

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения за безопасност



Опасност!

Неспазването на тава предупреждение води до риск от токов удар с опасност за живота.

- Преди да включите уреда в контакта, уверете се, че:
 - напрежението на мрежата, посочено на табелката на уреда, съответства на напрежението на вашата електрическа инсталация;
 - Електрическият контакт е заземен, а минималната сила на тока е 16А.
 - Използването на уреда за професионални цели, неприсъщата и несъответстваща на инструкциите употреба освобождават производителя от всякаква отговорност.
- Уверете се, че захранващият кабел не е в контакт с части на уреда, които се нагряват по време на употреба. При повреда на захранващият кабел той трябва да бъде сменен от производителя или от негов сервизен център, така че да се избегне всякакъв риск.
- Преди да приберете уреда или да извадите плочите, както и преди всяка операция за почистване и поддръжка, изключете уреда, като завъртите превключвателя в положение "●" и извадете щепсела от контакта. Уверете се, че уредът е напълно изстинал.
- Не използвайте уреда на открито.
- Не потапяйте уреда във вода.
- **Уредът не трябва да се задейства чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.**
- Да се използват единствено удължителни, съответстващи на стандартите за безопасност. Проверете дали са в добро състояние и подходящо сечение.
- Не дърпайте кабела, за да изключите щепсела от контакта.



Внимание!

Неспазването на предупрежденията може да доведе до наранявания на хора или повреди на уреда.

- Почиствайте външната страна на плочите с мека гъба или кърпа, намокрена с вода и слаб почистващ препарат.
- Уредът е предназначен за изпичане на хранителни продукти. Той не трябва да се използва за други цели, да се модифицира или да се нарушава целостта му по какъвто и да е начин.
- **Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не е предвиден за употреба в помещения, пригодени за кухня за персонала в магазини, офиси и други работни помещения, структури за агротуризм, хотели, стаи за гости, мотели и други комплекси за настаняване.**
- Този уред може да се използва и от деца на възраст над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или безопит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и обучени за безопасна употреба на уреда и са запознати с рисковете при употребата му. Не позволявайте на децата да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката на уреда от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под постоянно наблюдение. Уредът и кабелът се държат на места, недостъпни за деца под 8-годишна възраст.
- Дръжте уреда на недостъпни за деца места и не го оставяйте да работи без наблюдение.
- Не използвайте уреда, без да сте поставили плочите.
- Прибирайте уреда само когато е напълно изстинал.
- Не местете уреда по време на употреба.



Опасност от изгаряне!!

Неспазването на това предупреждение може да доведе до риск от изгаряния или опарване.

- Когато уредът работи, външната му повърхност може да достигне много високи температури. При необходимост винаги използвайте

ръкохватката (2) или домакински ръкавици.

- Изваждайте или подменяйте плочите, когато уредът е напълно изстинал.



Обърнете внимание:

Този символ показва важни за потребителя съвети и информация.

- Не пригответе храни, увити в пластмасово и алуминиево фолио или в полиетиленови пликове, за да се избегне риска от пожар.



Този уред е в съответствие с Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с хранителни продукти.

Изхвърляне на уреда



Уредът не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци, а да се предаде в оторизиран пункт за разделно събиране.

ОПИСАНИЕ

- 1. Основа и капак:** здрава основа от неръждаема стомана със саморегулиращ се капак
- 2. Дръжка:** здрава дръжка от лят метал за регулиране на капака спрямо дебелината на хранителните продукти.
- 3. Бутони за освобождаване на плочата:** натиснете, за да освободите и извадите плочата
- 4. Механизъм за блокиране/освобождаване на долната плоча и за регулиране височината на горната плоча/капак**
- 5. Бутон за освобождаване на пантата:** служи за пълно отваряне на уреда, така че да се използва в разтворено положение
- 6. Регулиране височината на плочата "функция грил-фурна":** за блокиране на плочата/горния капак на желаната височина при приготвяне на храни, които не изискват притискане.
- 7. Индикатор за захранване (зелен):** индикаторът свети, когато уредът е включен към електрическата мрежа.
- 8. Индикатор за горната плоча (червен):** Индикаторът свети, когато нагревателите са включени и изгасва, когато се достигне температурата и плочата е готова.
- 9. Индикатор за долната плоча (червен):** индикаторът свети, когато нагревателите са включени и изгасва, когато се достигне

температурата и плочата е готова.

- 10. Термостат на горната плоча:** поставете термостата на MED - MAX или "●", за да регулирате температурата на горната плоча.
- 11. Термостат на долната плоча:** поставете термостата на WARM - LOW - MED - MAX или "●", за да регулирате температурата на долната плоча.
- 12. Регулируеми предни крачета.**
- 13. Свалящи се плочи:** лесно почистващи се, с незалепащо покритие и устойчиви на миене в съдомиялна машина БРОЯТ И ВИДЪТ НА ПЛОЧИТЕ МОЖЕ ДА ВАРИРА СПОРЕД МОДЕЛА.
- 13а. Оребрена плоча:** подходяща за приготвяне на пържоли, хамбургери, пиле и зеленчуци
- 13б. Гладка плоча:** за безупречно приготвяне на палачинки, яйца, бекон и морски дарове.
- 14. Тавички за събиране на мазнина:** вградена в уреда и изваждаща се с цел по-лесно почистване.

