



عدم رعایت این هشدار ممکن است صدمات جانی ناشی از برق‌گرفتگی را در پی داشته باشد.

قبل از زدن دوشاخه دستگاه به پریز، یقین حاصل نمایید کنید که: ولتاژ برق با ولتاژ مندرج بر روی صفحه مشخصات دستگاه شما برابر باشد؛

دوشاخه اصلی دارای اتصال به زمین و حداقل توان ۱۶ آمپر است. کاربری غیر حرفه‌ای، نامناسب یا عدم رعایت دستورالعمل‌های ایمنی، شرکت سازنده را از هر گونه مسئولیت مبرا می‌سازد.

حتماً مراقب باشید هنگام استفاده از دستگاه، کابل برق آن با هیچ قطعه‌ای از دستگاه که داغ تولید می‌شود تماس نداشته باشد. اگر کابل برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا مرکز خدمات مشتریان تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.

قبل از کنار گذاشتن دستگاه، بیرون آوردن سینی‌های آشپزی یا انجام تمیزکاری و نگهداری، عقربه‌های را در موقعیت «●» قرار دهید و دوشاخه از پریز بکشید، اطمینان حاصل کنید که دستگاه کاملاً خنک شده باشد.

هرگز از این دستگاه در فضای باز استفاده نکنید. هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.

این دستگاه نباید با یک زمان‌سنج بیرونی یا کنترل از راه دور مجزا راه اندازی شود.

از کابل‌های سیار فقط مطابق با مقررات ایمنی و استانداردهای جاری استفاده کنید. اطمینان حاصل کنید که در شرایط مطلوب و دارای سطح مقطع کافی باشند.

هرگز با گرفتن کابل دوشاخه را از پریز نکشید.



عدم رعایت این هشدار ممکن است به آسیب دیدن یا خرابی دستگاه منجر شود.

سطح بیرونی سینی آشپزی را با اسفنج یا پارچه‌ای نرم و نم‌دار شده با آب و شوینده ملایم تمیز کنید.

این دستگاه برای پخت غذا طراحی شده است. از به کار بردن آن برای سایر اهداف، تغییر یا دستکاری آن اکیداً خودداری کنید.

این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است. موارد استفاده نامناسب: در محل آشپزخانه کارکنان فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری؛ مزرعه‌ها؛ استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های اقامتی؛ محیط‌های مسافرخانه‌ای.

این دستگاه برای کودکان ۸ ساله و بزرگتر و همچنین اشخاص با محدودیت‌های جسمانی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و دانش کافی قابل استفاده می‌باشد، مشروط به اینکه تحت نظارت از آن استفاده کنند یا راهنمایی‌های لازم در خصوص نحوه استفاده ایمن از دستگاه را دریافت نمایند و با خطرات بالقوه آشنایی داشته باشند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه هشت سال به بالا داشته باشند و بر کار آنها نظارت شود.

این دستگاه و کابل برق آن را دور از دسترس کودکان با سن ۸ سال و کمتر نگه دارید.

دستگاه را در دسترس کودکان یا هنگام استفاده بدون نظارت رها نکنید.

هرگز از دستگاه بدون سینی‌های آشپزی استفاده نکنید.

قبل از کنار گذاشتن دستگاه، منتظر بمانید تا به طور کامل سرد شود.

هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، آن را جابجا نکنید.



عدم رعایت این هشدار می‌تواند به سوختگی منجر شود.

هنگامیکه دستگاه در حال کار است، سطوح بیرونی آن ممکن است خیلی داغ شود. در صورت نیاز از دستگیره (۲) یا دستکش ویژه فر استفاده کنید.

زمانی که دستگاه کاملاً خنک شد، سینی‌های آشپزی را بیرون بیاورید یا تعویض کنید.



این نماد پیشنهادات و اطلاعات مهم ویژه کاربر را نشان می‌دهد. برای پیشگیری از خطر آتش‌سوزی، غذا را به صورت پیچیده در نوار پلاستیکی یا فویل یا کسبه‌های پلاستیکی را طبخ کنید.

این دستگاه مطابق با قوانین EC ۲۰۰۴/۱۹۳۵ درباره مواد و اشیایی که در تماس با مواد غذایی هستند طراحی و ساخته شده است.

امحاء دستگاه

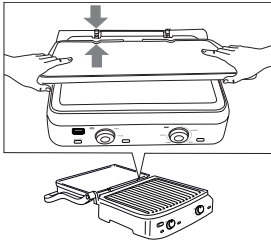
نبايد دستگاه را همراه با زباله های خانگی دفع کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.



۱ لطفاً توجه داشته باشید: سینی های گریل جداشدنی (گریل و کلوچه پزی) به طور کامل در دستگاه قابل جابجایی با هم هستند.

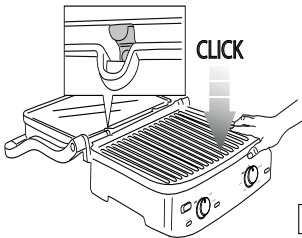
وارد کردن سینی های آشپزی

- دستگاه را در حالت تخت قرار دهید (تصویر ۱ را ببینید). در هر بار یک سینی را وارد کنید.



1

- هر سینی را می توان در محفظه بالایی یا پایینی قرار داد (تصویر ۲ را ببینید).



2

برای بیرون آوردن سینی ها

دستگاه را در حالت تخت قرار دهید.
دکمه های آزادسازی سینی (۳) را در سمت چپ پیدا کنید. دکمه را محکم فشار دهید تا سینی از پایه جدا شود. سینی را با هر دو دست نگه دارید، آن را از نگه دارنده های فلزی بکشید و از پایه بیرون بیاورید. دکمه آزادسازی دیگر را فشار دهید تا سینی دوم را طبق همین دستورالعمل بیرون بیاورید.



خطر سوختگی!! زمانی که دستگاه خنک شد، سینی های آشپزی را بیرون بیاورید یا تعویض کنید.

