

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения по технике безопасности



Опасность!

Несоблюдение предупреждения может быть или стать причиной поражения электрическим током, опасного для жизни.

- До того как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
 - Напряжение, указанное на паспортной табличке устройства, соответствует напряжению вашей сети;
 - Розетка электропитания рассчитана на ток 16 А и имеет провод заземления.
 - Профессиональное или ненадлежащее использование или несоблюдение инструкций по технике безопасности снимает с производителя всякую ответственность.
- Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с частями прибора, которые становятся горячими во время использования. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- До того как убрать прибор, снять плиты для приготовления продуктов, а также до выполнения любой операции по очистке и уходу, поверните ручки в положение "●" и отключите прибор от сети. Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не погружайте прибор в воду.
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с дистанционным управлением.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности. Убедитесь, что они в хорошем состоянии и имеют требуемое сечение провода.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.



Внимание!

Несоблюдение этих предупреждений может стать причиной травмы или повреждения прибора.

- Очистите внешнюю поверхность плиты для приготовления продуктов мягкой губкой или тканью, смоченной водой с мягким моющим средством.
- Этот прибор предназначен для приготовления продуктов. Его нельзя использовать для других целей, изменять или подделывать каким-либо образом.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Он не предназначен для использования персоналом магазинов в зоне кухни, в офисах и других рабочих помещениях, гостями отелей, мотелей и прочих видов гостиничных предприятий.
- Прибор разрешается использовать детям с 8 лет и людям с пониженным уровнем восприятия и психофизических возможностей или с недостаточным опытом и знаниями, когда за ними внимательно следят или они обучены безопасному использованию прибора отвечающим за их безопасность человеком, а так же, когда они осознают опасности, связанные с использованием прибора. Детям нельзя играть с прибором.
- Очистка и уход не должны производиться детьми младше 8 лет и без надзора за ними. Храните прибор и шнур от него вдали от детей младше 8 лет.
- Не оставляйте прибор вблизи от детей и без присмотра, когда тот работает.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без плит для приготовления продуктов.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не передвигайте работающий прибор.



Опасность ожога!!

Несоблюдение этих предупреждений может привести к ожогам.

- Когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть очень высокой. При необходимости пользуйтесь ручкой (2) или защитными перчатками для печи.
- Снимайте или меняйте плиты для приготовления продуктов, когда прибор полностью остынет.

 **Примечание:**

Этот символ указывает на советы и информацию, важные для пользователя.

- Чтобы избежать риска пожара, не готовьте продукты, завернутые в пленку из пластика, алюминия или находящиеся в полиэтиленовых пакетах.

 Этот прибор соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

ОПИСАНИЕ

- 1. Основание и крышка:** прочный каркас из нержавеющей стали с саморегулирующейся крышкой.
- 2. Ручка:** прочная металлическая ручка для регулировки верхней плиты/крышки в зависимости от толщины продуктов.
- 3. Кнопки разблокировки плиты:** чтобы разблокировать и снять плиту, нажмите на нее.
- 4. Устройство блокировки/разблокировки и регулировка высоты верхней плиты/крышки**
- 5. Кнопка разблокировки шарнира:** позволяет полностью открыть прибор, чтобы готовить в раскрытом состоянии.
- 6. Регулировка высоты плиты «функция духовки-гриль»:** для блокировки верхней плиты/крышки на нужной высоте, для приготовления продуктов, не требующих прессования.
- 7. Индикатор питания (зеленый):** этот индикатор горит, когда прибор подключен к сети..
- 8. Индикатор верхней плиты (красный):** этот индикатор горит, когда на нагревательные элементы подается питание, и выключается, когда температура достигнута, и плита готова.
- 9. Индикатор нижней плиты (красный):** этот индикатор горит, когда на нагревательные элементы подается питание, и выключается, когда температура достигнута, и плита готова.

