



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، دستگاه را خاموش کنید 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

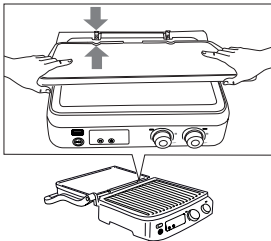
نبايد دستگاه را همراه با زباله های خانگی دفع کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.



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

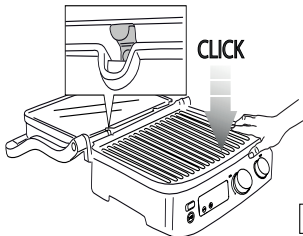
وارد کردن سینی های آشپزی

- 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 فوقانی یا تحتانی 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 نگهدارنده 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 ON.**

۸. **دکمه شروع/توقف.**

۹. **دکمه زمان «+»:** برای تنظیم زمان پخت (افزایش).

۱۰. **دکمه زمان «-»:** برای تنظیم زمان پخت (کاهش).

۱۱. **عقربه ی دما سینی تحتانی:** برای تنظیم دما از ۶۰°C به ۲۳۰°C، یا خاموش کردن سینی تحتانی.

۱۲. **عقربه ی دما سینی فوقانی:** برای تنظیم دما از ۶۰°C به ۲۳۰°C، یا خاموش کردن سینی فوقانی.

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.

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

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

۱۳c. **سینی وافل فوقانی:** برای تهیه انواع وافل (فقط مدل CGH۹۲۳D).

۱۳d. **سینی وافل تحتانی:** برای تهیه انواع وافل (فقط مدل CGH۹۲۳D).

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

۱۵. **پیمانه وافل (فقط مدل CGH۹۲۳D).**

۱۶. **پایه های جلویی قابل تنظیم**

استفاده از دستگاه برای اولین بار

همه بسته بندی ها و برچسب 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.



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.

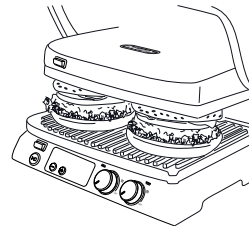
تنها زمانی طبخ کنید که سینی روغن در محل خود قرار داشته باشد. تا زمانیکه دستگاه به طور کامل خنک نشده است، سینی روغن را تخلیه نکنید. هنگام بیرون آوردن سینی روغن مراقب باشید روغن از آن بیرون نریزد.

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).



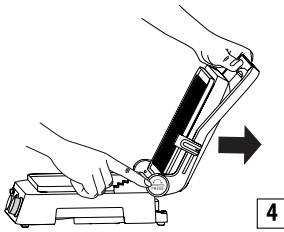
3

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.

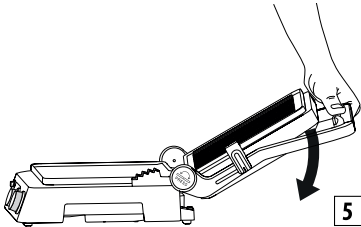
گریل باز

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 باربیکو با سینی گریل یا سینی کلچه‌پزی استفاده کرد. برای قرار دادن دستگاه در این حالت، ابتدا دکمه آزادسازی لولا در سمت راست را شناسایی کنید. دستگیره را با دست چپ نگه دارید و با دست راست دکمه آزادسازی لولا را فشار دهید (تصویر ۴ را ببینید).



4

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



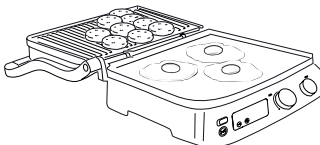
5

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

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

می‌توانید تعداد مختلفی غذا را روی سینی‌های جداگانه بدون ترکیب شدن طعم‌ها یا میزان بیشتری از یک نوع غذا را آماده کنید. از موقعیت گریل/باربیکو 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 کلچه‌پزی/باربیکو برای تهیه پنکیک، تخم‌مرغ، پنیر و کیک برای صبحانه استفاده کرد (تصویر ۶ را ببینید)



6

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

گریل فر

این موقعیت (تصویر ۷ را ببینید) برای گریل کردن بدون تماس غذاهای ضخیمی مناسب است که باید به آرام و به طور یکنواخت پخته شوند.

