

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 или поддръжка, изключете уреда 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 удължители, 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 агротуризъм, 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 без опит 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 приготвяйте 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. **Дръжк:** здрава метална дръжка 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 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 включване**
8. **Бутон Start/Stop**
9. **Бутон Time "+":** за регулиране (увеличаване) времето за печене.
10. **Бутон Time "-":** за регулиране (намаляване) времето за печене.
11. **Термостат на долната плоча:** за регулиране температурата на долната плоча от 60°C до 230°C или за изключването.
12. **Термостат на горната плоча:** за регулиране

температурата на горната плоча от 60°C до 230°C или за изключването.

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.
- 13с. **Горна плоча за гофрети:** за приготвяне на всички видове гофрети (само CGH923D).
- 13д. **Долна плоча за гофрети:** за приготвяне на всички видове гофрети (само CGH923D).
14. **Тавички за събиране на мазнината:** вградена в уреда и изваждаща се с цел по-лесно почистване.
15. **Дозатор за гофрети (само CGH923D).**
16. **Регулируеми предни крачета.**

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 и тавичката за събиране на мазнината. Плочата и тавичката за събиране на мазнина могат да се мият в съдомиялна машина.



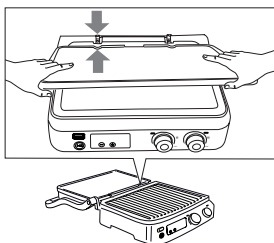
Обърнете внимание: При първата употреба уредът може да отделя лека миризма и дим. Това е нормално и присъщо за всички уреди с незалепащо покритие.



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

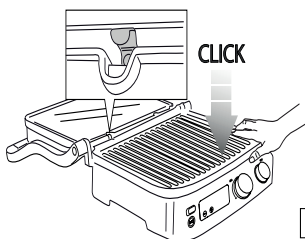
Поставяне на плочите

- Поставете уреда в разтворено положение (вж. фигура 1). Поставяйте 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 лявата страна бутоните за освобождаване (3) на плочите. Натиснете здраво бутона, 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).

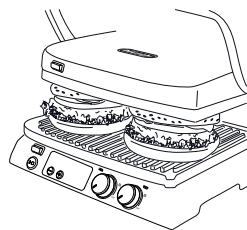
Гответе само с поставена тавичка за събиране на мазнина. Не изпразвайте тавичката за мазнина, преди уредът да е напълно изстинал. Когато изваждате тавичката, внимавайте да не изсипете течностите.

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 контактният грил храните се изпичат бързо, тъй като и от двете страни са едновременно в контакт с плочите (вж. фигура 3).



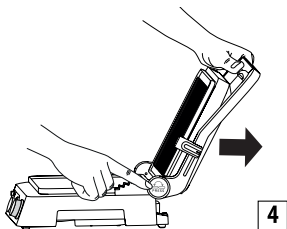
3

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

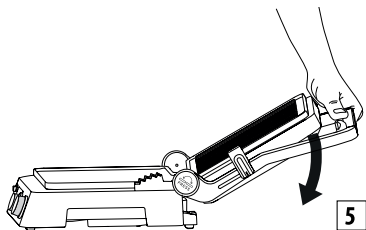
Уредът е оборудван със специална дръжка и панта, чрез които горната плоча може да се регулира спрямо височината на продуктите. Ако с контактният грил искате да пригответе няколко продукта едновременно, различните хранителни продукти трябва да са с еднаква височина, така че да се постигне равномерно затваряне 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).

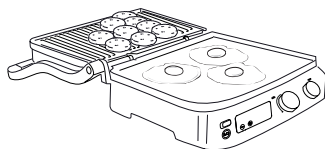


Ако леко повдигнете дръжката, преди да натиснете бутона за освобождаване, натискът върху пантата намалява и отварянето става по-лесно.

Уредът може да се използва като грил/барбекю за приготвяне на хамбургери, пържоли, пиле и риба. Режимът барбекю е най-универсалият 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.

Режимът барбекю позволява приготвянето на различни разфасовки месо с различна дебелина - всяка с предпочитаната степен на изпичане. В този режим 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).