- 10. Ручка термостата верхней плиты:** для регулировки температуры от MED до MAX, или "●" верхней плиты.
- 11. Ручка термостата нижней плиты:** для регулировки температуры до WARM - LOW - MED - MAX, или "●" нижней плиты.
- 12. Регулируемые передние ножки**
- 13. Съемные плиты:** антипригарные, можно мыть в посудомоечной машине, легко чистить. КОЛИЧЕСТВО И ТИП ПЛИТ МОГУТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ.
- 13а. Плита гриль:** идеально подходит для приготовления стейков, гамбургеров, курицы и овощей.
- 13б. Гладкая плита:** для приготовления идеальных блинов, яиц, бекона и ракообразных.
- 14. Поддон для сбора жира:** установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Снимите с плиты весь упаковочный материал и рекламные наклейки. До того, как выбрасывать упаковочный материал убедитесь, что вы извлекли все части нового прибора. Рекомендуется сохранить коробку и упаковочный материал для последующего использования.

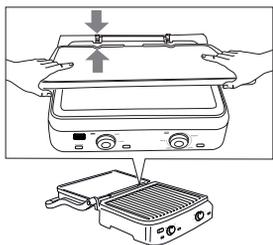
 **Примечание:** Перед использованием очистите основание, крышку и ручки управления при помощи влажной ткани и удалите пыль, проникшую во время транспортировки. Тщательно очистите плиты для приготовления продуктов и поддон для сбора жира. Плиты, поддон для сбора могут быть промыты в посудомоечной машине.

 **Примечание:** При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим антипригарное покрытие.

 **Примечание:** съемные плиты гриля (гриль и гадкая) полностью взаимозаменяемы на приборе.

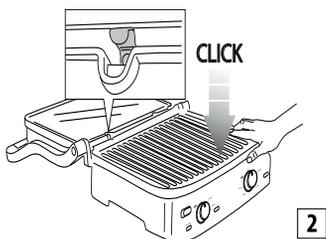
Вставка плит для приготовления продуктов

- Установите прибор в развернутое положение (см. рис. 1). Вставляйте плиты по одной.



1

- Каждую плиту можно вставить как в верхнее, так и в нижнее положение (см. рис. 2).



2

Для того чтобы снять плиты

Установите прибор в развернутое положение.

Найдите кнопки разблокировки плит (3), расположенные с левой стороны. С усилием нажмите кнопку, плита выйдет из основания. Возьмитесь за плиту двумя руками, сдвиньте ее по металлическим держателям и выньте из основания. Нажмите другую кнопку разблокировки, чтобы вынуть вторую плиту, выполнив те же самые операции.

 **Опасность ожога!!** Снимайте или меняйте плиты для приготовления продуктов, когда прибор остынет.

Установите поддон для сбора жира.

Во время приготовления поддон для сбора жира вставляется с правой стороны прибора. Жир, вытекающий из продуктов, сливается через отверстие в плите и собирается в поддоне.

 **Примечание:** Во время приготовления часто проверяйте состояние поддона для сбора жира и вынимайте его, чтобы избежать избытка жидкого жира.

После приготовления удалите весь собранный жир. Поддон для сбора жира может быть промыт в посудомоечной машине.

 **Внимание!** Во время приготовления будьте

осмотрительны.

Для того чтобы открыть прибор, беритесь за ручку, которая остается холодной. Части из прессованного алюминия очень сильно нагреваются, избегайте касаться их во время или сразу же после окончания приготовления.

До выполнения любой операции с прибором дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

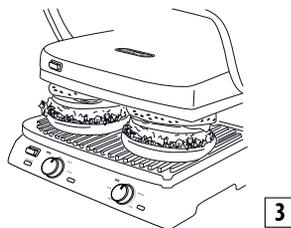
Готовьте только с вставленным поддоном для сбора жира. Не опорожняйте поддон для сбора жира, пока прибор полностью не остынет. Будьте внимательны, когда вынимаете поддон для сбора жира, чтобы избежать проливания жидкости.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Контактный гриль (закрытое положение)

Верхняя плита опирается на нижнюю плиту. Это и начальное положение, и положение для приготовления, когда прибор используется в качестве контактного гриля. Верхняя плита автоматически адаптируется к толщине продуктов, находящихся на плите. Таким образом продукты одинаково готовятся с обеих сторон.

Контактный гриль – это идеальный способ для приготовления гамбургеров, мяса без костей и нарезанного тонкими кусочками, овощей и сэндвичей. «Контактная» функция позволяет готовить прекрасные блюда быстро и с сохранением их полезных свойств. При использовании контактного гриля продукты готовятся быстро, так как они соприкасаются с плитами одновременно с обеих сторон (см. рис. 3).