ПЪРВА УПОТРЕБА

Свалете всички опаковъчни материали и рекламни етикети от плочата. Преди да изхвърлите опаковъчните материали, уверете се, че сте извадили всички части на новия уред. Препоръчваме да се запазят кутията и опаковъчните материали за следваща употреба.



Обърнете внимание: Преди употреба почистете основата, капака и копчетата за управление с влажна кърпа, за да отстраните праха, натрупан по време на транспорта.

Почистете старателно плочите, тавичката за събиране на мазнината и инструмента за почистване. Плочата и тавичката за събиране на мазнина могат да се мият в съдомиялна машина.



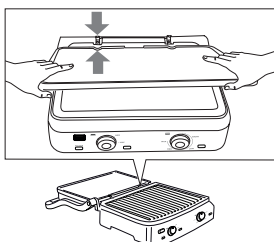
Обърнете внимание: При първата употреба уредът може да отделя лека миризма и дим. Това е нормално и присъщо за всички уреди с незалепащо покритие.



Обърнете внимание: свалящите се плочи (оребрени и гладки) са напълно взаимозаменяеми.

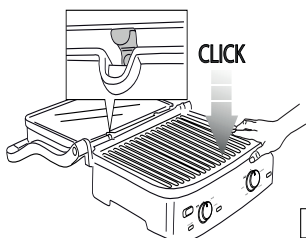
Поставяне на плочите

- Поставете уреда в разтворено положение (вж. фигура 1). Поставете плочите една по една.



1

- Всяка плоча може да се поставя само в горното или долното гнездо (вж. фигура 2).



2

Изваждане на плочите

Поставете уреда в разтворено положение.

Намерете от дясната страна бутоните за освобождаване (3) на плочите. Натиснете здраво бутон, за да извадите плочата от основата. Хванете плочата с две ръце, плъзнете я по металните водачи и я извадете от основата. Натиснете и другия бутон за освобождаване, за да извадите и втората плоча, като изпълните същите операции.



Опасност от изгаряне!! Изваждайте или подменяйте плочите, когато уредът е изстинал.

Поставяне на тавичката за събиране на мазнина

По време на печене тавичката за мазнина трябва да се постави в съответното гнездо от дясната страна на уреда. Мазнината от продуктите се оттича през отвора в плочата и се събира в тавичката.



Обърнете внимание: По време на печене често проверявайте тавичката за мазнина и я изваждайте, за да не се събира прекомерно количество течна мазнина.

След приключване на печенето изхвърлете събраната мазнина по подходящ начин.

Тавичката за събиране на мазнина може да се мие в съдомиялна машина.



Внимание! По време на печене бъдете винаги

особено внимателни.

За да отворите уреда, хванете дръжката, която остава студена. И обратно, частите от лят алуминий силно се нагорещават, избягвайте да ги докосвате по време или непосредствено след печене.

Преди да извършите каквато и да е операция по уреда, оставете го да изстине (не по-малко от 30 минути).

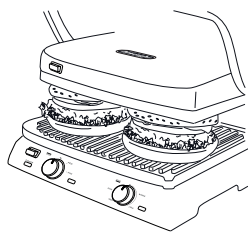
Гответе само с поставена тавичка за събиране на мазнина. Не изпразвайте тавичката за мазнина, преди уредът да е напълно изстинал. Когато изваждате тавичката, внимавайте да не изсипете течностите.

РАБОТНИ ПОЛОЖЕНИЯ НА УРЕДА

Контактен грил (затворено положение)

Горната плоча лежи върху долната плоча. Това е началното положение и положението за печене, когато уредът се използва като контактен грил. Горната плоча автоматично се адаптира към височината на храната, поставена върху долната плоча. По този начин храната се изпича равномерно от двете страни.

Контактният грил е подходящ за приготвяне на хамбургери, обезкостено месо на тънки парчета, зеленчуци и сандвичи. Функцията "контакт" е идеална за бързо и здравословно приготвяне на храните. С помощта на контактната скара храните се изпичат бързо, тъй като и от двете страни са едновременно в контакт с плочите (вж. фигура 3).



3

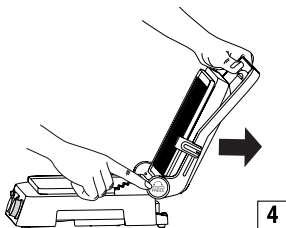
Оребряването на плочата и отворът на задната страна на уреда позволяват оттичане и събиране на мазнината в специална тавичка.

Уредът е оборудван със специална дръжка и панта, чрез които горната плоча може да се регулира спрямо височината на продуктите.