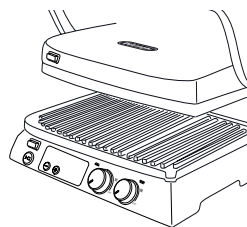


6

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

Грил-фурна

Този режим (вж. фигура 7) е идеален за безконтактно изпичане на храни с голяма дебелина, които изискват бавно и равномерно печене.

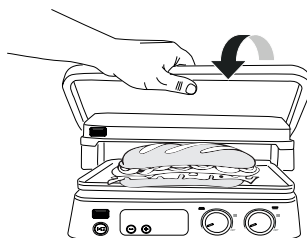


7

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

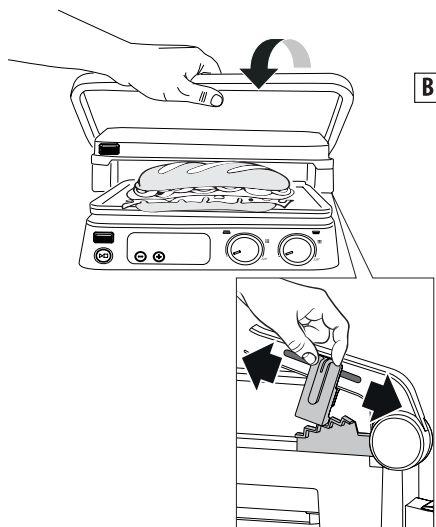
Може да използвате това положение за приготвяне на меки сандвичи и храни, които не изискват притискане.

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



A

- 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).



B

изключете уреда с натискане на бутона start/stop (8) или завъртете копчетата на термостата (11 и 12) в изключено положение.



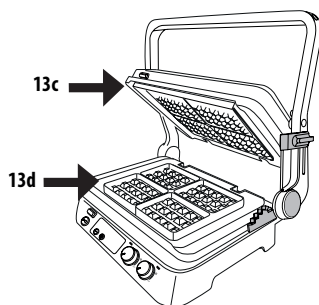
Обърнете внимание: уредът се изключва автоматично след 90 минути работа.

Избиране на температурна скала

Температурата може да се извежда в °C или °F. За да смените мерната единица на температурата, натиснете двата бутона "+" и "-" (9 - 10) за няколко секунди.

Режим гофрети (само при модела CGH923D)

- Поставете плочите за гофрети (13c/13d), както е показано на фиг. 1. Забележете, че в този случай плочите не са взаимозаменяеми и положението на всяка плоча трябва да съответства на посоченото на фигурата 8.



8

УПОТРЕБА

Начин на работа

След като уредът е правилно подготвен и сте готови да започнете, изберете температура от 60°C до 230°C за всяка от двете плочи (горна и долна) с помощта на копчетата на термостата 11 и 12.

Натиснете бутона start/stop. Светва индикаторът за включване ON.

В зависимост от избраната температура са необходими няколко минути за нагряване на уреда. Когато термостатът достигне желаната температура, уредът издава звуков сигнал и е готов за употреба. На дисплея се появява съобщението "READY".

Регулирането на температурата може да се променя 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.

Функция таймер

Когато на дисплея се изведе съобщението "READY", изберете позицията за печене (вж. раздел "работни положения на уреда") и поставете продуктите на плочите. Времето за печене може да се избира с натискане на бутоните на таймера (9 и 10); след изтичане на времето за печене на дисплея се извежда "END"; уредът остава включен. Когато храната е изпечена,

- задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200 °C и натиснете бутона start/stop.
- Уредът стартира предварителното нагряване. Когато термостатът достигне желаната температура, уредът издава звуков сигнал и е готов за употреба. На дисплея се появява съобщението "READY".
- Намажете леко плочите с разтопено масло
- **Сипете по една мерителна чашка във всяка от формите на плочата.**
- Разнесете леко сместа и затворете уреда.
- Печете според времето, посочено в рецептите.

Ако таймерът бъде зададен, в край на цикъла на печене уредът издава три "бип" сигнала, таймерът се скрива и на дисплея се появява съобщението "END". За да пригответе още гофрети, добавете още смес на долната плоча и повторете стъпките. Пригответе последната гофрета и натиснете бутона start/stop, за да изключите уреда.



