

## 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, выключите прибор и отключите 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 плит гриля 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 включения.**
- 8. Кнопка пуска/остановки.**
- 9. Кнопка времени «+»:** для регулировки времени приготовления (увеличение).
- 10. Кнопка времени «-»:** для регулировки времени приготовления (уменьшение).
- 11. Ручка термостата нижней плиты:** регулировка температуры от 60 °C до 230 °C или выключение нижней плиты.

- 12. Ручка термостата верхней плиты:** для регулировки температуры от 60 °C до 230 °C или выключение верхней плиты.
- 13. Съемные плиты:** антипригарные, можно мыть в посудомоечной машине, легко чистить. КОЛИЧЕСТВО И ТИП ПЛИТ МОГУТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ.
- 13a. Плита гриль:** идеально подходит для приготовления стейков, гамбургеров, курицы и овощей.
- 13b. Гладкая плита:** для приготовления идеальных блинов, яиц, бекона и ракообразных.
- 13c. Верхняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (только CGH923D).
- 13d. Нижняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (только CGH923D).
- 14. Поддон для сбора жира:** установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.
- 15. Дозатор для вафель (только CGH923D).**
- 16. Регулируемые передние ножки.**

## **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.



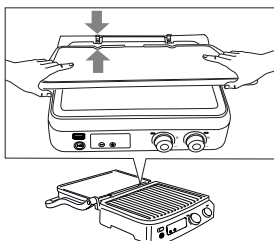
**Примечание:** При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим антипригарное покрытие.



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

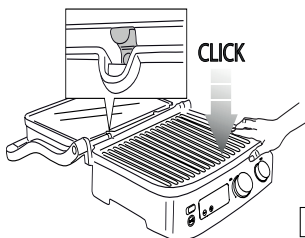
## **Вставка плит для приготовления продуктов**

- 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 осторожны.

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.

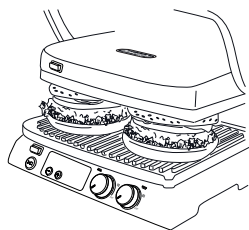
Готовьте только с вставленным поддоном для сбора жира. Не опорожняйте поддон для сбора жира, пока прибор полностью не остынет. Будьте внимательны, когда вынимаете поддон для сбора жира, чтобы избежать проливания жидкости.

## 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).



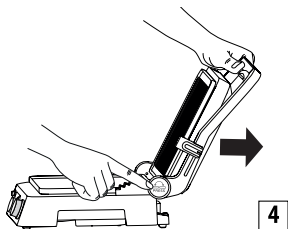
3

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

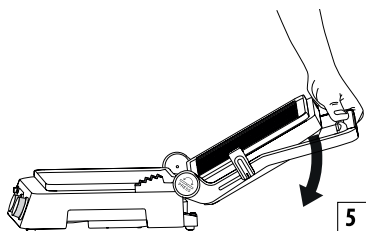
Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать верхнюю плиту в зависимости от толщины продуктов. Если на контактной плите требуется одновременно приготовить продукты нескольких типов, эти разные продукты должны иметь одинаковую толщину, чтобы крышка была прижата равномерно.

## 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.

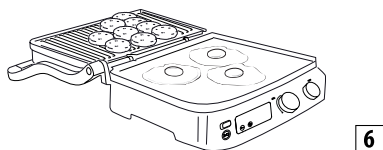
Прибор может быть использован, как гриль/барбекю для приготовления гамбургеров, стейков, курицы и рыбы. Режим гриль/барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Когда плиты гриля находятся в открытом положении, поверхность для приготовления продуктов удваивается.

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

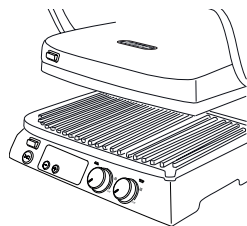
плиты/плиты для барбекю для приготовления блинов, яичницы, сыра, оладий, бекона и сосисок на завтрак (см. рис. 6).