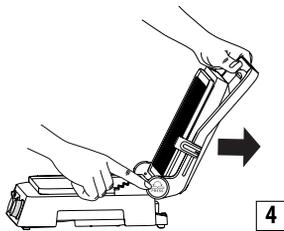


Канавки на плите и отверстие с задней стороны прибора позволяют слить и собрать в специальном поддоне выходящий жир.

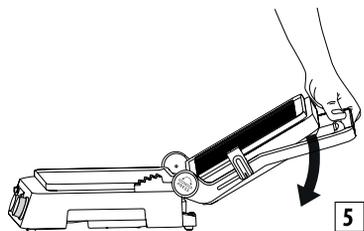
Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать верхнюю плиту в зависимости от толщины продуктов. Если на контактной плите требуется одновременно приготовить продукты нескольких типов, эти разные продукты должны иметь одинаковую толщину, чтобы крышка была прижатаравномерно.

Открытый гриль

Верхняя плита находится вровень с нижней плитой. Нижняя и верхняя плиты находятся в одной плоскости, образуя обширную поверхность для приготовления продуктов. В этом положении прибор может быть использован, в режиме барбекю либо с плитой гриль, либо с гладкой плитой. Для установки прибора в это положение, сначала найдите кнопку разблокировки шарнира, находящуюся с правой стороны. Возьмитесь за ручку левой рукой, а правой нажмите кнопку разблокировки шарнира. (см. рис. 4).



Двигайте ручку назад, пока крышка не окажется в горизонтальном положении вверх дном (см. рис. 5).



Слегка приподняв ручку перед нажатием кнопки разблокировки шарнира, вы уменьшите давление на шарнир, что облегчит операцию.

Прибор может быть использован, как гриль/барбекю для приготовления гамбургеров, стейков, курицы и рыбы. Режим гриль/барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Когда плиты гриля находятся в открытом положении, поверхность для приготовления продуктов удваивается.

На разных плитах можно готовить различные продукты, не смешивая их вкуса или готовить большее количество одних и тех же продуктов.

Положение гриль/барбекю позволяет жарить куски мяса различного размера и толщины, каждый с предпочтительным уровнем приготовления. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать.

Прибор также можно использовать в качестве гладкой плиты/плиты для барбекю для приготовления блинов, яичницы, сыра, оладий, бекона и сосисок на завтрак (см. рис. 6).

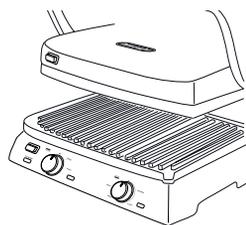


6

Широкая поверхность для приготовления продуктов позволяет одновременного готовить несколько блюд или большее количество одного.

Духовка гриль

Это положение (см. рис. 7) подходит для бесконтактного приготовления на гриле толстых пищевых продуктов, которые необходимо поджаривать медленно и равномерно.

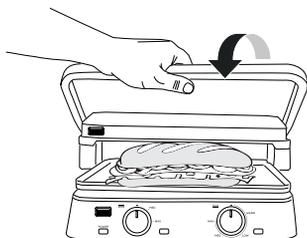


7

Оно идеально для приготовления овощей с повышенным содержанием воды, так как вода может испариться.

Это положение горячей плиты можно также использовать для приготовления мягких сэндвичей и продуктов, не требующих прессования.

- Поместите продукты на нижнюю плиту.
- Поднесите верхнюю плиту к продуктам, взявшись за ручку (рис. А).

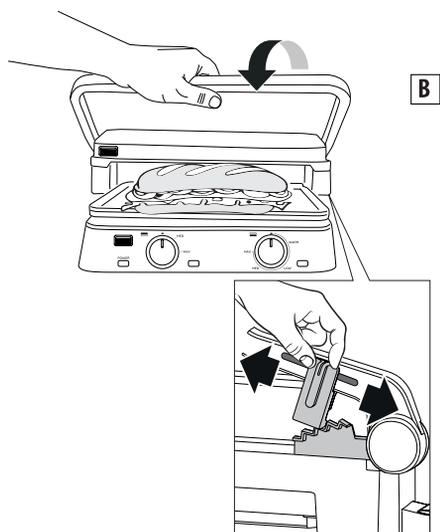


A

- Переместите устройство блокировки/разблокировки плит (4) в желаемое положение

гриля, сдвинув рычаг.