استفاده

عملیات

زمانی که دستگاه به درستی آماده شده باشد و آماده طبخ باشید، می‌توانید دمای بین ۶۰ °C تا ۲۳۰ °C را برای هر سینی گریل (فوقانی و تحتانی) به طور جداگانه (با استفاده از عقربه دما ۱۱ و ۱۲) تنظیم کنید.

دکمه شروع/توقف را فشار دهید و چراغ ON روشن می‌شود. با توجه به دمای تنظیم شده، چند دقیقه طول می‌کشد تا دستگاه گرم شود. زمانی که ترموستات به دمای لازم رسید، دستگاه صدای بوق می‌دهد و آماده استفاده است. «READY» روی نمایشگر ظاهر می‌شود. 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.

کارکرد زمان‌سنج

زمانی که «READY» در نمایشگر ظاهر شد، موقعیت آشپزی را انتخاب کنید (بخش «موقعیت آشپزی» را ببینید)، سپس غذا را روی سینی‌ها قرار دهید. زمان پخت را می‌توان با فشار دادن دکمه‌های زمان‌سنج (۹ و ۱۰) انتخاب کرد؛ در پایان زمان پخت، «END» نشان داده می‌شود؛ دستگاه روشن باقی می‌ماند. زمانی که غذا پخته شد، با فشار دادن دکمه شروع/توقف (۸) یا چرخاندن عقربه‌های دما (۱۱ و ۱۲) به موقعیت خاموش، دستگاه را خاموش کنید.



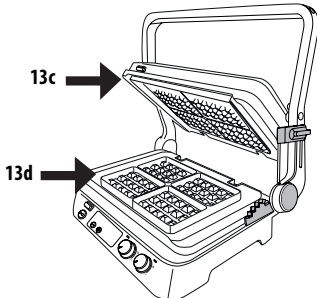
لطفاً توجه داشته باشید: دستگاه پس از ۹۰ دقیقه کارکرد، به طور خودکار خاموش می‌شود.

انتخاب مقیاس دما

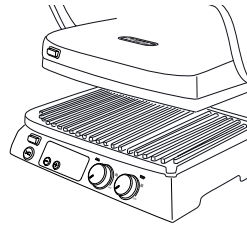
دما را می‌توان به °C یا °F نشان داد. برای تغییر واحد سنجش دما، دکمه «+» و «-» (۹ - ۱۰) را با هم چند ثانیه فشار دهید.

حالت وافل (فقط برای مدل CGH۹۲۲D)

سینی‌های وافل (۱۳d/۱۳c) را طبق تصویر ۱ وارد کنید. لطفاً توجه داشته باشید در این صورت سینی‌ها قابل جابجایی با هم نیستند و موقعیت هر سینی باید طبق تصویر ۸ باشد.



8

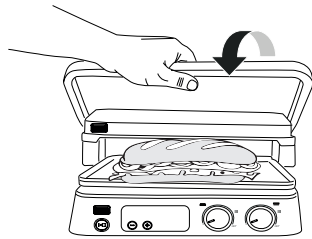


7

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

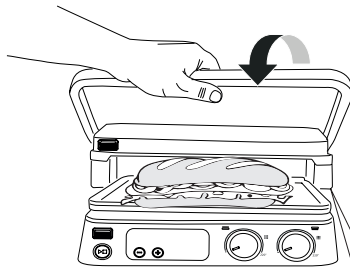
همچنین می‌توانید از این حالت سینی داغ برای تهیه ساندویچ‌های نرم و غذاهایی استفاده کنید که به فشار دادن نیازی ندارند.

