

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Застереження щодо безпеки



Небезпека!

Недотримання інструкцій може стати причиною травм від ураження електричним струмом.

- Перед увімкненням приладу в розетку, переконайтеся, що:
 - Напряга, що вказана на ідентифікаційній табличці приладу, відповідає напрузі вашої електричної мережі;
 - Розетка електромережі заземлена і має мінімальний номінал 16А.
 - Професійне або неправильне використання або недотримання інструкцій з техніки безпеки збільшає виробника від будь-якої відповідальності.
- Переконайтеся, що кабель живлення не контактує з частинами приладу, які стають гарячими під час використання. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або центром обслуговування клієнтів виробника, щоб уникнути будь-якого ризику.
- Перед тим як прибрати прилад подалі, знімаючи варильні поверхні, або виконанням очистки і технічного обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Переконайтеся, що прилад повністю охолонув.
- Ніколи не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- Забороняється керувати приладом за допомогою зовнішнього таймера або окремою системою дистанційного керування.
- Використовуйте подовжувачі, які відповідають лише чинним нормам безпеки і стандартам. Переконайтеся, що вони знаходяться в належному робочому стані, з достатнім перетином.
- Ніколи не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.



Важливо!

Недотримання вказівки може стати причиною

пошкодження та поломки пристрою.

- Очищати зовнішню поверхню варильної пластини м'якою губкою або тканиною, змоченою водою і м'яким миючим засобом.
- Цей прилад призначений для приготування їжі. Його в жодному разі не можна використовувати для інших цілей, змінювати або спотворювати якимось чином.
- Цей прилад призначено виключно для побутового використання. Він не призначений для використання на кухнях для персоналу цехів, офісів та інших робочих середовищ; в сільських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу; в пансіонах.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми у віці від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, за умови контролю або інструктування про те, як безпечно використовувати обладнання, і про можливі небезпеки, до яких може призвести його використання. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Чищення і обслуговування користувачем, не повинно проводитися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і його шнур в недоступному місці для дітей у віці від 8 років і молодше.
- Не залишайте прилад в межах досяжності дітей або без нагляду під час роботи.
- Ніколи не використовуйте прилад без пластин.
- Зачекайте, поки прилад повністю не охолоне, перш, ніж прибрати його.
- Не рухайте прилад під час його використання.



Небезпека опіків!!

Недотримання вказівки може призвести до опіків або опарювань.

- Під час роботи приладу зовнішні поверхні можуть стати дуже гарячими. Завжди використовуйте рукоятку (2) або прихватки, якщо це необхідно.
- Знімайте або змінюйте пластини, коли прилад повністю охолоне.



Будь-ласка, зверніть увагу:

Цей символ позначає важливу інформацію та рекомендації для користувача.

- Для того, щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не готуйте продукти, загорнуті в поліетиленову плівку або фольгу, чи в поліетиленових пакетах.



Цей прилад відповідає Регламенту ЄС 1935/2004 про матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами.

ОПИС

- 1. Основа та кришка:** міцна конструкція з нержавіючої сталі з саморегульованою кришкою.
- 2. Ручка:** з міцного литого металу для регулювання верхньої пластини / кришки відповідно до товщини продуктів.
- 3. Кнопки вивільнення пластин** натисніть, щоб звільнити і зняти пластину.
- 4. Пристрій блокування / вивільнення пластин гриля та регулювання висоти верхньої пластини / кришки**
- 5. Кнопка вивільнення навіски:** дозволяє повністю відкрити прилад, щоб готувати в плоскому положенні.
- 6. Висота положення печі:** щоб зафіксувати верхню пластину / кришку на потрібній висоті, щоб приготувати їжу, яка не вимагає натиснення.
- 7. Індикатор ВКЛ.**
- 8. Кнопка Пуск/Стоп.**
- 9. Кнопка часу "+"**: для регулювання часу приготування (збільшення).
- 10. Кнопка часу "-"**: для регулювання часу приготування (зменшення).
- 11. Ручка термостату нижньої пластини:** для налаштування температури від 60°C до 230°C, або вимкнення нижньої пластини.
- 12. Ручка термостату верхньої пластини:** для регулювання температури від 60°C до 230°C або

вимкнення верхньої пластини.

- 13. Змінні пластини:** антипригарне, можна мити в посудомийній машині, легко чистити. КІЛЬКІСТЬ І ТИП ПЛАСТИН МОЖЕ ВАРІЮВАТИСЯ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ.

13а. Пластина для гриля: ідеально підходить для приготування стейку на грилі, гамбургерів, курки і овочів.

13б. Пластина для смаження: для приготування ідеальних млинців, яєць, бекону, молюсків і ракоподібних.

13с. Верхня пластина для вафель: для приготування вафель будь-якого виду (лише CGH923D).

13д. Нижня пластина для вафель: для приготування вафель будь-якого виду (лише CGH923D).

14. Лоток для жиру: входить в комплект приладу та знімається для легкого очищення.

15. Мірна чашка для вафель (лише CGH923D).

16. Передня ніжка, що регулюється.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Зніміть усі пакувальні матеріали та етикетки з пластин. Перш ніж викинути упаковку, переконайтеся, що ви витягли з неї всі частини нового приладу. Ми рекомендуємо вам зберегти коробку і упаковку для повторного використання в майбутньому.



Будь-ласка, зверніть увагу:

Перед використанням очистіть основу, кришку і регулятори вологою тканиною, щоб видалити пил під час транспортування. Ретельно очистіть варильні пластини та лоток для жиру. Пластини та лоток для жиру можна мити в посудомийній машині.



Будь ласка, зверніть увагу:

Перший раз, коли ви використовуєте прилад, він може видавати слабкий запах і трохи диму. Це нормально для всіх приладів з антипригарними поверхнями.