نصب سینی روغن

هنگام آشپزی، سینی روغن باید در محفظه آن در سمت راست دستگاه قرار داده شود. روغنی که از غذا خارج می شود به سمت سوراخ روی سینی تخلیه و در سینی جمع می شود.



لطفاً توجه داشته باشید: هنگام آشپزی، به طور مکرر سینی روغن را بررسی کنید و برای پیشگیری از جمع شدن روغن اضافه، آن را بیرون بکشید.

پس از آشپزی، روغن جمع شده را به طور مطلوب دور بریزید. سینی روغن قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.

۱. **پایه و روکش:** ساختار استیل ضدزنگ توپر با روکش خودتنظیم کننده.

۲. **دستگیره:** دستگیره فلزی چدنی محکم برای تنظیم سینی/روکش فوقانی طبق ضخامت غذا.

۳. **دکمه های آزادسازی سینی:** برای آزادسازی سینی فشار دهید و آن را بردارید.

۴. **وسیله قفل سازی/آزادسازی سینی های گریل و تنظیم ارتفاع سینی/روکش فوقانی**

۵. **دکمه آزادسازی لولا:** دستگاه را قادر می سازد تا به طور کامل در حالت تخت باز شود.

۶. **موقعیت فر ارتفاع:** برای قفل کردن سینی/روکش فوقانی در ارتفاع دلخواه، برای تهیه غذایی که به فشار دادن نیاز ندارد.

۷. **چراغ روشن/خاموش دستگاه (سبز):** زمانی که دستگاه به شبکه برق وصل باشد، این چراغ روشن است.

۸. **چراغ سینی فوقانی (قرمز):** این چراغ زمانی روشن است که المنت های گرمایش به برق وصل باشند و زمانی که دستگاه به دمای دلخواه برسد، چراغ خاموش می شود و سینی آماده است.

۹. **چراغ سینی تحتانی (قرمز):** این چراغ زمانی روشن است که المنت های گرمایش به برق وصل باشند و زمانی که دستگاه به دمای دلخواه برسد، چراغ خاموش می شود و سینی آماده است.

۱۰. **عقربره دمای سینی فوقانی:** برای تنظیم دما از متوسط به حداکثر، یا «●» سینی فوقانی.

۱۱. **عقربره دما سینی تحتانی:** برای تنظیم دما به گرم - پایین - متوسط - حداکثر، یا «●» سینی تحتانی.

۱۲. **پایه های جلویی قابل تنظیم.**

۱۳. **سینی های جداشدنی:** نجسبض ۷ قابل شستشو در ماشین ظرفشویی، تمیزکاری آسان. تعداد و نوع سینی ها ممکن است با توجه به مدل متفاوت باشد.

۱۳ا. **سینی گریل:** ایده آل برای استیک گریل، همبرگر، جوجه و سبزیجات.

۱۳ب. **سینی کلوچه پزی:** برای تهیه پنکیک، تخم مرغ و صدف فوق العاده

۱۴. **سینی روغن:** تعبیه شده در دستگاه و جداشدنی برای تمیزکاری آسان.

استفاده از دستگاه برای اولین بار

همه بسته بندی ها و پرچسب ها را از سینی جدا کنید. قبل از دور انداختن مواد بسته بندی، حتماً مراقب باشید که همه قطعات دستگاه نو را بیرون آورده باشید. توصیه می کنیم جعبه و بسته بندی را برای استفاده مجدد در آینده، نگه دارید.

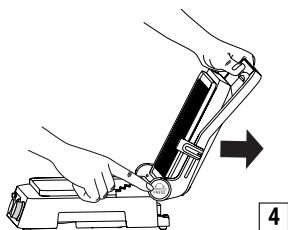


لطفاً توجه داشته باشید: قبل از استفاده، پایه، روکش و عقربه ها را با پارچه نمدار تمیز کنید تا گرد و خاک نشسته بر آن در طول حمل و نقل پاک شود. سینی های آشپزی و سینی روغن را کامل تمیز کنید. این سینی ها و سینی روغن قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

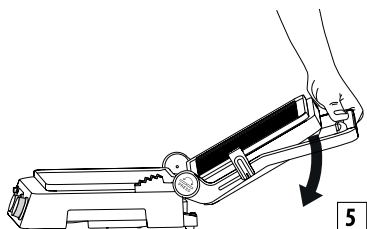


لطفاً توجه داشته باشید: اولین باری که از دستگاه استفاده می کنید، ممکن است کمی بو بدهد و یا دود کند. این امر برای همه دستگاه های دارای سطوح نجسب طبیعی و معمولی است.

کنید. دستگیره را با دست چپ نگه دارید و با دست راست دکمه آزادسازی لولا را فشار دهید (تصویر ۴ را ببینید).



دستگیره را به عقب فشار دهید تا روکش وارونه و به صورت قرار گیرد (تصویر ۵ را ببینید).

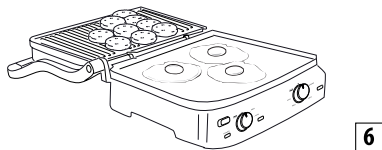


قبل از فشار دادن دکمه آزادسازی لولا، دستگیره را کمی بلند کنید تا فشار روی لوله کمر شود و عملیات آسان شود.

از این دستگاه می‌توان به عنوان گریل/باربیکی برای تهیه همبرگر، استیک، جوجه و ماهی استفاده کرد. حالت گریل/باربیکی بیشترین استفاده را دارد. سینی‌های گریل در حالت باز هستند و سطح طبخ را دو برابر می‌کنند.

می‌توانید تعداد مختلف غذا را روی سینی‌های جداگانه بدون ترکیب شدن طعم‌ها یا میزان بیشتری از یک نوع غذا را آماده کنید. از موقعیت گریل/باربیکی می‌توان برای گریل تکه‌های گوشت با ضخامت مختلف، هر کدام با سطح پخت دلخواه، استفاده کرد.

در این موقعیت، باید هنگام آشپزی، غذا را پشت و رو کنید. از این دستگاه می‌توان به عنوان سینی کلوچه‌پزی/باربیکی برای تهیه پنکیک، تخم‌مرغ، پنیر و کیک برای صبحانه استفاده کرد (تصویر ۶ را ببینید)



سطح آشپزی بزرگ امکان آماده کردن چند نوع غذای متفاوت به طور همزمان یا تهیه میزان بیشتری از یک نوع غذا را فراهم می‌کند.