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

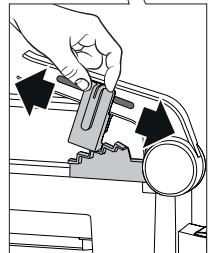


A

- با کشیدن اهرم، وسیله قفل‌سازی/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



تمیزکاری و مراقبت



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

در پایان آشپزی، دستگاه را خاموش کنید 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. دکه‌های 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	و ۲۳۰-۲۴۰ ولت / ۵۰-۶۰ هرتز
و ق‌بررودی	2000W
	و افا۱600W

- عقربه‌ی دمای تحتانی را در ۱۹۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۰۰ °C قرار دهید و دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
- دستگاه شروع به گرم شدن می‌کند. زمانی که ترموستات به دمای لازم رسید، دستگاه صدای بوق می‌دهد و آماده استفاده است. «READY» روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- سینی‌ها را کمی با کره ذوب شده، چرب کنید.
- **یک پیمانه وافل را برای تمامی قالب‌های وافل اضافه کنید.**
- خمیر را به آرامی پهن کنید و دستگاه را ببندید.
- طبق زمان ذکر شده در دستور پخت، آشپزی کنید.
- اگر زمان‌سنج را تنظیم می‌کنید، در پایان چرخه آشپزی سه بار بوق زده می‌شود، زمان‌سنج محو می‌شود و «END» در نمایشگر ظاهر می‌شود. برای طبخ وافل بیشتر، فقط کافی است به سینی وافل تحتانی خمیر اضافه کنید و مراحل بالا را انجام دهید. در پایان آخرین وافل، دکه «شروع/توقف» را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.

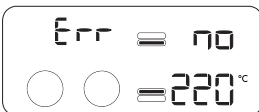
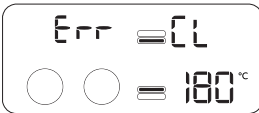
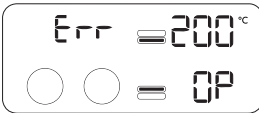


تذکره مهم! هنگام بیرون آوردن وافل از سینی وافل، از ابزار فلزی استفاده نکنید زیرا ممکن است بر روی سطح نجسب خراش ایجاد کنند.

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.

پيام خطا در نمايشگر	شرح	مشكل	راه حل
	دمای سینی آشپزی افزایش نمی‌یابد.	کنترل الکترونیکی شناسایی کرده است که یکی از سینی‌های آشپزی به دمای هدف نرسیده است. سینی گریل به درستی در دستگاه وارد نشده است. ممکن است المنت گرمایشی درون سینی گریل آسیب دیده باشد. ممکن است اتصال المنت گرمایشی آسیب دیده باشد. ممکن است کنترل الکترونیکی آسیب دیده باشد.	دوشاخه را از پریز بکشید. مطمئن شوید که سینی گریل به درستی در محفظه دستگاه وارد شده است. اگر به این روش مشکل حل نشد، احتمالاً دستگاه دچار نقص شده است. با مرکز خدمات مشتریان «دلونگی» (De'Longhi) تماس بگیرید و نوع خطا را گزارش کنید.
	نقص میله مدرج دما.	کنترل الکترونیکی نقص میله مدرج دما را شناسایی کرده است.	دوشاخه را از پریز بکشید. میله مدرج دما باید تعویض شود. با مرکز خدمات مشتریان «دلونگی» (De'Longhi) تماس بگیرید و نوع خطا را گزارش کنید.
	نقص میله مدرج دما.	کنترل الکترونیکی نقص میله مدرج دما را شناسایی کرده است.	دوشاخه را از پریز بکشید. میله مدرج دما باید تعویض شود. با مرکز خدمات مشتریان «دلونگی» (De'Longhi) تماس بگیرید و نوع خطا را گزارش کنید.
		دستگاه روشن نمی‌شود.	بررسی کنید که دوشاخه دستگاه به درستی به پریز وصل شده باشد. دستگاه را به پریز دیگری وصل کنید. فیوز برق را بررسی کنید. اگر به این روش مشکل حل نشد، احتمالاً دستگاه دچار نقص شده است. با مرکز خدمات مشتریان «دلونگی» (De'Longhi) تماس بگیرید.