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

## Духовка гриль

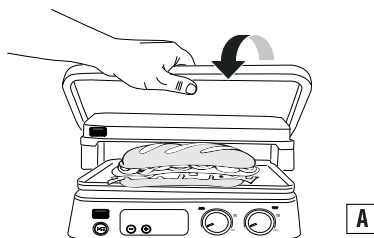
Это положение (см. рис. 7) подходит для бесконтактного приготовления на гриле толстых пищевых продуктов, которые необходимо поджаривать медленно и равномерно.



Оно идеально для приготовления овощей с повышенным содержанием воды, чтобы вода могла испаряться.

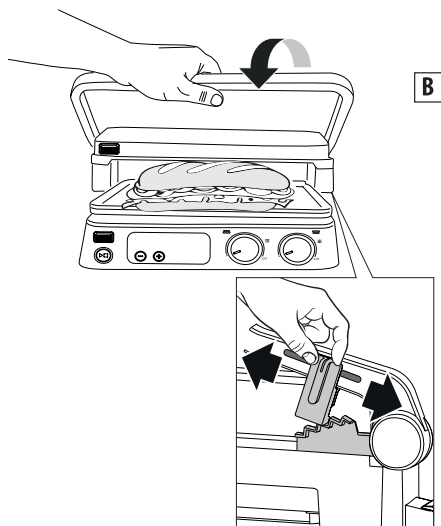
Это положение горячей плиты можно также использовать для приготовления мягких сэндвичей и продуктов, не требующих прессования.

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

приготовления отображается сообщение "END"; прибор останется выключенным. Когда продукты будут готовы, выключите прибор, нажав кнопку пуска/остановки (8), или поверните ручки термостата (11 и 12) в положение выключения.



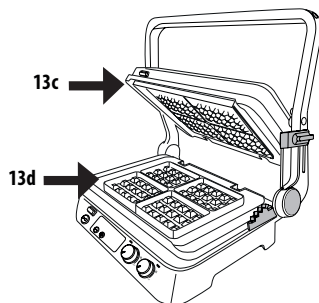
**Примечание:** прибор автоматически выключится через 90 минут работы.

### Выберите шкалу температур

Температура может отображаться в °C или °F. Для изменения единицы измерения температуры нажмите обе кнопки "+" и "-" (9–10) и удерживайте в течение нескольких секунд.

### Вафельный режим (только для модели CGH923D)

- Вставьте вафельные плиты (13c/13d), как показано на рис. 1. Обратите внимание, что в этом случае плиты не являются взаимозаменяемыми, и положение каждой плиты должно быть таким, как показано на рис. 8.



**8**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Работа

После того как прибор правильно подготовлен, и когда вы готовы начать готовить, установите температуру от 60 °C до 230 °C независимо для каждой плиты гриля (верхней и нижней), используя ручки термостата 11 и 12. Нажмите кнопку пуска/остановки, и загорится индикатор включения.

В зависимости от установленной температуры для нагрева прибора может понадобиться несколько минут. Когда термостат достигает необходимой температуры, прибор издает звуковой сигнал, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY".

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



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

### Функция таймера

Когда появляется сообщение "READY", выберите положение для приготовления (см. раздел «Положение для приготовления»), а затем разместите на плитах продукты. Время приготовления можно выбрать, нажимая кнопки таймера (9 и 10); по окончании времени

- Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C и нажмите кнопку пуска/остановки.
- Прибор начинает фазу разогрева. Когда термостат достигает необходимой температуры, прибор издает звуковой сигнал, и он готов к работе. На дисплее появится сообщением "READY".
- Слегка смажьте плиты растопленным маслом
- **Добавьте один дозатор с тестом на все места, предназначенные для вафель.**
- Слегка распределите тесто и закройте прибор..
- Готовьте согласно времени, указанному в рецептах. Если вы установите таймер, в конце цикла приготовления прозвучат три звуковых сигнала, таймер исчезнет, а на дисплее появится сообщение "END". Для приготовления дополнительных вафель

просто добавьте тесто на нижнюю вафельную плиту и выполните указанные выше действия. По окончании приготовления последней вафли нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы выключить прибор.