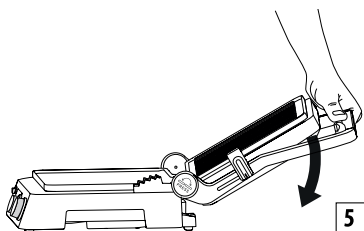
Ако с контактния грил искате да пригответе няколко продукта едновременно, различните хранителни продукти трябва да са с еднаква височина, така че да се постигне равномерно затваряне на капака (горна плоча).

Отворен грил

Горната плоча е на едно и също ниво с долната плоча. Долната и горната плоча са на едно и също ниво, като по този начин осигуряват широка площ за печене. В това положение уредът може да се използва в режим барбекю с оребрена плоча или гладка плоча. За да регулирате уреда в това положение, трябва първо да намерите бутона за освобождаване на пантата, разположен от дясната страна. Хванете дръжката с лявата ръка, а с дясната натиснете бутона за освобождаване на пантата (вж. фигура 4).



Натиснете дръжката назад до пълното обръщане на капака в разтворено положение (вж. фигура 5).



Ако леко повдигнете дръжката, преди да натиснете бутона за освобождаване, натискът върху пантата намалява и отварянето става по-лесно.

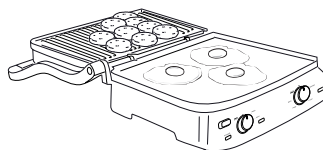
Уредът може да се използва като грил/барбекю за приготвяне на хамбургери, пържоли, пиле и риба. Режимът грил/барбекю е най-универсалният начин за употреба на уреда. Плочите се намират в отворено положение и така разполагате с двойна площ за печене.

На разделени плочи могат да се приготвят различни храни, без да се смесват вкусовете, или да се приготвят по-големи количества от едно и също ястие.

Положението грил/барбекю на плочите позволява приготвянето на различни разфасовки месо с различна височина - всяка с предпочитаната степен на изпичане. В това положение продуктите трябва да се обръщат по време на печенето.

Уредът може да се използва и с гладките плочи за приготвяне на палачинки, сирене, яйца и бекон за

закуска (вж. фигура 6).

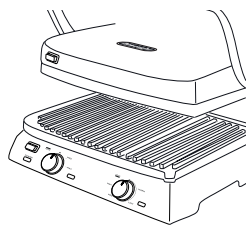


6

Широката площ за печене позволява едновременното приготвяне на различни продукти или на по-голямо количество от едно и също ястие.

Грил-фурна

Това положение (вж. фигура 7) е идеално за безконтактно изпичане на храни с голяма дебелина, които изискват бавно и равномерно печене.

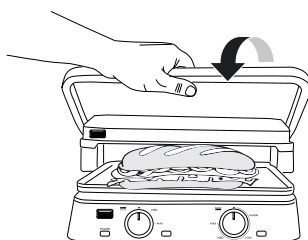


7

Подходящо е за приготвяне на зеленчуци с високо съдържание на вода, тъй като дава възможност за изпаряване на водата.

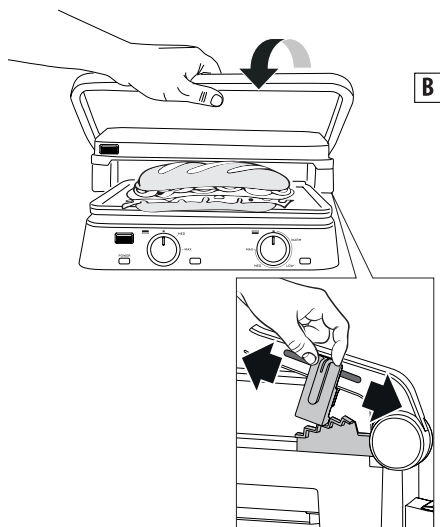
Може да използвате това положение за приготвяне на меки сандвичи и храни, които не изискват притискане.

- Поставете продуктите на долната плоча.
- Хванете горната плоча за дръжката и я спуснете близо за храната (фиг. А).



А

- Поставете механизма за блокиране/освобождаване (4) на плочите в желаното положение грил, като плъзнете лоста.
- Горната плоча се блокира в това положение. Уредът разполага с 5 различни нива за регулиране на височината (фиг. В).



УПОТРЕБА

Начин на работа

След като уредът е правилно подготвен и сте готови да започнете, изберете желаната температура за всяка от двете плочи (горна и долна) с помощта на копчетата на термостата 10 и 11.

Индикаторите на горната и долната плоча (8 - 9) светват. В зависимост от избраната температура са необходими няколко минути за нагряване на уреда. Когато термостатът достигне желаната температура, индикаторите на горната и долната плоча изгасват и уредът е готов за употреба.

Регулирането на температурата може да се промени във всеки момент по време на печене в зависимост от приготвяния продукт.

