet 10-12 minūtes. Bļodā pagatavojiet garnējumu, sajaucot eļļu ar sasmalcinātajiem pētersīļiem, citronu sulu, šķipsnu raudenes, šķipsnu sāls un čili piparu.

Kad kalmārs ir pagatavots, noņemiet no grila un garnējiet ar mērci. Maltīte ir gatava pasniegšanai.

BANĀNU PANKŪKAS

SASTĀVDAĻAS:

- 1 banāns
- 2 olas (1 vesela + 1 baltums)
- 150 ml piens
- 100 g milti
- 70 g sviests
- sāls pēc garšas
- 1 ēdamk. cukurs
- 16 g cepampulveris

PAGATAVOŠANA:

Nomizojiet banānu un kārtīgi samīciet ar dakšīņu. Bļodā sakuliet olu un cukuru un lēni pievienojiet pienu, nepārtraukti

maisot. Pievienojiet 50 g izkausēta sviesta, pēc tam pievienojiet miltus, sajauktus ar cepampulveri, un šķipsnu sāls ik pa brīdim, pēc tam samīcīto banānu. Rūpīgi sajauciet visas sastāvdaļas un pēc tam ielejiet maisījumu ledusskapī uz 10 minūtēm.

Tikmēr sakuliet olas baltumu, līdz tas kļūst stingrs.

Izņemiet maisījumu no ledusskapja un ielieciet iekšā sakulto olas baltumu ar vieglām kustībām no apakšas uz augšu. Ievietojiet gludās plātnes un novietojiet grilu ATVĒRTĀ GRILA režīmā.

Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 200°C un augšējo ripu uz 200°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), ieziediet plātnes ar mazliet sviesta un uzlejiet 1-2 tējkarotes pankūku miklas, ātri izsmērējot uz virsmas, lai iegūtu apli. Gatavojiet aptuveni 2 minūtes, līdz uz pankūkas virsmas parādās burbuļi, pēc tam apgrieziet un gatavojiet otru pusi aptuveni 2 minūtes. Pankūkas iespējams pasniegt dažādi: ar šokolādes krēmu, kļavu sirupu, svaigām ogām, šokolādes čipsiem, medu, putukrējumu un pūdercukuru.

GRILĒTS ANANASS AR SILDĒJUMU

SASTĀVDAĻAS:

- 1 ananass
- medus pēc nepieciešamības
- cukurniedru cukurs pēc nepieciešamības
- svaiga piparmētra pēc nepieciešamības
- pūdercukurs pēc nepieciešamības
- vaniļas saldējums pēc nepieciešamības

PAGATAVOŠANA:

Notīriet ananasa lapas un nomizojiet. Sagrieziet aptuveni 1-2 cm biezās šķēlēs un uzberiet uz katras šķēles mazliet cukurniedru cukura abās pusēs. Ievietojiet rievoto plātņu komplektu un novietojiet grilu KONTAKTGRILA režīmā. Noregulējiet apakšējo termostata ripu uz 200°C un augšējo ripu uz 200°C. Nospiediet START/STOP pogu, lai uzsildītu grilu. Kad parādās READY (Gatavs), ierīvējiet ananasu abās pusēs ar medu un novietojiet uz grila. Aizveriet grilu un gatavojiet 5-6 minūtes.

Pēc pagatavošanas novietojiet šķēles uz šķīvja, dekorējiet ar svaigām piparmētru lapām, pārkaisiet ar pūdercukuru un pasniedziet ar saldējuma bumbiņām.

KLASISKĀS VAFELES

REZULTĀTS: 8 vafeles

PAGATAVOŠANA: 10 min.

GATAVOŠANAS LAIKS: 10 min.

SASTĀVDAĻAS:

- 2 kausiņi (460 g) milti
- 1 tējķ. sāls
- 4 tējķ. (10 g) cepampulveris
- 2 tējķ. (30 g) baltais cukurs
- 2 olas
- pusotra krūzīte (345 ml) silts piens
- 1/3 krūzīte (75 g) kausēts sviests
- 1 tējķ. vaniļas ekstrakts

PAGATAVOŠANA:

Lielā bļodā sajauciet miltus, sāli, cepampulveri un cukuru, pēc tam nolieciet malā. Atsevišķā bļodā sakuliet olas. Iemaisiet pienu, sviestu un vaniļas ekstraktu. Ielejiet miltu maisījumu piena maisījumā un saputojiet. Uzsildiet vafeļu pannu.

Kad parādās READY (Gatavs), pārklājiet vafeļu pannu ar kausētu sviestu vai nepiedegošu gatavošanas līdzekli un uzlejšiet miklu uz katras vafeļu zonas, izmantojot karoti, ja nepieciešams. Izmērijiet ar lāpstiņu. Gatavojiet vafeles, līdz tās ir zeltainas un kraukšķīgas (5 minūtes).

Atkārtojiet, līdz ir izlietota visa mikla.

Pasniedziet uzreiz.

BEĻĢU VAFELES

REZULTĀTS: 10-12 vafeles

PAGATAVOŠANA: 15 min.

GATAVOŠANAS LAIKS: 15 min.

SASTĀVDAĻAS:

- 2 kausiņi (460 g) kūku milti
- 1/2 tējķ. sāls
- 2 tējķ. (5 g) cepampulveris
- 2 tējķ. (30 g) baltais cukurs
- 4 olas
- 2 krūzītes (460 g) silts piens
- 1/3 krūzīte (70 g) kausēts sviests
- 1/2 tējķ. vaniļas ekstrakts

PAGATAVOŠANA:

Lielā bļodā sajauciet miltus, sāli un cepampulveri, pēc tam nolieciet malā. Atsevišķā bļodā sajauciet olu dzeltenumus un cukuru, līdz cukurs ir pilnībā izšķīdis. Pievienojiet olām vaniļas ekstraktu, kausētu sviestu un pienu un saputojiet. Sajauciet olu-piena maisījumu ar miltu maisījumu un sakuliet.

Uzmanieties, lai nesaputotu par daudz. Trešajā bļodā saputojiet olu baltumus ar elektrisko mikseri 1-2 minūtes, līdz rodas miksti viļņi. Izmantojot gumijas lāpstiņu, uzmanīgi pārvietojiet olu baltumus vafeļu miklā. Uzmanieties, lai nesaputotu par daudz. Uzsildiet vafeļu pannu.

Kad parādās READY (Gatavs), pārklājiet vafeļu pannu ar kausētu sviestu vai nepiedegošu gatavošanas līdzekli un uzlejšiet miklu uz katras vafeļu zonas, izmantojot karoti, ja nepieciešams. Izmērijiet ar lāpstiņu. Gatavojiet vafeles, līdz tās ir zeltainas un kraukšķīgas (5 minūtes).

Atkārtojiet, līdz ir izlietota visa mikla.

Pasniedziet uzreiz.

ŠOKOLĀDES UN KANĒĻA VAFELES

REZULTĀTS: 8-10 vafeles

PAGATAVOŠANA: 10 min.

GATAVOŠANAS LAIKS: 15 min.

SASTĀVDAĻAS:

- 2 kausiņi (460 g) milti
- 1 tējķ. sāls
- 1 tējķ. (3 g) cepampulveris
- 3/4 krūzītes (170 g) baltais cukurs
- 2 olas
- pusotra krūzīte (345 ml) silts piens
- 80 g sviests
- 1 tējķ. vaniļas ekstrakts
- 140 g melnā šokolāde
- 1/4 krūzītes (60 g) kakao pulveris
- 2 tējķ. (6 g) kanēlis

PAGATAVOŠANA:

Ievietojiet šokolādi un sviestu mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā un 30 sekundes putojiet ar maksimālo jaudu. Turpiniet maisīt, līdz šokolāde un sviests ir izkusis un maisījuma masa ir vienmērīga, pēc tam nolieciet malā nedaudz atdzist.

Lielā bļodā sakuliet kopā olas, pienu un vaniļu un maisiet atdzisušo šokolādes maisījumu, līdz tas ir viendabīgs.

Lielā bļodā iebēriet miltus, cukuru, kakao pulveri, kanēli, cepampulveri un sāli. Pievienojiet miltu maisījumu olu maisījumam un sakuliet, līdz maisījuma masa ir gandrīz viendabīga, ar dažiem kunkuljiem. Uzsildiet vafeļu pannu.