⚠ نکته مهم! هنگام آشپزی مراقب باشید.

برای باز کردن دستگاه، دستگیره‌ای را بگیرید که سرد می‌ماند. قطعات آلومینیومی با ریخته‌گری فشاری بسیار داغ می‌شوند، هنگام آشپزی و دقیقاً بعد از آشپزی از دست زدن به آنها اجتناب کنید.

قبل از انجام هر گونه عملیات بر روی دستگاه، اجازه دهید حداقل به مدت ۳۰ دقیقه خنک شود.

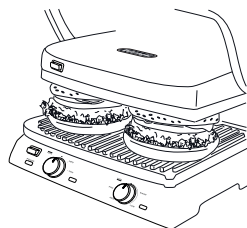
تنها زمانی طبخ کنید که سینی روغن در محل خود قرار داشته باشد. تا زمانیکه دستگاه به طور کامل خنک نشده است، سینی روغن را تخلیه نکنید. هنگام بیرون آوردن سینی روغن مراقب باشید روغن از آن بیرون نریزد.

موقعیت های آشپزی

گریل تماسی (موقعیت بسته)

- سینی فوقانی بر روی سینی تحتانی قرار می‌گیرد. این موقعیت شروع و همچنین یکی از موقعیت های آشپزی هنگام استفاده از دستگاه به عنوان گریل تماسی است. روکش به طور خودکار مطابق با ضخامت غذای داخل سینی تنظیم می‌شود. سپس غذا به طور یکنواخت در دو طرف پخته می‌شود.

گریل تماسی برای پخت همبرگر، گوشت بدون استخوان و تکه‌های نازک گوشت، سبزیجات و ساندویچ‌ها ایده‌آل است. کارکرد «تماسی» برای تهیه سریع و سالم غذا فوق‌العاده است. زمانی که از روش گریل تماسی استفاده می‌کنید، غذا به سرعت پخته می‌شود زیرا همزمان در تماس با سینی‌ها در دو طرف است (تصویر ۳ را ببینید).



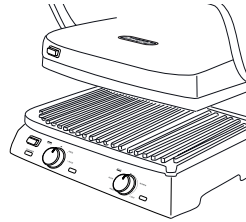
روغن غذا تخلیه و از طریق شیارهای روی سینی و سوراخ پشت در سینی روغن جمع می‌شود.

این دستگاه دارای یک دستگیره و لولایی خاص است که اجازه می‌دهد سینی فوقانی طبق ضخامت غذا تنظیم شود. اگر می‌خواهید انواع مختلفی از غذا را همزمان با استفاده از گریل تماسی طبخ کنید، غذاهای مختلف باید دارای ضخامت یکسان باشند تا امکان بسته شدن روکش به طور یکنواخت وجود داشته باشد.

گریل باز

- سینی فوقانی با سینی تحتانی هم سطح است. سینی‌های فوقانی و تحتانی هر دو در یک سطح هستند و یک سطح آشپزی بزرگ ایجاد می‌کنند. در این موقعیت، از دستگاه می‌توان در حالت باربیکی با سینی گریل یا سینی کلوچه پزی استفاده کرد. برای قرار دادن دستگاه در این حالت، ابتدا دکمه آزادسازی لولا در سمت راست را شناسایی

این موقعیت (تصویر 7 را ببینید) برای گریل کردن بدون تماس غذاهای ضخیمی مناسب است که باید به آرام و به طور یکنواخت پخته شوند.

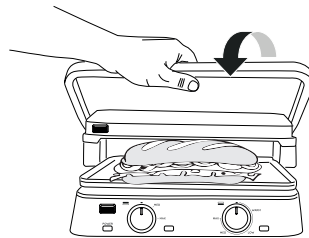


7

این موقعیت برای تهیه سبزیجات آبدار ایده آل است تا آب آن بتواند بخار شود.

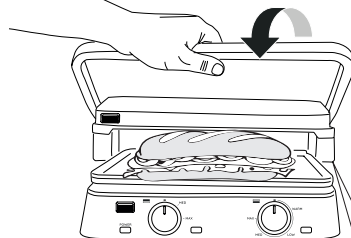
همچنین می‌توانید از این حالت سینی داغ برای تهیه ساندویچ‌های نرم و غذاهایی استفاده کنید که به فشار دادن نیازی ندارند.

- غذا را روی سینی تختانی قرار دهید.
- سینی فوقانی را نزدیک غذا بیاورید و با دسته (تصویر A) نگه دارید.

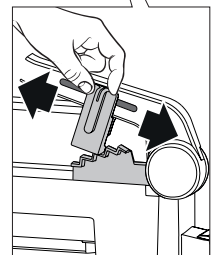


A

- با کشیدن اهرم، وسیله قفل سازی/آزادسازی سینی‌های گریل (4) را در موقعیت فر دلخواه قرار دهید.
- سینی فوقانی در محل قفل شده است. ۵ موقعیت تنظیم ارتفاع وجود دارد (تصویر B).



B



استفاده

عملیات

زمانی که دستگاه به درستی آماده شده باشد و آماده طبخ باشید، می‌توانید دمای دلخواه را برای هر سینی گریل (فوقانی و تحتانی) به طور جداگانه (با استفاده از عقربه دما ۱۰ و ۱۱) تنظیم کنید.

چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی روشن می‌شوند (۸ - ۹). با توجه به دمای تنظیم شده، چند دقیقه طول می‌کشد تا دستگاه گرم شود. زمانی که ترموستات به دمای لازم رسید، چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش می‌شوند و دستگاه آماده استفاده است. دما را می‌توان در هر زمانی در حین آشپزی، با توجه به نوع غذای در حال آماده‌سازی، تغییر داد.



لطفاً توجه داشته باشید: این دستگاه به ۲ پایه‌های جلویی قابل تنظیم (۱۶) مجهز است که تخلیه روغن به داخل سینی روغن را آسان می‌کند.