**Внимание!** снимая вафли с вафельных плит, не пользуйтесь металлическими инструментами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

## 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



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

По окончании приготовления выключите прибор и отключите 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              |
|                       | 1600Вт (ВАФЛИ)       |

## 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

### Импортёр 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

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

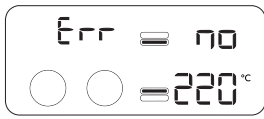
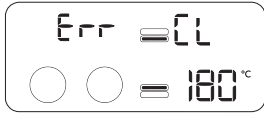
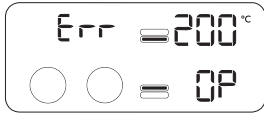
### Условия хранения:

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

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

**EAC**

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Сообщение об ошибке на дисплее                                                     | ОПИСАНИЕ                                                               | ПРОБЛЕМА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | УСТРАНЕНИЕ                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Температура на одной плите для приготовления продуктов не поднимается. | <p>Электронное управляющее устройство обнаружило, что одна плита не достигла заданной температуры.</p> <p>Плита гриль неправильно вставлена в прибор.</p> <p>Это может привести к повреждению нагревательного элемента внутри плиты гриль.</p> <p>Может быть повреждено соединение нагревательного элемента.</p> <p>Может быть повреждено электронное управляющее устройство.</p> | <p>Выньте вилку из розетки.</p> <p>Убедитесь, что плита гриль правильно вставлена в прибор.</p> <p>Если это не решит проблему, возможно, прибор неисправен.</p> <p>Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi, сообщив тип ошибки.</p> |
|    | Неисправность датчика температуры.                                     | <p>Электронное управляющее устройство обнаружило неисправность датчика температуры.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Выньте вилку из розетки.</p> <p>Необходимо заменить датчик температуры.</p> <p>Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi, сообщив тип ошибки.</p>                                                                                  |
|  | Неисправность датчика температуры.                                     | <p>Электронное управляющее устройство обнаружило неисправность датчика температуры.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Выньте вилку из розетки.</p> <p>Необходимо заменить датчик температуры.</p> <p>Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi, сообщив тип ошибки.</p>                                                                                  |

|  |  |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Прибор не включается.                                      | <p>Убедитесь, что прибор правильно подключен к розетке.</p> <p>Подключите прибор к другой розетке.</p> <p>П р о в е р ь т е автоматический выключатель.</p> <p>Если это не решит проблему, возможно, прибор неисправен. Обратитесь в т е х н и ч е с к у ю сервисную службу De'Longhi.</p> |
|  |  | После нажатия кнопки пуска/остановки прибор не включается. | <p>Обе ручки температуры находятся в положении 0, а верхний и нижний дисплей показывают OFF. Поверните ручку температуры на желаемую температуру, затем нажмите кнопку пуска/остановки.</p>                                                                                                |

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| ГОВЯДИНА       | ТОЛЩИНА<br>(см) | К-во<br>шт. | УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | РЕЖИМ            | ПЛИТЫ  |         | °C  | МИН.  | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                     |
|----------------|-----------------|-------------|-----------------------|------------------|--------|---------|-----|-------|------------------------------------------------------------------|
|                |                 |             |                       |                  | нижняя | верхняя |     |       |                                                                  |
| Стейк          | 0,5–1           | 2           | Хорошо прожарено      | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 2–3   | как следует смажьте продукты маслом                              |
| Стейк          | 0,5–1           | 4           | Хорошо прожарено      | ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ   | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 5–6   | как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления |
| Филе           | 3–4             | 4           | С кровью              | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 4–5   | как следует смажьте продукты маслом                              |
| Филе           | 3–4             | 4           | Средний               | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 7–8   | как следует смажьте продукты маслом                              |
| Филе           | 3–4             | 4           | Хорошо прожарено      | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 10–11 | как следует смажьте продукты маслом                              |
| Стейк на кости | 2–3             | 2           | Средний               | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 4–5   | как следует смажьте продукты маслом                              |
| Стейк на кости | 2–3             | 2           | Хорошо прожарено      | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 7–8   | как следует смажьте продукты маслом                              |
| Стейк на кости | 2–3             | 4           | Средний               | ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ   | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 10–12 | как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления |
| Стейк на кости | 2–3             | 4           | Хорошо прожарено      | ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ   | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 14–16 | как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления |
| Гамбургер      | 2–3             | 6           | Хорошо прожарено      | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 8–10  | как следует смажьте продукты маслом                              |
| Шашлык         |                 | 6           | Хорошо прожарено      | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 13–15 | как следует смажьте маслом, переверните в середине приготовления |