Внимание! Не използвайте метални инструменти за изваждане на гофретите от плочата, тъй като могат да повредят незалепащото покритие.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Поддръжка от страна на потребителя

- Да не се използват метални инструменти, които могат да надраскат незалепащите 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, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Оставете уреда да изстине в продължение на 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.

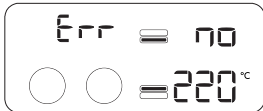
Натиснете бутоните за освобождаване на плочите (3), за да ги извадите от уреда. Преди да боравите с тях се уверете, че плочите са напълно изстинали. Плочите за печене могат да се мият в съдомиялна машина, въпреки че честото миене може да влоши характеристиките на покритието. Затова е препоръчително външната 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	230-240 V/50-60 Hz
Консумирана мощност	2000W
	1600W (ПЛОЧА ЗА ГОФРЕТИ)

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Съобщение за грешка на дисплея	ОПИСАНИЕ	ПРОБЛЕМ	ОТСТРАНЯВАНЕ
	Не се отчита повишаване на температурата на едно от плочите.	Електронната система за контрол отчита, че една от плочите не достига зададената температура. Плочата не е правилно поставена в уреда. Нагревателят във вътрешността на плочата може да е повреден. Връзката на нагревателния елемент може да е повредена. Електронната система за контрол може да е повредена.	Изключете от стенния контакт. Проверете дали плочата е правилно поставена на съответното място. Ако това не реши проблема, в уреда може да е възникнала повреда. Свържете се с отдел Обслужване на клиенти на De'Longhi и съобщете вида на грешката.

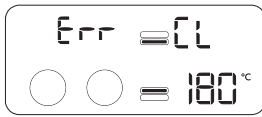
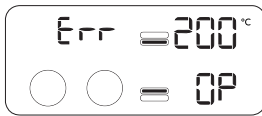
	Неизправност на температурната сонда.	Електронната система за контрол е установила повреда на температурната сонда.	Изключете от стенния контакт. Температурната сонда трябва да се замени. Свържете се с отдел Обслужване на клиенти на De'Longhi и съобщете вида на грешката.
	Неизправност на температурната сонда.	Електронната система за контрол е установила повреда на температурната сонда.	Изключете от стенния контакт. Температурната сонда трябва да се замени. Свържете се с отдел Обслужване на клиенти на De'Longhi и съобщете вида на грешката.
		Уредът не се включва.	Проверете дали уредът е правилно включен към стенния контакт. Включете уреда в друг електрически контакт. Проверете предпазния автоматичен прекъсвач. Ако това не реши проблема, в уреда може да е възникнала повреда. Обърнете се към сервизен център De'Longhi.
		След натискане на бутона START/STOP уредът не се включва.	Двете копчета за настройка на температурата са в положение 0, а горният и долният дисплей показват OFF. Завъртете копчето на желаната температура и натиснете бутона START/STOP.

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

ГОВЕЖДО	ДЕБЕЛИНА (см)	Бр. ПАРЧЕТА	СТЕПЕН НА ИЗПИЧАНЕ	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C	МИН.	СЪВЕТИ
					долна	горна			
Стек	0,5 - 1	2	Добре изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	2 - 3	намажете храната добре с олио
Стек	0,5 - 1	4	Добре изпечено	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	5 - 6	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
Филе	3-4	4	Алангле	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	4 - 5	намажете храната добре с олио
Филе	3-4	4	Средно изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	7 - 8	намажете храната добре с олио
Филе	3-4	4	Добре изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	10 - 11	намажете храната добре с олио
Антрекот (медальони)	2-3	2	Средно изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	4 - 5	намажете храната добре с олио
Антрекот (медальони)	2-3	2	Добре изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	7 - 8	намажете храната добре с олио
Антрекот (медальони)	2-3	4	Средно изпечено	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	10 - 12	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
Антрекот (медальони)	2-3	4	Добре изпечено	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	14 - 16	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
Кюфте	2-3	6	Добре изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	8 - 10	намажете храната добре с олио

Шишчета		6	Добре изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	13 - 15	намажете храната добре с олио, обърнете по средата на печенето
---------	--	---	-------------------	-------------------	----------	--------	-----	---------	---

