

---

CGH920D - CGH923D

콘택트 그릴  
CONTACT-GRILL



---

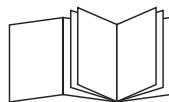
**De'Longhi**



4



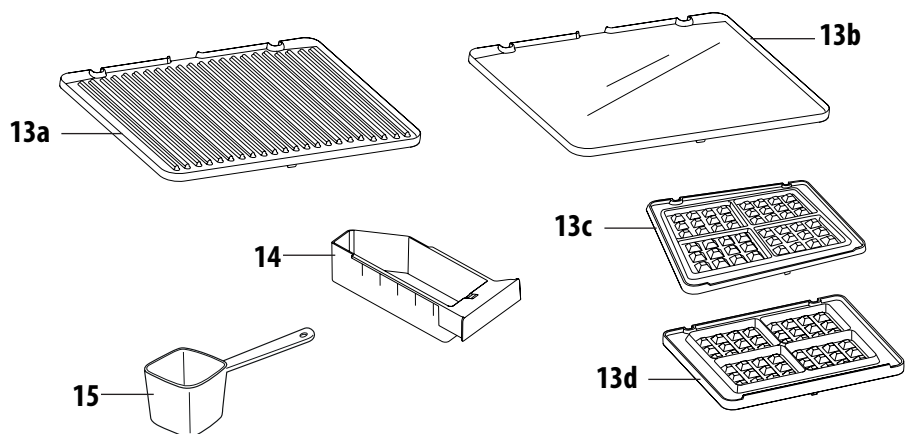
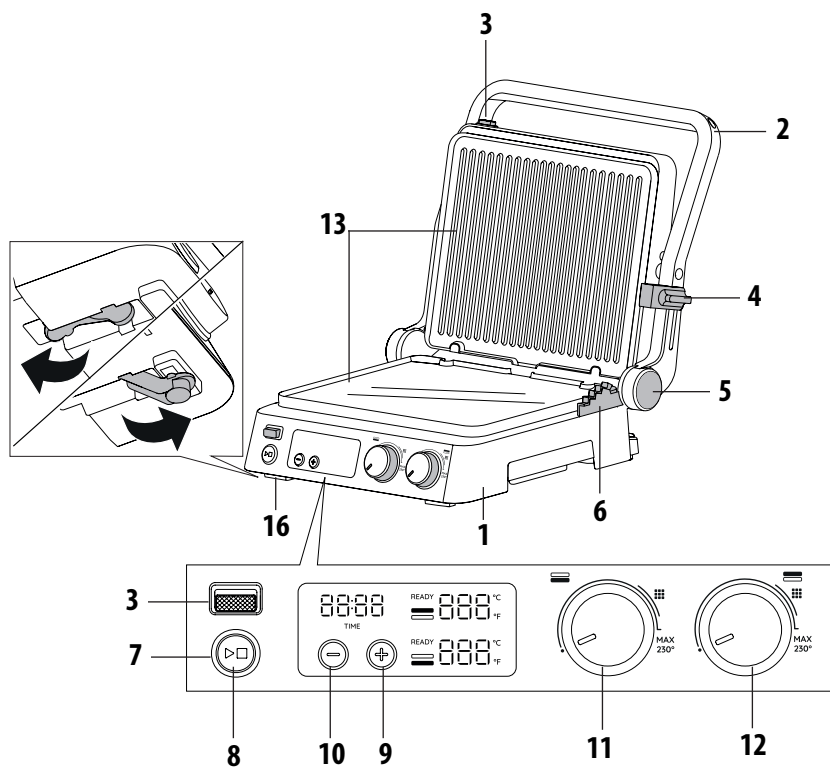
page 22



MultiGrill



[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)



## 중요 경고

### 안전 경고



이 경고에 따르지 않을 경우 감전으로 치명적인 부상을 입을 수 있습니다.

- 기기를 전원에 연결하기 전에 다음 사항을 확인하십시오.
- 기기 등급판에 표시된 전압이 사용자의 전원 전압과 일치해야 합니다.
- 콘센트가 접지되어 있고 최소 정격이 16A여야 합니다.
- 기기를 가정용 외로 사용하거나 부적절하게 사용하거나 안전 지침을 준수하지 않을 경우 제조업체는 어떤 책임도 지지 않습니다.
- 기기 사용 중에 뜨거워지는 부품들에 전원 코드가 닿지 않도록 하십시오. 전원 코드가 손상된 경우에는 제조업체 또는 제조업체의 고객 서비스 센터에 교체를 맡겨 모든 위험을 방지해야 합니다.
- 기기를 보관하거나 쿠킹 플레이트를 빼내거나 청소 및 관리를 하기 전에 기기의 전원을 끄고 전원에서 플러그를 뽑으십시오. 기기가 완전히 식었는지 확인하십시오.
- 실외에서는 절대로 기기를 사용하지 마십시오.
- 기기를 절대 물에 담그지 마십시오.
- 외부 타이머나 별도의 리모컨으로 기기를 작동해서는 안 됩니다.
- 전류 안전 규정과 표준에 부합하는 연장 코드만 사용하십시오. 작동 상태가 양호하고 단면부가 적절한지 확인하십시오.
- 절대 코드를 잡고 콘센트에서 플러그를 뽑지 마십시오.



이 경고에 따르지 않을 경우 부상을 입거나 기기가 손상될 수 있습니다.

- 부드러운 스펀지나 물에 적신 천과 연성 세제를 이용하여 쿠킹 플레이트의 바깥쪽을 닦으십시오.
- 이 기기는 음식 조리용으로 만들어진 제품입니다. 다른 용도로 사용하거나 어떤 식으로든 개조 또는 변경하면 안 됩니다.
- 본 기기는 가정용으로만 제공됩니다. 매장, 사무실 및 기타 근로 환경의 탕비실이나 농가에서 사용해서는 안 됩니다. 또한 호텔, 모텔, 여관 및 기타 주거 유형 숙박업소에서 사용해서는 안 됩니다.
- 8세 이상의 어린이와 신체, 감각 또는 정신적 장애가 있는 사람이거나 제품에 대한 경험과 지식이 없는 사람은 제품의 안전한 사용법을 익히고 관련된 위험을 숙지한 후에 사용할 수 있습니다. 어린이가 제품을 갖고 놀게 하면 안 됩니다.
- 8세 미만 어린이에게 어른의 감독 없이 세척 및 유지관리를 맡겨서는 안 됩니다. 기기와 코드를 8세 이하 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
- 기기가 작동 중일 때는 어린이의 손이 닿지 않도록 하고, 자리를 비우지 마십시오.
- 쿠킹 플레이트 없이는 절대 기기를 사용하지 마십시오.
- 기기가 완전히 식은 후에 보관하십시오.
- 사용 도중에는 기기를 옮기지 마십시오.



이 경고를 제대로 지키지 않을 경우 화상을 입을 수 있습니다.

- 기기 작동 중이나 후에는 외부 표면이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 항상 손잡이(2)를 사용하거나 필요하면 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 기기가 완전히 식었을 때 쿠킹 플레이트를 꺼내거나 교체하십시오.



이 기호는 사용자를 위한 권장 사항과 중요한 정보를 나타냅니다.

- 비닐 랩이나 은박지 또는 비닐봉지로 음식을 싸서 조리하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.



이 기기는 재료와 접촉하는 재질 및 부속품에 관한 EC 규정 1935/2004를 준수합니다.

## 기기 폐기 처분



본 기기는 생활 폐기물과 함께 버려서는 안 되며, 허가를 받은 폐기물 분리 및 재활용 센터로 가져가야 합니다.

## 설명

- 본체와 덮개:** 견고한 스테인리스강으로 된 본체와 높이 조절 덮개입니다.
- 손잡이:** 음식의 두께에 따라 상판/덮개를 맞춰주는 튼튼한 주조 금속 손잡이입니다.
- 쿠킹 플레이트 해제 버튼:** 이 버튼을 눌러서 쿠킹 플레이트의 고정을 풀고 꺼냅니다.
- 그릴판 잠금/해제 장치와 상판/덮개 높이 조절장치**
- 경첩 해제 버튼:** 기기를 완전히 열어서 평평하게 배치하여 조리할 수 있게 해줍니다.
- 상판고정 장치:** 상판/덮개를 원하는 높이로 고정시킵니다. 압력이 필요 없는 음식을 조리할 때 사용합니다.
- ON 표시등.**
- 시작/정지 버튼.**
- 시간 버튼 “-”:** 조리 시간을 조절합니다(감소).
- 시간 버튼 “+”:** 조리 시간을 조절합니다(증가).
- 하부 쿠킹 플레이트 온도 조절기 다이얼:** 온도를 60°C~230°C로 조절하거나 하부 쿠킹 플레이트를 끕니다.
- 상부 쿠킹 플레이트 온도 조절기 다이얼:** 온도를 60°C~230°C로 조절하거나 상부 쿠킹 플레이트를 끕니다.
- 탈착식 쿠킹 플레이트:** 음식이 들러붙지 않고 식기세척기에 사용할 수 있으며 세척하기가 쉽습니다. 쿠킹 플레이트의 개수와 형태는 모델에 따라 다를 수 있습니다.
  - 그릴판:** 스테이크, 햄버거, 치킨, 야채를 구울 때 아주 적합합니다.
  - 팬:** 팬케이크, 달걀, 베이컨, 갑각류 및 조개류를 요리할 때 아주 적합합니다.
  - 상부 와플판:** 모든 종류의 와플을 조리합니다 (CGH923D에만 해당).
  - 하부 와플판:** 모든 종류의 와플을 조리합니다 (CGH923D에만 해당).
- 기름받이:** 기기에 통합되어 있으며 탈착이 가능해서 쉽게 세척할 수 있습니다.
- 와플 도정 컵(CGH923D에만 해당).**
- 전면부 조절식 받침**

## 처음 사용 시 주의사항

쿠킹 플레이트에서 모든 포장재와 라벨을 제거하십시오. 포장재를 버리기 전에 새 기기의 모든 부분을 제거했는지 확인하십시오. 나중에 사용할 수 있도록 상자와 충전물을 보관해두는 것이 좋습니다.



**다음에 유의하십시오.** 사용 전에 물에 적신 천으로 본체와 덮개, 다이얼을 닦아서 배송 시 쌓인 먼지를 제거하십시오. 쿠킹 플레이트와 기름받이를 깨끗이 닦으십시오. 쿠킹 플레이트와 기름받이는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.