هر دو گردونه دما در موقعیت ۰ قرار دارند و نمایشگر فوقانی و تحتانی OFF را نشان می‌دهد. گردونه دما را به دمای دلخواه بچرخانید و سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید.	بعد از فشار دادن دکمه شروع/توقف، دستگاه روشن نمی‌شود.		
--	---	--	--

جدول پخت

نکات	دقیقه	C°	سینی‌ها		حالت	سطح پخت	تعداد تکه	ضخامت (سانتی‌متر)	گوشت گاو
			فوقانی	تحتانی					
به خوی به غذا روغن بزنید	۲ - ۳	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	مغز پخت	۲	۱ - ۰,۵	استیک
به خوی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۵ - ۶	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل باز	مغز پخت	۴	۱ - ۰,۵	استیک
به خوی به غذا روغن بزنید	۴ - ۵	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	نیم خام	۴	۴ - ۳	فیله
به خوی به غذا روغن بزنید	۷ - ۸	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	نیم پز	۴	۴ - ۳	فیله
به خوی به غذا روغن بزنید	۱۰ - ۱۱	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	مغز پخت	۴	۴ - ۳	فیله
به خوی به غذا روغن بزنید	۴ - ۵	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	نیم پز	۲	۳ - ۲	استیک دنده
به خوی به غذا روغن بزنید	۷ - ۸	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	مغز پخت	۲	۳ - ۲	استیک دنده
به خوی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۱۰ - ۱۲	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل باز	نیم پز	۴	۳ - ۲	استیک دنده
به خوی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۱۴ - ۱۶	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل باز	مغز پخت	۴	۳ - ۲	استیک دنده
به خوی به غذا روغن بزنید	۸ - ۱۰	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	مغز پخت	۶	۳ - ۲	همبرگر
به خوی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنید	۱۳ - ۱۵	۲۳۰	چپ	گریل کلو پزی	گریل یل تماسی	مغز پخت	۶		کباب

نکات	دقیقه	°C	سینی‌ها		حالت	سطح پخت	تعداد تکه	ضخامت (سانتی‌متر)	گوشت بره
			فوقانی	تحتانی					
به خوبی به غذا روغن بزنید، در میانه آشپزی، کتلت‌ها را پشت و رو کنید	۱۲ - ۱۰	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	نیم پز	۶	۳-۱۰۵	کتلت
	۱۴ - ۱۲	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	مغز پخت	۶	۳-۱۰۵	کتلت

نکات	دقیقه	°C	سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	ضخامت (سانتی‌متر)	مرغ و بوقلمون
			فوقانی	تحتانی				
به خوبی به غذا روغن بزنید	۴ - ۳	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۴	۱۰	سینه
یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید	۲۵ - ۲۰	۲۰۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۳		ران
یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید	۱۶ - ۱۴	۲۰۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۶		بال
	۸-۶	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۴	۲-۱۰۵	همبرگر
در میانه طبخ، پشت و رو کنید	۱۶ - ۱۴	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل باز	۸	۲-۱۰۵	همبرگر
یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید	۱۳ - ۱۱	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۶		کباب
	۸ - ۶	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۶		سو سیس / کالباس گاو
یک یا دو بار در طول آشپزی، پشت و رو کنید	۴۵ - ۴۰	۲۰۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۱		مرغ گریل شده صاف

نکات	دقیقه	°C	سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	نان
			فوقانی	تحتانی			
سینی فوقانی را به گونه‌ای قرار دهید که بدون خرد کردن نان با آن تماس داشته باشد	۵ - ۳	۲۳۰	گریل	کلوچه پزی	گریل فر	۲	نُست/ ساندویچ
	۳ - ۲	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۲	رول
در میانه طبخ، پشت و رو کنید	۵ - ۴	۲۳۰	گریل	کلوچه پزی	گریل باز	۴	تکه نان

نکات	دقیقه	C°	سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	سبزیجات
			فوقانی	تحتانی			
به خوی به غذا روغن بزئید	۴ - ۶	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۱	بادمجان تکه شده
به خوی به غذا روغن بزئید	۶ - ۸	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۲	کدوسبز تکه شده
به خوی به غذا روغن بزئید	۸ - ۱۰	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۲	لفل شیرین چهار قاج شده
به خوی به غذا روغن بزئید، در میانه آشپزی، آنها را پشت و رو کنبد	۵ - ۷	۲۳۰	گریل	کلوچه پزی	گریل باز	۱	گوجه قاج شده
به خوی به غذا روغن بزئید، اغلب با یک کاردک هم بزئید	۵ - ۷	۲۳۰	گریل	کلوچه پزی	گریل تماسی	۲	پیاز قاج شده