Обърнете внимание: Уредът е оборудван с 2 регулируеми предни крачета (16), които улесняват изтичането на мазнината в тавичката.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Поддръжка от страна на потребителя

- Да не се използват метални инструменти, които могат да надраскат незалепващите плочи. Да се използват инструменти от дърво или термоустойчива пластмаса.
- Не оставяйте пластмасови инструменти в контакт с нагорещените плочи.
- Между две последователни готвения отстранете остатъците от храна през отвора за оттичане на

мазнината и ги съберете в тавичката отдолу, след което почистете с хартиена кърпа и преминете към следващото печене.

- Преди да извършите каквато и да е операция за почистване, оставете уредът да изстине (не по-малко от 30 минути).

Почистване и грижи

Обърнете внимание: Преди да почистите уреда, уверете се, че е напълно изстинал.

След приключване на печенето, завъртете копчетата на "●" и изключете уреда от електрическата мрежа. Оставете уреда да изстива най-малко 30 минути. Отстранете от плочите всички остатъци от храна. Изпразнете тавичките за мазнина. Тавичката за събиране на мазнина може да се мие на ръка или в съдомиялна машина.

Натиснете бутоните за освобождаване на плочите (3), за да ги извадите от уреда. Преди да боравите с тях, се уверете, че плочите са напълно изстинали. Плочите за печене могат да се мият в съдомиялна машина, въпреки че честото миене може да влоши характеристиките на покритието. Затова е препоръчително външната страна на плочата да се почиства с мека гъба или кърпа, навлажнена с вода и мек препарат.

Да не се използват метални предмети за почистване на плочите.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Захранващо напрежение	220-240 V/50-60 Hz
Консумирана мощност	2000W

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

ГОВЕЖДО	ДЕБЕЛИНА (см)	№. ПАР-ЧЕТА	СТЕПЕН НА ИЗПИ-ЧАНЕ	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		КОПЧЕ НА ТЕРМОСТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
					долна	горна	горна (10)	долна (11)		
Стек	0,5 - 1	2	Добре изпечено	КОН-ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	2 - 3	намажете х р а н а т а добре с олио
Стек	0,5 - 1	4	Добре изпечено	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	5 - 6	намажете х р а н а т а добре с олио, обърнете по средата на печенето
Филе	3-4	4	Алангле	КОН-ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	4 - 5	намажете х р а н а т а добре с олио
Филе	3-4	4	Средно	КОН-ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	7 - 8	намажете х р а н а т а добре с олио
Филе	3-4	4	Добре изпечено	КОН-ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	10 - 11	намажете х р а н а т а добре с олио
Антрекот (медальо-ни)	2-3	2	Средно	КОН-ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	4 - 5	намажете х р а н а т а добре с олио
Антрекот (медальо-ни)	2-3	2	Добре изпечено	КОН-ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	7 - 8	намажете х р а н а т а добре с олио
Антрекот (медальо-ни)	2-3	4	Средно	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	10 - 12	намажете х р а н а т а добре с олио, обърнете по средата на печенето
Антрекот (медальо-ни)	2-3	4	Добре изпечено	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	14 - 16	намажете х р а н а т а добре с олио, обърнете по средата на печенето
Кюфте	2-3	6	Добре изпечено	КОН-ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ-БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	8 - 10	намажете х р а н а т а добре с олио

Шишчета		6	Добре изпечено	КОН- ТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	13 - 15	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
---------	--	---	-------------------	------------------------	---------------	--------	-----	-----	---------	---

АГ- НЕШКО	ДЕБЕЛИНА (см)	Не. ПАР- ЧЕТА	СТЕПЕН НА ИЗПИ- ЧАНЕ	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		СКАЛА НА ТЕРМОСТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
					долна	горна	горна (10)	долна (11)		
Котлети	1,5-3	6	Средно	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	10 - 12	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
Котлети	1,5-3	6	Добре изпечено	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	12 - 14	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето

СВИНСКО	ДЕБЕЛИНА (см)	Не. ПАР- ЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		СКАЛА НА ТЕРМОСТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
				долна	горна	горна (10)	долна (11)		
Стек	1-2	4	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	7 - 9	намажете храната добре с олио
Стек	1-2	8	ОТВОРЕНО ПОЛОЖЕ- НИЕ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	14 - 16	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
Пържола	<2,5	4	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	9 - 11	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
Пържола	<2,5	8	ОТВОРЕНО ПОЛОЖЕ- НИЕ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	11 - 13	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
Свински ребърца		6-8	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	MED	MED	20 - 25	обърнете два или три пъти
Бекон		4	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	1 - 2	
Наденица		8	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	MED	MED	16 - 18	надупчете надениците с вилица
Шишчета		6	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	14 - 16	намажете добре с мазнина, обърнете 1-2 пъти
Кренвириши		6	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕ- БРЕНА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	8 - 10	