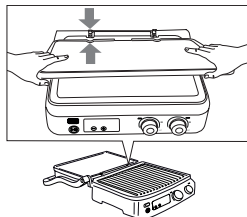
**다음에 유의하십시오.** 기기를 처음 사용할 때 냄새와 연기가 약간 날 수 있습니다. 이는 표면이 코팅 처리된 모든 기기에서 정상적이고 일반적인 현상입니다.



**다음에 유의하십시오.** 탈착식 그릴판들(그릴과 철판)은 본 기기에 번갈아가며 사용할 수 있습니다.

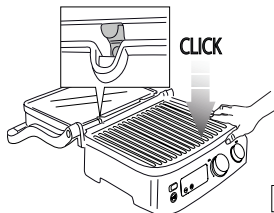
## 쿠킹 플레이트 장착

- 기기를 평평한 곳에 배치합니다(그림 1 참고). 쿠킹 플레이트를 한 번에 하나씩 끼웁니다.



1

- 각 쿠킹 플레이트를 상부 하우징이나 하부 하우징에 필요에 따라 어디든지 꽂을 수 있습니다. (그림 2 참고). 단 와플판은상하부가 정해져 있습니다.



2

## 쿠킹 플레이트 분리하기

기기를 평평한 곳에 배치합니다.

왼쪽에 있는 쿠킹 플레이트 해제 버튼(3)을 확인합니다. 쿠킹 플레이트가 본체에서 빠져나오도록 버튼을 확실히 누릅니다. 쿠킹 플레이트를 양손으로 잡고 본체에서 빼냅니다. 또 다른 해제 버튼을 눌러서 두 번째 쿠킹 플레이트를 분리합니다. 방법은 동일합니다.

**⚠ 화상 위험!!** 기기가 식었을 때 쿠킹 플레이트를 꺼내거나 교체하십시오.

### 기름받이 장착하기

조리 시, 기름받이를 기기 우측에 있는 해당 자리에 끼워야 합니다. 음식에서 나오는 기름이 쿠킹 플레이트의 구멍 쪽으로 흘러서 기름받이에 모입니다.

**❗ 다음에 유의하십시오.** 조리 도중에 기름받이를 자주 확인하고 꺼내서 기름이 넘치지 않도록 하십시오. 기름이 뜨거울 수 있으므로 조심해 더럽혀야 합니다.

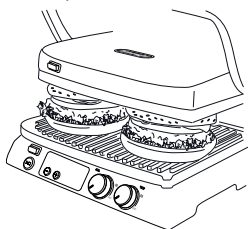
조리를 마친 후, 받은 기름을 적절한 방법으로 폐기하십시오. 기름받이는 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

**⚠ 중요!** 조리할 때 주의를 기울이십시오. 기기를 열 때는 손잡이가 차가운지 확인한 후에 차가우면 손잡이를 잡고 여십시오. 주조 알루미늄 부품은 매우 뜨거워지므로 조리 도중과 직후에는 가급적이면 만지지 마십시오. 기기에 작업을 수행하기 전에 최소 30분 동안 기기를 식하십시오. 기름받이를 제위치에 배치한 상태에서만 조리를 하십시오. 기기가 완전히 식을 때까지 기름받이를 비우지 마십시오. 기름받이를 꺼낼 때 기름이 쏟아지지 않도록 주의하십시오.

### 조리 시 기기의 위치

#### 접촉 그릴(제품의 Contact Grill 표기 선택)

- 상부 쿠킹 플레이트가 하부 쿠킹 플레이트 위에 옵니다. 이 위치는 시작 위치이기도 하고, 기기를 접촉 그릴로 사용할 때의 조리 위치 중 하나이기도 합니다. 덮개가 쿠킹 플레이트 위에 있는 음식의 두께에 따라 자동으로 조절됩니다. 그러므로 음식의 양쪽이 골고루 익게 됩니다. 접촉 그릴은 햄버거, 뼈를 바른 고기와 얇게 썬 고기, 야채, 샌드위치를 조리할 때 매우 적합합니다.
- 접촉 그릴을 사용하면 음식의 양쪽이 동시에 쿠킹 플레이트와 닿기 때문에 음식이 빠르게 익습니다 (그림 3 참고).

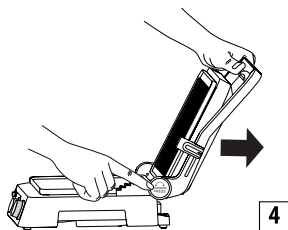


3

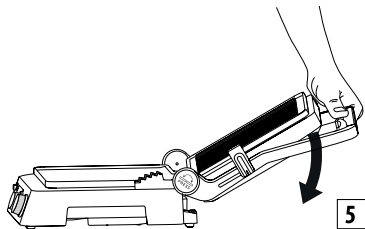
- 음식에서 나오는 기름은 쿠킹 플레이트에 있는 홈들과 뒤쪽에 있는 구멍으로 배출되고 모여서 기름받이에 모아집니다.
- 본 기기에는 특수 손잡이와 경첩이 있어서 상부 쿠킹 플레이트가 음식의 두께에 맞게 조절됩니다. 접촉 그릴을 사용하여 동시에 여러 가지 음식을 요리하고 싶을 때는 덮개가 균일하게 닫히도록 여러 음식의 두께를 동일하게 하는 것이 좋습니다.

#### 개방형 그릴 위치

- 상부 쿠킹 플레이트를 하부 쿠킹 플레이트와 나란히 배치합니다. 상부 쿠킹 플레이트와 하부 쿠킹 플레이트의 높이가 같아져서 조리 면적이 넓어집니다. 이 위치에서는 그릴판이나 철판을 이용하여 기기를 바베큐 모드로 사용할 수 있습니다. 기기를 이 위치로 설정하려면 먼저 오른쪽의 경첩 해제 버튼을 확인합니다. 왼손으로 손잡이를 잡고 오른손으로 경첩 해제 버튼을 누릅니다(그림 4 참고).



덮개의 윗부분이 아래에 놓여서 덮개가 평평한 위치에 올 때까지 손잡이를 뒤로 밀니다(그림 5 참고). 평평한 바닥에 닿도록 놓아주시고 뒤쪽에 핸들바닥에 닿아야 합니다.

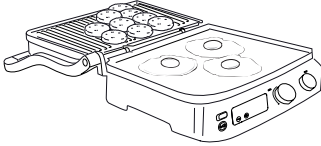


경첩 해제 버튼을 누르기 전에 손잡이를 약간 올리면 경첩에 가해지는 압력이 가벼워져서 작동하기가 쉽습니다. 기기를 햄버거, 스테이크, 닭, 생선을 조리하기 위한 그릴/바베큐로 사용할 수 있습니다. 그릴/바베큐 모드는 용도가 가장 다양합니다. 그릴판들이 개방되어 있어서 조리 면적이 두 배가 됩니다.

각 쿠키 플레이트에서 여러 가지 다양한 음식들을 양념 없이 요리하거나 한 가지 음식을 더 많이 요리할 수 있습니다.

그릴/바베큐 위치는 다양한 두께로 자른 고기 조각들을 각각 원하는 정도로 구울 때 사용할 수 있습니다. 이 위치에서는 조리를 하면서 음식을 뒤집어야 합니다.

기기를 철판/바베큐 쿠키 플레이트로 사용하여 아침 식사용 팬케이크, 달걀, 치즈, 튀김, 베이컨과 소시지를 조리할 수도 있습니다(그림 6 참고).

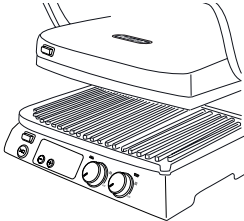


6

조리 면적이 넓어서 여러 가지 음식을 동시에 요리하거나 한 가지 음식을 더 많이 요리할 수 있습니다.

#### 오븐 그릴 위치

이 위치(그림 7 참고)는 천천히 골고루 구워야 하는 두툽한 식품을 접촉 없이 구울 때 적합합니다.

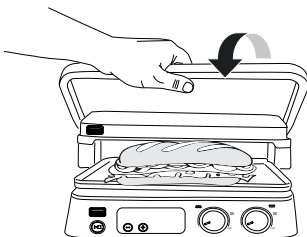


7

수분 함량이 많아서 수분이 증발할 수 있는 야채를 조리할 때 매우 적합합니다.

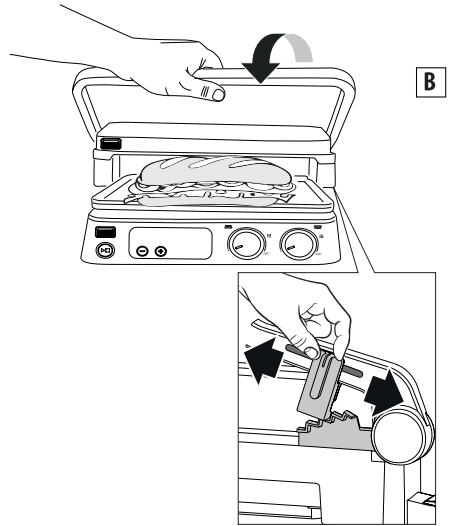
또한, 이 고온 쿠키 플레이트 위치를 이용해서 부드러운 샌드위치와 압력이 필요 없는 음식들을 조리할 수 있습니다.

- 하부 쿠키 플레이트에 음식을 놓습니다.
- 손잡이를 잡고 상부 쿠키 플레이트를 음식 가까이 가져옵니다(그림 A).



A

- 레버를 밀어서 그릴판 잠금/해제 장치(4)를 원하는 위치에 놓습니다.
- 상부 쿠키 플레이트가 제위치에 고정됩니다. 높이를 5가지로 조절할 수 있습니다(그림 B).



B

## 사용법

### 작동

기기를 올바르게 준비하였고 요리를 할 준비가 되었다면 각 그릴판(상부와 하부)의 온도를 개별적으로 60°C~230°C로 설정할 수 있습니다(온도 조절기 다이얼 11과 12 사용).

시작/정지 버튼을 누르면 ON 표시등이 켜집니다. 설정 온도에 따라 기기의 온도가 올라가기까지 몇 분이 걸립니다. 온도 조절기가 필요한 온도에 도달하면 기기에서 신호음이 울리며, 그러면 기기를 사용할 준비가 된 것입니다. 디스플레이에 "READY"라고 표시됩니다.

조리하는 음식의 종류에 따라, 조리 도중에 언제든지 온도를 변경할 수 있습니다.