تمیزکاری و نگهداری

نگهداری کاربر

- هرگز از ابزار تمیزکاری فلزی که ممکن است بر سینی‌های نجسب خراش ایجاد کنند، استفاده نکنید. از ابزار چوبی یا پلاستیکی مقاوم در برابر گرما استفاده کنید.
- هرگز ابزار پلاستیکی را در تماس با سینی‌های داغ رها نکنید.
- بین آشپزی یک غذا و غذای بعدی، باقیمانده غذا را از طریق سوراخ تخلیه روغن خارج کنید و آنها را در سینی روغن جمع کنید، سپس با دستمال آشپزخانه تمیز کنید و عملیات آشپزی بعدی را انجام دهید.
- قبل از تمیز کردن دستگاه، همیشه بگذارید دستگاه حداقل به مدت ۳۰ دقیقه خنک شود.

تمیزکاری و مراقبت



لطفاً توجه داشته باشید: قبل از تمیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که به طور کامل سرد شده باشد.

در پایان آشپزی، عقربه را به «●» بچرخانید و دوشاخه را از پریز بکشید. بگذارید دستگاه حداقل به مدت ۳۰ دقیقه خنک شود. هر گونه باقیمانده غذا را از سینی‌ها خارج کنید. سینی روغن را تخلیه کنید. سینی روغن را می‌توان با دست یا در ماشین ظرفشویی شست. دکمه‌های آزادسازی سینی (۳) را برای بیرون آوردن سینی‌ها از دستگاه فشار دهید. قبل از دست زدن به آنها، مطمئن شوید که کاملاً خنک شده باشند. سینی‌های آشپزی را می‌توان در ماشین ظرفشویی تمیز کرد با این حال شستشوی مکرر آنها در ماشین ظرفشویی ممکن است خاصیت روکش را کاهش دهد. در نتیجه به شما توصیه می‌شود که سطح بیرونی سینی آشپزی را با اسفنج یا پارچه ای نرم و نم‌دار شده با آب و شوینده ملایم تمیز کنید. از ابزار فلزی برای تمیز کردن سینی‌ها استفاده نکنید.

مشخصات فنی

ولتاژ برق ۲۲۰-۲۴۰ ولت / ۵۰-۶۰هرتز

۲۰۰۰W

برق ولتاژ برق
برق ورودی

نکات	دقیقه	عقربه‌ی دما		سینی‌ها		حالت	سطح پخت	تعداد تکه	ضخامت (سانتی‌متر)	گوشت گاو
		تحتانی (۱۱)	فوقانی (۱۰)	فوقانی	تحتانی					
به خوبی به غذا روغن بزنید	۲-۳	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	مغز پخت	۲	۱-۰٫۵	استیک
به خوبی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۵-۶	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گریل باز	مغز پخت	۴	۱-۰٫۵	استیک
به خوبی به غذا روغن بزنید	۴-۵	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	نیم خام	۴	۴-۳	فیله
به خوبی به غذا روغن بزنید	۷-۸	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	نیم پز	۴	۴-۳	فیله
به خوبی به غذا روغن بزنید	۱۰-۱۱	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	مغز پخت	۴	۴-۳	فیله
به خوبی به غذا روغن بزنید	۴-۵	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	نیم پز	۲	۳-۲	استیک دنده
به خوبی به غذا روغن بزنید	۷-۸	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	مغز پخت	۲	۳-۲	استیک دنده
به خوبی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۱۰-۱۲	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گریل باز	نیم پز	۴	۳-۲	استیک دنده
به خوبی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۱۴-۱۶	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گریل باز	مغز پخت	۴	۳-۲	استیک دنده
به خوبی به غذا روغن بزنید	۸-۱۰	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	مغز پخت	۶	۳-۲	همبرگر
به خوبی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۱۳-۱۵	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	مغز پخت	۶		کباب

نکات	دقیقه	عقریه دما		سینی‌ها		حالت	سطح پخت	تعداد تکه	ضخامت (سانتی‌متر)	گوشت بره
		تحتانی (۱۱)	فوقانی (۱۰)	فوقانی	تحتانی					
به خوبی به غذا روغن	۱۰-۱۲	حداکثر	حداکثر	کلوچه پزی	گریل	گر یل تماسی	نیم پز	۶	۳-۱۰۵	کتلت
بزیند، در میانه آشپزی، کتلت‌ها را پشت و رو کنید	۱۲-۱۴	حداکثر	حداکثر	کلوچه پزی	گریل	گر یل تماسی	مغز پخت	۶	۳-۱۰۵	کتلت

مرغ و بوقلمون	ضخامت (سانتی‌متر)	تعداد تکه	حالت	سینی‌ها		عقریه دما		نکات
				تحتانی	فوقانی	فوقانی (۱۰)	تحتانی (۱۱)	
سینه	> ۱	۴	گریل تماسی	گریل	کلوچه پزی	حداکثر	حداکثر	به خوبی به غذا روغن بزیند
ران		۳	گریل تماسی	گریل	کلوچه پزی	متوسط	متوسط	یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید
بال		۶	گریل تماسی	گریل	کلوچه پزی	متوسط	متوسط	یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید
همبرگر	۲-۱۰۵	۴	گریل تماسی	گریل	کلوچه پزی	حداکثر	حداکثر	
همبرگر	۲-۱۰۵	۸	گریل باز	گریل	کلوچه پزی	حداکثر	حداکثر	در میانه طبخ، پشت و رو کنید
کباب		۶	گریل تماسی	گریل	کلوچه پزی	حداکثر	حداکثر	یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید
سو سیس / کالیاس گاو		۶	گریل تماسی	گریل	کلوچه پزی	حداکثر	حداکثر	
مرغ گریل شده صاف		۱	گریل تماسی	گریل	کلوچه پزی	متوسط	متوسط	یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید

نکات	دقیقه	عقربه‌ی دما		سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	نان
		تحتانی (۱۱)	فوقانی (۱۰)	فوقانی	تحتانی			
سینی فوقانی را به گونه‌ای قرار دهید که بدون خرد کردن نان با آن تماس داشته باشد	۵ - ۳	حداکثر	حداکثر	گریل	کلوچه پزی	گریل فر	۲	تُست/ ساندویچ
	۳ - ۲	حداکثر	حداکثر	کلوچه پزی	گریل	گر یل تماسی	۲	رول
در میانه طبخ، پشت و رو کنید	۵ - ۴	حداکثر	حداکثر	گریل	کلوچه پزی	گریل باز	۴	تکه نان

نکات	دقیقه	عقربه‌ی دما		سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	سبزیجات
		تحتانی (۱۱)	فوقانی (۱۰)	فوقانی	تحتانی			
به خوبی به غذا روغن بزنید	۶ - ۴	حداکثر	حداکثر	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۱	بادمجان تکه شده
به خوبی به غذا روغن بزنید	۸ - ۶	حداکثر	حداکثر	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۲	کدوسبز تکه شده
به خوبی به غذا روغن بزنید	۱۰ - ۸	حداکثر	حداکثر	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۲	فلفل شیرین چهار قاچ شده
به خوبی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۷ - ۵	حداکثر	حداکثر	گریل	کلوچه پزی	گریل باز	۱	گوجه قاچ شده
به خوبی به غذا روغن بزنید، اغلب با یک کاردک هم بزنید	۷ - ۵	حداکثر	حداکثر	گریل	کلوچه پزی	گریل تماسی	۲	پیاز قاچ شده

نکات	دقیقه	عقربه‌ی دما		سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	مقدار	ماه‌ی
		تحتانی (۱۱)	فوقانی (۱۰)	فوقانی	تحتانی				
به خوی به غذا روغن بزیند	۸ - ۱۰	متوسط	متوسط	کلو چه پزی	گریل	گریل تماسی	۱	۲۵۰ گرم	کامل
به غذا روغن بزیند، سینی فوقانی را به گونه‌ای قرار دهید که بدون تماس با غذا، در نزدیکی آن قرار گیرد.	۲۵ - ۳۰	حداکثر	حداکثر	گریل	کلو چه پزی	گریل فر	۱	۵۰۰ گرم	فیله
به خوی به غذا روغن بزیند	۸ - ۱۰	متوسط	متوسط	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	۴	۴۵۰ گرم	تکه
به خوی به غذا روغن بزیند؛ دو تا سه بار پشت و رو کنید	۱۰ - ۱۲	حداکثر	حداکثر	کلو چه پزی	گریل	گریل باز	۶	۵۰۰ گرم	کباب
به خوی به غذا روغن بزیند	۱۰ - ۱۲	متوسط	متوسط	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	۲-۱	۴۰۰ گرم	اسکوئید
به خوی به غذا روغن بزیند	۴ - ۶	متوسط	متوسط	کلو چه پزی	گریل	گر یل تماسی	۱۲-۱۰	۴۰۰ گرم	میگو

نکات	دقیقه	عقربه‌ی دما		سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	دسر‌ها
		تحتانی (۱۱)	فوقانی (۱۰)	فوقانی	تحتانی			
به سینی‌ها کره بزیند، در میانه طبخ، پشت و رو کنید	۴ - ۵	متوسط	متوسط	گریل	کلو چه پزی	گریل باز	۴	پنکیک
به سینی‌ها کره بزیند	۵ - ۶	متوسط	متوسط	کلوچه پزی	گریل	گر یل تماسی	۴	آناناس قاج شده

خاگینه و تُست**ترکیبات:****سالاد گوشت، شاپانک و گوجه گیلای****ترکیبات:**

- ۲ تکه گوشت گوساله
- شاپانک ۱۰۰ گرم
- گوجه گیلای ۱۰-۱۲
- تکه‌های پنیر گران ۱۰۰ گرم
- نمک به میزان دلخواه
- روغن زیتون به میزان دلخواه

- تخم مرغ ۲
- شیر ۱ قاشق دسرخوری
- نمک و فلفل به میزان دلخواه
- نان برای تُست کردن ۲ تکه

آماده‌سازی:

تخم مرغ‌ها را با شیر و نمک هم بزنید تا بافتی سبک و کف‌دار پیدا کند. یک سینی کلوچه‌پزی را در محفظه تحتانی و سینی گریل را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل باز قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MAX و عقربه‌ی فوقانی را در MAX قرار دهید. دکه‌ی شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، ترکیب تخم مرغ را در گوشه سینی بریزید و به مدت ۲-۳ دقیقه بپزید، با خوی آن را با کاردک چوبی هم بزنید تا یک‌نواخت پخته شود. هم‌زمان، در سینی صاف دیگر، نان را ۳-۴ دقیقه تُست کنید در میانه طبخ پشت و رو کنید. غذا را در ظرف قرار دهید و سرو کنید.

کروتان و کرم بادمجان**ترکیبات:**

- بادمجان ۱
- پنیر ریکوتا ۱۰۰ گرم
- پودر سیر به میزان دلخواه
- جعفری به میزان دلخواه
- روغن زیتون ۴ قاشق دسرخوری
- نمک به میزان دلخواه
- فلفل به میزان دلخواه
- باکت ۱

استیک دنده با طعم قهوه**ترکیبات:**

- استیک دنده (۲ هر کدام ۲۵۰ گرم)
- روغن زیتون

برای مخلوط قهوه:

- دانه‌های زیره‌ی سبز ۲ قاشق چایخوری
- دانه‌های قهوه ۲ قاشق چایخوری
- فلفل قرمز شربین ۱ قاشق دسرخوری
- پاپریکا ۱ قاشق چایخوری
- نمک دانه درشت ۱ قاشق چایخوری
- فلفل ۱ قاشق چایخوری

آماده‌سازی:

بادمجان را بشوید، پوست آن را بگیرید و به تکه‌های ضخیم خرد کنید.