ПИЛЕШКО И ПУЕШКО МЕСО	ДЕБЕЛИНА (см)	Не. ПАР- ЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		СКАЛА НА ТЕРМОСТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
				долна	горна	горна (10)	долна (11)		
Гърди	<1	4	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	3 - 4	намажете храната добре с олио
Бутчета		3	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	MED	MED	20 - 25	обърнете 1 или 2 пъти по време на печене
Крилца		6	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	MED	MED	14 - 16	обърнете 1 или 2 пъти по време на печене
Хамбургер	1,5-2	4	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	6-8	
Кюфте	1,5-2	8	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	14 - 16	обърнете по средата на печенето
Шишчета		6	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	11 - 13	обърнете 1 или 2 пъти по време на печенето
Кренвириши		6	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	6 - 8	
Отворено цяло пиле на грил		1	КОНТАК- ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	MED	MED	40 - 45	обърнете 1 или 2 пъти по време на печене

ХЛЯБ	Не. ПАР- ЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		СКАЛА НА ТЕРМО- СТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
			долна	горна	горна (10)	долна (11)		
Тостове/ сандвичи	2	ГРИЛ-ФУРНА	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	МАХ	МАХ	3 - 5	поставете горната плоча, така че да се допира до хляба, без да го смачква
Сандвичи	2	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ- НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	2 - 3	
Филии хляб	4	ОТВОРЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	МАХ	МАХ	4 - 5	обърнете по средата на печенето

ЗЕЛЕНЧУЦИ	Не. ПАРЧЕ-ТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		СКАЛА НА ТЕРМО-СТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
			долна	горна	горна (10)	долна (11)		
Патладжани на шайби	1	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	4 - 6	намажете храната добре с олио
Тиквички на шайби	2	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	6 - 8	намажете храната добре с олио
Чушка на четвъртини	2	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	8 - 10	намажете храната добре с олио
Домати на шайби	1	ОТВОРЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕ-НА	МАХ	МАХ	5 - 7	намажете храната с олио; обърнете по-средата на печенето
Лук на шайби	2	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕ-НА	МАХ	МАХ	5 - 7	намажете добре с мазнина, разбърквайте често с шпатула

РИБА	КОЛИЧЕСТВО	Не. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		СКАЛА НА ТЕРМОСТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
				долна	горна	горна (10)	долна (11)		
цяла	250 g	1	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	MED	MED	8 - 10	намажете храната добре с олио
Филе	500 g	1	ГРИЛ-ФУР-НА	ГЛАДКА	ОРЕБРЕ-НА	МАХ	МАХ	25 - 30	намажете храната с олио, поставете горната плоча, така че да докосва храната, без да я допира
Парче	450 g	4	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	MED	MED	8 - 10	намажете храната добре с олио
Шишчета	500 g	6	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	МАХ	МАХ	10 - 12	намажете добре с мазнина; обърнете 2 или 3 пъти
Калмари	400 g	1-2	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	MED	MED	10 - 12	намажете храната добре с олио
Скариди	400 g	10-12	КОНТАК-ТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	MED	MED	4 - 6	намажете храната добре с олио

ДЕСЕРТИ	Не. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		СКАЛА НА ТЕРМО-СТАТА		МИН.	СЪВЕТИ
			долна	горна	горна (10)	долна (11)		
Палачинки	4	ОТВОРЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕ-НА	MED	MED	4 - 5	намажете плочите с мас-ло, обърнете по средата на печенето
Шайби от ананас	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕ-НА	ГЛАДКА	MED	MED	5 - 6	намажете плочите с масло

РЕЦЕПТИ

БЪРКАНИ ЯЙЦА, ПУШЕН БЕКОН И ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ

ПРОДУКТИ:

- 2 яйца
- 2 филийки бекон
- 1 супена лъжица мляко
- сол и пипер на вкус
- 2 филии хляб за тост

ПРИГОТВЯНЕ:

Разбийте яйцата с млякото и солта до получаването на леко и пухкава смес. Вкарайте гладката плоча в долното гнездо, а оребрената - в горното и поставете уреда в режим ОТВОРЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, изсипете яйчената смес в някой ъгъл на плочата и печете 2-3 минути, като се стараете да ги разбърквате добре с дървена шпатула, за да се изпекат равномерно. Междувременно, на същата плоча изпечете и филийките бекон за 3-4 минути, като ги обърнете по средата на печенето, а на другата гладка плоча препечете хляба за 3-4 минути, като го обърнете по средата на печенето. Подредете чинията и сервирайте.

ПРЕПЕЧЕНИ ФИЛИЙКИ С ПЯНА ОТ ПАТЛАДЖАНИ

ПРОДУКТИ:

- 1 патладжан
- 100 г извара
- чесън на прах на вкус
- магданоз на вкус
- 4 супени лъжици зехтин
- сол на вкус
- черен пипер на вкус
- 1 франзела

ПРИГОТВЯНЕ:

Измийте патладжаните, обелете ги и ги нарежете на дебели шайби.