- Верхняя плита заблокирована в нужном положении. Существует 5 различных регулировок по высоте (рис. В).



В

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа

После того как прибор правильно подготовлен, и когда вы готовы начать готовить, установите желаемую температуру независимо для каждой плиты гриля (верхней и нижней), используя ручки термостата 10 и 11. Загорятся индикаторы верхней и нижней плит (8–9).

В зависимости от установленной температуры для нагрева прибора может понадобиться несколько минут. Когда термостат достигнет необходимой температуры, индикаторы верхней и нижней плиты выключатся, и прибор будет готов к работе.

Температуру можно изменить в любой момент приготовления в зависимости от типаготавливаемых продуктов.

i **Примечание:** прибор оснащен 2 регулируемыми передними ножками (16), которые облегчают слив масла в поддон для сбора жира.

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

- Не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут повредить антипригарные плиты. Используйте инструменты только из термостойкого

пластика или дерева.

- Никогда не оставляйте пластиковые инструменты в контакте с горячими плитами.
- Между приготовлением разных продуктов через отверстие для слива жира удалите остатки продуктов и соберите их в поддоне для сбора жира, а затем оботрите бумажным полотенцем. Теперь можно перейти к следующей операции приготовления.
- До того как очищать прибор, дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

Очистка и уход

i **Примечание:** До того как очистить прибор, убедитесь, что он полностью остыл.

По окончании приготовления поверните ручки в положение "●" и отключите прибор от сети. Дайте прибору остыть не менее 30 минут. Удалите с плит остатки продуктов. Опорожните поддон для сбора жира. Поддоны для сбора жира могут быть промыты вручную или в посудомоечной машине.

Нажмите кнопки разблокировки плит (3), чтобы вынуть их из прибора. До того как прикасаться к плитам, убедитесь, что они полностью остыли. Плиты для приготовления продуктов можно мыть в посудомоечной машине, хотя частое мытье в посудомоечной машине может ухудшить свойства покрытия. Очистите внешнюю поверхность плиты для приготовления продуктов мягкой губкой или тканью, смоченной водой с мягким моющим средством. Для очистки плит не используйте металлические предметы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220–240 В / 50–60 Гц
Потребляемая мощность	2000 Вт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy
 Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.
 Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Условия хранения:

В помещении при влажности < 80% и температуре от +5° до +45°С.

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»
 127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
 Тел. +7 (495) 781-26-76

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, СС – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.



ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ГОВЯДИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТ.	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
					нижняя	верхняя	верхняя (10)	нижняя (11)		
Стейк	0,5–1	2	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	2–3	как следует смажьте продукты маслом
Стейк	0,5–1	4	Хорошо прожарено	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	5–6	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Филе	3–4	4	С кровью	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	4–5	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3–4	4	Средний	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	7–8	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3–4	4	Хорошо прожарено	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	10–11	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	2	Средний	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	4–5	как следует смажьте продукты маслом

Стейк на кости	2–3	2	Хорошо прожарено	КОН-ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	7–8	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2–3	4	Средний	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	10–12	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Стейк на кости	2–3	4	Хорошо прожарено	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	14–16	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Гамбургер	2–3	6	Хорошо прожарено	КОН-ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Шашлык		6	Хорошо прожарено	КОН-ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	13–15	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления

ЯГНЯ-ТИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТ.	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
					нижняя	верхняя	верхняя (10)	нижняя (11)		
Ре-брышки	1,5–3	6	Средний	КОН-ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	10–12	как следует смажьте маслом, переверните ребрышки в середине приготовления
Ре-брышки	1,5–3	6	Хорошо прожарено	КОН-ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	12–14	

СВИНИНА	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТ.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМО- СТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
				ниж- няя	верхняя	верх- няя (10)	ниж- няя (11)		
Стейк	1–2	4	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	7–9	как следует смажьте продукты маслом
Стейк	1–2	8	ОТКРЫ- ТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	14–16	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Отбивная котлета	<2,5	4	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	9–11	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Отбивная котлета	<2,5	8	ОТКРЫ- ТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	11–13	как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления
Ребрышки		6–8	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МЕД	МЕД	20–25	повернуть два или три раза