**i 다음에 유의하십시오.** 기기에는 기름이 기름받이로 잘 흘러내리도록 전면부 조절식 받침 2개 (16)가 장착되어 있습니다.

### 타이머 기능 (필요시 시간 설정)

디스플레이에 "READY"라고 표시되면 조리 위치를 선택한 후("조리 시 기기의 위치" 참고), 쿠키 플레이트에 음식을 놓습니다. 타이머 버튼(9, 10)을 눌러서 조리 시간을 선택할 수 있으며, 조리 시간이 끝나면 "END"가 표시됩니다. 기기는 켜진 상태로 계속

유지됩니다. 음식이 조리되었으면 시작/정지 버튼(8)을 누르거나 온도 조절기 다이얼(11, 12)을 Off 위치로 돌려서 기기를 끕니다.

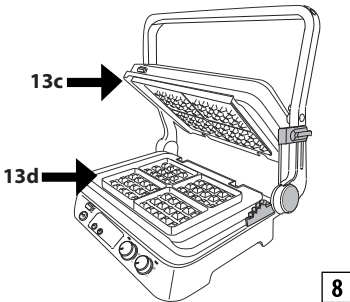
**i** 다음에 유의하십시오. 본 기기는 90분 작동된 후에는 자동으로 꺼집니다.

### 온도 기준 선택

온도를 °C 또는 °F로 표시할 수 있습니다. 온도 측정 단위를 변경하려면 "+"와 "-" 버튼 (9 - 10)을 정지상태에서 동시에 몇 초 간 누릅니다.

### 와플 모드(CGH923D 모델에만 해당)

- 그림 1과 같이 와플판(13c/13d)을 쏙습니다. 이 경우, 와플판들을 서로 바꿔서 사용할 수 없고 각 판을 그림 8과 같이 배치해야 한다는 점에 유의하십시오.



- 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절한 후, 시작/정지 버튼을 누릅니다.
- 기기가 예열 과정을 시작합니다. 온도 조절기가 필요한 온도에 도달하면 기기에서 신호음이 울리며, 그러면 기기를 사용할 준비가 된 것입니다. 디스플레이에 "READY"라고 표시됩니다.
- 버튼을 눌러서 와플판에 살짝 바릅니다.
- 와플 영역 전체에 컵 1개 분량을 붓습니다.
- 반죽을 약간 퍼준 후에 기기를 닫습니다.
- 레시피에 표시된 시간에 따라 조리를 합니다. 타이머를 설정한 경우, 조리 사이클이 끝나면 신호음이 3회 울리고 타이머가 사라진 후 디스플레이에 "END"가 표시됩니다. 와플을 추가로 만들려면 하부 와플판에 반죽을 추가한 후 위의 단계에 따르면 됩니다. 마지막 와플이 끝나면 "시작/정지" 버튼을 눌러서 기기를 끕니다.

**!** **중요!** 코팅면이 긁힐 수 있으므로 와플판에서 와플을 제거할 때 금속으로 된 도구를 사용하지 마십시오.

### 청소 및 관리

#### 사용 시 관리

- 코팅 처리된 쿠키 플레이트가 긁힐 수 있으므로 절대 금속으로 된 청소 도구를 사용하지 마십시오. 나무나 내열 플라스틱 도구를 사용하십시오.
- 뜨거운 쿠키 플레이트에 플라스틱 도구를 절대 올려놓지 마십시오.
- 음식을 조리한 후 다음 음식을 조리하기 전에, 음식 잔류물을 기름 배출 구멍을 통해 배출시켜 기름받이에 모은 후 키친타월로 닦고 나서 다음 요리를 진행하십시오.
- 기기를 닦기 전에 항상 최소 30분 동안 기기를 식하십시오.

#### 청소 및 관리

**i** 다음에 유의하십시오. 기기를 청소하기 전에 기기가 완전히 식었는지 확인합니다.

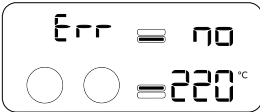
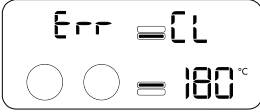
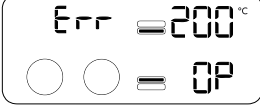
조리가 끝나면 기기를 끄고 전원 코드를 뽑습니다. 최소 30분 동안 기기를 식힙니다. 쿠키 플레이트에서 음식 잔류물을 제거합니다. 기름받이를 비웁니다. 기름받이는 손으로 세척해도 되고 식기세척기로 세척해도 됩니다. 쿠키 플레이트 해제 버튼(3)을 눌러서 기기에서 쿠키 플레이트를 제거합니다. 쿠키 플레이트를 만지기 전에 쿠키 플레이트가 완전히 식었는지 확인합니다. 쿠키 플레이트는 식기세척기로 세척해도 되지만 자주 식기세척기를 사용해서 세척하면 코팅의 효과가 줄어들 수 있습니다. 그러므로 부드러운 스펀지나 물에 적신 천과 연성 세제를 이용하여 쿠키 플레이트의 바깥쪽을 닦는 것이 좋습니다. 쿠키 플레이트를 닦을 때 금속으로 된 도구를 사용하지 마십시오.

### 기술적 특성

공급 전압	220-240 V / 50-60Hz
정격	제품에 표기



## 문제 해결

디스플레이의 오류 메시지	설명	문제	해결 방법
	쿠킹 플레이트의 온도가 상승하지 않습니다.	<p>전자 제어장치가 한 쿠킹 플레이트가 목표 온도에 도달하지 않은 것을 감지했습니다.</p> <p>그릴판이 기기에 제대로 삽입되지 않았습니다.</p> <p>그릴판 내부의 가열 소자/연결부가 손상되었을 수 있습니다.</p>	벽의 콘센트에서 코드를 뽑으십시오. 그릴판이 기기 하우징에 제대로 장착되었는지 확인하십시오. 이 방법으로도 문제가 해결되지 않는다면 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하여 오류 유형을 말씀하십시오.
	온도 센서 오작동.	전자 제어장치가 온도 센서 오작동을 감지했습니다.	벽의 콘센트에서 코드를 뽑으십시오. 온도 센서를 교체해야 합니다. 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하여 오류 유형을 말씀하십시오.
	온도 센서 오작동.	전자 제어장치가 온도 센서 오작동을 감지했습니다.	벽의 콘센트에서 코드를 뽑으십시오. 온도 센서를 교체해야 합니다. 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하여 오류 유형을 말씀하십시오.
		기기에 전원이 들어오지 않습니다.	<p>기기의 코드가 벽 콘센트에 올바르게 연결되어 있는지 확인하십시오.</p> <p>다른 콘센트에 연결해 보십시오.</p> <p>회로차단기를 확인하십시오.</p> <p>이 방법으로도 문제가 해결되지 않는다면 아마도 기기에 고장이 있을 것입니다. 드롱기 고객 서비스 센터에 연락하십시오.</p>
		시작/정지 버튼을 눌러도 기기가 작동하지 않습니다.	양쪽 온도 노브가 모두 0 위치에 있으면 상부 및 하부 디스플레이에 OFF라고 표시됩니다. 온도 노브를 원하는 온도로 돌린 후, 시작/정지 버튼을 누르십시오.

**조리 표**

소고기	두께 (cm)	조각 수	조리 정도	모드	쿠킹 플레이트		℃	분	도움말
					하부	상부			
스테이크	0,5 - 1	2	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	2 - 3	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
스테이크	0,5 - 1	4	웰 던	개방형 그릴	그릴	철판	230	5 - 6	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
필레	3-4	4	레어	접촉 그릴	그릴	철판	230	4 - 5	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
필레	3-4	4	보통	접촉 그릴	그릴	철판	230	7 - 8	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
필레	3-4	4	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	10 - 11	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
립 스테이크	2-3	2	보통	접촉 그릴	그릴	철판	230	4 - 5	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
립 스테이크	2-3	2	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	7 - 8	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
립 스테이크	2-3	4	보통	개방형 그릴	그릴	철판	230	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
립 스테이크	2-3	4	웰 던	개방형 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
햄버거	2-3	6	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
케밥		6	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	13 - 15	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.

양고기	두께 (cm)	조각 수	조리 정도	모드	쿠킹 플레이트		℃	분	도움말
					하부	상부			
커틀릿	1.5-3	6	보통	접촉 그릴	그릴	철판	230	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 커틀릿을 뒤집습니다.
커틀릿	1.5-3	6	웰 던	접촉 그릴	그릴	철판	230	12 - 14	

돼지고기	두께 (cm)	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		℃	분	도움말
				하부	상부			
스테이크	1-2	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	7 - 9	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
스테이크	1-2	8	개방형 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
찜	<2,5	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	9 - 11	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
찜	<2,5	8	개방형 그릴	그릴	철판	230	11 - 13	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
갈비		6-8	접촉 그릴	그릴	철판	200	20 - 25	2~3회 뒤집습니다.
베이컨		4	접촉 그릴	그릴	철판	230	1 - 2	
소시지		8	접촉 그릴	그릴	철판	200	16 - 18	돼지고기 한 조각에 소시지 여러 개를 꿏습니다.
케밥		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	음식에 기름을 충분히 두르고, 1~2회 뒤집습니다.
프랑크 푸르트 소시지		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	8 - 10	

닭고기와 칠면조	두께 (cm)	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		℃	분	도움말
				하부	상부			
가슴살	<1	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	3 - 4	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
다리 및 엉덩이살		3	접촉 그릴	그릴	철판	200	20 - 25	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.
날개		6	접촉 그릴	그릴	철판	200	14 - 16	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.
햄버거	1.5-2	4	접촉 그릴	그릴	철판	230	6-8	
햄버거	1.5-2	8	개방형 그릴	그릴	철판	230	14 - 16	요리 중간쯤에 뒤집습니다.
케밥		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	11 - 13	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.
프랑크 푸르트 소시지		6	접촉 그릴	그릴	철판	230	6 - 8	
플랫 그릴드 치킨		1	접촉 그릴	그릴	철판	200	40 - 45	조리하면서 1~2회 뒤집습니다.

빵	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		℃	분	도움말
			하부	상부			
토스트/ 샌드위치	2	오븐 그릴	철판	그릴	230	3 - 5	상단 쿠킹 플레이트가 빵을 짓누르지 않고 빵에 닿도록 배치합니다.
롤	2	접촉 그릴	그릴	철판	230	2 - 3	
식빵	4	개방형 그릴	철판	그릴	230	4 - 5	요리 중간쯤에 뒤집습니다.