نکات	دقیقه	C°	سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	مقدار	ماهی
			فوقانی	تحتانی				
به خوی به غذا روغن بزئید	۸ - ۱۰	۲۱۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۱	۲۵۰ گرم	کامل
به غذا روغن بزئید، سینی فوقانی را به گونه‌ای قرار دهید که بدون تماس با غذا، در نزدیکی آن قرار گیرد.	۲۵ - ۳۰	۲۳۰	گریل	کلوچه پزی	گریل فر	۱	۵۰۰ گرم	فیله
به خوی به غذا روغن بزئید	۸ - ۱۰	۲۰۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۴	۴۵۰ گرم	تکه
به خوی به غذا روغن بزئید؛ دو تا سه بار پشت و رو کنبد	۱۰ - ۱۲	۲۳۰	کلوچه پزی	گریل	گریل باز	۶	۵۰۰ گرم	کباب
به خوی به غذا روغن بزئید	۱۰ - ۱۲	۲۰۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۲-۱	۴۰۰ گرم	اسکوئید
به خوی به غذا روغن بزئید	۴ - ۶	۲۰۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۱۲-۱۰	۴۰۰ گرم	میگو

نکات	دقیقه	C°		سینی‌ها		حالت	تعداد تکه	دسرها
		فوقانی	تحتانی	فوقانی	تحتانی			
به سینی‌ها کره بزئید، در میانه طبخ، پشت و رو کنبد	۴ - ۵	۲۰۰	۲۰۰	گریل	کلوچه پزی	گریل باز	۴	پنکیک
به سینی‌ها کره بزئید	۴ - ۵	۲۰۰	۱۹۰	وافل	وافل	گریل تماسی	۴	کلوچه وافل
به سینی‌ها کره بزئید	۵ - ۶	۲۰۰	۲۰۰	کلوچه پزی	گریل	گریل تماسی	۴	آناناس قاج شده

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

آماده‌سازی:

تخم مرغ ها را با شیر و نمک هم بزیند تا بافتی سبک و کف‌دار پیدا کند. یک سینی کلوجه 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 ۲۳۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکه‌م شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی READY نشان داده شد، ترکیب تخم مرغ را در گوشه سینی بریزید و به مدت ۳-۲ دقیقه بپزید، با خوبی آن را با کاردک چوبی هم بزیند تا یکنواخت پخته شود. همزمان، در سینی صاف دیگر، نان را ۴-۳ دقیقه نُست 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
- باگت ۱

آماده‌سازی:

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

یک 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 ۲۳۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکه‌م شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، بادمجان ها را در گریل تحتانی قرار دهید و به مدت ۱۰-۸ 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 مخلوط کن قرار دهید. هم بزیند تا مخلوطی نرم و یکدست تهیه شود. نان را تکه تکه کنید و به آن روغن زیتون بزیند، سپس در دمای ۲۳۰ °C در سینی در حالت گریل تماسی به مدت ۱-۲ دقیقه طبخ دهید تا به میزان دلخواه قهوه ای شوند.

کرم بادمجان را بر روی نان توست شده پهن کنید، به آن دو قاشق دسرخوری روغن زیتون بزیند و میل نمایید.

سالاد گُوشت، شابانک و گوجه گیلای:

ترکیبات:

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

آماده‌سازی:

سالاد شابانک و گوجه گیلای را آماده کنید؛ شابانک را بشوید و بر روی پارچه ای تمیز قرار دهید تا خشک شود و گوجه های گیلای را چهار قاچ کنید. یک 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 ۲۳۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکه‌م شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، تکه‌های گوشت روغن زده شده از قبل را در سینی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۳-۲ به میزان دلخواه بپزید. گوشت را به طور نواری برش دهید و آنها را بر روی شابانک و گوجه گیلای بچینید، به میزان دلخواه نمک بزیند و تکه های پنیر گرانا را اضافه کنید. برای مژه دار کردن آن، کمی روغن به آن بزیند.