یک سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوچه‌پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MAX و عقربه‌ی فوقانی را در MAX قرار دهید. دکه‌ی شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، بادمجان‌ها را در گریل تحتانی قرار دهید و به مدت ۸-۱۰ دقیقه بپزید تا نرم شود. تکه‌های بادمجان را درشت برش دهید و با ریکوتا، سیر، جعفری خرد شده، کمی نمک، کمی فلفل و روغن در مخلوط‌کن قرار دهید. هم بزنید تا مخلوطی نرم و یکدست تهیه شود. نان را تکه تکه کنید و به آن روغن زیتون بزنید، سپس در دمای MAX در سینی در حالت گریل تماسی به مدت ۲-۱ دقیقه طبخ دهید تا به میزان دلخواه قهوه‌ای ای شوند. کرم بادمجان را بر روی نان توست شده پهن کنید، به آن دو قاشق دسرخوری روغن زیتون بزنید و میل نمایید.

سالاد شاپانک و گوجه گیلای را آماده کنید؛ شاپانک را بشوید و بر روی پارچه‌ای تمیز قرار دهید تا خشک شود و گوجه‌های گیلای را چهار قاچ کنید. یک سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوچه‌پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید.

عقربه‌ی دمای تحتانی را در MAX و عقربه‌ی فوقانی را در MAX قرار دهید. دکه‌ی شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، تکه‌های گوشت روغن زده شده از قبل را در سینی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۲-۳ به میزان دلخواه بپزید. گوشت را به طور نواری برش دهید و آنها را بر روی شاپانک و گوجه گیلای بچینید، به میزان دلخواه نمک بزنید و تکه‌های پنیر گران را اضافه کنید. برای مزه دار کردن آن، کمی روغن به آن بزنید.

استیک دنده با طعم قهوه**ترکیبات:**

- استیک دنده (۲ هر کدام ۲۵۰ گرم)
- روغن زیتون

برای مخلوط قهوه:

- دانه‌های زیره‌ی سبز ۲ قاشق چایخوری
- دانه‌های قهوه ۲ قاشق چایخوری
- فلفل قرمز شربین ۱ قاشق دسرخوری
- پاپریکا ۱ قاشق چایخوری
- نمک دانه درشت ۱ قاشق چایخوری
- فلفل ۱ قاشق چایخوری

آماده‌سازی:

مخلوط قهوه را تهیه کنید: دانه‌های زیره‌ی سبز و قهوه را در غذاساز قرار دهید و پودر کنید (زیاد نرم نشود). پودر را داخل کاسه بریزید و سایر مواد را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. کمی به گوشت روغن و ادویه بزنید، روی آن را ببوشانید و به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق رها کنید. سینی گریا را در قسمت تحتانی و سینی کلوچه‌پزی را در قسمت فوقانی قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MAX و عقربه‌ی فوقانی را در MAX قرار دهید. دکه‌ی شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، گوشت را

روی سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۸-۶ به میزان دلخواه بپزید. داغ میل نمایید.

همبرگر یا نان چاودار تست شده

ترکیبات:

- نان چاودار ۸ تکه
- گوشت چرخ شده گوساله با کیفیت ۵۰۰ گرم
- ایمنتال خرد شده ۱۰۰ گرم
- روغن زیتون ۲ قاشق دسرخوری
- پیاز خرد شده ۲
- کره در دمای اتاق به میزان لازم
- سس وستر ۲ قاشق چایخوری
- نمک به میزان دلخواه
- فلفل به میزان دلخواه
- شکر نصف قاشق چایخوری

فیله گوساله با سس قارچ

ترکیبات:

- فیله گوساله ۴
- نمک به میزان دلخواه
- دانه فلفل سیاه برای آسیاب کردن به میزان دلخواه
- حبه سیر ۲
- خردل دیژون ۲ قاشق دسرخوری
- کره ۶۰ گرم
- روغن زیتون به میزان دلخواه

آماده سازی:

همبرگرها را آماده کنید: گوشت چرخ شده، سس وستر، نمک و فلفل را در کاسه‌ای کاملاً مخلوط کنید. با دست، ۴ همبرگر با ضخامت ۲ سانتی‌متر درست کنید. دستگاه را در حالت گریل باز قرار دهید و سینی کلوجه پزی را در محفظه تحتانی و سینی گریل را بالا قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MAX و عقربه فوقانی را در MAX قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، پیازهای خرد شده با چاشنی روغن زیتون و شکر را در سینی تحتانی قرار دهید و ضمن اینکه با کاردک خوب هم می‌زنید تا یکدست پخته و ترد شوند، حدود ۶-۵ دقیقه بپزید. همزمان، در سینی دیگر، همبرگرها را به مدت ۱۲ دقیقه طبخ کنید، البته پس از ۶-۵ دقیقه آنها را برگردانید (زمان پخت با توجه به ضخامت همبرگر متفاوت است). به محض اینکه پیازها پخته شدند، آنها را از سینی بیرون بیاورید و فقط یک طرف تکه‌های نان کره مالی شده را به مدت ۱-۲ دقیقه تست کنید. تکه‌های نان، با طرف تست شده رو به بالا، را روی تخته گوشت قرار دهید و پیازها را روی آن‌ها پاشید، همبرگرها را اضافه کنید و با پنیر بپوشانید. ساندویچ‌ها را با تکه‌های نان، طرف تست شده رو به پایین، ببندید. منتظر بمانید تا سینی دوباره داغ شوند، سپس ساندویچ‌ها را وارد کنید و به خوبی با سینی فوقانی خوب فشار دهید. به مدت ۲-۳ دقیقه به میزان دلخواه بپزید.