Вкарайте оребрената плоча в долното гнездо, гладката в горното и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете патладжаните на долната плоча и печете около 8-10 минути, докато омекнат. Нарежете шайбите патладжан на едро и ги поставете в миксер заедно с изварата, скилидка чесън, ситно нарязания магданоз, щипка сол, щипка черен пипер и зехтина. Разбивайте до получаването на гладка и фина смес. Намажете хляба (нарязан на филии) със зехтин и го изпечете на MAX температура в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ за 1-2 минути до достигане на желаната степен на препичане.

Намажете препечения хляб с крема от патладжани, поръсете с две супени лъжици зехтин и сервирайте.

САЛАТА ОТ МЕСО С РУКОЛА И ДОМАТЧЕТА

ПРОДУКТИ:

- 2 филийки телешко месо
- 100 г рукола
- 10-12 кръгли домати
- 100 г пармезан на люспи
- сол на вкус
- зехтин колкото е необходимо

ПРИГОТВЯНЕ:

Пригответе салатата от рукола и домати: измийте руколата, оставете я да се подсуши върху чиста кухненска кърпа, разрежете доматичетата на 4 части. Вкарайте оребрената плоча в долното гнездо, гладката в горното и

поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ.

Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила.

Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете предварително намазаните с мазнина филии месо на долната плоча, притиснете с горната плоча и печете 2-3 минути в зависимост от желаната степен на изпичане.

Нарежете месото на жулиени и ги поставете върху каналето от рукола и доматчета, посолете и добавете пармезан на люспи. Подправете с малко зехтин.

МЕДАЛЬОНИ С АРОМАТ НА КАФЕ

ПРОДУКТИ:

- говежди медальони (2 по 250 г)
- зехтин

ЗА КАФЕНАТА СМЕС:

- 2 ч. лъжички семена от кимион
- 2 ч. лъжички кафе на зърна
- 1 с. лъжица сладък червен пипер
- 1 ч. лъжичка паприка
- 1 ч. лъжичка едра сол
- 1 ч. лъжичка черен пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

Пригответе кафената смес: сипете семената от кимион и кафето в кухненски робот и ги смелете на не много фин прах. Изсипете получения прах в купа, прибавете останалите съставки и разбъркайте добре. Леко намажете месото със зехтин и наръсете с подправките; покрийте го и оставете на стайна температура за около 30 минути.

Вкарайте оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ.

Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила.

Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете месото на долната плоча, притиснете с горната плоча и печете 6-8 минути в зависимост от желаната степен на изпичане. Сервирайте горещо.

ГОВЕЖДО ФИЛЕ С ГЪБЕН СОС

ПРОДУКТИ:

- 4 филета от говеждо месо
- сол на вкус
- прясно смлян черен пипер на вкус
- 2 скилидки чесън
- 2 с. лъжици дижонска горчица
- 60 г масло
- зехтин колкото е необходимо

ПРОДУКТИ ЗА ГЪБЕНИЯ СОС:

- 30 г масло
- 1 супена лъжица горгонзола
- 2 глави лук шалот
- 300 г гъби
- 1/2 чашка уиски
- 200 г сметана
- лимонов сок на вкус
- магданоз на вкус

ПРИГОТВЯНЕ:

Подправете месото със сол и черен пипер и го оставете да почине на стайна температура за около час. Пригответе гъбения сос: разтопете маслото в тиган, добавете нарязания на филийки лук и гответе 2-3 минути. Добавете гъбите и гответе още 5 минути. В този момент задушете с уискито, гответе в продължение на 1 минута, добавете чаша вода и оставете да се готви още около минута. Добавете течната сметана, лимоновия сок, магданоза и горгонзолата и оставете да заври. Гответе, докато сосът се сгъсти достатъчно; подправете със сол и черен пипер и оставете настрана. Междувременно подгответе дресинга за месото, с който да намазвате филето по време на печене; в малък тиган поставете маслото, горчицата и чесъна. Гответе на слаб огън до разтопяване на маслото. Дръжте на топло. Вкарайте оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете филетата (предварително намазани със сос от двете страни) на долната плоча и затворете грила. Печете в продължение на 6-8 минути в зависимост от желаната степен на изпичане и дебелината на филето. Накрая извадете филето и го сервирайте залято с приготвения преди това гъбен сос.

КЮФТЕТА С ПРЕПЕЧЕН РЪЖЕН ХЛЯБ

ПРОДУКТИ:

- 8 филии ръжен хляб
- 500 г кайма първо качество
- 100 г ементал слайс
- 2 супени лъжици зехтин
- 2 глави нарязан лук
- масло със стайна температура, колкото е необходимо
- 2 ч. лъжички сос уорчестър
- сол на вкус
- черен пипер на вкус
- половин чаена лъжичка захар

ПРИГОТВЯНЕ:

Пригответе кюфтетата: в купа смесете каймата, соса уорчестър, солта и черния пипер и омесете добре. Оформете с ръце 4 кюфтета с дебелина около 2 см. Поставете уреда в режим ОТВОРЕН ГРИЛ и вкарайте гладката плоча долу, а оребрената отгоре. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, наредете нарязания лук, подправен със зехтина и захарта, върху долната плоча и печете около 5-6 минути, като често разбърквате с шпатула, така че да се изпече равномерно и да стане хрупкав. Едновременно с това на другата плоча изпечете кюфтетата за около 12 минути, като ги обърнете след около 5-6 минути (времето за печене варира според дебелината на кюфтетата). Щом лукът се изпече, свалете го от плочата и препечете намазаните с масло от едната страна филии за 1-2 минути.