Бекон		4	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	1–2	
Колбаски		8	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МЕД	МЕД	16–18	проткните колбаски вилкой
Шашлык		6	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	14–16	как следует смажьте продукты маслом, переверните один или два раза
Сосиски		6	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	8–10	

МЯСО КУРИЦЫ И ИНДЮШКИ	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТ.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМО- СТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
				нижняя	верхняя	верх- няя (10)	ниж- няя (11)		
Грудка	<1	4	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	3–4	как следует смажьте продукты маслом
Бедрышки		3	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МЕД	МЕД	20–25	переверните один или два раза во вре- мя приготовления
Крылышки		6	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МЕД	МЕД	14–16	переверните один или два раза во вре- мя приготовления
Гамбургер	1,5–2	4	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	6–8	
Гамбургер	1,5–2	8	ОТКРЫ- ТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	14–16	в середине приготав- ления переверните
Шашлык		6	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	11–13	переверните один или два раза во вре- мя приготовления
Сосиски		6	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	6–8	
Курица жареная на плоской поверхности		1	КОН- ТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МЕД	МЕД	40–45	переверните один или два раза во вре- мя приготовления

ХЛЕБ	К-во ШТ.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя	верхняя (10)	нижняя (11)		
Тост/ сэндвич	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	МАХ	МАХ	3–5	установите верхнюю плиту так, чтобы она касалась хлеба, не прижимая его
Булочка	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	2–3	
Нарезанный хлеб	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	МАХ	МАХ	4–5	в середине приготовления переверните

ОВОЩИ	К-во ШТ.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя	верхняя (10)	нижняя (11)		
Ломтики баклажана	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	4–6	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики цукини	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	6–8	как следует смажьте продукты маслом
Четвертинки перца	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	МАХ	МАХ	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики помидора	1	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	МАХ	МАХ	5–7	как следует смажьте продукты маслом, переверните в середине приготовления
Ломтики лука	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	МАХ	МАХ	5–7	как следует смажьте продукты маслом, часто перемешивать лопаткой

РЫБА	КОЛИЧЕСТВО	К-во ШТ.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
				нижняя	верхняя	верхняя (10)	нижняя (11)		
Целиком	250 г	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	MED	MED	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Филе	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	MAX	MAX	25–30	смажьте продукты маслом, расположите верхнюю плиту так, чтобы она была прямо над продуктами, не касаясь их.
Ломтик	450 г	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	MED	MED	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Шашлык	500 г	6	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	MAX	MAX	10–12	как следует смажьте продукты маслом; переверните два или три раза
Кальмары	400 г	1–2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	MED	MED	10–12	как следует смажьте продукты маслом
Креветки	400 г	10–12	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	MED	MED	4–6	как следует смажьте продукты маслом

ДЕСЕРТЫ	К-во ШТ.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя	верхняя (10)	нижняя (11)		
Блины	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	MED	MED	4–5	смажьте плиты маслом, переверните в середине приготовления
Ломтики ананаса	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	MED	MED	5–6	смажьте плиты сливочным маслом

РЕЦЕПТЫ

ЯИЧНИЦА, БЕКОН И ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца
- 2 ломтика бекона
- 1 десертная ложка молока
- соль и перец по вкусу
- 2 ломтика хлеба для тостов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбейте яйца с молоком и солью до образования легкой и пенистой смеси. Вставьте гладкую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на МАХ, ручку термостата верхней плиты на МАХ. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, вылейте яичную смесь на угол плиты и готовьте 2–3 минуты, тщательно перемешивая деревянной лопаткой, чтобы обеспечить равномерное приготовление. Тем временем на той же плите готовьте ломтики бекона 3–4 минуты, переворачивая примерно в середине приготовления; на другой плоской плите поджаривайте хлеб 3–4 минуты, перевернув примерно в середине приготовления. Выложите на тарелку и подайте на стол.

ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 баклажан
- 100 г рикотты
- чеснок в порошке по вкусу
- петрушка по вкусу
- 4 десертные ложки оливкового масла
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- 1 французский багет

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хорошо промойте баклажаны, очистите их от кожуры и нарежьте толстыми ломтиками.

Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на МАХ, ручку термостата верхней плиты на МАХ. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, выложите баклажаны на нижний гриль и готовьте 8–10 минут пока они не станут мягкими.