مواد لازم برای سس قارچ:

- کره ۳۰ گرم
- گورگونزولا ۱ قاشق دسرخوری
- موسیر ۲
- قارچ ۲۰۰ گرم
- خامه ۲۰۰ گرم
- آبلیمو به میزان دلخواه
- جعفری به میزان دلخواه

آماده سازی:

گوشت را با نمک و فلفل طعم دار کنید و به مدت یک ساعت در دمای اتاق رها کنید. سس قارچ را تهیه کنید: کره را در ماهیتابه آب کنید، تکه‌های موسیر را اضافه کنید و به مدت ۲-۳ دقیقه طبخ کنید. قارچ را اضافه کنید و ۵ دقیقه دیگر طبخ کنید. یک لیوان آب اضافه کنید و حدود یک دقیقه دیگر طبخ کنید. کره، مایع، آبلیمو، جعفری و گورگونزولا را اضافه کنید و به دمای جوش برسانید. تا زمانی که سس غلیظ شود طبخ کنید، نمک و فلفل را تنظیم کنید و کنار بگذارید. همزمان، چاشنی را آماده کنید تا هنگام طبخ به فیله بزنید: در یک ماهیتابه کوچک، کره را آب کنید و خردل و سیر اضافه کنید. برای روی شعله کم طبخ کنید تا کره آب شود. آن را گرم نگه دارید. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوجه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MAX و عقربه فوقانی را در MAX قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا دستگاه گرم شود. چاشنی را با برس به دو طرف فیله بزنید سپس زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، آنها را در سینی تحتانی قرار دهید و گریل را ببندید. به دلخواه و با توجه به ضخامت فیله‌ها، به مدت ۶-۸ دقیقه طبخ کنید. زمانی که پخته شد، فیله‌ها را بیرون بیاورید و با سس قارچی که قبلاً تهیه کردید، میل کنید.

کنتلت بره با سرکه بلسان و رزماری

ترکیبات:

- کنتلت بره ۶
- رزماری خرد شده ۱۰ گرم
- سیر خرد شده ۱۰ گرم
- سرکه بلسان ۱۰۰ میلی لیتر
- شکر ۱۵ گرم
- نمک به میزان دلخواه
- فلفل به میزان دلخواه

آماده سازی:

همه مواد را به خوبی در ظرفی بزرگ مخلوط کنید، گوشت بره را بپوشانید و به مدت حداقل ۲-۱ در یخچال بگذارید تا طعمدار شود. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوچه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقریه دمای تحتانی را در MAX و عقریه فوقانی را در MAX قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، کنتلت‌ها را در سینی تحتانی قرار دهید. به مدت ۱۱-۱۲ دقیقه به دلخواه و با توجه به ضخامت کنتلت‌ها بپزید (توصیه می‌شود در میانه آشپزی آنها را برگردانید زیرا استخوان باعث می‌شود سینی فوقانی با گوشت در بالا تماس نداشته باشد). همزمان، چاشنی داخل ماهیتابه را گرم کنید و به عنوان سس بر روی کنتلت بره گریل شده سرو کنید.

کیاب جوجه با کرم عسل و لیمو

ترکیبات:

- سینه مرغ ۵۰۰ گرم

مواد چاشنی:

- فلفل تند ۱ قاشق چایخوری
- گشنیز ۱ قاشق چایخوری
- روغن زیتون ۱۰ سانتی لیتر
- تره پیاز ۲
- حبه سیر ۳
- زنجبیل رنده شده ۱ قاشق دسرخوری
- شکر ۱ قاشق دسرخوری
- آب لیمو ترش ۱ قاشق دسرخوری
- نمک دانه درشت ۱ قاشق دسرخوری
- فلفل به میزان دلخواه

مواد لازم برای کرم عسل و لیمو:

- خامه آشپزی ۵ سانتی لیتر
- پوست لیموی رنده شده ۲/۸ قاشق چایخوری
- آب لیمو ترش ۱ قاشق دسرخوری
- روغن زیتون ۱ قاشق دسرخوری
- عسل ۱ قاشق دسرخوری
- نمک به میزان دلخواه

آماده سازی:

چاشنی را آماده کنید: همه موارد را در غذاساز قرار دهید و هم بزنید تا ترکیبی یکدست حاصل شود. مرغ‌ها تکه شده به قطعه‌های مربعی ۲ سانتی‌متری را در بشقابی گود قرار دهید، چاشنی را اضافه کنید و تمام مرغ را به صورت یکنواخت با آن بپوشانید. روی مرغ را با روکش پلاستیکی بپوشانید تا به مدت ۱-۲ ساعت مزه دار شود. با ترکیب همه مواد در یک کاسه، کرم را آماده کنید، با روکش پلاستیکی شفاف آن را بپوشانید و در یخچال قرار دهید. تکه های مرغ را به سبک بزنید. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوچه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، کیاب‌ها را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۱۱-۱۲ به میزان دلخواه بپزید، و در حین پخت یک پا دو بار آنها را برگردانید. به صورت داغ و همراه با کرم لیمو و عسل میل کنید.

ران مرغ به سبک پرونس

ترکیبات:

- ران مرغ ۳ (۵۵۰ گرم)

مواد چاشنی:

- روغن زیتون ۴ قاشق دسرخوری
- خردل با دانه ۳ قاشق دسرخوری
- سرکه ۳ قاشق دسرخوری
- ادویه پرونس ۲ قاشق دسرخوری
- سیر خرد شده ۲ حبه
- نمک دانه درشت ۲ قاشق چایخوری
- فلفل هندی ۱ قاشق چایخوری

آماده سازی:

با ترکیب همه مواد در یک کاسه، چاشنی را آماده کنید. با چاقوی تیز، در بخش‌های پرگوشت ران مرغ برش‌هایی ایجاد کنید تا کمی باز شوند. ران‌ها را با چاشنی در کاسه‌ای قرار دهید و بچرخانید تا دو طرف آنها به خوبی پوشانده شود؛ به مدت ۲-۳ ساعت بگذارید تا مزه دار شوند. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوچه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقریه دمای تحتانی را در MED و عقریه فوقانی را در MED قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، ران های مرغ را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۲۰-۲۵ به میزان دلخواه بپزید، و در حین پخت ۲-۳ بار آنها را برگردانید. زمانی که پخته شدند، در بشقاب بکشید و میل کنید.