Kad parādās READY (Gatavs), pārklājiet vafeļu pannu ar kausētu sviestu vai nepiedegošu gatavošanas līdzekli un uzlejšiet miklu uz katras vafeļu zonas, izmantojot karoti, ja nepieciešams. Izmērijiet ar lāpstiņu. Gatavojiet vafeles, līdz tās ir zeltainas un kraukšķīgas (5 minūtes).

Atkārtojiet, līdz ir izlietota visa mikla. Pasniedziet uzreiz.

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

Saugos įspėjimai



Pavojus!

Nesilaikydami šio įspėjimo, galite patirti gyvybei pavojingą elektros smūgį.

- Prieš jungdami prietaisą į elektros energijos tinklą, įsitikinkite, kad:
 - įtampa, nurodyta ant prietaiso duomenų lentelės, atitinka jūsų elektros tinklo įtampą;
 - elektros lizdas yra įžemintas, o minimali nominalioji reikšmė yra 16 A;
 - netinkamai naudojantis prietaisu ar nesilaikant saugos instrukcijų gamintojas yra atleidžiamas nuo bet kokios atsakomybės.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nesiliečia su įkaitusiomis prietaiso dalimis. Tam, kad sugedus maitinimo laidui, galima būtų išvengti bet kokio pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas ar gamintojo klientų aptarnavimo centras.
- Prieš padėdami nenaudojamą prietaisą saugoti, valydami ar prižiūredami jį, taip pat nuimdami kepimo plokštes, išjunkite jį ir atjunkite nuo elektros energijos tinklo. Įsitikinkite, kad prietaisas yra visiškai atvėsęs.
- Niekada nenaudokite prietaiso lauke.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį.
- Prietaiso negalima valdyti laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudokite ilginamuosius laidus pagal galiojančias saugos taisykles ir standartus. Įsitikinkite, kad jie yra tinkamos būklės ir atitinkamo skerspjūvio.
- Prietaiso negalima išjungti iš elektros lizdo traukiant už laidą.



Svarbu!

Nesilaikydami šio įspėjimo, galite susižaloti ar sugadinti prietaisą.

- Šis prietaisas skirtas maistui gaminti. Visada naudokite jį tik pagal paskirtį. Nemėginkite keisti ar taisyti prietaiso patys.
- Jis yra skirtas naudoti tik namie. Jis nėra skirtas naudoti: personalo poilsio patalpose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose; ūkiuose; viešbučio, motelių ir kitų apgyvendinimo įstaigų svečių; nakvynės ir pusryčių tipo

įstaigose.

- Vaikai nuo 8 m. amžiaus ir vyresni, taip pat asmenys, turintys fizinę, jutimo ar protinę negalią ar neturintys patirties ar žinių, gali naudotis šiuo prietaisu tik jei yra prižiūrimi suaugusiųjų ar jiems buvo pateiktos instrukcijos, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jie supranta galinčius kilti pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- Vaikams draudžiama valyti prietaisą ir atlikti jo techninę priežiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 m. amžiaus ir yra prižiūrimi suaugusiųjų. Laikykite prietaisą ir jo laidą toliau nuo jaunesnių nei 8 m. amžiaus vaikų.
- Nepalikite veikiančio prietaiso neprižiūrimo vaikams pasiekiamoje vietoje.
- Niekada nenaudokite prietaiso be kepimo plokščių.
- Prieš padėdami prietaisą saugoti, leiskite jam visiškai atvėsti.
- Nejudinkite veikiančio prietaiso.



Pavojus nusideginti!!

Nesilaikydami šio įspėjimo, galite nusideginti ar nusiplikyti.

- Kai prietaisas veikia, išoriniai paviršiai gali labai įkaisti. Visada naudokitės rankena (2) ar, jei būtina, orkaitės pirštinėmis.
- Kepimo plokštes nuimkite ar keiskite tik visiškai atvėsus prietaisui.



Atkreipkite dėmesį:

Šis simbolis pateikia rekomendacijas ir vartotojui svarbią informaciją.

- Norėdami išvengti gaisro, negaminkite maisto, suvyniotą į plastiko plėvelę, aliuminio foliją ar supakuoto į plastiko maišelį.



Šis prietaisas atitinka Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą 1935/2004 (EB) dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais.

APRAŠYMAS

- Pagrindas ir dangtis:** vientisa nerūdijančio plieno konstrukcija su savaime susireguliuojančiu dangčiu.
- Rankena:** tvirta lieto metalo rankena, skirta sureguliuoti viršutinę plokštę / dangtį pagal maisto storį.
- Plokščių atleidimo mygtukai:** nuspauskite plokštėms atleisti ir nuimti.
- Grilio plokščių rakinimo / atleidimo įrenginys**
- Lanksto atleidimo svirtis:** leidžia iki galo atidaryti prietaisą, kai reikia gaminti ant plokščio paviršiaus.
- Aukščio reguliavimo galvutė:** skirta užfiksuoti reikiamą viršutinės plokštės / dangčio aukštį, kai gaminamo maisto nereikia suvožti.
- Lemputė „ON“ (Įjungta).**
- Mygtukas „Start/stop“ (Įjungti / išjungti).**
- Laiko mygtukas ▼:** gaminimo laikui reguliuoti (sumažinti).
- Laiko mygtukas ▲:** gaminimo laikui reguliuoti (padidinti).
- Apatinės plokštės mygtukas „Sear“ (skrudinimas).**
- Apatinės plokštės termostato diskas:** temperatūrai reguliuoti nuo 60 iki 230 °C arba apatinei plokštei išjungti.
- Viršutinės plokštės mygtukas „Sear“ (skrudinimas).**
- Viršutinės plokštės termostato diskas:** temperatūrai reguliuoti nuo 60 iki 230 °C arba viršutinei plokštei išjungti.
- Išimamos plokštės:** nesvylančio paviršiaus, tinkamos naudoti indaplovėje, lengvai valomos. PLOKŠČIŲ SKAIČIUS IR TIPAS PRIKLAUSO NUO PRIETAISO MODELIO.
- 15a. Grilio plokštės:** puikiai tinka kepsniams, mėsainiams, vištienai ir daržovėms kepti.
- 15b. Keptuvės plokštės:** puikiems blynams, kiaušiniams, šoninei ir jūros gėrybėms gaminti.
- 15c. Viršutinė vaflių plokštė** (turi tik tam tikri modeliai arba galima įsigyti kaip atskirą priedą)
- 15d. Apatinė vaflių plokštė** (turi tik tam tikri modeliai arba galima įsigyti kaip atskirą priedą): puikiems vafliams gaminti.
- Riebalų padėklas:** sudedamoji prietaiso dalis, lengvai išimama ir valoma.
- Valymo įrankis:** padeda išvalyti panaudotas plokštes.
- Dozuojamasis indas vafliams (turi tik tam tikri modeliai).**

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Nuimkite nuo plokštės visą pakuotę ir lipdukus. Prieš išmesdami pakuotę, įsitinkinkite, kad išėmėte visas naujo prietaiso dalis. Rekomenduojame išsaugoti dėžę ir pakuotę ateičiai:



Prašome įsidėmėti: Prieš naudodami prietaisą, drėgna šluoste nuvalykite nuo pagrindo, dangčio ir diskų gabenant susikaupusias dulkes.

Kruopščiai nuvalykite kepimo plokštės, riebalų padėklą ir valymo įrankį. Plokštės, riebalų padėklą ir mentelę galima plauti indaplovėje.



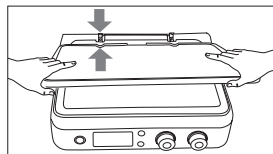
Prašome įsidėmėti: Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti lengvą kvapą ir šiek tiek rūkti. Tai yra įprasta visiems neprisvylančio paviršiaus prietaisams. Prietaisas turi valymo įrankį, skirtą valyti plokštes prietaisui visiškai atvėsus (praėjus bent 30 minučių). Valymo įrankį galima trumpai (keletą sekundžių) naudoti gaminant maistą, pavyzdžiui, nereikalingam maistui ir aliejui pašalinti. Jei ilgą laiką naudosite įrankį ant karštų plokščių, plastikas gali imti lydytis.



Atkreipkite dėmesį: išimamas plokštės (grilio ir keptuvės) galite naudoti pakaitomis.