야채	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		℃	분	도움말
			하부	상부			
얇게 썬 가지	1	접촉 그릴	그릴	철판	230	4 - 6	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
얇게 썬 호박	2	접촉 그릴	그릴	철판	230	6 - 8	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
4등분한 피망	2	접촉 그릴	그릴	철판	230	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
얇게 썬 토마토	1	개방형 그릴	철판	그릴	230	5 - 7	음식에 기름을 충분히 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
얇게 썬 양파	2	접촉 그릴	철판	그릴	230	5 - 7	음식에 기름을 충분히 두르고 주걱으로 자주 섞어줍니다.

생선	중량	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		℃	분	도움말
				하부	상부			
통째	250 g	1	접촉 그릴	그릴	철판	210	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
필레	500 g	1	오븐 그릴	철판	그릴	230	25 - 30	음식에 기름을 두르고, 상단 쿠킹 플레이트가 음식에 닿지 않고 살짝 스치도록 배치합니다.
슬라이스	450 g	4	접촉 그릴	그릴	철판	200	8 - 10	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
케밥	500 g	6	개방형 그릴	그릴	철판	230	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두르고, 2~3회 뒤집습니다.
오징어	400 g	1-2	접촉 그릴	그릴	철판	200	10 - 12	음식에 기름을 충분히 두릅니다.
새우	400 g	10-12	접촉 그릴	그릴	철판	200	4 - 6	음식에 기름을 충분히 두릅니다.

디저트	조각 수	모드	쿠킹 플레이트		℃		분	도움말
			하부	상부	하부	상부		
팬케이크	4	개방형 그릴	철판	그릴	200	200	4-5	쿠킹 플레이트에 버터를 두르고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다.
와플	4	접촉 그릴	와플	와플	190	200	4-5	쿠킹 플레이트에 버터를 두릅니다.
얇게 썬 파인애플	4	접촉 그릴	그릴	철판	200	200	5-6	쿠킹 플레이트에 버터를 두릅니다.

## 레시피

### 달걀 스ক্র램블, 베이컨 및 토스트

#### 재료:

- 계란 2개
- 베이컨 슬라이스 2장
- 우유 1큰술
- 소금과 후추, 입맛에 맞게
- 토스트 빵 2조각

#### 준비:

달걀에 우유와 소금을 넣고 거품이 약간 날 때까지 휘젓습니다. 철판을 하부 하우징에, 그릴판을 상부에 끼운 후 기기를 개방형 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230℃로, 상부 다이얼을 230℃로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 계란 혼합물을 쿠킹 플레이트의 한 쪽 모서리에 붓고 2~3분 동안 조리합니다. 나무 주걱을 이용해 잘 섞어서 골고루 익힙니다. 그 사이에 동일한 쿠킹 플레이트에 베이컨 슬라이스를 3~4분 간 조리하고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다. 다른 평평한 쿠킹 플레이트에서는 빵을 3~4분 간 굽고, 요리 중간쯤에 뒤집습니다. 요리를 잘 구성해서 내놓습니다.

### 크루통과 가지 크림

#### 재료:

- 가지 1개
- 리코타 치즈 100g
- 마늘 가루, 입맛에 맞게
- 파슬리, 입맛에 맞게
- 올리브유 4큰술
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게
- 바게트 1개

#### 준비:

가지를 잘 씻어서 껍질을 벗기고 두껍게 썹니다. 그릴판을 하부 하우징에, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230℃로, 상부 다이얼을 230℃로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 가지를 하부 그릴에 놓고 부드러워질 때까지 8~10분 가량 익힙니다.

가지 슬라이스를 등성등성하게 잘라서 리코타 치즈, 마늘, 잘게 썬 파슬리, 소금 한 꼬집, 후추 한 꼬집, 오일과 함께 믹서기에 넣습니다. 부드럽고 고운 형태가 될 때까지 믹서기를 돌립니다. 빵을 얇게 썰고 올리브유에 적신 후 쿠킹 플레이트를 접촉 그릴 모드에 놓고 입맛에 맞게 노릇노릇하게 구워질 때까지 230℃에서 1~2분 간 조리합니다. 구운 빵 위에 가지 크림을 펴 바르고 오일을 2큰술 끼얹어서 내놓습니다.

### 고기, 아루굴라, 방울토마토 샐러드

#### 재료:

- 송아지 고기 슬라이스 2조각
- 아루굴라 100g
- 방울토마토 10~12개
- 그라나 치즈 플레이크 100g
- 소금, 입맛에 맞게
- 올리브유, 입맛에 맞게

#### 준비:

아루굴라, 방울토마토 샐러드: 아루굴라를 씻어서 깨끗한 천 위에 놓고 말리고 방울토마토를 4등분합니다. 그릴판을 하부 하우징에, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다.

하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 미리 기름을 발라둔 송아지 고기 슬라이스를 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 입맛에 맞게 2~3분 간 조리합니다. 아루굴라와 방울토마토를 넓게 깔고 고기를 채 썰듯이 잘라서 그 위에 배열한 후 입맛에 맞게 소금을 치고 그라나 치즈 플레이크를 첨가합니다. 오일을 약간 뿌려서 맛을 냅니다.

## **커피향 립 스테이크**

### **재료:**

- 립 스테이크(각각 2 x 250 g)
- 올리브유

### **커피 혼합물의 경우:**

- 커민 씨 2작은술
- 원두 2작은술
- 달콤한 고추 1큰술
- 파프리카 1작은술
- 굵은 소금 1작은술
- 후추 1작은술

### **준비:**

커피 혼합물 준비: 커민 씨와 커피를 식품 가공기에 붓고 분쇄합니다(너무 곱지 않게). 이 가루를 보울에 붓고 다른 재료들을 첨가하여 잘 섞습니다. 고기에 오일을 가볍게 칠하고 양념을 하고 덮어서 실온에 약 30분 간 둡니다. 아래쪽에 그릴판을, 상부에 철판을 끼운 후, 기기를 접촉 그릴 모드에 놓습니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다.

READY가 표시되면 하부 쿠킹 플레이트에 고기를 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 입맛에 맞게 6~8분 간 조리합니다.

## **버섯 소스를 얹은 소고기 필레**

### **재료:**

- 소고기 필레 4장
- 소금, 입맛에 맞게
- 갈아 쓰는 검은 후추, 입맛에 맞게
- 마늘 2쪽
- 머스터드 2큰술
- 버터 60g
- 올리브유, 입맛에 맞게

### **버섯 소스 재료:**

- 버터 30g
- 고르곤졸라 치즈 1큰술
- 샬롯 2개
- 버섯 300g
- 위스키 작은 잔으로 반잔
- 크림 200g
- 레몬즙, 입맛에 맞게
- 파슬리, 입맛에 맞게

### **준비:**

고기에 소금과 후추로 양념을 해서 실온에 약 한 시간 놔둡니다. 버섯 소스 만들기: 팬에 버터를 녹이고 채 썬 샬롯을 추가해서 2~3분 간 조리합니다. 버섯을 넣고 5분 더 조리합니다. 위스키를 추가하고 1분 동안 조리한 후, 물 한 잔을 넣고 약 1분 더 조리합니다. 액상 크림, 레몬즙, 파슬리, 고르곤졸라 피자를 추가하여 끓입니다. 소스가 걸쭉해질 때까지 조리하고 소금과 후추를 적절히 넣어서 한쪽에 둡니다. 그 사이에 조리 시 필레에 바를 양념을 준비합니다. 작은 팬에 버터와 머스터드, 마늘을 볶습니다. 버터가 녹을 때까지 낮은 온도로 조리합니다. 따뜻하게 유지합니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 기기를 예열합니다. 필레의 양면에 양념을 바른 후, READY가 표시되면 필레를 하부 쿠킹 플레이트에 놓고 그릴을 닫습니다. 입맛에 따라, 그리고 필레의 두께에 따라 6~8분 간 조리합니다. 다 되었으면 필레를 꺼내고 앞에서 준비한 버섯 소스를 얹어서 내놓습니다.

## **구운 호밀 식빵 햄버거**

### **재료:**

- 호밀 식빵 8조각
- 최고급 소고기 분쇄육 500g
- 에멘탈 슬라이스 치즈 100g
- 올리브유 2큰술
- 얇게 썬 양파 2개
- 필요할 경우, 실온에 둔 버터
- 우스터 소스 2작은술
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게
- 설탕 1/2작은술

### 준비:

햄버거 조리: 분쇄육, 우스터 소스, 소금, 후추를 보울에 담고 잘 섞습니다. 손으로 약 2cm 두께의 햄버거 모양을 4개 만듭니다. 기기를 개방형 그릴 모드에 놓고 하부에 철판을, 상부에 그릴판을 끼웁니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다.

READY가 표시되면 얇게 썬 양파에 올리브유와 설탕을 둘러서 하부 쿠킹 플레이트에 놓고 5~6분 가량 조리하면서 골고루 익고 연해지도록 주걱으로 잘 섞습니다. 동시에, 다른 쿠킹 플레이트에서 햄버거를 12분 가량 조리하되, 약 5~6분 후에 뒤집습니다(조리 시간은 햄버거의 두께에 따라 다름). 양파가 조리되자마자 쿠킹 플레이트에서 덜어낸 후 버터를 입힌 빵의 한쪽 면만 1~2분 간 굽습니다.

빵을 구워진 면이 위로 가게 하여 도마 위에 놓고 양파를 뿌리고 햄버거를 얹고 치즈로 덮습니다. 빵의 구워진 면이 아래를 향하게 하여 샌드위치를 완성합니다. 쿠킹 플레이트가 다시 뜨거워질 때까지 기다렸다가 샌드위치를 넣고 상부 쿠킹 플레이트로 잘 누릅니다. 입맛에 따라 2~3분 간 조리합니다.

### 발사믹 식초와 로즈메리를 얹은 양고기 커틀릿

#### 재료:

- 양고기 커틀릿 6개
- 잘게 썬 로즈메리 10g
- 잘게 썬 마늘 10g
- 발사믹 식초 100 ml
- 설탕 15g
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게

#### 준비:

충분히 큰 용기에 모든 재료를 넣고 잘 섞은 후 양고기를 덮어서 냉장고 안에서 최소 1~2시간 절여둡니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 커틀릿을 하부 쿠킹 플레이트에 놓습니다. 입맛과 커틀릿의 두께에 따라 약 11~13분 간 조리합니다(빠르게 때문에 상부 쿠킹 플레이트가 고기 윗부분에 닿지 않으므로 요리 중간쯤에 뒤집는 것이 좋습니다).