АГНЕСКО	ДЕБЕЛИНА (см)	Не. ПАРЧЕТА	СТЕПЕН НА ИЗПИЧАНЕ	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C	МИН.	СЪВЕТИ
					долна	горна			
Котлети	1,5-3	6	Средно изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	10 - 12	намажете храната
Котлети	1,5-3	6	Добре изпечено	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	12 - 14	добре с олио, обърнете по средата на печенето

СВИНСКО	ДЕБЕЛИНА (см)	Бр. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C	МИН.	СЪВЕТИ
				долна	горна			
Стек	1-2	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	7 - 9	намажете храната добре с олио
Стек	1-2	8	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	14 - 16	намажете храната добре с олио, върнете по средата на печенето
Пържола	<2,5	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	9 - 11	намажете храната добре с олио, върнете по средата на печенето
Пържола	<2,5	8	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	11 - 13	намажете храната добре с олио, върнете по средата на печенето
Свински ребърца		6-8	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	20 - 25	върнете два или три пъти
Бекон		4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	1 - 2	
Наденица		8	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	16 - 18	надупчете надениците с вилица
Шишчета		6	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	14 - 16	намажете добре с мазнина, върнете 1-2 пъти
Кренвирши		6	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	8 - 10	

ПИЛЕШКО И ПУЕШКО МЕСО	ДЕБЕЛИНА (см)	№. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C	МИН.	СЪВЕТИ
				долна	горна			
Гърди	<1	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	3 - 4	намажете храната добре с олио
Бутчета		3	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	20 - 25	обърнете 1 или 2 пъти по време на печене
Крилца		6	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	14 - 16	обърнете 1 или 2 пъти по време на печене
	1,5-2	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	6-8	
	1,5-2	8	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	14 - 16	обърнете по средата на печенето
Шишчета		6	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	11 - 13	обърнете 1 или 2 пъти по време на печенето
Кренвириши		6	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	6 - 8	
Отворено цяло пиле на грил		1	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	40 - 45	обърнете 1 или 2 пъти по време на печене

ХЛЯБ	№. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C	МИН.	СЪВЕТИ
			долна	горна			
Тостове/ сандвичи	2	ГРИЛ- ФУРНА	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	230	3 - 5	поставете горната плоча, така че да се допира до хляба, без да го смачква
Сандвичи	2	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	2 - 3	
Филии хляб	4	ОТВОРЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	230	4 - 5	обърнете по средата на печенето

ЗЕЛЕНЧУЦИ	Бр. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C	МИН.	СЪВЕТИ
			долна	горна			
Патладжани на шайби	1	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	4 - 6	намажете храната добре с олио
Тиквички на шайби	2	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	6 - 8	намажете храната добре с олио
Чушка на четвъртини	2	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	8 - 10	намажете храната добре с олио
Домати на шайби	1	ОТВОРЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	230	5 - 7	намажете храната с олио; обърнете по-средата на печенето
Лук на шайби	2	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	230	5 - 7	намажете добре с мазнина, разбъркайте често с шпатула

РИБА	КОЛИЧЕСТВО	Бр. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C	МИН.	СЪВЕТИ
				долна	горна			
цяла	250 g	1	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	210	8 - 10	намажете храната добре с олио
Филе	500 g	1	ГРИЛ-ФУРНА	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	230	25 - 30	намажете храната с олио, поставете горната плоча, така че да докосва храната, без да я допира
Парче	450 g	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	8 - 10	намажете храната добре с олио
Шишчета	500 g	6	ОТВОРЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	230	10 - 12	намажете добре с мазнина; обърнете 2 или 3 пъти
Калмари	400 g	1-2	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	10 - 12	намажете храната добре с олио
Скариди	400 g	10-12	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	4 - 6	намажете храната добре с олио

ДЕСЕРТИ	Не. ПАРЧЕТА	РЕЖИМ	ПЛОЧИ		°C		МИН.	СЪВЕТИ
			долна	горна	долна	горна		
Палачинки	4	ОТВОРЕН ГРИЛ	ГЛАДКА	ОРЕБРЕНА	200	200	4 - 5	намажете плочите с масло, обърнете по средата на печенето
Гофрети	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ПЛОЧА ЗА ГОФРЕТИ	ПЛОЧА ЗА ГОФРЕТИ	190	200	4 - 5	намажете плочите с масло
Шайби от ананас	4	КОНТАКТЕН ГРИЛ	ОРЕБРЕНА	ГЛАДКА	200	200	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.

Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", изсипете яйчената смес в единия ъгъл на плочата и печете 2-3 минути, като разбърквате с дървена шпатула, за да се изпече 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. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението READY, поставете патладжаните на долната плоча и печете за 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 230°C с гладките плочи в режим CONTACT GRILL 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 салата от рукола и домати: измийте руколата, оставете я да се подсуши върху чиста кухненска кърпа, разрежете домати на 4 части. Вкарайте оребрената плоча в долното гнездо, гладката в горното и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", поставете предварително намазаните със зехтин филийки 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 канапето от рукола и домати, 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.

Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила.

Когато на дисплея се появи съобщението "READY", 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
- пряно смлян черен пипер на вкус
- 2 скилидки чесън
- 2 с. лъжички 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
- лимонен 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 мажете 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. Задайте температурата на долната плоча и горната

плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Намажете филетата със соса от двете страни и след това, когато на дисплея се съобщението "READY", ги поставете 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 гладка плоча долу, а оребрената отгоре. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила.

Когато на дисплея се появи съобщението "READY", наредете нарязания лук, подправен със зехтина и захарта, върху долната плоча и печете в продължение на около 5-6 минути, като често разбърквате с шпатулата, 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 притиснете добре с горната плоча.

Печете около 2-3 минути в зависимост от желаната степен на препичане.

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 за 1-2 часа. Вкарайте оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", 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 С КРЕМ ОТ 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 ОТ 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. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", наредете шишчетата на долната плоча, притиснете с горната и печете около 11-13 минути, като ги обърнете 1-2 пъти. 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. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", 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.

Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила.

Когато на дисплея се появи съобщението "READY", наредете отцедените от маринатата скариди на долната плоча, притиснете с горната и печете 4-6 минути. Преди сервиране украсете чинията с няколко резена лимон и зелена салата.

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 и отделно нарежете чесъна.

Сипете киселото мляко в купа, добавете подправките, чесъна, солта, захарта и пипера и бъркайте до получаване на пухкав крем.

Поставете в хладилник за най-малко 30 минути. Вкарайте гладка плоча долу, оребрената отгоре и поставете уреда в режим ГРИЛ-ФУРНА.

Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 230°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", поставете намазаното със зехтин 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 печенето 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 оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагряване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението READY, поставете намазания със зехтин калмар на долната плоча, притиснете с горната и печете в продължение на 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 смачкайте 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 пресятото брашно с бакпулвера, щипка сол и пюрирания банан. Смесете добре всички съставки и оставете сместа в хладилник за 10 минути. Междувременно разбийте белтъка на твърд сняг.

Извадете сместа и прибавете разбития белтък с леки движения отдолу нагоре. Вкарайте гладката плоча долу, оребрената отгоре и поставете уреда в режим ОТВОРЕН ГРИЛ. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагриване на грила. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", намажете плочите с малко 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 оребрената плоча долу, гладката отгоре и поставете уреда в режим КОНТАКТЕН ГРИЛ. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200°C и натиснете бутона START/STOP за предварително нагриване на грила. Когато на дисплея се появи надписът READY, 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.

САМО АКО УРЕДЪТ РАЗПОЛАГА С ПЛОЧИ ЗА ГОФРЕТИ

Поставете плочите за гофрети в правилно положение

Класически гофрети

ДОЗА ЗА: 12 гофрети

ПРИГОТВЯНЕ: 10 минути

ВРЕМЕ ЗА ПЕЧЕНЕ: 15 минути

ПРОДУКТИ:

- 2 чаши (460 г) брашно 00
- 1 ч. лъжичка сол
- 4 ч. лъжички/10 г бакпулвер
- 2 ч. лъжички захар (30 г)
- 2 яйца
- 1 и 1/2 чаша (345 мл) топло мляко)
- 1/3 чаша (75 г) разтопено масло
- 1 ч. лъжичка екстракт от ванилия

ПРИГОТВЯНЕ:

В голяма купа смесете брашното, солта, бакпулвера и захарта и оставете настрана. Разбийте яйцата в отделна купа. Прибавете млякото, маслото и ванилията. Изсипете брашното и другите съставки в купата с млякото и яйцата и разбъркайте с тел. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200 °C и натиснете бутона START/STOP за предварително загряване. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", намажете плочата за гофрети с разтопено масло или незалепаващ спрей за готвене и сипете по една мерителна чашка във всяка от формите на плочата с помощта на лъжичка, ако е необходимо. Разнесете сместа с шпатула. Печете гофретите, докато станат златисти и хрупкави (5 минути). Повторете стъпките до изчерпване на сместа.