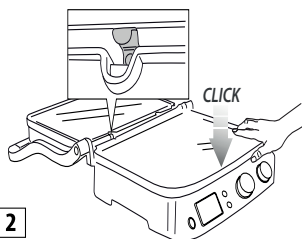
Kepimo plokštėms įdėti

- Atidarykite prietaisą iki pat galo (žr. 1 pav.). Plokštės įdėkite po vieną.



1

- Kiekvieną plokštę galima įdėti į viršutinį ar apatinį korpusą (žr. 2 pav.).



2

Plokštėms išimti

Atidarykite prietaisą iki pat galo.

Raskite plokštės atleidimo mygtukus (3) dešinėje pusėje. Stipriai

paspauskite mygtuką plokštei nuo pagrindo atleisti. Laikydami plokštę abiem rankomis, traukite ją palei metalines atramas ir nuimkite nuo pagrindo. Nuspauskite kitą atleidimo mygtuką ir išimkite antrą plokštę tokiu pačiu būdu.



Pavojus nusideginti! Kepimo plokštes išimkite ar keiskite tik visiškai atvėsus prietaisui.

Riebalų padėklui išdėstyti

Gaminant maistą riebalų padėklas turi būti įdėtas į savo korpusą prietaiso užpakalinėje dalyje. Riebalai iš maisto nuteka pro angą plokštėje ir kaupiasi padėkle.



Atkreipkite dėmesį: Gamindami maistą reguliariai tikrinkite, ar riebalų padėkle nesusikaupė per daug riebalų.

Baigę gaminti, išpilkite susikaupusius riebalus.

Riebalų padėklą galima plauti indaplovėje.



Svarbu! Gaminkite maistą atsargiai.

Prietaisą atidarykite laikydami už rankenos, kuri neįkaista. Lietos aliuminio dalys stipriai įkaista. Nelieskite jų gamindami maistą ir iškart po to, kai pagaminote. Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, leiskite prietaisui atvėsti bent 30 minučių.

Gaminkite tik su įdėtu riebalų padėklu. Nepilkite riebalų iš riebalų padėklo tol, kol prietaisas visiškai atvės. Ištraukite riebalų padėklą atsargiai, kad neišpiltumėte skysčių.

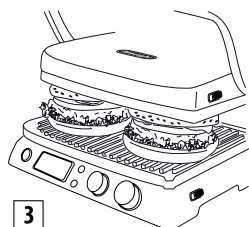
GAMINIMO PADĖTYS

Kontaktinis grilis (uždaryta padėtis)

- Viršutinė plokštė guli ant apatinės plokštės. Tai yra pradinė padėtis ir viena iš kepmo padėčių, kai prietaisas naudojamas kaip kontaktinis grilis. Dangtis automatiškai prisitaiko prie ant plokštės padėto maisto storio.

Taip maistas tolygiai iškepa iš abiejų pusių.

Kontaktinis grilis puikiai tinka mėsiniams, mėsai be kaulų, ploniems mėsos griežinėliams, daržovėms ir sumuštiniams gaminti. „Kontaktinė“ funkcija puikiai tinka maistui pagaminti greitai ir sveikai. Kai naudojamas kontaktinis grilis, maistas iškepa greitai, nes jis vienu metu liečiasi su plokštėmis iš abiejų pusių (žr. 3 pav.).

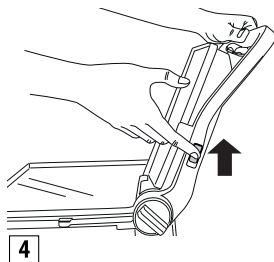


Riebalai nuteka per griovelius plokštėje bei angą užpakalinėje dalyje ir kaupiasi riebalų padėkle.

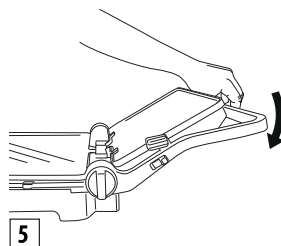
Prietaisas turi specialią rankeną ir lankstą, skirtus viršutinei plokštei sureguliuoti pagal maisto storį. Jei norite vienu metu gaminti skirtingą maistą ant kontaktinio grilio, maistas turi būti vienodo storio, kad dangtis užsidarytų tolygiai.

Atviras grilis

- Viršutinė ir apatinė plokštės sudaro vieną plokštumą. Apatinė ir viršutinė plokštės yra viename lygyje ir sudaro didelį kepmo paviršių. Taip prietaisą galima naudoti kaip kepsninę su grilio plokšte ar keptuvės plokšte. Jei norite išdėstyti prietaisą į tokią padėtį, iš pradžių raskite lanksto atleidimo svirtį dešinėje. Laikykite rankeną kaire ranka, o dešine stumkite atleidimo svirtį į viršų (žr. 4 pav.).

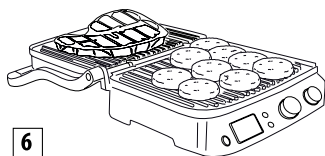


Traukite rankeną atgal, kol apversite dangtį ir išdėstysite jį gulsčiai (žr. 5 pav.)



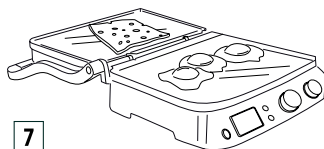
Šiek tiek pakėlę rankeną prieš traukdami atleidimo svirtį sumažinsite lankstui tenkantį spaudimą, todėl veiksmą atliksite lengviau. Prietaisą galima naudoti kaip grilį/kepsninę mėsiniams, kepsniams, vištienai ar žuviai paruošti. Grilio / kepsninės režimas yra plačiausiai pritaikomas. Grilio plokštės naudojamos atidarytos, todėl kepmo paviršius yra dukart didesnis (žr. 6 pav.). Galite gaminti įvairų maistą ant skirtingų plokščių nemišydami skonių arba gaminti didesnę vieno patiekalo kiekį. Grilio/kepsninės padėtis tinka naudoti įvairaus storio mėsos gabalams kepti, kai pageidaujate skirtingo iškepimo

lygio. Kai prietaisą naudojate šiuo režimu, gaminamą maistą reikia apversti.



6

- Grilio/kepsninės plokštė taip pat tinka blynams, kiaušiniams, sūriui, patiekalams tešloje, šoninei ir pusryčių dešrelėms pagaminti (žr. 7 pav.).

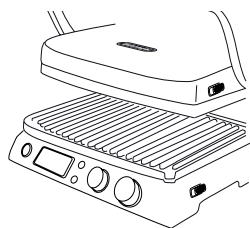


7

Dėl didelio kepimo paviršiaus vienu metu galima gaminti skirtingus patiekalus arba didesnį vieno patiekalo kiekį.

Orkaitės grilis

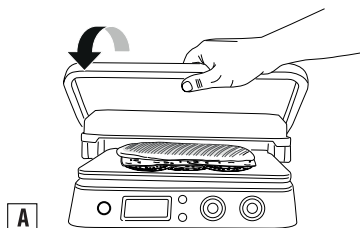
Ši padėtis (žr. 8 pav.) tinkama storiems maisto produktams kepti neprispaudžiant, kuriuos reikia kepti ilgą laiką ir tolygiai. Ji puikiai tinka vandeningsoms daržovėms kepti, kad vanduo galėtų išgaruoti.



8

Ant šios karštos plokštės galite pasigaminti minkštų sumuštinių ir patiekalų, kurių nereikia suvožti.

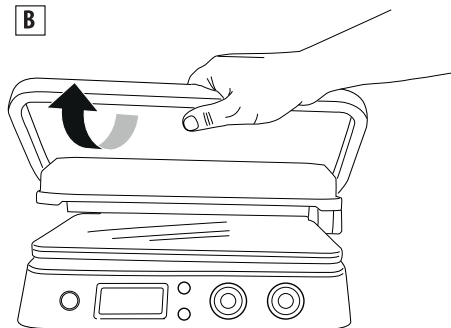
- Padėkite maistą ant apatinės plokštės.
- Laikydami už rankenos nuleiskite viršutinę plokštę arčiau maisto (pav. A).



A

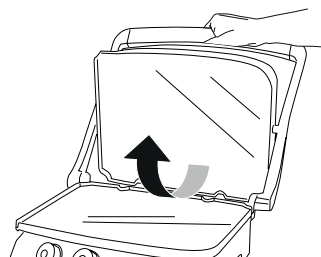
- Pasukite aukščio reguliavimo galvutę (6) į **OVEN GRILL** (pav. B).