그 사이에 팬에 마리네이드를 녹여서 구운 양고기 커틀릿 위에 소스로 뿌려서 내놓습니다.

### 꿀과 라임크림을 얹은 치킨 케밥

#### 재료:

- 닭가슴살 500g

#### 마리네이드 재료:

- 고추 1작은술
- 고수 1작은술
- 올리브유 10cl
- 파 2개
- 마늘 3쪽
- 빵은 생강 1큰술
- 설탕 1큰술
- 라임즙 1큰술
- 굵은 소금 1큰술
- 후추, 입맛에 맞게

#### 꿀과 라임크림 재료:

- 쿠킹크림 5cl
- 빵은 라임 껍질 1/2작은술
- 라임즙 1큰술
- 올리브유 1큰술
- 꿀 1큰술
- 소금, 입맛에 맞게

#### 준비:

마리네이드 조리: 모든 재료를 식품 가공기에 넣고 고른 혼합물이 될 때까지 섞습니다. 폭 2cm의 정육각형 모양으로 자른 닭가슴살을 골이 깊은 접시에 놓고 마리네이드를 뿌려 닭고기 전체를 골고루 덮습니다. 음식을 랩으로 덮어서 1~2시간 절입니다. 크림 재료를 모두 보울에 넣고 섞어서 크림을 만들고 투명한 랩으로 덮어서 냉장고에 보관합니다. 케밥 꽃이에 닭고기 조각들을 끼웁니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 하부 쿠킹 플레이트에 케밥을 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 약 11~13분 간 조리하면서 한두 번 뒤집습니다. 뜨거울 때 라임 및 꿀 크림과 곁들여서 내놓습니다.



## 프로방스식 닭다리

### 재료:

- 닭다리 3개(550 g)

### 마리네이드 재료:

- 드라이 화이트 와인 25 cl
- 올리브유 4큰술
- 씨가 든 머스터드 3큰술
- 화이트 와인 식초 3큰술
- 프로방스 허브 2큰술
- 잘게 썬 마늘 2쪽
- 굵은 소금 2작은술
- 카옌고추 1작은술

### 준비:

보울에 모든 재료를 넣고 섞어서 마리네이드를 만듭니다. 날카로운 칼로 닭다리 신선한 부위의 여러 군데에 칼집을 내서 약간 벌립니다. 보울에 닭다리와 마리네이드를 넣고 양면에 골고루 묻도록 뒤집어줍니다. 2~3시간 동안 절여둡니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 하부 쿠킹 플레이트에 닭다리를 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 약 20~25분 간 조리하면서 2~3회 뒤집습니다. 조리가 다 되면 접시에 올려서 내놓습니다.

## 새우 구이

### 재료:

- 새우 16/20

### 마리네이드 재료:

- 파슬리, 입맛에 맞게
- 레몬 2개
- 소금, 입맛에 맞게
- 후추, 입맛에 맞게
- 마늘 2쪽

### 준비:

마리네이드 조리: 마늘과 파슬리를 곱게 다지고 레몬즙과 소금을 추가하고 후추를 조금 뿌립니다. 새우를 씻어서 잘 말린 후 최소 30분 동안 절여둡니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다.

하부 온도 조절기 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다.

READY가 표시되면 숨이 죽은 새우를 하부 쿠킹 플레이트에 올리고 상부 쿠킹 플레이트로 누른 후 약 4~6분 간 조리합니다. 음식을 내놓을 때 레몬 조각과 녹색 샐러드로 접시를 장식합니다.

## 요거트 소스를 뿌린 연어 구이

### 재료:

- 연어 필레 500 g
- 올리브유, 입맛에 맞게

### 소스 재료:

- 그릭 요거트 250 g
- 마늘 1쪽
- 소금 1작은술
- 설탕 1꼬집
- 차이브 20 g
- 파슬리 20 g
- 백후추, 입맛에 맞게

### 준비:

소스 만들기: 파슬리와 차이브를 씻어서 완전히 말리고, 별도로 마늘을 다집니다.

보울에 요거트를 붓고 허브, 마늘, 소금, 설탕, 후추를 넣고 부드러운 크림 형태가 되도록 섞습니다. 냉장고에 최소 30분 간 넣어둡니다. 철판을 하부에, 그릴판을 상부에 끼운 후 기기를 오븐 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 230°C로, 상부 다이얼을 230°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 미리 오일을 발라둔 필레를 하부 쿠킹 플레이트에 놓고 오븐 그릴 모드에서 상부 쿠킹 플레이트를 닫은 후(음식에 닿지 않고 가능한 한 가깝게), 약 25~30분 간 조리합니다(뒤쪽은 쿠킹 플레이트가 음식에 더 가까우므로 최상의 결과를 위해 요리 중간쯤에 연어를 180° 돌리십시오). 조리가 다 되면 연어를 접시에 담고 요거트 소스를 얹어서 내놓습니다.

## 오징어 구이

### 재료:

- 큰 오징어 400 g
- 레몬 1개
- 파슬리 잔가지 1개
- 올리브유, 입맛에 맞게
- 오레가노, 입맛에 맞게
- 소금, 입맛에 맞게
- 고춧가루, 입맛에 맞게

### 준비:

오징어를 내장과 머리, 뼈를 제거한 후, 깨끗이 씻어서 준비합니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 미리 오일을 발라둔 오징어를 하부 쿡킹 플레이트에 올리고 상부 쿡킹 플레이트로 누른 후 약 10~12분 간 조리합니다. 보울에 다진 파슬리, 레몬즙, 오레가노 한 꼬집, 소금 한 꼬집, 고추 한 꼬집을 넣고 오일을 붓고 마무리해서 양념을 만듭니다. 오징어가 익으면 그릴에서 꺼내서 소스를 부어줍니다. 요리를 잘 구성해서 내놓습니다.

## 바나나 팬케이크

### 재료:

- 바나나 1개
- 계란 2개(1개는 전체 + 1개는 흰자)
- 우유 150 ml
- 일반 밀가루(베이킹 파우더를 섞지 않은) 100 g
- 버터 70 g
- 소금, 입맛에 맞게
- 설탕 1큰술
- 베이킹 파우더 16 g

### 준비:

바나나 껍질을 벗겨서 포크로 잘 으깬다. 계란 1개 전체와 설탕을 보울에 넣고 저으면서 우유를 천천히 첨가하고 계속 천천히 섞습니다. 녹인 버터 50g을 첨가한 후, 체에 거른 밀가루와 베이킹 파우더와 소금 한 꼬집을 차례로 추가하고, 으깬 바나나를 추가합니다. 모든 재료를 잘 섞은 후, 그 혼합물을 냉장고에 10분 동안 넣어둡니다. 그 사이에 계란 흰자를 단단해질 때까지 젓습니다. 앞에서 만든 혼합물을 냉장고에서 꺼내서 단단해진

계란 흰자와 섞되, 조심스럽게 아래쪽에서 위쪽으로 섞습니다. 철판을 하부에, 그릴판을 상부에 끼운 후 기기를 개방형 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 설정 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 설정합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 각 쿡킹 플레이트에 버터를 약간 바르고 이 팬케이크 믹스를 디저트 스푼으로 1~2스푼 부어서 표면 위에 원형으로 빠르게 퍼줍니다. 팬케이크 표면 전체에 기포가 생길 때까지 약 2분 간 익힌 후, 뒤집어서 반대쪽을 약 2분 간 익힙니다. 팬케이크는 초콜릿 크림, 메이플 시럽, 생 빌베리, 초코칩, 꿀, 휘핑크림, 아이싱 슈거 등을 곁들여서 다양한 방식으로 낼 수 있습니다.

## 파인애플 구이와 아이스크림

### 재료:

- 파인애플 1개
- 필요한 경우, 꿀
- 필요한 경우, 사탕수수당
- 필요한 경우, 생 민트
- 필요한 경우, 아이싱 슈거
- 필요한 경우, 바닐라 아이스크림

### 준비:

파인애플의 잎과 껍질을 제거합니다. 1~2cm 두께로 잘라서 각 조각의 양면에 사탕수수당을 뿌립니다. 그릴판을 하부, 철판을 상부에 끼운 후 기기를 접촉 그릴 모드로 배치합니다. 하부 온도 설정 다이얼을 200°C로, 상부 다이얼을 200°C로 설정합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 그릴을 예열합니다. READY가 표시되면 파인애플의 양면에 꿀을 발라서 그릴에 올려놓습니다. 그릴을 닫고 5~6분 간 조리합니다. 다 익었으면 파인애플 조각들을 접시에 담고 생 민트 잎으로 장식하고 아이싱 슈거를 뿌려서 아이스크림 볼과 함께 내놓습니다.

## 별도의 와플판이 있는 모델의 경우에만 해당

### 와플판을 제위치에 끼웁니다.

#### 클래식 와플

만들기: 와플 12개

준비: 10분

조리 시간: 15분

#### 재료:

- 중력분 2컵(460 g)
- 소금 1작은술
- 베이킹 파우더 4작은술(10 g)
- 백설탕 2작은술(30 g)
- 계란 2개
- 따뜻한 우유 1컵 반(345 ml)
- 녹인 버터 1/3컵(75 g)
- 바닐라 추출액 1작은술

#### 준비:

큰 보울에 밀가루, 소금, 베이킹 파우더, 설탕을 넣고 섞은 후 한쪽에 둡니다. 또 다른 보울에 계란을 푼다. 우유, 버터, 바닐라를 넣어 젓습니다. 밀가루 혼합물을 우유 혼합물에 붓고 섞일 때까지 휘젓습니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 예열합니다. READY가 표시되면 와플 틀에 녹인 버터를 바르거나 들러붙지 않게 해주는 쿠킹 스프레이를 뿌리고 도징 컵 한 개 분량을 와플 영역 전체에 붓습니다. 필요하면 스푼을 사용하십시오. 주걱으로 퍼줍니다. 와플이 노릇노릇하고 바삭해질 때까지 익힙니다(5분). 혼합물을 다 쓸 때까지 반복합니다. 식기 전에 바로 대접합니다.