| ЯГНЯТИ-<br>НА | ТОЛЩИНА<br>(см) | К-во<br>шт. | УРОВЕНЬ<br>ПРИГOTOВЛЕ-<br>НИЯ | РЕЖИМ                 | ПЛИТЫ       |         | °C  | МИН.  | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                             |
|---------------|-----------------|-------------|-------------------------------|-----------------------|-------------|---------|-----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|               |                 |             |                               |                       | ниж-<br>няя | верхняя |     |       |                                                                                          |
| Ребрышки      | 1,5–3           | 6           | Средний                       | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ       | ГЛАДКАЯ | 230 | 10–12 | как следует<br>смажьте маслом,<br>переверните<br>ребрышки<br>в середине<br>приготовления |
| Ребрышки      | 1,5–3           | 6           | Хорошо<br>прожарено           | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ       | ГЛАДКАЯ | 230 | 12–14 |                                                                                          |

| СВИНИНА             | ТОЛЩИНА<br>(см) | К-во<br>шт. | РЕЖИМ                 | ПЛИТЫ  |         | °C  | МИН.  | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                |
|---------------------|-----------------|-------------|-----------------------|--------|---------|-----|-------|-----------------------------------------------------------------------------|
|                     |                 |             |                       | нижняя | верхняя |     |       |                                                                             |
| Стейк               | 1–2             | 4           | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 7–9   | как следует смажьте<br>продукты маслом                                      |
| Стейк               | 1–2             | 8           | ОТКРЫТЫЙ<br>ГРИЛЬ     | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 14–16 | как следует смажьте<br>маслом, переверните<br>в середине пригото-<br>вления |
| Отбивная<br>котлета | <2,5            | 4           | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 9–11  | как следует смажьте<br>маслом, переверните<br>в середине пригото-<br>вления |
| Отбивная<br>котлета | <2,5            | 8           | ОТКРЫТЫЙ<br>ГРИЛЬ     | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 11–13 | как следует смажьте<br>маслом, переверните<br>в середине пригото-<br>вления |
| Ребрышки            |                 | 6–8         | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 200 | 20–25 | повернуть два или<br>три раза                                               |
| Бекон               |                 | 4           | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 1–2   |                                                                             |
| Колбаски            |                 | 8           | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 200 | 16–18 | проткните колбаски<br>вилкой                                                |
| Шашлык              |                 | 6           | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 14–16 | как следует смажьте<br>продукты маслом,<br>переверните один или<br>два раза |
| Сосиски             |                 | 6           | КОНТАКТ-<br>НЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 8–10  |                                                                             |

| МЯСО<br>КУРИЦЫ И<br>ИНДЮШКИ                    | ТОЛЩИНА<br>(см) | К-во<br>шт. | РЕЖИМ               | ПЛИТЫ  |         | °C  | МИН.  | РЕКОМЕНДАЦИИ                                               |
|------------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------------|--------|---------|-----|-------|------------------------------------------------------------|
|                                                |                 |             |                     | нижняя | верхняя |     |       |                                                            |
| Грудка                                         | <1              | 4           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 3–4   | как следует смажьте<br>продукты маслом                     |
| Бедрышки                                       |                 | 3           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 200 | 20–25 | переверните один или<br>два раза во время<br>приготовления |
| Крылышки                                       |                 | 6           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 200 | 14–16 | переверните один или<br>два раза во время<br>приготовления |
| Гамбургер                                      | 1,5–2           | 4           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 6–8   |                                                            |
| Гамбургер                                      | 1,5–2           | 8           | ОТКРЫТЫЙ<br>ГРИЛЬ   | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 14–16 | в середине<br>приготовления<br>переверните                 |
| Шашлык                                         |                 | 6           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 11–13 | переверните один или<br>два раза во время<br>приготовления |
| Сосиски                                        |                 | 6           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 230 | 6–8   |                                                            |
| Курица<br>жареная<br>на плоской<br>поверхности |                 | 1           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ  | ГЛАДКАЯ | 200 | 40–45 | переверните один или<br>два раза во время<br>приготовления |