B



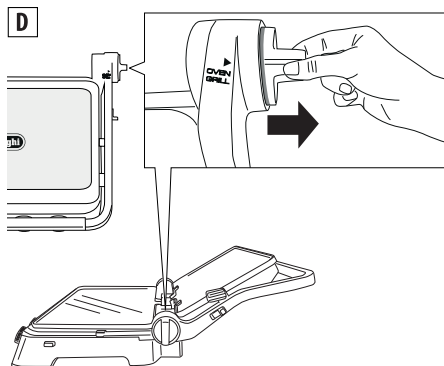
- Taip užfiksuojama viršutinės plokštės padėtis. Esama 4 aukščio reguliavimo padėčių.
- Keliant viršutinę plokštę dar aukščiau, automatiškai atleidžiama reguliavimo sistema (C pav.).

C



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

D



NAUDOJIMAS

Veikimas

Kai prietaisas yra tinkamai paruoštas ir jūs esate pasirengę gaminti, galite nustatyti temperatūrą nuo 60 iki 230 °C kiekvienai grilio plokštėi (apatinei ir viršutinei) atskirai (termostato diskais 12 ir 14).

Nuspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką. Turi užsidegti lemputė „ON“.

Prietaisas įšyla per keletą minučių (priklausomai nuo nustatytos temperatūros). Termostatui pasiekus reikiamą temperatūrą, pasigirsta pyptelėjimas. Prietaisą galima naudoti. Ekrane pasirodo užrašas „READY“.

Gaminant temperatūrą galima bet kada keisti priklausomai nuo ruošiamo maisto.

Laikmačio funkcija

Ekrane pasirodžius užrašui „READY“, pasirinkite gaminimo padėtį (žr. skirsnį „Gaminimo padėtis“) ir sudėkite maistą ant plokščių. Gaminimo laiką galite pasirinkti nuspausdami laikmačio mygtukus (9 ir 10). Tokiu atveju pasibaigus gaminimo laikui, prietaisas išsijungs automatiškai ir pasirodys užrašas „END“. Norėdami dar kartą įjungti prietaisą, nuspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (8). Jei gaminimo laikas yra nenustatytas, paruošę maistą, išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo mygtuku arba pasukite termostato diskus (12 ir 14) į padėtį „Off“.

Atkreipkite dėmesį: Jei laikas nenustatytas, prietaisas automatiškai išsijungs po 90 minučių.

Skruardinimo funkcija

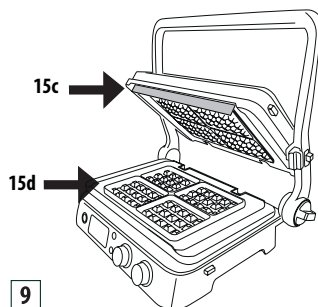
Ši funkcija kelioms minutėms padidina viršutinės ir apatinės plokščių temperatūrą. Ji puikiai tinka greitai apskrudinti maistą prieš kepat jį toliau (pavyzdžiui, storus mėsos gabalus). Nuspausite įjungimo / išjungimo mygtuką, tada įkaitinkite plokštes nuspausdami mygtukus „SEAR“ (11 ir 13). Kai plokštės šyla, ekrane mirksi užrašas „SEAR“. Termostatui pasiekus reikiamą temperatūrą, pasigirsta pyptelėjimas, ekrane pasirodo užrašas „SEAR“. Kuo greičiau padėkite maistą ant plokščių. Ciklas trunka keletą minučių. Jam pasibaigus, užrašas „SEAR“ išnyksta.

Atkreipkite dėmesį: Šia funkcija galima pasinaudoti tik vieną kartą per 30 minučių. Jei pasibaigus ciklui nuspausite skruardinimo funkciją per 30 minučių, ekrane sumirksės ir išnyks užrašas „SEAR“. Šios funkcijos negalima nustatyti valdikliu.

Vaflų kepimo režimas (turi tik tam tikri modeliai)

- Įdėkite vaflų plokštes (15c / 15d) kaip parodyta 1 pav. Atkreipkite dėmesį, kad šiuo atveju plokščių negalima

naudoti pakaitomis. Kiekvienos plokštės padėtis pavaizduota 9 pav.



- Kai apatinė plokštė įdėta, ekrane pasirodo **000**. Pasukite termostato diskus į vaflų režimą  ir nuspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
 - Prietaisas pradeda šilti. Termostatui pasiekus reikiamą temperatūrą, pasigirsta pyptelėjimas. Prietaisą galima naudoti. Ekrane pasirodo užrašas „READY“.
 - Lengvai sutepinkite plokštes lydytu sviestu
 - **Supilkite vieno dozavimo indo turinį į kiekvieno vaflio zoną.**
 - Lengvai paskirstykite tešlą ir uždarykite prietaisą.
 - Kepkite pagal laiką, nurodytą recepte.
- Jei nustatytas laikmatis, pasibaigus kepimo ciklui, pasigirsta trys pyptelėjimai, laikmatis išnyksta ir ekrane pasirodo užrašas „END“. Prietaisas išsijungia automatiškai. Jei nepasirinkote laiko, baigę kepti vaflus, nuspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką prietaisui išjungti.
- Jei norite iškepti daugiau vaflų, tiesiog įpilkite daugiau tešlos ant apatinės vaflų plokštės ir vadovaukitės aprašyta instrukcija.

! Svarbu! nenuimkite vaflų metaliniais įrankiais, nes jie gali subraižyti neprisvylantį paviršių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Vartotojų priežiūra

- Niekada nenaudokite metalinių valymo įrankių, nes jie gali subraižyti neprisvylančias plokštes. Naudokite medinius ar karščiui atsparius plastikinius įrankius.
- Niekada neleiskite plastikiniams įrankiams, įskaitant pridėtą valymo įrankį, ilgą laiką liestis su įkaitusiomis plokštėmis.
- Baigę gaminti vieną patiekalą, pašalinkite maisto likučius per riebalų nupylimo angą, surinkite juos riebalų padėkle, nuvalykite plokštę popieriniu rankšluosčiu ir tik tada gaminkite toliau.

- Prieš valydami prietaisą, visada leiskite jam atvėsti bent 30 minučių.

Valymas ir priežiūra



Atkreipkite dėmesį: Prieš valydami prietaisą, įsitinkinkite, kad jis yra visiškai atvėsęs.

Baigę gaminti, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Leiskite prietaisui atvėsti bent 30 minučių. Maisto likučius nuo plokščių valykite komplekte esančiu įrankiu. Įrankį galima plauti rankomis ar indaplovėje. Išpilkite riebalus iš riebalų padėklo. Įrankį galima plauti rankomis ar indaplovėje.

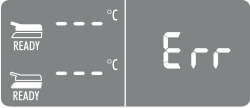
Plokštėms išimti iš prietaiso nuspauskite atleidimo mygtukus (3). Prieš jas liesdami, įsitinkinkite, kad jos visiškai atvėso. Kepimo plokštės galima plauti indaplovėje, tačiau dėl dažno plovimo indaplovėje greičiau susidėvi danga. Dėl to rekomenduojame valyti kepimo plokštę minkšta kempine ar šluoste, suvilgyta vandeniu ir švelniu valikliu.

Nevalykite plokščių metaliniais įrankiais.