#### 벨기에 와플

만들기: 와플 14~16개

준비: 15분

조리 시간: 20분

#### 재료:

- 박력분 2컵(460 g)
- 소금 1/2작은술
- 베이킹 파우더 2작은술(5 g)
- 백설탕 2작은술(30 g)
- 계란 4개
- 따뜻한 우유 2컵(460 ml)
- 녹인 버터 1/3컵(70 g)
- 바닐라 추출액 1/2작은술

#### 준비:

큰 보울에 밀가루, 소금, 베이킹 파우더를 넣고 섞은 다음, 한쪽에 둡니다. 또 다른 보울에 계란 노른자와 설탕을 넣고 설탕이 완전히 녹을 때까지 젓습니다. 계란에 바닐라 추출액, 녹인 버터, 우유를 첨가하여 휘저어 섞습니다. 밀가루 혼합물에 계란-우유 혼합물을 넣고 섞일 때까지만 휘젓습니다. 너무 많이 젓지 마십시오. 세 번째 보울에 계란 흰자를 넣고 전동 믹서기로 부드러운 봉우리(soft peak)가 형성될 때까지 약 1~2분 간 젓습니다. 고무 주걱을 사용하여 계란 흰자를 와플 반죽에 천천히 섞습니다. 너무 많이 젓지 마십시오. 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 예열합니다. READY가 표시되면 와플 틀에 녹인 버터를 바르거나 들러붙지 않게 해주는 쿠킹 스프레이를 뿌리고 도징 컵 한 개 분량을 와플 영역 전체에 붓습니다. 필요하면 스푼을 사용하십시오. 주걱으로 퍼줍니다. 와플이 노릇노릇하고 바삭해질 때까지 익힙니다(5분). 혼합물을 다 쓸 때까지 반복합니다. 식기 전에 바로 대접합니다.

#### 초콜릿 시나몬 와플

만들기: 와플 10~12개

준비: 10분

조리 시간: 15분

#### 재료:

- 일반 밀가루(베이킹 파우더를 섞지 않은) 2컵(460 g)
- 소금 1작은술
- 베이킹 파우더 1작은술(3 g)
- 백설탕 3/4컵(170 g)
- 계란 2개
- 따뜻한 우유 1컵 반(345 ml)
- 버터 80 g
- 바닐라 추출액 1작은술
- 다크 초콜릿 140 g
- 코코아 가루 1/4컵(60 g)
- 계피 2작은술(6 g)

#### 준비:

전자레인지를 보울에 초콜릿과 버터를 넣고 30초 간 최대한 섞습니다. 초콜릿과 버터가 녹아서 혼합물이 부드러워질 때까지 계속 저은 후, 한쪽에 두고 조금 식힙니다. 큰 보울에 계란, 우유,

바닐라를 넣고 휘젓고, 식은 초콜릿 혼합물과 함께 부드러워질 때까지 젓습니다. 큰 보울에 밀가루, 설탕, 코코아 가루, 계피, 베이킹 파우더, 소금을 함께 체로 거릅니다. 이 밀가루 혼합물을 계란 혼합물에 첨가한 후, 덩어리가 몇 개만 남고 대부분 부드러워질 때까지 휘젓습니다. 하부 온도 조절기 다이얼을 190°C로, 상부 다이얼을 200°C로 조절합니다. 시작/정지 버튼을 눌러서 예열합니다. READY가 표시되면 와플판에 녹인 버터를 바르거나 들러붙지 않게 해주는 쿡িং 스프레이를 뿌리고 도징 컵 한 개 분량을 와플 영역 전체에 붓습니다. 필요하면 스푼을 사용하십시오. 주걱으로 퍼줍니다. 와플이 노릇노릇하고 바삭해질 때까지 익힙니다(5분).



Better Everyday

## 제 품 보 증 서

저희 드롱기코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시 080-848-8800으로 연락하여 주십시오.  
상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일		제 조 번 호	
구 입 처		고 객 성 명	
주 소		연 락 처	

제품 보증기간은 구매 후 **1년**입니다.

### ■ 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.  
드롱기 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

- 본 제품은 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.  
제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
- 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.  
- 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
- 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

### ■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.  
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

- 기구세척 또는 조정 사용설명서 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우  
- 사용설명서 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정  
- 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시  
- 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손  
- 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
- 소비자 과실로 인한 고장의 경우  
- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우  
- 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시  
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시  
- 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
- 그 밖의 경우  
- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시  
- 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스  
**080-848-8800**

**드롱기코리아 (주)**  
www.delonghi.com/ko-kr

## IMPORTANT WARNINGS

### Safety warnings



#### **Danger!**

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before plugging the appliance into the mains, make sure that:
  - The voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to your mains voltage;
  - The mains socket is earthed and has a minimum rating of 16A.
  - Professional or inappropriate use or failure to observe the safety instructions absolves the manufacturer of all liability.
- Make sure the power cord does not come into contact with parts of the appliance which become hot during use. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer services in order to avoid all risk.
- Before putting the appliance away, removing the cooking plates or performing cleaning and maintenance, turn the appliance off and unplug from the mains. Ensure that the appliance has completely cooled down.
- Never use the appliance outdoors.
- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must not be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Use extension cords complying with current safety regulations and standards only. Ensure they are in proper working condition, with an adequate cross section.
- Never unplug from the mains socket by pulling on the cord.



#### **Important!**

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.

- Clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.
- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.

- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and supervised.  
Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged 8 and younger.
- Do not leave the appliance within reach of children or unattended while in operation.
- Never use the appliance without the cooking plates.
- Wait until the appliance is completely cold before putting away.
- Do not move the appliance during use.



#### **Danger of burns!!**

Failure to observe the warning could result in burns or scalds.

- When the appliance is in operation, the outside surfaces may become very hot. Always use the handgrip (2) or oven gloves if necessary.
- Remove or change the cooking plates when the appliance has completely cooled down.



#### **Please note:**

This symbol indicates recommendations and important information for the user.

- To avoid the risk of fire, do not cook food wrapped in plastic film or tinfoil or in plastic bags.



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

### Disposing of the appliance



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

## DESCRIPTION

- Base and cover:** solid stainless steel structure with self-adjusting cover.
- Handgrip:** strong cast metal handgrip to adjust the upper plate/cover according to the thickness of the food.
- Plate release buttons:** press to release and remove the plate.
- Grill plates lock/release device and upper plate/cover height adjustment**
- Hinge release button:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
- Height oven position:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
- ON light.**
- Start/stop button.**
- Time button "+":** to adjust the cooking time (increasing).
- Time button "-":** to adjust the cooking time (decreasing).
- Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the lower plate.
- Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the upper plate.
- Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.
- Grill plate:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.
- Griddle plate:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.
- Upper waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CGH923D only).
- Lower waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CGH923D only).
- Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.
- Waffle dosing cup (CGH923D only).**
- Adjustable front feet**

## USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and labels from the plate. Before throwing the packing material away, make sure you have removed all parts of the new appliance. We recommend you keep the box and packing to re-use in the future.



**Please note:** Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates and grease tray thoroughly. The plates, grease tray are dishwasher safe.



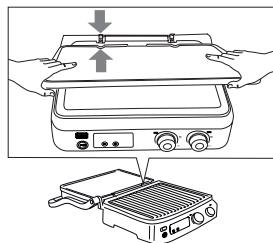
**Please note:** The first time you use the appliance, it may give off a slight odor and a little smoke. This is normal and common to all appliances with non-stick surfaces.



**Please note:** the removable grill plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

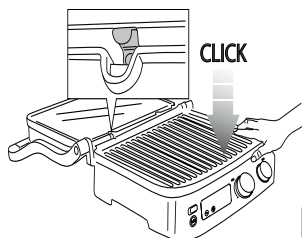
### Inserting the cooking plates

- Place the appliance in the flat position (see figure 1). Insert one plate at a time.



1

- Each plate can be inserted in either the upper or lower housing (see figure 2).



2

### To remove the plates

Place the appliance in the flat position. Identify the plate release buttons (3) on the left side. Press the button decisively to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other release button to remove the second plate, following the same operations.



**Danger of burns!!** Remove or change the cooking plates when the appliance has cooled down.

### Positioning the grease tray

During cooking, the grease tray must be inserted in its housing on the right side of the appliance. The grease coming from the food is drained towards the hole in the plate and gathered in the tray.



**Please note:** During cooking, check the grease tray frequently and pull out to avoid excess liquid grease.

After cooking, dispose of the grease collected appropriately. The grease tray is dishwasher safe.



**Important!** Pay attention during cooking.

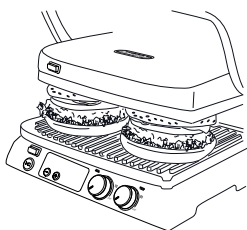
To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking. Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes.

Cook only with the grease tray in place. Do not empty the grease tray until the appliance is completely cool. Take care when pulling out the grease tray in order to avoid spilling the liquid.

## COOKING POSITIONS

### Contact grill (closed position)

- The upper plate rests on the lower plate. This is the starting position and also one of the cooking positions when the appliance is used as a contact grill. The cover automatically adjusts to the thickness of the food on the plate. The food will thus be cooked evenly on both sides. The contact grill is ideal for cooking hamburgers, deboned meat and thin meat slices, vegetables and sandwiches. The "contact" function is perfect to prepare food rapidly and healthily. When you use the contact grill, the food cooks quickly as it is in contact with the plates on both sides at once (see figure 3).



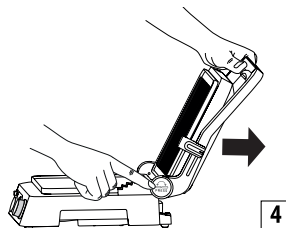
3

The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed evenly.

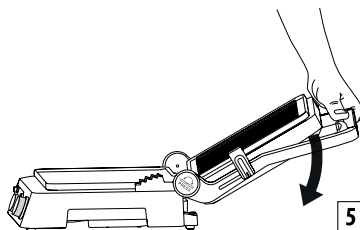
### Open Grill

- The upper plate is level with the lower plate. The lower and upper plates are both at the same level, forming a large cooking surface. In this position, the appliance can be used in barbecue mode with either the grill plate or the griddle plate. To place the appliance in this position, first identify the hinge release button on the right. Hold the handgrip with the left hand and with the right, press the hinge release button (see figure 4).



4

Push the handgrip backwards until the cover rests upside down in the flat position (see figure 5).



5

Lifting the handgrip slightly before press the hinge release button lightens pressure on the hinge and facilitates the operation.

The appliance can be used as a grill/barbecue to prepare hamburgers, steak, chicken and fish. The grill/barbecue mode is the most versatile. The grill plates are in the open position, doubling the cooking surface.

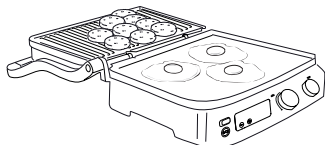
You can prepare a number of different foods on the separate plates without mixing the flavors, or cook more



of the same food.