Порежьте ломтики баклажана крупными кусками и положите их в миксер вместе с рикоттой, зубчиком чеснока и порубленной петрушкой, щепоткой соли и перца, а так же маслом. Взбивайте до получения смеси без комков и с крупными зернами. Порежьте хлеб ломтиками и смочите их в оливковом масле, затем готовьте их при МАХ на плитах в режиме КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ в течение 1–2 минут пока они не подрумянятся по вкусу.

Намажьте на обжаренный хлеб паштет, полейте его двумя ложками масла и подайте на стол.

МЯСНОЙ САЛАТ С РУКОЛОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кусочка телятины
- 100 г руколы
- 10–12 помидоров черри
- 100 г сыра грана падано в кусочках
- соль по вкусу
- оливковое масло по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте салат из руколы и помидоров черри: вымойте руколу, выложите на чистую ткань, чтобы она высохла, и разрежьте помидоры черри на четыре части. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ.

Установите ручку термостата нижней плиты на МАХ, ручку термостата верхней плиты на МАХ. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, выложите предварительно смазанные маслом ломтики телятины, прижмите их верхней плитой и готовьте 2–3 минут по вкусу.

Нарежьте мясо соломкой и выложите его на слой из руколы и помидоров черри, посолите по вкусу и добавьте хлопья сыра грана падано. Приправьте небольшим количеством масла.

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК НА КОСТИ С АРОМАТОМ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 говяжьих стейка на кости, по 250 г каждый
- оливковое масло

КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ:

- 2 чайные ложки тмина
- 2 чайные ложки кофейных зерен
- 1 десертная ложка сладкого перца
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка крупной соли
- 1 чайная ложка перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте кофейную смесь: высыпьте тмин и кофе в кухонный комбайн и измельчите в порошок (не слишком мелкий). Пересыпьте порошок в миску, добавьте другие ингредиенты и хорошо перемешайте. Слегка смажьте мясо маслом и приправьте специями, накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре примерно на 30 минут. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MAX, ручку термостата верхней плиты на MAX. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, выложите предварительно смазанные маслом ломтики телятины, прижмите их верхней плитой и готовьте 6–8 минут по вкусу. Подавайте на стол горячим.

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В ГРИБНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 филе говядины
- соль по вкусу
- свежемолотый черный перец по вкусу
- 2 зубчика чеснока
- 2 десертные ложки дижонской горчицы
- 60 г сливочного масла
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСА:

- 30 г сливочного масла
- 1 десертная ложка сыра горгозола
- 2 головки лука-шалот
- 300 г грибов
- 1/2 стаканчика виски
- 200 г сливок
- лимонный сок по вкусу
- петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приправьте мясо солью и перцем и оставьте при комнатной температуре примерно на час. Приготовьте грибной соус: на сковороде растопите сливочное масло, добавьте нарезанный лук-шалот и готовьте 2–3 минуты. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут. Добавьте виски, готовьте 1 минуту, залейте стаканом воды и готовьте еще примерно минуту. Добавьте жидкие сливки, лимонный сок, петрушку, горгонзолу и доведите до кипения. Готовьте, пока соус не загустеет, добавьте соль и перец и оставьте в сторону. Тем временем приготовьте приправу к мясу, которой нужно его смазывать во время приготовления: в небольшую сковороду положите масло, горчицу и чеснок. Готовьте на медленном огне, пока сливочное масло не растает. Не давайте остыть. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MAX, ручку термостата верхней плиты на MAX. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Смажьте филе ароматизатором с обеих сторон, затем, когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, поместите его на нижнюю плиту и закройте гриль. Готовьте 6–8 минут по вкусу и в зависимости от толщины филе. После завершения приготовления снимите филе и подавайте на стол, залив грибным соусом, который вы приготовили раньше.