TECHNINĖS SAVYBĖS

Maitinimo įtampa	220/240 V, 50/60 Hz
Sunaudojama galia	2000 W

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Klaidos pranešimas ant ekrano	APRAŠYMAS	TRIKTIS	SPRENDIMAS
	Viena iš plokščių nešyla.	Elektroninis valdiklis aptiko, kad viena kepimo plokštė neįkaista iki nustatytos temperatūros. Grilio plokštė netinkamai įdėta į prietaisą. Kaitinimo elementas grilio plokštėje gali būti sugadintas. Kaitinimo elemento jungtis gali būti sugedusi. Elektroninis valdiklis gali būti sugedęs.	Ištraukite iš sieninio elektros lizdo. Įsitikinkite, kad grilio plokštė tinkamai įdėta į prietaiso korpusą. Jei problema išlieka, prietaisas gali būti sugedęs. Susisiekite su „De'Longhi“ klientų aptarnavimo centru ir praneškite apie klaidos tipą.
	Kaitinimo elementas per ilgai veikia.	Elektroninis valdiklis aptiko, kad kaitinimo elementas per ilgai buvo įjungtas („ON“).	Ištraukite iš sieninio elektros lizdo. Nedėkite ant grilio plokštės per didelių ar sušaldytų maisto produktų, nes galite pernelyg apkrauti kaitinimo elementus. Valdiklis rodo klaidos pranešimą 5 sekundes, tada prietaisas išsijungia. Prieš paleisdami kitą gamtinimo ciklą, leiskite prietaisui atvėsti.
	Sugedo temperatūros jutiklis.	Elektroninis valdiklis aptiko temperatūros jutiklio gedimą.	Ištraukite iš sieninio elektros lizdo. Būtina pakeisti temperatūros jutiklį. Susisiekite su „De'Longhi“ klientų aptarnavimo centru ir praneškite apie gedimo tipą.
	Sugedo temperatūros jutiklis.	Elektroninis valdiklis aptiko temperatūros jutiklio gedimą.	Įsidėmėkite klaidos numerį. Ištraukite iš sieninio elektros lizdo. Būtina pakeisti temperatūros jutiklį. Susisiekite su „De'Longhi“ klientų aptarnavimo centru ir praneškite apie gedimo tipą.

		Prietaisas neįsijungia.	Patikrinkite, ar prietaisas teisingai įjungtas į sieninį elektros lizdą. Įjunkite prietaisą į kitą elektros lizdą. Patikrinkite elektros srovės išjungiklį. Jei problema išlieka, gali būti, kad prietaisas sugedo. Susisiekite su „De'Longhi“ klientų aptarnavimo tarnyba.
		Nuspaudus mygtuką „START/STOP“, prietaisas neįsijungia.	Abu temperatūros diskai yra nustatyti į padėtį „0“, viršutinis ir apatinis ekranai rodo užrašą „OFF“. Pasukite temperatūros diską iki norimos temperatūros ir nuspauskite „START/STOP“.
		Kai skrudinimo mygtukai yra nuspausti, ekrane mirksi užrašas „SEAR“, po to skrudinimo funkcija išsijungia.	Per vieną gaminimo ciklą skrudinimo funkcija galima pasinaudoti vieną kartą per 30 minučių. Jei mėginsite paleisti antrą skrudinimo ciklą anksčiau nei praėjus 30 minučių, operacija nebus atlikta. Prieš paleisdami naują skrudinimo ciklą, palaukite 30 minučių.

GAMINIMO LENTELĖ

JAUTIENA	STORIS (cm)	VIENETŲ SK.	IŠKEPIMO LYGIS	P L O K Š T Ė S R E Ž I M A S	PLOKŠTĖS	°C	SKRUDINIMAS	MIN.	PATARIMAI
Kepsnys	0,5–1	2	Gerai iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	2–3	gerai sutepkite maistą aliejumi
Kepsnys	0,5–1	4	Gerai iškepęs	A T V I R A S GRILIS	rumbuota	230		5–6	gerai sutepkite produktus alieju- mi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
Išpjova	3–4	4	Su krauju	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	4–5	gerai sutepkite maistą aliejumi
Išpjova	3–4	4	Pusiau iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	7–8	gerai sutepkite maistą aliejumi
Išpjova	3–4	4	Gerai iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	10–11	gerai sutepkite maistą aliejumi
Antrekotas	2–3	2	P u s i a u iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		4–5	gerai sutepkite maistą aliejumi
Antrekotas	2-3	2	Gerai iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		7–8	gerai sutepkite maistą aliejumi
Antrekotas	2-3	4	P u s i a u iškepęs	A T V I R A S GRILIS	rumbuota	230		10–12	gerai sutepkite produktus alieju- mi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
Antrekotas	2–3	4	Gerai iškepęs	A T V I R A S GRILIS	rumbuota	230		14–16	gerai sutepkite produktus alieju- mi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
Mėsainis	2–3	6	Gerai iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	8–10	gerai sutepkite maistą aliejumi
Kebabas		6	Gerai iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		13–15	gerai sutepkite produktus alieju- mi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite

ĖRIENA	STORIS (cm)	VIENETŲ SK.	IŠKEPIMO LYGIS	P L O K Š T Ė S R E Ž I M A S	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	PATARIMAI
Pjausnys	1,5–3	6	P u s i a u iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	10–12	gerai sutepkite produktus aliejumi,
Pjausnys	1,5–3	6	G e r a i iškepęs	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	12–14	praėjus pusei kepi- mo laiko, pjausnius apverskite

KIAULIENA	STORIS (cm)	VIENETŲ SK.	P L O K Š T Ė S R E Ž I M A S	PLOKŠTĖS	°C	SKRUDINIMAS	MIN.	PATARIMAI
Kepsnys	1–2	4	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	7–9	gerai sutepkite mais- tą aliejumi
Kepsnys	1–2	8	ATVIRAS GRILIS	rumbuota	230		14–16	gerai sutepkite produktus aliejumi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
Pjausnys	<2,5	4	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		9–11	gerai sutepkite produktus aliejumi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
Pjausnys	<2,5	8	ATVIRAS GRILIS	rumbuota	230		11–13	gerai sutepkite produktus aliejumi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
Šonkauliai		6–8	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200		20–25	apverskite du ar tris kartus
Šoninė		4	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		1–2	
Dešrelė		8	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200		16–18	pradurkite dešreles šakute
Kebabas		6	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		14–16	gerai sutepkite produktus aliejumi, vieną–du kartus apverskite
Frankfurto dešrelė		6	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		8–10	

VIŠTIENA IR KALAKUTIENA	STORIS (cm)	VIENTŲ SK.	P L O K Š T Ė S REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	SKRUDINIMAS	MIN.	PATARIMAI
Krūtinėlė	<1	4	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	3–4	gerai sutepkite maistą aliejumi
Šlaunelė		3	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200		20–25	apverskite vieną–du kartus
Sparnelis		6	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200		14–16	apverskite vieną–du kartus
Mėsainis	1,5-2	4	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	√	6-8	
Mėsainis	1,5-2	8	A T V I R A S GRILIS	rumbuota	230	√	14–16	praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
Kebabas		6	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		11–13	apverskite vieną–du kartus
Frankfurto dešrelė		6	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230		6–8	
Prislgėtas keptas viščiukas		1	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200		40–45	apverskite vieną–du kartus

DUONA	VIENTŲ SK.	P L O K Š T Ė S REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	PATARIMAI
Skrebutis / sumuštinis	2	O R K A I T Ė S GRILIS	lygi	230	3–5	išdėstykite viršutinę plokštę taip, kad ji atsargiai liestųsi su duona
Bandelė	2	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	2–3	
Duonos riekės	4	ATVIRAS GRILIS	lygi	230	4–5	praėjus pusei kepimo laiko, apverskite

DARŽOVĖS	VIENTŲ SK.	P L O K Š T Ė S REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	PATARIMAI
Baklažano griežinėliai	1	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	4–6	gerai sutepkite maistą aliejumi
Cukinių griežinėliai	2	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	6–8	gerai sutepkite maistą aliejumi
Saldžiosios paprikos ketvirčiai	2	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	230	8–10	gerai sutepkite maistą aliejumi
P o m i d o r ų griežinėliai	1	ATVIRAS GRILIS	lygi	230	5–7	gerai sutepkite produktus aliejumi, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
S v o g ū n ų griežinėliai	2	KONTAKTINIS GRILIS	lygi	230	5–7	gerai sutepkite produktus aliejumi, dažnai vartykite mentele

ŽUVIS	KIEKIS	VIENTŲ SK.	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	PATARIMAI
Visa	250 g	1	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200	8–10	gerai sutepkite maistą aliejumi
Išpjova	500 g	1	ORKAITĖS GRILIS	rumbuota	230	25–30	gerai sutepkite produktus aliejumi. Išdėstykite viršutinę plokštę taip, kad ji vos vos liestųsi su maistu
gabalas	450 g	4	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200	8–10	gerai sutepkite maistą aliejumi
Kebabas	500 g	6	ATVIRASGRILIS	rumbuota	230	10–12	gerai sutepkite produktus aliejumi; du–tris kartus apverskite
Kalmarai	400 g	1-2	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200	10–12	gerai sutepkite maistą aliejumi
Krevetės	400 g	10-12	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200	4–6	gerai sutepkite maistą aliejumi