The grill/barbecue position can be used to grill cuts of meat with different thicknesses, each with the preferred level of cooking. In this position, you need to turn the food during cooking.

- The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 6).

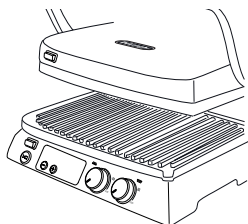


6

The large cooking surface enables a number of different foods to be prepared simultaneously, or to cook more of the same food.

### Oven Grill

This position (see figure 7) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly.

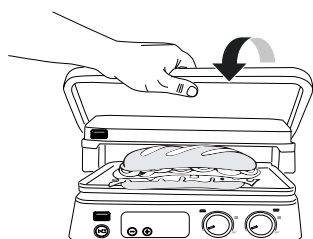


7

It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

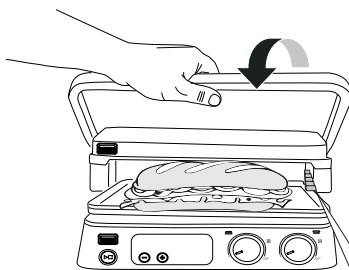
You can also use this hot plate position to prepare soft sandwiches and foods which do not require pressing.

- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).

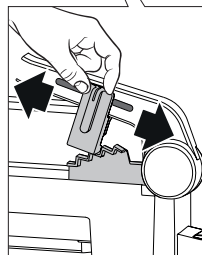


A

- Put the grill plates lock/release device (4) to desired oven position by sliding the lever.
- The upper plate is locked in position. There are 5 positions of height regulation (fig. B).



B



## USE

### Operation

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 230°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 11 and 12).

Press the start/stop button and the ON light will come on.

The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.

The temperature can be changed at any time during cooking, depending on the type of food being prepared.

**i Please note:** the appliance is equipped with 2 adjustable front feet (16) that facilitate the draining of the oil into the grease tray.

### Timer function

When "READY" appears on the display, select the cooking position (see the section "Cooking Position"), then place the food on the plates. The cooking time can be selected by pressing the timer buttons (9 and 10); at the end of the cooking time "END" is displayed; the appliance will remain on. When the food is cooked, switch the appliance off by

pressing the start/stop button (8) or turn the thermostat dials (11 and 12) to the off position.

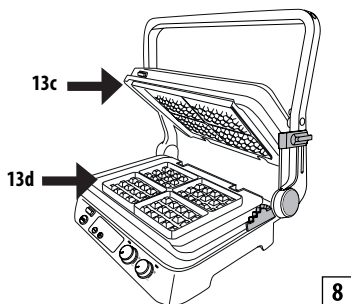
**i Please note:** the appliance will turn off automatically after 90 minutes of operation.

### Select the temperature scale

The temperature can be displayed in °C or °F. To change the temperature unit of measure press both "+" and "-" button (9 - 10) for some seconds.

### Waffle mode (only for model CGH923D)

- Insert the waffle plates (13c/13d) as shown in fig.1. Please note that in this case the plates are not interchangeable and the position of each plate must be as shown in figure 8.



- Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C and press the start/stop button.
  - The appliance starts the preheating phase. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.
  - Lightly grease the plates with melted butter
  - **Pour a measure into the cavities in the plate.**
  - Spread the batter slightly and close the appliance.
  - Cook according to the time indicated in the recipes.
- If you set the timer, three beeps will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and "END" will appear on the display. To cook additional waffles, simply add batter to the lower waffle plate and follow the above steps. At the end of the last waffle press the "start/stop" button to switch off the appliance.

**! Important!** do not use metal tools when removing the waffle from the waffle plates as they may scratch the non-stick surface.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- Never leave plastic tools in contact with the hot plates.
- Between cooking one food and the next, remove food residues through the grease drain hole and collect them in the grease tray, then clean with kitchen paper and move on to the next cooking operation.
- Before cleaning the appliance, always leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

### Cleaning and care

**i Please note:** Before cleaning the appliance, make sure it has cooled down completely.

At the end of cooking, turn the appliance OFF and unplug from the mains. Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes. Remove any food residues from the plates. Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.

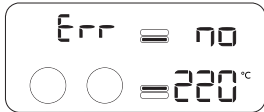
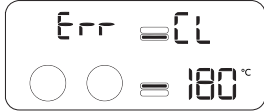
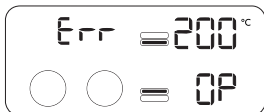
Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates can be cleaned in dishwasher although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

Do not use metal tools to clean the plates.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220-240 V / 50-60Hz
Absorbed power	2000W
	1600W (WAFFLE)

## TROUBLESHOOTING

Error message on display	DESCRIPTION	PROBLEM	SOLUTION
	No temperature rise on one cooking plate.	<p>The electronic control has detected that one cooking plate has not reached the target temperature.</p> <p>The grill plate is not correctly inserted in the appliance.</p> <p>The heating element inside the grill plate may be damaged.</p> <p>The heating element connection may be damaged.</p> <p>The electronic control may be damaged.</p>	<p>Unplug from wall outlet. Verify that the grill plate is correctly inserted in the appliance housing. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	<p>Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	<p>Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
		The appliance does not come on.	<p>Check the appliance is correctly plugged into the wall outlet.</p> <p>Plug the appliance into a different outlet.</p> <p>Verify the circuit breaker.</p> <p>If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service.</p>

		The appliance does not come on after pressing the START/STOP button.	Both temperature knobs are in the 0 position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.
--	--	--	---

## COOKING TABLE

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	5 - 6	oil the food well, turn halfway through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn halfway through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Hamburger	2-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	13 - 15	oil the food well, turn halfway through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	12 - 14	

PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	9 - 11	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	8	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	11 - 13	oil the food well, turn halfway through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	14 - 16	turn once or twice during cooking
Hamburger	1.5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	turn halfway through cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Toast/ sandwich	2	O V E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	180	3 - 5	position the top plate so that it touches the bread without crushing it
Roll	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	180	2 - 3	
Slices of bread	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	210	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	25 - 30	oil the food, position the top plate so that it just brushes the food without touching it
Slice	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	MODE	PLATES		°C		MIN.	TIPS
			lower	upper	lower	upper		
Pancakes	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	200	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	200	5 - 6	butter the plates

## RECIPES

### **EGG SCRAMBLE, BACON AND TOAST**

#### **INGREDIENTS:**

- eggs 2
- bacon 2 slices
- milk 1 dsp
- salt and pepper to taste
- bread for toast 2 slices

#### **PREPARATION:**

Beat the eggs with the milk and salt until it forms a light frothy mixture. Insert the griddle plate in the lower housing and the grill one up, then position the appliance in OPEN GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, pour the egg mix onto a corner of the plate and cook for 2-3 min., mixing well with a wooden spatula to ensure it cooks evenly. In the meantime, on the same plate, cook the bacon slices for 3-4 min., turning about halfway through cooking; on the other flat plate, toast the bread for 3-4 min., turning about halfway through cooking. Compose the dish and serve.

### **CROUTONS AND EGGPLANT CREAM**

#### **INGREDIENTS:**

- eggplant 1
- ricotta 100 g
- powdered garlic to taste
- parsley to taste
- olive oil 4 dsp
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

#### **PREPARATION:**

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the eggplants on the lower grill and cook for about 8-10 min. until soft.

Cut the eggplant slices coarsely and place in a mixer with the ricotta, garlic, chopped parsley, pinch of salt, pinch of pepper and oil. Mix to obtain a smooth fine mixture. Cut the bread into slices and oil with the olive oil, then cook at 230°C with the plates in CONTACT GRILL mode for 1-2 minutes until they are browned to taste.

Spread the eggplant cream onto the toasted bread, sprinkle with two dessert spoons of oil and serve.

### **MEAT, ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD**

#### **INGREDIENTS:**

- veal slices 2
- arugula 100 g
- cherry tomatoes 10-12
- grana cheese flakes 100 g
- salt to taste
- olive oil to taste

#### **PREPARATION:**

Prepare the arugula and cherry tomato salad: wash the arugula, place on a clean cloth to dry and cut the cherry tomatoes into four. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the



grill. When READY is displayed, position the previously oiled veal slices, press with the upper plate and cook for 2-3 min. to taste. Cut the meat into strips and arrange them on the bed of arugula and cherry tomatoes, salt to taste and add the flakes of grana cheese. Flavour with a little oil.

### **COFFEE FLAVOURED RIB STEAKS**

#### **INGREDIENTS:**

- rib steaks (2 x 250 g each)
- olive oil

#### **FOR THE COFFEE MIXTURE:**

- cumin seeds 2 tsp
- coffee beans 2 tsp
- sweet chilli pepper 1 dsp
- paprika 1 tsp
- coarse salt 1 tsp
- pepper 1 tsp

#### **PREPARATION:**

Prepare the coffee mixture: pour the cumin seeds and coffee into a food processor and grind into a powder (not too fine). Pour the powder into a bowl, add the other ingredients and mix well. Oil the meat lightly and flavour with the spices, cover and leave at room temperature for about 30 min. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When ready is displayed, place the meat on the lower plate, press with the upper plate and cook for 6-8 min. to taste. Serve hot.

### **BEEF FILLET WITH MUSHROOM SAUCE**

#### **INGREDIENTS:**

- beef fillets 4
- salt to taste
- black peppercorns for grinding to taste
- garlic cloves 2
- Dijon mustard 2 dsp
- butter 60 g
- olive oil to taste

#### **INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:**

- butter 30 g
- gorgonzola 1 dsp
- shallots 2

- mushrooms 300 g
- whisky 1/2 small glass
- cream 200 g
- lemon juice to taste
- parsley to taste

#### **PREPARATION:**

Flavour the meat with the salt and pepper and leave at room temperature for about an hour. Prepare the mushroom sauce: melt the butter in a pan, add the sliced shallots and cook for 2-3 min. Add the mushrooms and cook for a further 5 min. Add the whisky, cook for 1 min., add a glass of water and cook for about a minute more. Add the liquid cream, lemon juice, parsley and gorgonzola and bring to the boil. Cook until the sauce thickens, adjust the salt and pepper and set aside. In the meantime, prepare the flavouring to be brushed on the fillet during cooking: in a small pan, melt the butter, mustard and garlic. Cook over a low heat until the butter melts. Keep warm. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the appliance. Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when ready is displayed, place them on the lower plate and close the grill. Cook for 6-8 min. according to taste and the thickness of the fillets. When cooked, remove the fillets and serve covered with the mushroom sauce prepared previously.