Поставете филиите на дъска за рязане с препечената страна нагоре, поръсете ги с лука, добавете кюфтетата и ги покрийте с кашкавала. Покрийте сандвича с филията хляб с препечената страна надолу. Изчакайте плочата отново да се нагрее, след което поставете тостовите и ги натиснете добре с горната плоча.

Печете около 2-3 минути до постигане на желаната степен на препичане на хляба.

АГНЕШКИ КОТЛЕТИ С БАЛСАМОВ ОЦЕТ И РОЗМАРИН

ПРОДУКТИ:

- 6 агнешки котлета
- 10 г ситно нарязан розмарин
- 10 г ситно нарязан чесън
- 100 мл балсамов оцет
- 15 г захар
- сол на вкус
- черен пипер на вкус

ПРИГОТВЯНЕ:

Смесете всички съставки в голям съд; покрийте и оставете агнешкото да се маринова в хладилника най-малко 1-2 часа. Вкарайте оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, наредете котлетите върху долната плоча. Печете около 11-13 минути в зависимост от желаната степен на изпичане и дебелината на котлета (препоръчително е да се обърне по средата на печенето, тъй като костта не позволява контакт на горната плоча с месото). Междувременно редуцирайте маринатата в тиган и я сервирайте като сос към печените агнешки котлети.

ПИЛЕШКИ ШИШЧЕТА КРЕМ С МЕД И ЛАЙМ

ПРОДУКТИ:

- 500 г пилешки гърди

ПРОДУКТИ ЗА МАРИНАТАТА:

- 1 ч. лъжичка лютив червен пипер
- 1 ч. лъжичка кориандър
- 100 мл зехтин
- 2 стръка зелен лук
- 3 скилидки чесън
- 1 супена лъжица настърган джинджифил
- 1 супена лъжица захар
- 1 супена лъжица сок от лайм
- 1 супена лъжица едра сол
- черен пипер на вкус

ПРОДУКТИ ЗА КРЕМА С МЕД И ЛАЙМ:

- 50 мл готварска сметана
- 1/2 ч. лъжичка настъргана кора от лайм
- 1 супена лъжица сок от лайм
- 1 супени лъжици зехтин
- 1 супена лъжица мед
- сол на вкус

ПРИГОТВЯНЕ:

Приготвяне на маринатата: поставете всички съставки в кухненски робот и разбивайте до получаване на хомогенна смес. Сложете в дълбока чиния пилето, нарязано на кубчета с ширина 2 см, добавете маринатата и покрийте равномерно пилешкото месо. Покрийте с фолио за хранителни продукти и оставете да се маринова 1-2 часа. Пригответе крема, като смесите всички съставки в купа, покрийте с прозрачно фолио и оставете в хладилник. Поставете парчетата пилешко месо на шишчетата. Вкарайте оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете месото на долната плоча, притиснете с горната плоча и печете 11-13 минути в зависимост от желаната степен на изпичане. Сервирайте шишчетата топли, като ги гарнирате с крема с мед и лайм.

ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА ПО ПРОВАНСАЛСКИ

ПРОДУКТИ:

- 3 пилешки бутчета (550 г)

ПРОДУКТИ ЗА МАРИНАТАТА:

- 250 мл сухо бяло вино
- 4 супени лъжици зехтин
- 3 с. лъжици горчица със семена
- 3 с. лъжици оцет от бяло вино
- 2 с. лъжици провансалски билки
- 2 скилидки ситно нарязан чесън
- 2 ч. лъжичка едра сол
- 1 ч. лъжичка лютив червен пипер

ПРИГОТВЯНЕ:

Пригответе маринатата, като смесите всички съставки в купа. С остър нож направете разрези на няколко места в месестата част на бутчетата, като леко ги отворите. Поставете бутчетата в купа и ги намажете равномерно с маринатата; оставете да се маринова 2-3 часа. Вкарайте оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете пилешките бутчета на долната плоча, притиснете с горната плоча и печете 20-25 минути, като ги обърнете 2-3 пъти. Щом като се изпекат, поставете ги в чиния за сервиране и поднесе.

СКАРИДИ НА СКАРА

ПРОДУКТИ:

- 16/20 бр. скариди

ПРОДУКТИ ЗА МАРИНАТАТА:

- магданоз на вкус
- 2 лимона
- сол на вкус
- черен пипер на вкус
- 2 скилидки чесън

ПРИГОТВЯНЕ:

Приготвяне на маринатата: нарежете ситно чесъна и магданоза и добавете лимоновия сок; посолете и наръсете с черен пипер.