| ХЛЕБ               | К-во<br>шт. | РЕЖИМ               | ПЛИТЫ   |         | °C  | МИН. | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                  |
|--------------------|-------------|---------------------|---------|---------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                    |             |                     | нижняя  | верхняя |     |      |                                                                               |
| Тост/сэндвич       | 2           | ДУХОВКА ГРИЛЬ       | ГЛАДКАЯ | ГРИЛЬ   | 230 | 3–5  | установите верхнюю плиту<br>так, чтобы она касалась<br>хлеба, не прижимая его |
| Булочка            | 2           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 230 | 2–3  |                                                                               |
| Нарезанный<br>хлеб | 4           | ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ      | ГЛАДКАЯ | ГРИЛЬ   | 230 | 4–5  | в середине приготовления<br>переверните                                       |

| ОВОЩИ             | К-во<br>шт. | РЕЖИМ            | ПЛИТЫ   |         | °С  | МИН. | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                              |
|-------------------|-------------|------------------|---------|---------|-----|------|---------------------------------------------------------------------------|
|                   |             |                  | нижняя  | верхняя |     |      |                                                                           |
| Ломтики баклажана | 1           | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 230 | 4–6  | как следует смажьте продукты маслом                                       |
| Ломтики цукини    | 2           | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 230 | 6–8  | как следует смажьте продукты маслом                                       |
| Четвертинки перца | 2           | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 230 | 8–10 | как следует смажьте продукты маслом                                       |
| Ломтики помидора  | 1           | ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | ГРИЛЬ   | 230 | 5–7  | как следует смажьте продукты маслом, переверните в середине приготовления |
| Ломтики лука      | 2           | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГЛАДКАЯ | ГРИЛЬ   | 230 | 5–7  | как следует смажьте продукты маслом, часто перемешивать лопаткой          |

| РЫБА     | КОЛИЧЕСТВО | К-во<br>шт. | РЕЖИМ            | ПЛИТЫ   |         | °С  | МИН.  | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                                                |
|----------|------------|-------------|------------------|---------|---------|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |            |             |                  | нижняя  | верхняя |     |       |                                                                                                             |
| Целиком  | 250 г      | 1           | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 210 | 8–10  | как следует смажьте продукты маслом                                                                         |
| Филе     | 500 г      | 1           | ДУХОВКА ГРИЛЬ    | ГЛАДКАЯ | ГРИЛЬ   | 230 | 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 | 200 | 8–10  | как следует смажьте продукты маслом                                                                         |
| Шашлык   | 500 г      | 6           | ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ   | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 230 | 10–12 | как следует смажьте продукты маслом; переверните два или три раза                                           |
| Кальмары | 400 г      | 1–2         | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 200 | 10–12 | как следует смажьте продукты маслом                                                                         |
| Креветки | 400 г      | 10–12       | КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 200 | 4–6   | как следует смажьте продукты маслом                                                                         |

| ДЕСЕРТЫ            | К-во<br>шт. | РЕЖИМ               | ПЛИТЫ   |         | °С     |         | МИН. | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                           |
|--------------------|-------------|---------------------|---------|---------|--------|---------|------|------------------------------------------------------------------------|
|                    |             |                     | нижняя  | верхняя | нижняя | верхняя |      |                                                                        |
| Блины              | 4           | ОТКРЫТЫЙ<br>ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | ГРИЛЬ   | 200    | 200     | 4–5  | смажьте<br>плиты маслом,<br>переверните<br>в середине<br>приготовления |
| Вафли              | 4           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ВАФЛИ   | ВАФЛИ   | 190    | 200     | 4–5  | смажьте плиты<br>сливочным маслом                                      |
| Ломтики<br>ананаса | 4           | КОНТАКТНЫЙ<br>ГРИЛЬ | ГРИЛЬ   | ГЛАДКАЯ | 200    | 200     | 5–6  | смажьте плиты<br>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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, 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 230 °С 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите предварительно смазанные маслом ломтики телятины, прижмите их верхней плитой и готовьте 2–3 минуты 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите мясо на нижнюю плиту, прижмите его 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 горгонзола
- 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 отставьте 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Смажьте филе ароматизатором с обеих сторон, затем, когда на дисплее появится сообщение READY, 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, поместите 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 ЗЕЛЕННОГО 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, 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; оставьте 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 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, 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 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение **READY**, 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 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С.

Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, 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 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, 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 к

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 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиты небольшим количеством сливочного масла и полейте 1–2 десертными ложками блинной смеси, быстро распределив 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 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, 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.

## **ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ПЛИТ**

**Вафельные плиты вставлены в правильное положение**

### **КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ**

*ВЫХОД: 12 вафель*

*ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут*

*ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут*

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 2 стакана универсальной муки (460 г)
- 1 чайная ложка соли
- 4 чайные ложки (10 г) разрыхлителя
- 2 чайные ложки белого сахара (30 г)
- 2 яйца
- 1 1/2 стакана (345 мл) теплого молока
- 1/3 стакана (75 г) топленого масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Во вместительной миске смешайте муку, соль, разрыхлитель и сахар и отставьте в сторону. В отдельной

миске взбейте яйца. Добавьте молоко, масло и ваниль. Вылейте мучную смесь в молочную смесь и взбивайте, пока она не станет однородной. Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С.

Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте вафельную плиту топленным маслом или антипригарным кулинарным спреем и с помощью дозатора разлейте на все участки для вафель, при необходимости используя ложку. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут).

Повторяйте, пока не используете всю смесь.

Сразу подавайте на стол.

## **БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ**

*ВЫХОД: 14–16 вафель*

*ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут*

*ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут*

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 2 стакана кондитерской муки (460 г)
- 1/2 чайной ложки соли
- 2 чайные ложки (5 г) разрыхлителя
- 2 чайные ложки белого сахара (30 г)
- 4 яйца
- 2 стакана (460 г) теплого молока
- 1/3 стакана (70 г) топленого масла
- 1/2 чайной ложки ванильного экстракта

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Во вместительной миске смешайте муку, соль, разрыхлитель и отставьте в сторону. В другой миске взбейте желтки с сахаром до полного растворения сахара.

Добавьте к яйцам экстракт ванилина, расплавленное масло и молоко и перемешайте мутовкой. Соедините яично-молочную смесь с мучной и взбивайте, пока они не смешаются. Не перемешивайте слишком сильно. В третьей миске взбивайте яичные белки электрическим миксером до образования пышной массы, примерно 1–2 минуты.

При помощи резиновой лопатки осторожно введите белки в тесто для вафель. Не перемешивайте слишком сильно. Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте вафельную плиту топленным маслом или антипригарным кулинарным спреем и с помощью дозатора разлейте на все участки для вафель, при необходимости используя ложку.

Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут). Повторяйте, пока не используете всю смесь. Сразу подавайте на стол.

## **ВАФЛИ С ШОКОЛАДОМ И КОРИЦЕЙ**

*ВЫХОД: 10–12 вафель*

*ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут*

*ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут*

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 2 стакана универсальной муки (460 г)
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка (3 г) разрыхлителя
- 3/4 стакана (170 г) белого сахара
- 2 яйца
- 1 1/2 стакана (345 мл) теплого молока
- 80 г сливочного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 140 г темного шоколада
- 1/4 стакана (60 г) какао-порошка
- 2 чайные ложки (6 г) корицы

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Поместите шоколад и масло в миску, которую можно использовать в микроволновой печи, и нагревайте ее в печи на максимальной мощности в течение 30 секунд. Перемешивайте и продолжайте, пока шоколад и масло не растают, а смесь не станет однородной, отставьте в сторону, чтобы она немного остыла. Взбейте яйца, молоко и ваниль в большой миске и тщательно перемешайте остывшую шоколадную смесь до получения однородной массы. Через сито просейте во вместительную миску муку, сахар, порошок какао-порошок, корицу, разрыхлитель и сахар. Добавьте мучную смесь к яичной смеси и взбивайте до получения однородной массы с несколькими комочками. Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °C, ручку термостата верхней плиты на 200 °C. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте вафельную плиту топленным маслом или антипригарным кулинарным спреем и с помощью дозатора разлейте на все участки для вафель, при необходимости используя ложку. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут).

Повторяйте, пока не используете всю смесь. Сразу подавайте на стол.