### **HAMBURGER WITH TOASTED RYE BREAD**

#### **INGREDIENTS:**

- rye bread 8 slices
- top quality beef mince 500 g
- sliced Emmenthal 100 g
- olive oil 2 dsp
- sliced onions 2
- butter at room temperature as required
- Worcester sauce 2 tsp
- salt to taste
- pepper to taste
- sugar half a tsp

#### **PREPARATION:**

Prepare the hamburgers: mix the mince, Worcester sauce, salt and pepper thoroughly in a bowl. By hand, shape 4 hamburgers about 2 cm thick. Position the appliance in OPEN GRILL mode and insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper. Adjust the lower thermostat

dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the sliced onions flavoured with the olive oil and sugar on the lower plate and cook for about 5-6 min., mixing well with a spatula to ensure they cook evenly and are tender. At the same time, on the other plate, cook the hamburgers for about 12 min., turning after about 5-6 min. (the cooking time varies according to the thickness of the hamburger). As soon as the onions are cooked, remove from the plate and toast the buttered slices of bread on one side only for 1-2 min.

Place the slices of bread on a chopping board with the toasted side upwards, sprinkle with the onions, add the hamburgers and cover with the cheese. Close the sandwich with the slice of bread with the toasted side facing downwards. Wait for the plate to be hot again, then insert the sandwiches and press well with the upper plate.

Cook for about 2-3 min. to taste.

### **LAMB CUTLETS WITH BALSAM VINEGAR AND ROSEMARY**

#### **INGREDIENTS:**

- lamb cutlets 6
- chopped rosemary 10 g
- chopped garlic 10 g
- balsam vinegar 100 ml
- sugar 15 g
- salt to taste
- pepper to taste

#### **PREPARATION:**

Mix all the ingredients well in a sufficiently large recipient, cover and leave the lamb to marinate in the refrigerator for at least 1-2 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the cutlets on the lower plate. Cook for about 11-13 min. according to taste and the thickness of the cutlets (you are recommended to turn them halfway through cooking as the bone prevents the upper plate from touching the meat on the upper). In the meantime, reduce the marinade in a pan and serve as a sauce on the grilled lamb cutlets.

### **CHICKEN KEBABS WITH HONEY AND LIME CREAM**

#### **INGREDIENTS:**

- chicken breast 500 g

#### **INGREDIENTS FOR THE MARINADE:**

- chilli pepper 1 tsp
- coriander 1 tsp
- olive oil 10 cl
- spring onions 2
- garlic cloves 3
- grated ginger 1 dsp
- sugar 1 dsp
- lime juice 1 dsp
- coarse salt 1 dsp
- pepper to taste

#### **INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:**

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 1 dsp
- olive oil 1 dsp
- honey 1 dsp
- salt to taste

#### **PREPARATION:**

Prepare the marinade: place all ingredients in a food processor and blend to obtain a smooth mixture. Place the chicken cut into 2 cm wide cubes on a deep plate, add the marinade and cover all the chicken evenly. Cover with food film and marinate for 1-2 hours. Prepare the cream by mixing all the ingredients in a bowl, cover with transparent film and keep in the refrigerator. Thread the chicken pieces onto the kebab skewers. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the kebabs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 11-13 min., turning once or twice. Serve hot accompanied with the lime and honey cream.

## **PROVENCE STYLE CHICKEN LEGS**

### **INGREDIENTS:**

- chicken legs 3 (550 g)

### **INGREDIENTS FOR THE MARINADE:**

- dry white wine 25 cl
- olive oil 4 dsp
- mustard with seeds 3 dsp
- white wine vinegar 3 dsp
- Provence herbs 2 dsp
- chopped garlic 2 cloves
- coarse salt 2 tsp
- Cayenne pepper 1 tsp

### **PREPARATION:**

Prepare the marinade by mixing all the ingredients in a bowl. With a sharp knife, cut the fleshy part of the chicken legs at a number of points to open them slightly. Place the legs in the bowl with the marinade and turn them so that both sides are well covered; leave to marinate for 2-3 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the chicken legs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 20-25 min., turning 2-3 times. When cooked, place on a plate and serve.

## **GRILLED PRAWNS**

### **INGREDIENTS:**

- prawns 16/20

### **INGREDIENTS FOR THE MARINADE:**

- parsley to taste
- lemons 2
- salt to taste
- pepper to taste
- garlic cloves 2

### **PREPARATION:**

Prepare the marinade: chop the garlic and parsley finely, add the lemon juice, salt and a sprinkling of pepper.

Wash the prawns, dry well and leave to marinate for at least half an hour.

Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper

dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the drained prawns on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 4-6 min. To serve, decorate the plate with lemon slices and green salad.

## **GRILLED SALMON WITH YOGHURT SAUCE**

### **INGREDIENTS:**

- salmon fillet 500 g
- olive oil to taste

### **INGREDIENTS FOR THE SAUCE:**

- Greek yoghurt 250 g
- garlic clove 1
- salt 1 tsp
- sugar 1 pinch
- chives 20 g
- parsley 20 g
- white pepper to taste

### **PREPARATION:**

Prepare the sauce: wash the parsley and chives and dry thoroughly, chop the garlic separately.

Pour the yoghurt into a bowl, add the herbs, garlic, salt, sugar and pepper and blend to a smooth cream. Place in the refrigerator and leave for at least 30 min. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper, then put the appliance in OVEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled fillet on the lower plate, close the upper plate in OVEN GRILL mode (as near as possible to the food without touching it) and cook for about 25-30 min. (for best results, turn the salmon through 180° about halfway through cooking as towards the back, the plate is nearer the food). When cooked, place the salmon on a serving plate and serve with the yoghurt sauce.

## **GRILLED SQUID**

### **INGREDIENTS:**

- large squid 400 g
- lemon 1
- parsley 1 sprig
- olive oil to taste
- oregano to taste
- salt to taste
- chilli pepper powder to taste

### **PREPARATION:**

Prepare the squid by removing the intestines, head and bone, then rinse thoroughly. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled squid on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 10-12 min. In a bowl, prepare the flavouring by mixing the oil with the chopped parsley, lemon juice, a pinch of oregano, a pinch of salt and a pinch of chilli pepper. When the squid is cooked, remove from the grill and flavour with the sauce. Compose the dish and serve.

## **BANANA PANCAKES**

### **INGREDIENTS:**

- banana 1
- eggs 2 (1 whole + 1 white)
- milk 150 ml
- plain flour 100 g
- butter 70 g
- salt to taste
- sugar 1 dsp
- baking powder 16 g

### **PREPARATION:**

Peel the banana and mash well with a fork. Beat the whole egg and sugar in a bowl and add the milk slowly mixing all the time. Add 50 g of melted butter, then add the flour sieved with the baking powder and a pinch of salt a little at a time, followed by the mashed banana. Mix all the ingredients thoroughly and then place the mixture in the refrigerator for 10 min. In the meantime, whip the egg white until firm. Take the mixture from the refrigerator and blend in the whipped egg white with delicate movements from the lower towards the upper. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper, then position the

appliance in OPEN GRILL mode. Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, grease the plates with a little butter and pour on 1-2 dessert spoons of the pancake mixture, spreading it rapidly over the surface to obtain a circle. Leave to cook for about 2 minutes until you see bubbles all over the surface of the pancake, then turn and cook the other side for about 2 minutes. The pancakes can be served in numerous ways: chocolate cream, maple syrup, fresh bilberries, chocolate chips, honey, whipped cream and icing sugar.

## **GRILLED PINEAPPLE WITH ICE-CREAM**

### **INGREDIENTS:**

- pineapple 1
- honey as required
- cane sugar as required
- fresh mint as required
- icing sugar as required
- vanilla ice-cream as required

### **PREPARATION:**

Take the pineapple, remove the leaves and peel. Cut into slices about 1-2 cm thick and sprinkle each slice with cane sugar on both sides. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, brush the pineapple on both sides with honey and place on the grill. Close the grill and cook for 5-6 min. Once cooked, place the slices on a serving plate, decorate with fresh mint leaves, dust with icing sugar and serve with balls of ice-cream.

## ONLY IF YOU HAVE ACCESSORY WAFFLE PLATES

### Insert the waffle plates in the correct position

#### **CLASSIC WAFFLES**

*MAKES: 12 waffles*

*PREPARATION: 10min.*

*COOKING TIME: 15min.*

#### **INGREDIENTS:**

- all purpose flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 4 tsp (10 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- melted butter 1/3 cup (75 g)
- vanilla extract 1 tsp

#### **PREPARATION:**

In a large bowl, mix the flour, salt, baking powder and sugar together, then set aside. In a separate bowl, beat the eggs. Stir in the milk, butter and vanilla. Pour the flour mixture into the milk mixture and beat until blended. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used.

Serve immediately.

#### **BELGIAN WAFFLES**

*MAKES: 14-16 waffles*

*PREPARATION: 15 min.*

*COOKING TIME: 20 min.*

#### **INGREDIENTS:**

- cake flour 2 cups (460 g)
- salt 1/2 tsp
- baking powder 2 tsp (5 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 4
- warm milk 2 cups (460 ml)
- melted butter 1/3 cup (70 g)
- vanilla extract 1/2 tsp

#### **PREPARATION:**

In a large bowl, mix the flour, salt and baking powder together; set aside. In a separate bowl, beat the egg yolks and sugar until the sugar is completely dissolved.

Add the vanilla extract, melted butter and milk to the eggs and whisk to combine. Combine the egg-milk mixture with the flour mixture and whisk until just blended. Do not over mix. In a third bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peaks form, about 1-2 minutes. Using the rubber spatula, gently fold the egg whites into the waffle batter. Do not over mix. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

#### **CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES**

*MAKES: 10-12 waffles*

*PREPARATION: 10min.*

*COOKING TIME: 15 min.*

#### **INGREDIENTS:**

- plain flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 1 tsp (3 g)
- white sugar 3/4 cup (170 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 1/4 cup (60 g)
- cinnamon 2 tsp (6 g)

#### **PREPARATION:**

Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and beat on maximum power for 30 seconds. Stir and continue until the chocolate and butter have melted and the mixture is smooth, set aside to cool slightly. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large bowl and stir through the cooled chocolate mixture until smooth. Sift the flour, sugar, cocoa powder, cinnamon, baking powder and salt together in a large bowl. Add the flour mixture to the egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)