میگوی گریل شده

ترکیبات:

- میگو ۲۰/۱۶

مواد چاشنی:

- جعفری به میزان دلخواه
- لیمو ۲
- نمک به میزان دلخواه
- فلفل به میزان دلخواه
- حبه سیر ۲

آماده‌سازی:

چاشنی را آماده کنید: سیر و جعفری را خوب خرد کنید، آب لیمو و نمک را اضافه کنید و کمی فلفل به آن بپاشید. میگوها را بشویید، خوب خشک کنید و بگذارید حداقل نیم ساعت مرزه دار شود. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوجه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MED و عقربه فوقانی را در MED قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، میگوهای صاف شده را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۶-۴ بپزید. برای سرو کردن، آنها را با تکه‌های لیمو و سالاد سبز در بشقاب تزیین کنید.

سالمون گریل شده با سس ماست

ترکیبات:

- فیله سالمون ۵۰۰ گرم
- روغن زیتون به میزان دلخواه

مواد لازم برای تهیه سس:

- ماست یونانی ۲۵۰ گرم
- حبه سیر ۱
- نمک ۱ قاشق چایخوری
- شکر ۱ یک سر انگشت
- پیازچه ۲۰ گرم
- جعفری ۲۰ گرم
- فلفل سفید به میزان دلخواه

آماده‌سازی:

سس را آماده کنید: جعفری و پیازچه را بشویید و کامل خشک کنید، سیر را جداگانه خرد کنید.

ماست را در یک کاسه بریزید و ادویه، سیر، نمک، شکر و فلفل را اضافه کنید و خوب هم بزنید تا کرمی یکدست حاصل شود. آن را حداقل به مدت ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید. سینی کلوجه پزی را در محفظه تحتانی و سینی گریل را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MAX و عقربه فوقانی را در MAX قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا

گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، فیله روغن زده شده از قبل را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را در حالت گریل فر (تا حد امکان نزدیک به غذا بدون تماس با آن) ببندید و به مدت ۲۵-۳۰ دقیقه بپزید (برای کسب بهترین نتیجه، در میانه آمیزی سالمون را ۱۸۰° به پشت به سمت سینی نزدیک به غذا بچرخانید). زمانی که سالمون ها پخته شدند، در بشقاب بکشید و با سس ماست میل کنید.

اسکویتید گریل شده

ترکیبات:

- اسکویتید ۴۰۰ گرم
- لیمو ۱
- جعفری ۱ شاخه
- روغن زیتون به میزان دلخواه
- پونه کوهی به میزان دلخواه
- نمک به میزان دلخواه
- پودر فلفل قرمز به میزان دلخواه

آماده‌سازی:

اسکویتید را با بیرون آوردن روده‌ها، سر و استخوان آماده کنید و سپس به طور کامل آبکشی کنید. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوجه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MED و عقربه فوقانی را در MED قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، اسکویتید از قبل روغن زده شده را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۱۰-۱۲ بپزید. در یک کاسه، چاشنی را با مخلوط کردن روغن با جعفری خرد شده، آب لیمو، یک سر انگشت پونه کوهی، یک سر انگشت نمک و یک سر انگشت فلفل قرمز آماده کنید. زمانی که اسکویتید پخته شد، از سینی گریل خارج کنید و با سس طعم‌دار کنید. غذا را در ظرف قرار دهید و سرو کنید.

پنکیک موز

ترکیبات:

- موز ۱
- تخم مرغ ۲ (۱ کامل + ۱ سفیده)
- شیر ۱۵۰ میلی لیتر
- آرد ساده ۱۰۰ گرم
- کره ۷۰ گرم
- نمک به میزان دلخواه
- شکر ۱ قاشق دسرخوری
- بیکنینگ پودر ۱۶ گرم

آماده‌سازی:

پوست موز را بگیرد و به خوبی با چنگال له کنید. تخم مرغ کامل را با شکر در یک کاسه بزنند و ضمن هم زدن، شیر را به آرامی اضافه کنید. ۵۰ گرم کره آب شده را اضافه کنید، سپس آرد الک شده را با بیکنینگ پودر و یک سر انگشت نمک، هر بار مقداری کم اضافه کنید و سپس

موز له شده را اضافه کنید. همه مواد را خوب مخلوط کنید و سپس مخلوط را به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. همزمان، سفیده تخم مرغ را بزنیید تا سفت شود. مخلوط را از یخچال بیرون بیاورید و در سفیده تخم مرغ زده شده با حرکت ظریف از پایین به بالا مخلوط کنید. سینی کلوچه پزی را در محفظه تحتانی و سینی گریل را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل باز قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MED و عقربه فوقانی را در MED قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، سینی‌ها را با کمی کره چرب کنید و ۲-۱ قاشق سرخوری از مخلوط پنکیک را در سینی بریزید و خیلی سریع در سطح آن پخش کنید تا دایره‌ای شکل شود. ۲ دقیقه بگذارید تا پخته شود و در تمام سطح پنکیک حباب ببینید، سپس آنها را برگردانید و طرف دیگر را حدود ۲ دقیقه بپزید. پنکیک را می‌توان به روش‌های متعددی سرو کرد: خامه شکلاتی، شربت افرا، بیل بری تازه، تکه‌های شکلات، عسل، خامه زده شده و شکر شیرینی پزی.

آناناس گریل شده با بستنی

ترکیبات:

- آناناس ۱
- عسل به میزان لازم
- شکر نیشکر به میزان لازم
- نعنای تازه به میزان لازم
- شکر شیرینی پزی به میزان لازم
- بستنی وانیلی به میزان لازم

آماده‌سازی:

آناناس را بردارید، برگ‌های آن را جدا کنید و پوست آن را بگیریید. آن را به تکه‌هایی با ضخامت ۱-۲ سانتی‌متر برش دهید و بر روی هر تکه در دو طرف شکر نیشکر بپاشید. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوچه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در MED و عقربه فوقانی را در MED قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که چراغ‌های سینی‌های فوقانی و تحتانی خاموش شدند، با برس به دو طرف آناناس عسل بزنیید و بر روی گریل قرار دهید. گریل را ببندید و به مدت ۵-۶ بپزید. زمانی که پخته شد، تکه‌ها را بر روی بشقاب قرار دهید، آن را با برگ نعناع تازه تزئین کنید، بر روی آن شکر شیرینی پزی بپاشید و با توپ‌های بستنی میل کنید.