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 شیرین 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 غذا ساز 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 بزیند، روی آن را بپوشانید و به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق رها کنید. سینی گریا را در قسمت تحتانی و سینی کلوجه پزی را در قسمت فوقانی قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در ۲۳۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکه‌م شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود.

زمانی که READY نشان داده شد، گوشت را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۶-۸ به میزان دلخواه بپزید. داغ میل نمایید.

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

مواد لازم برای سس قارچ:

- کره ۲۰ گرم
- گورگونزولا ۱ قاشق دسرخوری
- موسیر ۲
- قارچ ۳۰۰ 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، تکه های موسیر را اضافه کنید و به مدت ۳-۲ 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. عقریه دمای تحتانی را در ۲۳۰ °C و عقریه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا دستگاه گرم شود. چاشنی را با برس به دو طرف گوشت بزنید سپس زمانی که READY نشان داده شد، آنها را در سینی تحتانی قرار دهید و گریل را ببندید. به دلخواه و با توجه به ضخامت فیله ها، به مدت ۸-۶ دقیقه طبخ کنید. زمانی که پخته شد، فیله ها را بیرون بیاورید و با سس قارچی که قبلاً تهیه کردید، میل کنید.

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

آماده سازی:

همبرگرها را آماده کنید: گوشت چرخ شده، سس وستر، نمک و فلفل را در کاسه ای کاملاً مخلوط کنید. با دست، ۴ همبرگر با ضخامت ۲ سانتی متر 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. عقریه دمای تحتانی را در ۲۳۰ °C و عقریه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود.

زمانی که READY نشان داده شد، پیازهای خرد شده با چاشنی روغن زیتون و شکر را در سینی تحتانی قرار دهید و ضمن اینکه با کاردک خوب هم می زنید تا یکدست پخته و ترد شوند، حدود ۵-۶ دقیقه بپزید. همزمان، در سینی دیگر، همبرگرها را به مدت ۱۲ دقیقه طبخ کنید، البته پس از ۵-۶ 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 تکه های نان کره مالی شده را به مدت ۱-۲ دقیقه تست کنید.

تکه های نان، با طرف تست شده رو به بالا، را روی تخته گوشت قرار دهید و پیازها را روی آنها بپاشید، همبرگرها را اضافه کنید و با پنیر بپوشانید. ساندویچ ها را با تکه های نان، طرف تست شده رو به پایین، ببندید. منتظر بمانید تا سینی دوباره داغ شوند، سپس ساندویچ ها را وارد کنید و به خوبی با سینی فوقانی خوب فشار دهید. به مدت ۲-۳ دقیقه به میزان دلخواه بپزید.

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. عقربه‌ی دمای تحتانی را در ۲۳۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، کنتلت‌ها را در سینی تحتانی قرار دهید. به مدت ۱۱-۱۳ دقیقه به دلخواه و با توجه به ضخامت کنتلت‌ها پزید (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 کم 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 پياز 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 سانتی متری 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 ۲-۱ 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 سیخ بزنید. 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 ۲۳۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، کباب‌ها را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۱۱-۱۳ به میزان دلخواه پزید، و در حین پخت یک یا 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 ۲ (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. عقربه‌ی دمای تحتانی را در ۲۰۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۰۰ °C قرار دهید. دکه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، ران‌های مرغ را در سینی تحتانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۲۰-۲۵ به میزان دلخواه پزید، 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 تختانی و سینی کلوجه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید.

عقربه‌ی دمای تختانی را در ۲۰۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۰۰ °C قرار دهید. دکه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود.

زمانی که READY نشان داده شد، میگوهای صاف شده را در سینی تختانی قرار دهید، سینی فوقانی را بر روی آن فشار دهید و به مدت ۴-۶ 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 تختانی و سینی گریل را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل قرار دهید. عقربه‌ی دمای تختانی را در ۲۳۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۳۰ °C قرار دهید. دکه شروع/توقف را فشار دهید تا

گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، فیله روغن زده شده از قبل را در سینی تختانی 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 آشپزی 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.