DESSERTAI	VIENTŲ SK.	PLOKŠTĖS REŽIMAS	PLOKŠTĖS	°C	MIN.	PATARIMAI
Blynai	4	ATVIRASGRILIS	lygi	200	4–5	ištepkite plokštes sviestu, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite
VafLIAI	4	KONTAKTINIS GRILIS	VAFLIAI		4–5	ištepkite plokštes sviestu
Ananaso griežinėliai	4	KONTAKTINIS GRILIS	rumbuota	200	5–6	ištepkite plokštes sviestu

RECEPTAI

PLAKTA KIAUŠINIENĖ, ŠONINĖ IR SKREBUTIS

INGREDIENTAI

- kiaušiniai, 2 vnt.
- šoninė, 2 griežinėliai
- pienas, 1 d. š.
- druskos ir pipirų pagal skonį
- duona skrebučiams, 2 riekės

PARUOŠIMAS:

Plakite kiaušinius su pienu ir druska tol, kol plakiny siek tiek suputos. Įdėkite lygaus paviršiaus plokštės ir nustatykite grilį į „OPEN GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Kai ekrane pasirodo užrašas „READY“, supilkite kiaušinių plakinį plokštės kampe ir kepkite 2–3 min. nuolat vartydami medine mentele, kad kiaušiniai tolygiai iškeptų. Tuo metu ant tos pačios plokštės 3–4 min. apkepkite

šoninės griežinėlius. Praėjus pusei nurodyto laiko, apverskite. Ant kitos plokštės 3–4 minutes paskrudinkite duoną. Praėjus pusei nurodyto laiko, apverskite. Sudėkite į lėkštę ir patiekite.

SKREBUČIAI IR BAKLAŽANŲ UŽTEPAS

INGREDIENTAI

- baklažanas, 1 vnt.
- rikotos sūris, 100 g
- česnakų milteliai pagal skonį
- petražolių pagal skonį
- alyvuogių aliejus, 4 d. š.
- druskos pagal skonį
- pipirų pagal skonį
- prancūziškas batonas, 1 vnt.

PARUOŠIMAS:

Baklažaną kruopščiai nuplaukite, nulupkite ir supjaustykite storais

griežinėliais.

Įdėkite lygaus paviršiaus plokštes ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Kai ekrane pasirodo užrašas „READY“, sudėkite baklažano griežinėlius ant apatinio grilio ir kepkite 8–10 min. kol suminkštės. Stambiai sukapokite baklažanus ir sudėkite į plaktuvą kartu su rikotos sūriu, česnakų, smulkintomis petražolėmis, žiupsneliu druskos, žiupsneliu pipirų ir aliejumi. Plakite iki vientisos ir lygios masės. Duonos riekes aptepkite alyvuogių aliejumi. Kepkite 1–2 minutes 230 °C temperatūroje ant lygių plokščių „CONTACT GRILL“ režimu, kol gražiai apskrus. Aptepkite skrebučius baklažanų užtepėle, apšlakstykite dviem desertiniais šaukšteliais aliejaus ir patiekite.

MĖSA SU GRAŽGARSCIŲ IR VYŠNINIŲ POMIDORŲ

SALOTOMIS

INGREDIENTAI

- veršiena, 2 gabaliukai
- gražgarstės, 100 g
- vyšniniai pomidorai, 10–12 vnt.
- tarkuotas granapadano sūris, 100 g
- druskos pagal skonį
- alyvuogių aliejaus pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite gražgarscių ir vyšninių pomidorų salotas: gražgarstes nuplaukite ir padėkite džiūti ant švaraus rankšluosčio, pomidorus supjaustykite ketvirčiais. Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštes ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Kai pasirodys užrašas „READY“, sudėkite aliejumi suteptus mėsos griežinėlius, prislėkite juos viršutine plokšte ir kepkite 2–3 min. Mėsą supjaustykite juostelėmis ir sudėkite ant gražgarscių ir vyšninių pomidorų. Pasūdykite ir apibarstykite tarkuotu sūriu. Apšlakstykite nedideliu aliejaus kiekiu.

KAVOS SKONIO ANTREKOTAI

INGREDIENTAI

- jautienos antrekotai (2 x 250 g)
- alyvuogių aliejus

KAVOS MIŠINIU:

- kumino sėklos, 2 valg. š.
- kavos pupelės, 2 valg. š.
- maltas saldus aitrusis pipiras, 1 d. š.
- malta saldžioji paprika, 1 valg. š.
- rupi druska, 1 valg. š.

- pipirai, 1 valg. š.

PARUOŠIMAS:

Paruoškite kavos mišinį: kumino sėklas ir kavos pupeles suberkite į virtuvinį kombainą ir sumalkite iki miltelių (ne per smulkiai). Miltelius supilkite į dubenį, pridėkite kitus ingredientus ir gerai išmaišykite.

Mėsą lengvai aptepkite aliejumi, pagardinkite prieskoniais, uždenkite ir palaikykite kambario temperatūroje 30 min. Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštes ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti ir mygtuką „SEAR“ abiem plokštėms. Užrašui „SEAR“ nustojus mirksėti, sudėkite mėsą ant apatinės plokštės, prislėkite viršutine plokšte ir kepkite 6–8 min. Tiekite karštą.

JAUTIENOS IŠPIJOVA SU GRYBŲ PADAŽU

INGREDIENTAI

- jautienos išpijova, 4 vnt.
- druskos pagal skonį
- juodųjų pipirų grūdėliai pagal skonį
- česnako skiltelės, 2 vnt.
- Dižono garstyčios, 2 d. š.
- sviestas, 60 g
- alyvuogių aliejaus pagal skonį

INGREDIENTAI GRYBŲ PADAŽUI:

- sviestas, 30 g
- gorgoncolos sūris, 1 d. š.
- valgomieji svogūnėliai, 2 vnt.
- grybai, 300 g
- viskis, 1/2 nedidelės stiklinės
- grietinė, 200 g
- citrinų sultys pagal skonį
- petražolės pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Mėsą pagardinkite druska ir pipirais ir leiskite pastovėti kambario temperatūroje apie 1 val.

Paruoškite grybų padažą: keptuvėje išlydykite sviestą, sudėkite supjaustytus valgomuosius svogūnėlius ir kepkite 2–3 min. Sudėkite grybus ir kepkite dar 5 min. Supilkite viskį. Po 1 min. įpilkite stiklinę vandens ir kepkite dar 1 min. Įpilkite grietinė, citrinų sultis, petražoles, gorgoncolos sūrį ir užvirinkite.

Troškinkite, kol padažas sutirštės, paskaninkite druska ir pipirais ir atidėkite į šalį.

Tuo tarpu paruoškite prieskonių mišinį, kuriuo tepsite kepamą mėsą: nedideliame prikaistuvyje išlydykite sviestą, garstyčias ir česnaką. Kepkite ant nedidelės ugnies, kol sviestas išsilydys.

Laikykite šiltai.

Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštės ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą.

Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti ir mygtuką „SEAR“ abiem plokštėms.

Išpjaus aptepkite prieskonių mišiniu iš abiejų pusių, tada užrašui „SEAR“ nustojus mirksėti, sudėkite ant apatinės plokštės ir uždarykite grilį. Kepkite 6–8 min. pagal skonį ir išpjuvų storį. Patiekite iškeptas išpjuvas su iš anksto paruoštu grybų padažu.

MĖSAINIAI SU SKRUDINTA RUGINE DUONA

INGREDIENTAI

- ruginė duona, 8 riekės
- aukščiausios kokybės malta jautiena, 500 g
- ementalio griežinėliai, 100 g
- alyvuogių aliejus, 2 d. š.
- griežinėliais pjaustyti svogūnai, 2 vnt.
- kambario temperatūros sviestas pagal poreikį
- Vusterio padažas, 2 valg. š.
- druskos pagal skonį
- pipirų pagal skonį
- cukrus, 1/2 a. š.

PARUOŠIMAS:

Paruoškite mėsainius: dubenyje kruopščiai sumaišykite maltą mėsą, Vusterio padažą, druską ir pipirus. Rankomis suformuokite 4 mėsainius (apie 2 cm storio). Nustatykite grilį į „OPEN GRILL“ režimą ir įdėkite lygaus paviršiaus plokštę į apatinę, o rumbuoto paviršiaus – į viršutinę dalį. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą.

Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti.

Pasirodžius užrašui „READY“, ant apatinės plokštės sudėkite alyvuogių aliejumi ir cukrumi pagardintus svogūnų griežinėlius ir, nuolat vartydami mentele, kepkite apie 5–6 min., kol svogūnai bus tolygiai iškepę ir minkšti. Tuo pat metu ant kitos plokštės kepkite mėsainius apie 12 min. (apverskite juos praėjus 5–6 min.). Kepimo laikas priklausys nuo mėsainių storio. Iškepusius svogūnus nuimkite nuo plokštės ir 1–2 min. skrudinkite sviestu pateptas duonos riekes.

Duonos riekės sudėkite ant pjaustymo lentelės apskrudusia puse į viršų, užbarstykite svogūnų, padėkite mėsainį ir sūrį. Užvožkite kita duonos rieke apskrudusia puse į vidų. Palaukite, kol plokštė įkais, padėkite sumuštinį ir stipriai prislėkite viršutine plokšte. Kepkite apie 2–3 min.

ĖRIENOS PJAUSNIAI SU BALZAMINIU ACTU IR ROZMARINAI

INGREDIENTAI

- ėrienos pjausniai, 6 vnt.
- smulkinti rozmarinai, 10 g
- smulkintas česnakas, 10 g
- balzaminis actas, 100 ml
- cukrus, 15 g
- druskos pagal skonį
- pipirų pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Gera sumaišykite visus ingredientus pakankamai dideliame dubenyje, uždenkite ir palikite ėrieną marinuotis šaldytuve 1–2 val. Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštės ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Pasirodžius užrašui „READY“, sudėkite pjausnius ant apatinės plokštės. Kepkite 11–13 min. priklausomai nuo pjausnių storio (rekomenduojame apversti juos praėjus pusei kepimo laiko, nes kaulas neleidžia viršutinei plokštei liestis su mėsos paviršiumi). Tuo tarpu sutirštinkite marinatą keptuve ir patiekite kaip padažą su keptais ėrienos pjausniais.

VIŠTIENOS KEBABAI SU MEDAUS IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ KREMU

INGREDIENTAI

- vištienos krūtinėlė, 500 g

INGREDIENTAI MARINATUI:

- aitrieji pipirai, 1 valg. š.
- kalendra, 1 valg. š.
- alyvuogių aliejus, 100 ml
- laiškinių svogūnų, 2 vnt.
- česnako skiltelės, 3 vnt.
- tarkuotas imbiasas, 1 d. š.
- cukrus, 1 d. š.
- žaliųjų citrinų sultys, 1 d. š.
- rupi druska, 1 d. š.
- pipirai pagal skonį

INGREDIENTAI MEDAUS IR ŽALIŲJŲ CITRINŲ KREMU:

- grietinė, 50 ml
- tarkuota žaliųjų citrinų žievelė, 1/2 valg. š.
- žaliųjų citrinų sultys, 1 d. š.
- alyvuogių aliejus, 1 d. š.
- medus, 1 d. š.
- druskos pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite marinatą: sudėkite visus ingredientus į virtuvinį kombainą ir trinkite iki vientisos masės. Į gilią lėkštę sudėkite vištieną, supjaustytą 2 cm pločio gabalėliais, ir tolygiai apliekite marinatu. Uždenkite maistine plėvele ir marinuokite 1–2 val.

Sumaišykite visus kremo ingredientus dubenyje, uždenkite plėvele ir laikykite šaldytuve. Užmaukite vištienos gabalėlius ant nedidelių iešmų. Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštes ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Pasirodžius užrašui „READY“, sudėkite kebabus ant apatinės plokštės, prislėkite viršutine plokšte ir kepkite 11–13 min., apversdami vieną ar du kartus. Patiekite karštus su žaliųjų citrinų ir medaus kremu.

VIŠTIENOS BLAUZDELĖS PROVANSO STILIUMI **INGREDIENTAI**

- vištienos blauzdelės, 3 vnt. (550 g)

INGREDIENTAI MARINATUI:

- baltasis sausas vynas, 250 ml
- alyvuogių aliejus, 4 d. š.
- grūdėtosios garstyčios, 3 d. š.
- baltojo vyno actas, 3 d. š.
- Provanso žolelės, 2 d. š.
- smulkintas česnakas, 2 skiltelės
- rupi druska, 2 valg. š.
- Kajeno pipirai, 1 valg. š.

PARUOŠIMAS:

Dubenyje sumaišykite visus marinato ingredientus. Aštriu peiliu keliose storose vietose įpjaukite vištieną ir šiek tiek praplėskite. Sudėkite blauzdeles į dubenį su marinatu ir apverskite, kad abi pusės būtų uždengtos. Marinuokite 2–3 val. Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštes ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 210°C, viršutinį – į 210°C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Pasirodžius užrašui „READY“, sudėkite blauzdeles ant apatinės plokštės, prislėkite viršutine plokšte ir kepkite 20–25 min., apversdami du ar tris kartus. Iškepusias blauzdeles sudėkite ant lėkštės ir patiekite.

KEPTOS KREKETĖS **INGREDIENTAI**

- krevetės, 16/20

INGREDIENTAI MARINADUI:

- petražolės pagal skonį

- citrinos, 2 vnt.
- druskos pagal skonį
- pipirų pagal skonį
- česnako skiltelės, 2 vnt.

PARUOŠIMAS:

Paruoškite marinatą: smulkiai sukapokite česnaką ir petražoles, įpilkite citrinų sultis, pasūdykite ir apibarstykite pipirais.

Krevetes nuplaukite, kruopščiai nusauskinkite ir palikite marinuotis bent 30 min.

Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštes ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą.

Apatinį termostato diską nustatykite į 210°C, viršutinį – į 210°C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti.

Pasirodžius užrašui „READY“, sudėkite nusauskintas krevetes ant apatinės plokštės, prislėkite viršutine plokšte ir kepkite 4–6 min. Papuoškite lėkštę citrinos griežinėliais ir salotų lapais.

KEPTA LAŠIŠA SU JOGURTO PADAŽU **INGREDIENTAI**

- lašišos kepsnys, 500 g
- alyvuogių aliejaus pagal skonį

INGREDIENTAI PADAŽUI:

- graikiškas jogurtas, 250 g
- česnako skiltelė, 1 vnt.
- rupi druska, 1 valg. š.
- žiupsnelis cukraus
- laiškinių česnakai, 20 g
- petražolės, 20 g
- baltųjų pipirų pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite padažą: petražoles ir laiškinius česnakus nuplaukite ir kruopščiai nusauskinkite, atskirai sukapokite česnaką.

Į dubenį supilkite jogurtą, pridėkite žolelių, česnaką, druskos, cukraus, pipirų ir sutrinkite iki vientisos masės. Laikykite šaldytuve bent 30 min.

Įdėkite lygaus paviršiaus plokštes ir nustatykite grilį į „OVEN GRILL“ režimą.

Apatinį termostato diską nustatykite į 230 °C, viršutinį – į 230 °C temperatūrą.

Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti.

Pasirodžius užrašui „READY“, sudėkite aliejumi suteptą kepsnį ant apatinės plokštės, uždarykite viršutinę plokštę „OVEN GRILL“ režimu (kuo arčiau maisto, bet taip, kad plokštė jo neliestų) ir kepkite 25–30 min. (geriausiems rezultatams pasiekti apverskite lašišą 180° kampu praėjus pusei kepimo laiko, nes

prietaiso užpakalinėje dalyje plokštės būna arčiau maisto).
Iškeptą lašišą patiekite lėkštėje su jogurtiniu padažu.

KEPTAS KALMARAS

INGREDIENTAI:

- didelis kalmaras, 400 g
- citrina, 1 vnt.
- petražolės, 1 šakelė
- alyvuogių aliejaus pagal skonį
- raudonėlių pagal skonį
- druskos pagal skonį
- maltų aitriųjų pipirų pagal skonį

PARUOŠIMAS:

Paruoškite kalmarą – pašalinkite vidurius, galvą ir kaulą, kruopščiai praskalaukite.

Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštės ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą.

Apatinį termostato diską nustatykite į 210°C, viršutinį – į 210°C temperatūrą.

Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti.

Pasirodžius užrašui „READY“, sudėkite iš anksto aliejumi suteptą kalmarą ant apatinės plokštės, prislėkite viršutine plokšte ir kepkite 10-12 min.