ГАМБУРГЕР С ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 ломтиков ржаного хлеба
- 500 г мясного фарша высшего сорта
- нарезанный сыр эмменталь 100 г
- 2 десертные ложки оливкового масла
- 2 порезанные головки лука
- сливочное масло при комнатной температуре по вкусу
- 2 чайные ложки вустерского соуса
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- половина чайной ложки сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте гамбургеры: в миске тщательно перемешайте фарш, вустерский соус, соль и перец. Вручную сделайте 4 гамбургера, толщиной примерно 2 см. Установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ и вставьте гладкую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее. Установите ручку термостата

нижней плиты на MAX, ручку термостата верхней плиты на MAX. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, положите нарезанный лук, приправленный оливковым маслом и сахаром, на нижнюю плиту и готовьте примерно 5–6 минут, хорошо перемешивая лопаткой, чтобы они готовились равномерно и стали мягкими. Тем временем на другой плите готовьте гамбургеры примерно 12 минут, перевернув примерно через 5–6 минут (время приготовления зависит от толщины гамбургера). Как только лук будет готов, снимите его с плиты и обжаривайте намазанные маслом ломтики хлеба только с одной стороны 1–2 минуты.

Выложите ломтики хлеба на разделочную доску поджаренной стороной вверх, посыпьте луком, добавьте гамбургеры и присыпьте сыром. Накройте сэндвич ломтиком хлеба поджаренной стороной вниз. Подождите, пока плита снова нагреется, затем вставьте сэндвичи и хорошо прижмите верхней плитой.

Готовьте примерно 2–3 минуты по вкусу.

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА ПОД БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И РОЗМАРИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 ребрышек ягненка
- 10 г молотого розмарина
- 10 г тертого чеснока
- 100 мл бальзамического уксуса
- 15 г сахара
- соль по вкусу
- перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перемешайте все ингредиенты в достаточно большой емкости, накройте и маринуйте ребрышки в холодильнике не менее 1–2 часов. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MAX, ручку термостата верхней плиты на MAX. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, выложите ребрышки на нижнюю плиту. Готовьте примерно 11–13 минут по вкусу и в зависимости от толщины ребрышек (рекомендуется переворачивать их в середине приготовления, так как кость не позволяет верхней плите касаться мяса, лежащего на верхней плите). Тем временем уменьшите маринад на сковороде

и подавайте на стол в качестве соуса к жареным ребрышкам ягненка.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК С КРЕМОМ ИЗ МЕДА И ЗЕЛЕНОГО ЛИМОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриной грудки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 1 чайная ложка острого красного перца
- 1 чайная ложка кориандра
- 100 мл оливкового масла
- 2 головки зеленого лука
- 3 зубчика чеснока
- 1 десертная ложка тертого имбиря
- 1 десертная ложка сахара
- 1 десертная ложка сока лайма
- 1 десертная ложка крупной соли
- перец по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА ИЗ МЕДА И ЛИМОНА:

- 50 мл сливок
- 1/2 чайной ложки тертой цедры лайма
- 1 десертная ложка сока лайма
- 1 десертная ложка оливкового масла
- 1 десертная ложка меда
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: положите все ингредиенты в кухонный комбайн и обрабатывайте до получения однородной массы. Положите на дно тарелки курицу, порезанную на кубики, шириной 2 см, добавьте маринад и равномерно покройте курицу. Закройте пищевой пленкой и маринуйте 1–2 часа. Приготовьте крем, перемешав в миске все ингредиенты, закройте прозрачной пленкой и положите в холодильник. Нанижите кусочки курицы на шпажки для шашлыка. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MAX, ручку термостата верхней плиты на MAX. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, выложите шашлык на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 11–13 минут, перевернув один или два раза. Подавайте горячие шашлыки с кремом из лимона и меда.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 куриных окорочка (550 г)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 250 мл белого сухого вина
- 4 десертные ложки оливкового масла
- 3 десертные ложки горчицы с семенами
- 3 десертные ложки уксуса из белого вина
- 2 десертные ложки прованских трав
- 2 зубчика измельченного чеснока
- 2 чайные ложки крупной соли
- 1 чайная ложка кайенского перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, перемешав все ингредиенты в миске. Острым ножом разрежьте мясистую часть куриных окорочков в нескольких точках, чтобы слегка приоткрыть их. Поместите окорочка в миску с маринадом и переверните их так, чтобы обе стороны хорошо погрузились в маринад; оставить мариноваться на 2–3 часа. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MED, ручку термостата верхней плиты на MED. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, выложите куриные окорочка на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 20–25 минут, перевернув 2–3 раза. После приготовления выложите на тарелку и подайте на стол.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16/20 креветок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- петрушка по вкусу
- 2 лимона
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- 2 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: измельчите чеснок и петрушку, добавьте лимонный сок, соль и немного перца. Промойте креветки, тщательно высушите и маринуйте не менее получаса. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую

плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ.