Измийте скаридите, подсушете ги добре и ги оставете да се мариноват най-малко половин час.

Вкарайте оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ.

Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила.

Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, наредете отцедените от маринатата скариди на долната плоча, притиснете с горната и печете около 4-6 минути. Преди сервиране украсете чинията с няколко резена лимон и гарнирута от зеленчуци.

СЪОМГА НА СКАРА СЪС СОС ОТ КИСЕЛО МЛЯКО

ПРОДУКТИ:

- 500 г филе от съомга
- зехтин колкото е необходимо

ПРОДУКТИ ЗА СОСА:

- 250 г кисело мляко
- 1 скилидка чесън
- 1 ч. лъжичка сол
- 1 щипка захар
- 20 г див лук
- 20 г магданоз
- бял пипер на вкус

ПРИГОТВЯНЕ:

Приготвяне на соса: измийте и подсушете добре магданоза и дивия лук, отделно нарежете чесъна.

Сипете киселото мляко в купа, добавете подправките, чесъна, солта, захарта и пипера и бъркайте до получаване на пухкав крем. Оставете го в хладилника да почине най-малко 30 минути. Вкарайте гладка плоча

долу, оребената отгоре и поставете уреда в режим ГРИЛ-ФУРНА. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете намазаното с олио филе на долната плоча, затворете горната плоча в режим ГРИЛ-ФУРНА (близо до храната, без да я допира) и печете около 25-30 минути (за по-добър краен резултат по средата на печеното завъртете съомгата на 180°, тъй като в задната си част плочата е по-близо до храната). След като се изпече, поставете съомгата в чиния за сервиране и поднесете със соса от кисело мляко.

КАЛМАР НА ГРИЛ

ПРОДУКТИ:

- 400 г голям калмар
- 1 лимон
- 1 снопче магданоз
- зехтин, колкото е необходимо
- риган на вкус
- сол на вкус
- червен пипер на вкус

ПРИГОТВЯНЕ:

Отстранете вътрешностите на калмара, отделете главата, извадете вътрешната кост и измийте добре. Вкарайте оребената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, поставете намазания със зехтин калмар на долната плоча, притиснете с горната и печете около 10-12 минути. Пригответе дресинга в купа, като смесите зехтина с нарязания магданоз, лимоновия сок, щипка риган, щипка сол и лют червен пипер. След като калмарът се изпече, извадете го от грила и го подправете с приготвения дресинг. Подредете чинията и сервирайте.

ПАЛАЧИНКИ С БАНАН

ПРОДУКТИ:

- 1 банан
- 2 яйца (1 цяло + 1 белтък)
- 150 мл мляко
- 100 г брашно 00
- 70 г масло
- сол на вкус
- 1 супена лъжица захар
- 16 г бакпулвер

ПРИГОТВЯНЕ:

Обелете банана и го смачайте с вилица на пюре. В друг съд разбийте 1 цяло яйце със захарта, добавете млякото малко по малко, като разбъркване непрекъснато. Сипете 50 г разтопено масло, след това постепенно добавете пресяното брашно с бакпулвера и щипка сол; прибавете и пюрирания банан, като смесите добре всички съставки; оставете сместа в хладилник за 10 минути. Междувременно разбийте белтъка на твърд сняг. Извадете сместа и прибавете разбития белтъка с леки движения отдолу нагоре. Вкарайте гладка плоча долу, оребената отгоре и поставете уреда в режим ОТВОРЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, леко намажете плочите с масло, сипете 1-2 супени лъжици от сместа и бързо я разстелете по повърхността, така че да се оформи кръг. Оставете да се пече около 2 минути, докато забележите мехурчета по цялата повърхност на палачинката, обърнете я от другата страна и оставете да се пече още около 2 минути. Палачинките могат да се сервират с различни продукти: шоколадов крем, кленов сироп, пресни боровинки, шоколадови стърготини, мед, разбита сметана, пудра захар.

АНАНАС НА ГРИЛ СЪС СЛАДОЛЕД

ПРОДУКТИ:

- 1 ананас
- мед на вкус
- кафява захар на вкус
- прясна мента на вкус
- пудра захар на вкус
- ванилов сладолед, колкото е необходимо

ПРИГОТВЯНЕ:

Отстранете листата и кората на ананаса. Нарезете ананаса на шайби с дебелина около 1-2 см и поръсете всяка шайба с кафява захар от двете страни. Вкарайте оребената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Поставете копчето на горния и долния термостат на MAX. Натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато индикаторите на горната и долната плоча изгаснат, намажете ананаса с мед от двете страни и го поставете на грила. Затворете грила и печете 5-6 минути. След като се изпекат, поставете шайбите в чиния за сервиране, украсете с пресни листа от мента, поръсете с пудра захар и поднесете с топки сладолед.