اسکویتد گریل شده

ترکیبات:

- اسکویتد 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:

اسکویتد را با بیرون آوردن روده‌ها، سر و استخوان آماده کنید و سپس به طور کامل آبکشی کنید. سینی گریل را در محفظه تختانی و سینی کلوجه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه‌ی دمای تختانی را در ۲۰۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۰۰ °C قرار دهید. دکه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، اسکویتد از قبل روغن زده شده را در سینی تختانی 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 سرانگشت پونه کوهی، یک سرانگشت نمک و یک سرانگشت فلفل قرمز آماده کنید. زمانی که اسکویتد پخته شد، از سینی گریل خارج کنید و با سس طعم‌دار کنید. غذا را در ظرف قرار دهید و سرو کنید.

پنیک موز

ترکیبات:

آناناس گریل شده با بستنی

ترکیبات:

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

- 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 درخوری
- بیکینگ پودر ۱۶ گرم

آماده سازی:

آماده سازی:

آناناس را بردارید، برگ های آن را جدا کنید و پوست آن را بگیرید. آن را به تکه هایی با ضخامت ۱-۲ سانتی متر برش دهید و بر روی هر تکه در دو طرف شکر نیشکر بپاشید. سینی گریل را در محفظه تحتانی و سینی کلوجه پزی را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل تماسی قرار دهید. عقربه ی دمای تحتانی را در 200°C و عقربه فوقانی را در 200°C قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، با برس به دو طرف آناناس عسل بزنید و بر روی گریل قرار دهید. گریل را ببندید و به مدت ۵-۶ بپزید. زمانی که پخته شد، تکه ها را بر روی بشقاب قرار دهید، آن را با برگ نعناع تازه تزئین کنید، بر روی آن شکر شیرینی پزی بپاشید و با توپ های بستنی میل کنید.

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 بیکینگ پودر و یک سرانگشت 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 بزنید تا سفت شود. مخلوط را از یخچال بیورید و در سفیده تخم مرغ زده شده با حرکت ظریف از پایین به بالا مخلوط کنید. سینی کلوجه پزی را در محفظه تحتانی و سینی گریل را بالا قرار دهید، سپس دستگاه را در حالت گریل باز قرار دهید. عقربه ی دمای تحتانی را در 200°C و عقربه فوقانی را در 200°C قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گریل گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، سینی ها را با کمی کره چرب کنید و ۱-۲ قاشق درخوری از مخلوط پنیک را در سینی بریزید و خیلی سریع در سطح آن پخش کنید تا دایره ای شکل شود. ۲ دقیقه بگذارید تا پخته شود و در تمام سطح پنیک حباب ببینید، سپس آنها را برگردانید و طرف دیگر را حدود ۲ دقیقه بپزید. پنیک را می توان به روش های متعددی سرو کرد: خامه شکلاتی، شربت افرا، بیل بری تازه، تکه های شکلات، عسل، خامه زده شده و شکر شیرینی پزی.

سینی‌های وافل را در موقعیت صحیح قرار دهید

وافل کلاسیک

تهیه: ۱۲ وافل

آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه

زمان پخت: ۱۵ دقیقه

ترکیبات:

- آرد همه منظوره ۲ پیمانه (۴۶۰ گرم)
- نمک ۱ قاشق چایخوری
- بیکینگ پودر ۴ قاشق چایخوری (۱۰ گرم)
- شکر سفید ۲ قاشق چایخوری (۳۰ گرم)
- تخم مرغ ۲
- شیر گرم ۲/۱ پیمانه (۳۴۵ میلی‌لیتر)
- کره آب شده ۲/۱ پیمانه (۷۵ گرم)
- عصاره وانیل ۱ قاشق چایخوری