Сервирайте веднага.

БЕЛГИЙСКИ ГОФРЕТИ

ДОЗА ЗА: 14-16 гофрети

ПРИГОТВЯНЕ: 15 минути

ВРЕМЕ ЗА ПЕЧЕНЕ: 20 минути

ПРОДУКТИ:

- 2 чаши (460 г) брашно за сладкиши
- 1/2 ч. лъжичка сол
- 2 ч. лъжички (5 г) бакпулвер за сладкиши
- 2 ч. лъжички захар (30 г)
- 4 яйца
- 2 чаши (345 мл) топло мляко)
- 1/3 чаша (70 г) разтопено масло
- 1/2 ч. лъжичка екстракт от ванилия

ПРИГОТВЯНЕ:

В голяма купа смесете брашното, солта и бакпулвера и оставете настрана. В друга купа разбийте жълтъците със захарта, докато захарта се разтвори напълно.

Добавете екстракта от ванилия, разтопеното масло и млякото с яйцата и разбъркайте с тел. Добавете яйчената смес и млякото към сухите съставки и разбъркайте, докато леко се смесят. Не разбърквайте прекалено дълго. В трета купа разбийте белтъците на твърд сняг с електрически миксер за 1-2 минути.

С гумена шпатула прибавете внимателно белтъците в сместа за гофрети. Не разбърквайте прекалено дълго. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200 °C и натиснете бутона START/STOP за предварително загряване. Когато на дисплея се появи съобщението "READY", намажете плочата за гофрети с разтопено масло или незалепащ спрей за готвене и сипете по една мерителна чашка във всяка от формите на плочата с помощта на лъжичка, ако е необходимо. Разнесете сместа с шпатула.

Печете гофретите, докато станат златисти и хрупкави (5 минути). Повторете стъпките до изчерпване на сместа. Сервирайте веднага.

ГОФРЕТИ С ШОКОЛАД И КАНЕЛА

ДОЗА ЗА: 10-12 гофрети

ПРИГОТВЯНЕ: 10 минути

ВРЕМЕ ЗА ПЕЧЕНЕ: 15 минути

ПРОДУКТИ:

- 2 чаши (460 г) брашно 00
- 1 ч. лъжичка сол
- 1 ч. лъжичка (3 г) бакпулвер за сладкиши
- 3/4 чаша (170 г) захар
- 2 яйца
- 1 и 1/2 чаша (345 мл) топло мляко)
- 80 г масло
- 1 ч. лъжичка екстракт от ванилия
- 140 г черен шоколад
- 1/4 чаша (60 г) какао на прах
- 2 ч. лъжички канела (6 г)

ПРИГОТВЯНЕ:

Поставете шоколада и маслото в купа за микровълнова фурна и включете фурната на максимална мощност за 30 секунди. Бъркайте, докато шоколадът и маслото се разтопят напълно и се превърнат в гладка смес. Оставете сместа леко да се охлади. В голяма купа разбийте с тел яйцата, млякото и ванилията и внимателно прибавете охладената шоколадова смес до получаването на гладка смес. Пресейте брашното, захарта, какаото, канелата, бакпулвера и солта заедно в голяма купа. Добавете сместа от брашното и другите съставки към яйцата и бъркайте с тел до получаването на достатъчно гладка смес. Задайте температурата на долната плоча и горната плоча съответно на 190 и 200 °C и натиснете бутона START/STOP за предварително загряване.

Когато на дисплея се появи съобщението "READY", намажете плочата за гофрети с разтопено масло или незалепащ спрей за готвене и сипете по една мерителна чашка във всяка от формите на плочата с помощта на лъжичка, ако е необходимо. Разнесете сместа с шпатула. Печете гофретите, докато станат златисти и хрупкави (5 минути).

Повторете стъпките до изчерпване на сместа. Сервирайте веднага.