Dubenyje sumaišykite aliejų, kapotas petražolės, citrinų sultis, žiupsnelį raudonėlių, druskos ir aitriųjų raudonųjų pipirų.

Iškepusį kalmarą patiekite pagardintą padažu.

Sudėkite į lėkštę ir patiekite.

BANANINIAI BLYNAI

INGREDIENTAI:

- bananas, 1 vnt.
- kiaušiniai, 2 vnt. (1 kiaušinis + 1 kiaušinio baltymas)
- pienas, 150 ml
- miltai, 100 g
- sviestas, 70 g
- druskos pagal skonį
- cukrus, 1 d. š.
- kepimo milteliai, 16 g

PARUOŠIMAS:

Bananą nulupkite ir sutrinkite šakute. Kiaušinį suplakite su cukrumi dubenyje ir, lėtai maišydami, supilkite pieną. Pridėkite 50 g lydyto sviesto, miltų, išsijotų su kepimo milteliais, žiupsnelį druskos ir trintą bananą. Kruopščiai sumaišykite visus ingredientus ir palaikykite šaldytuve 10 min.

Tuo metu iki standžių putų išplakite baltymą.

Švelniais judesiais iš apačios į viršų įmaišykite išplaktą baltymą į mišinį. Įdėkite lygaus paviršiaus plokštės ir nustatykite grilį į

„OPEN GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 200°C, viršutinį – į 200°C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Pasirodžius užrašui „READY“, patepkite plokštės nedideliu sviesto kiekiu ir supilkite 1–2 desertinius šaukštus blynų mišinio, greitais sukamaisiais judesiais paskirstydami jį po paviršių. Kepkite apie 2 min., kol blyno paviršiuje pasirodys burbuliukai. Tada apverskite ir kepkite dar 2 min. Blynus galima patiekti su šokoladiniu kremu, klevų sirupu, šviežiomis mėlynėmis, šokolado dribsniais, medumi, plakta grietinėle ir cukraus pudra.

KEPTAS ANANASAS SU LEDAIS

INGREDIENTAI:

- ananasas, 1 vnt.
- medaus pagal poreikį
- cukranendrių cukraus pagal poreikį
- šviežių mėtų pagal poreikį
- cukraus pudros pagal poreikį
- vanilinių ledų pagal poreikį

PARUOŠIMAS:

Pašalinkite ananaso lapus, nulupkite žievę. Supjaustykite 1–2 cm storio riekėmis, iš abiejų pusių apibarstykite cukranendrių cukrumi. Įdėkite rumbuoto paviršiaus plokštės ir nustatykite grilį į „CONTACT GRILL“ režimą. Apatinį termostato diską nustatykite į 200°C, viršutinį – į 200°C temperatūrą. Nuspauskite mygtuką „START/STOP“ griliui įkaitinti. Pasirodžius užrašui „READY“, sutepkite abi ananaso puses medumi ir sudėkite ant grilio. Uždarykite grilį ir kepkite 5–6 min.

Iškepusius griežinėlius sudėkite ant lėkštės, papuoškite šviežių mėtų lapeliais, apibarstykite cukraus pudra ir patiekite su ledų rutuliukais.

KLASIKINIAI VAFLIAI

PORCIJŲ SKAIČIUS 8 vafliai

PARUOŠIMAS: 10 min.

GAMYBOS LAIKAS 10 min.

INGREDIENTAI:

- miltai, 2 puodeliai (460 g)
- druska, 1 valg. š.
- kepimo milteliai, 4 valg. š. (10 g)
- cukrus, 2 valg. š. (30 g)
- kiaušiniai, 2 vnt.
- šiltas pienas, 1 1/2 puodelio (345 ml)
- lydytas sviestas, 1/3 puodelio (75 g)
- vanilės ekstraktas, 1 valg. š.

PARUOŠIMAS:

Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, druską, kepimo miltelius ir cukrų. Atidėkite. Atskirame dubenyje išplakite kiaušinius. Įmaišykite pieną, sviestą ir vanilę. Miltų mišinį supilkite į pieno mišinį ir gerai išplakite. Įkaitinkite vaflių keptuvą.

Pasirodžius užrašui „READY“, patepkite vaflių keptuvą sviestu ar purškiamu aliejumi ir, pasinaudodami dozuojamuoju puodeliu, supilkite mišinį į kiekvieną vaflių zoną. Jei reikia, pasinaudokite šaukštu. Paskirstykite mentele. Kepkite vaflius, kol gražiai apskrus (5 min.). Kartokite, kol sunaudosite visą mišinį.

Iškart patiekite.

BELGIŠKI VAFLIAI

PORCIJŲ SKAIČIUS 10–12 vaflių

PARUOŠIMAS: 15 min.

GAMYBOS LAIKAS 15 min.

INGREDIENTAI:

- miltai pyragams, 2 puodeliai (460 g)
- druska, 1/2 valg. š.
- kepimo milteliai, 2 valg. š. (5 g)
- cukrus, 2 valg. š. (30 g)
- kiaušiniai, 4 vnt.
- šiltas pienas, 2 puodeliai (460 g)
- lydytas sviestas, 1/3 puodelio (70 g)
- vanilės ekstraktas, 1/2 valg. š.

PARUOŠIMAS:

Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, druską ir kepimo miltelius. Atidėkite. Atskirame inde plakite kiaušinių trynius ir cukrų, kol cukrus visiškai ištirps.

Į kiaušinių plakinį įpilkite vanilės ekstraktą, lydytą sviestą ir pieną ir kartu išplakite.

Kiaušinių plakinį sumaišykite su miltų mišiniu ir išplakite.

Neplakite pernelyg ilgai. Trečiame dubenyje elektriniu maišytuvu iki švelnių putų išplakite kiaušinių baltymus (apie 1–2 min.). Silikono mentele švelniai įmaišykite baltymus į vaflių tešlą. Neplakite pernelyg ilgai.

Įkaitinkite vaflių keptuvą. Pasirodžius užrašui „READY“, patepkite vaflių keptuvą sviestu ar purškiamu aliejumi ir, pasinaudodami dozuojamuoju puodeliu, supilkite mišinį į kiekvieną vaflių zoną. Jei reikia, pasinaudokite šaukštu. Paskirstykite mentele. Kepkite vaflius, kol gražiai apskrus (5 min.).

Kartokite, kol sunaudosite visą mišinį.

Iškart patiekite.

VAFLIAI SU ŠOKOLADU IR CINAMONU

PORCIJŲ SKAIČIUS 8–10 vaflių

PARUOŠIMAS: 10 min.

GAMYBOS LAIKAS 15 min.

INGREDIENTAI:

- miltai, 2 puodeliai (460 g)
- druska, 1 valg. š.
- kepimo milteliai, 1 valg. š. (3 g)
- cukrus, 3/4 puodelio (170 g)
- kiaušiniai, 2 vnt.
- šiltas pienas, 1 1/2 puodelio (345 ml)
- sviestas, 80 g
- vanilės ekstraktas, 1 valg. š.
- juodasis šokoladas, 140 g
- kakavos milteliai, 1/4 puodelio (60 g)
- cinamonas, 2 valg. š. (6 g)

PARUOŠIMAS:

Šokoladą ir sviestą sudėkite į mikrobangų krosnelėje skirtą naudoti dubenį ir 30 sek. kaitinkite nustatę didžiausią galingumą. Maišykite tol, kol šokoladas ir sviestas ištirps, o masė taps vientisa. Trumpai atvėsinkite.

Dideliame dubenyje išplakite kiaušinius, pieną ir vanilę ir įmaišykite šokolado mišinį.

Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, cukrų, kakavos miltelius, cinamoną, kepimo miltelius ir druską. Miltų mišinį supilkite į kiaušinių plakinį ir plakite, kol masė taps beveik vientisa, o gumulėlių liks vos vienas kitas. Įkaitinkite vaflių keptuvą.

Pasirodžius užrašui „READY“, patepkite vaflių keptuvą sviestu ar purškiamu aliejumi ir, pasinaudodami dozuojamuoju puodeliu, supilkite mišinį į kiekvieną vaflių zoną. Jei reikia, pasinaudokite šaukštu. Paskirstykite mentele. Kepkite vaflius, kol gražiai apskrus (5 min.).

Kartokite, kol sunaudosite visą mišinį. Iškart patiekite.