Установите ручку термостата нижней плиты на MED, ручку термостата верхней плиты на MED. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, выложите просушенные креветки на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 4–6 минут. Перед подачей на стол украсьте тарелку дольками лимона и зеленым салатом.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ ПОД ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе лосося
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- 250 г греческого йогурта
- 1 зубчик чеснока
- 1 чайная ложка соли
- 1 щепотка сахара
- 20 г зеленого лука
- 20 г петрушки
- перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте соус: промойте и тщательно высушите петрушку и зеленый лук, измельчите чеснок. Вылейте йогурт в миску, добавьте пряности, чеснок, соль, сахар, перец и взбейте до получения мягкого крема. Поставьте в холодильник. Пусть остается там не менее 30 минут. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MAX, ручку термостата верхней плиты на MAX. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, положите предварительно смазанное маслом филе на нижнюю плиту, закройте верхнюю плиту в режиме ДУХОВКА ГРИЛЬ (как можно ближе к продуктам, не касаясь их) и готовьте примерно 25–30 минут (для достижения наилучших результатов примерно в середине процесса приготовления поверните лосося на 180°, так как со стороны задней части плита находится ближе к продукту). После приготовления выложите лосося на сервировочную тарелку и подавайте на стол с йогуртовым соусом.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крупные кальмары 400 г
- 1 лимон
- 1 веточка петрушки
- оливковое масло по вкусу
- орегано по вкусу
- соль по вкусу
- красный тертый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовьте кальмаров, удалив кишки, голову и кости, а затем тщательно промойте. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MED, ручку термостата верхней плиты на MED. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, на нижнюю плиту выложите предварительно смазанных маслом кальмаров, прижмите верхней плитой и готовьте 10–12 мин. В миске приготовьте ароматизатор, смешав масло с измельченной петрушкой, лимонным соком, щепоткой орегано, щепоткой соли и щепоткой красного перца.

Когда кальмары приготовятся, снимите их с гриля и приправьте соусом. Выложите на тарелку и подайте на стол.

БАНАНОВЫЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 банан
- 2 яйца (1 целое + 1 белок)
- 150 г молока
- 100 г муки
- 70 г сливочного масла
- соль по вкусу
- 1 десертная ложка сахара
- 16 г разрыхлителя

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите банан и хорошо разомните вилкой. Взбейте в миске целое яйцо и сахар и добавьте молоко, все время медленно перемешивая. Добавьте 50 г растопленного сливочного масла, затем добавьте с разрыхлителем и щепотку соли, а затем банановое пюре. Тщательно перемешайте все ингредиенты и поместите смесь в холодильник на 10 минут. Тем временем взбейте яичный белок, пока тот не затвердеет. Возьмите смесь

и аккуратно замешайте в ней взбитый белок плавными движениями снизу-вверх. Вставьте плоскую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MED, ручку термостата верхней плиты на MED. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, смажьте плиты небольшим количеством сливочного масла и полейте 1–2 десертными ложками блинной смеси, быстро распределите ее по поверхности, чтобы получился круг. Оставьте готовиться примерно на 2 минуты, пока на поверхности блина не появятся пузырьки, затем переверните и готовьте другую сторону примерно 2 минуты. Блины можно подавать на стол по-разному: с шоколадным кремом, кленовым сиропом, свежей черникой, шоколадной стружкой, медом, взбитыми сливками и сахарной пудрой.

АНАНАС НА ГРИЛЕ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ананас
- мед по вкусу
- тростниковый сахар по вкусу
- свежая мята по вкусу
- сахарная пудра по вкусу
- ванильное мороженое по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Возьмите ананас, удалите листья и очистите от кожуры. Нарежьте кусочками толщиной примерно 1–2 см и посыпьте каждый кусочек тростниковым сахаром с обеих сторон. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на MED, ручку термостата верхней плиты на MED. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, смажьте ананас с двух сторон медом и выложите на гриль. Закройте гриль и готовьте 5–6 минут. После приготовления выложите ломтики на сервировочную тарелку, украсьте свежими листьями мяты, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол с шариками мороженого.