عصاره وانیل، کره آب شده و شیر را به تخم مرغ‌ها اضافه کنید، هم بزنید تا مخلوط شوند. مخلوط تخم مرغ و شیر را با مخلوط آرد ترکیب کنید و هم بزنید تا یکدست شود. بیش از حد هم نزنید. در یک کاسه سوم، سفیده تخم مرغ را با همزن برقی به مدت حدود ۱-۲ دقیقه بزنید، تا خامه‌ای نرم به دست آید. با استفاده از کاردک پلاستیکی، به آرامی سفیده تخم مرغ را در خمیر وافل بریزید. بیش از حد هم نزنید. عقربه‌ی دمای تحتانی را در ۱۹۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۰۰ °C قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، صفحه آهنی وافل را با کره آب شده بپوشانید یا به آن اسپری آشپزی نجسب بزنید و با استفاده از قاشق، در صورت نیاز، یک پیمانه از مخلوط را برای همه قسمت‌های وافل بریزید. آن را با کاردک پهن کنید. وافل‌ها را بپزید تا طلایی و ترد شوند (۵ دقیقه). این کار را تکرار کنید تا مخلوط تمام شود. فوراً میل کنید.

وافل شکلاتی دارچینی

تهیه: ۱۲-۱۰ وافل

آماده‌سازی: ۱۰ دقیقه

زمان پخت: ۱۵ دقیقه

ترکیبات:

- آرد ساده ۲ پیمانه (۴۶۰ گرم)
- نمک ۱ قاشق چایخوری
- بیکینگ پودر ۱ قاشق چایخوری (۳ گرم)
- شکر سفید ۴/۳ پیمانه (۱۷۰ گرم)
- تخم مرغ ۲
- شیر گرم ۲/۱ پیمانه (۳۴۵ میلی‌لیتر)
- کره ۸۰ گرم
- عصاره وانیل ۱ قاشق چایخوری
- شکلات تلخ ۱۴۰ گرم
- پودر کاکائو ۴/۱ پیمانه (۶۰ گرم)
- دارچین ۲ قاشق چایخوری (۶ گرم)

آماده‌سازی:

شکلات و کره را کاسه مخصوص میکروویو قرار دهید و با حداکثر سرعت به میزان ۳۰ ثانیه بزنید. هم بزنید و ادامه دهید تا شکلات و کره آب شوند و مخلوطی نرم به دست آید، آن را کنار بگذارید تا به آرامی خنک شود. تخم مرغ، شیر و وانیل را با هم در کاسه‌ای بزرگ هم بزنید و در مخلوط سرد شده شکلات هم بزنید تا نرم شود. آرد، شکلات، پودر کاکائو، دارچین، بیکینگ پودر و نمک را با هم در یک کاسه بزرگ مخلوط کنید. مخلوط آرد را به مخلوط تخم مرغ اضافه کنید و هم بزنید تا تقریباً نرم شود و تعداد تکه قلمبه آن به حداقل برسد. عقربه‌ی دمای تحتانی را در ۱۹۰ °C و عقربه فوقانی را در ۲۰۰ °C قرار دهید. دکمه شروع/توقف را فشار دهید تا گرم شود. زمانی که READY نشان داده شد، صفحه آهنی وافل را با کره آب شده بپوشانید یا به آن اسپری آشپزی نجسب بزنید و با استفاده از قاشق، در صورت نیاز، یک پیمانه از مخلوط را برای همه قسمت‌های وافل بریزید. آن را با کاردک پهن کنید. وافل‌ها را بپزید تا طلایی و ترد شوند (۵ دقیقه). این کار را تکرار کنید تا مخلوط تمام شود. فوراً میل کنید.

وافل بلژیکی

تهیه: ۱۴-۱۶ وافل

آماده‌سازی: ۱۵ دقیقه

زمان پخت: ۲۰ دقیقه

ترکیبات:

- آرد یکپ پزی ۲ پیمانه (۴۶۰ گرم)
- نمک ۲/۱ قاشق چایخوری
- بیکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری (۵ گرم)
- شکر سفید ۲ قاشق چایخوری (۳۰ گرم)
- تخم مرغ ۴
- شیر گرم ۲ پیمانه (۴۶۰ میلی‌لیتر)
- کره آب شده ۲/۱ پیمانه (۷۰ گرم)
- عصاره وانیل ۲/۱ قاشق چایخوری

آماده‌سازی:

در یک کاسه بزرگ، آرد، نمک و بیکینگ پودر را با هم مخلوط کنید و کنار بگذارید. در کاسه دیگری، زرده تخم مرغ‌ها و شکر را بزنید تا شکر به طور کامل در آن حل شود.