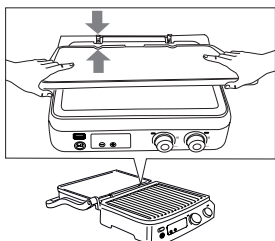


Будь ласка, зверніть увагу:

змінні пластини гриля (решітку та пластину для смаження) повністю взаємозамінні на приладі.

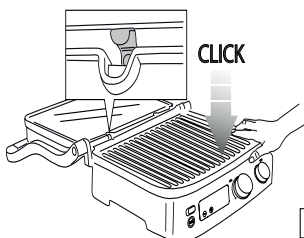
Встановлення варильних пластин

- Встановіть прилад в горизонтальному положенні (малюнок 1). Вставляйте по одній пластині за раз.



1

- Кожну пластину можна встановлювати у верхній або нижній частині корпусу (див. малюнок 2).



2

Зняття пластин

Встановіть прилад в плоскому положенні.

Знайдіть кнопки вивільнення пластин (3) з лівого боку. Рішуче натисніть кнопку, щоб витягти пластину з бази. Утримуючи пластину обома руками, посуньте її уздовж металевих опор і зніміть її з бази. Натисніть на кнопку іншого фіксатора, щоб зняти другу пластину тим самим чином.



Небезпека опіків!! Знімайте або змінюйте пластини, коли прилад охолоне.

Встановлення лотка для жиру

Під час приготування лоток для жиру повинен бути вставлений у корпус з правого боку приладу. Жир, що виділяється з їжі, зливається через отвори в пластині в лоток.



Будь-ласка, зверніть увагу: Під час приготування їжі, часто перевіряйте лоток для жиру і витягуйте його, щоб уникнути надмірного жиру.

Після приготування, позбудьтеся жиру, зібраного відповідним чином.

Лоток для жиру можна мити в посудомийній машині.



Важливо! Зверніть увагу, під час приготування їжі. Щоб відкрити прилад, тримайтеся за рукоятку, яка залишається холодною Деталі з литого алюмінію стають

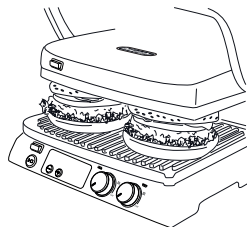
дуже гарячими, не торкайтеся їх під час і відразу ж після приготування їжі. Перед виконанням будь-якої операції на приладі, залиште його охолоджуватися протягом принаймні 30 хвилин.

Готуйте лише тоді, коли лоток для жиру вставлений на своє місце. Не зливайте лоток для жиру, поки прилад повністю не охолоне. Обережно витягайте лоток для жиру, щоб уникнути проливання рідини.

ПОЗИЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Контактний гриль (зачинене положення)

Верхня пластина лежить на нижній пластині. Це початкове положення, а також одне з положень для приготування їжі, коли прилад використовується в якості контактного гриля. Кришкою автоматично пристосовується до товщини їжі на пластині. Таким чином, страва буде приготовлена рівномірно з двох боків. Контактний гриль ідеально підходить для приготування гамбургерів, шматків м'яса і тонких скибочок м'яса, овочів і бутербродів. Функція «контакт» ідеально підходить для швидкого приготування здорової їжі. При використанні контактного гриля, страви готуються швидко, оскільки вони знаходяться в контакті з пластинами з обох сторін відразу (дивись малюнок 3).



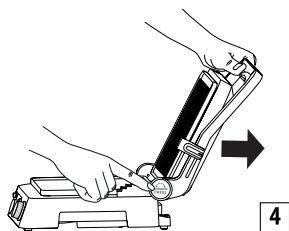
3

Жир з їжі, зливається і збирається через пази на пластині і через отвір в задній частині потрапляє в лоток для жиру. Прилад має спеціальну рукоятку і шарнір, що дозволяє пристосувати верхню плити залежно від товщини їжі. Якщо ви хочете приготувати багато різних видів їжі одночасно, використовуючи контактний гриль, різні продукти повинні мати однакову товщину, щоб кришка закривалася рівномірно.

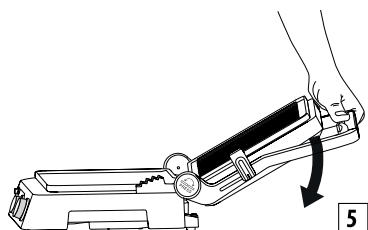
Відкритий гриль

Верхня пластина на одному рівні з нижньою пластиною. Нижні і верхні пластини знаходяться на одному рівні, утворюючи велику поверхню для приготування їжі. У цьому положенні, пристрій може бути використано в режимі барбекю як з пластиною для грилю так і для смаження. Для того, щоб розмістити пристрій в цьому

положенні, спочатку знайдіть кнопку вивільнення шарнірної навіски праворуч. Тримайте рукоятку лівою рукою, а правою натисніть кнопку вивільнення шарнірної навіски (див. малюнок 4).

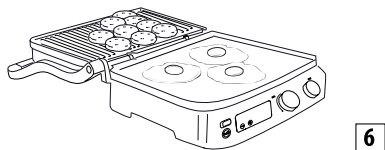


Натисніть на рукоятку в зворотному напрямку до тих пір, поки кришка не стане дотигати до горизонтального положення (дивись малюнок 5).



Злегка піднявши рукоятку перед натисканням на кнопку вивільнення шарніра, полегшується тиск на шарнір і операція полегшується. Прилад може бути використаний в якості гриля / барбекю для приготування гамбургерів, стейків, курки і риби. Режим гриля / барбекю є найбільш універсальним. Пластини гриля знаходяться у відкритому положенні, подвоюючи варильну поверхню. Ви можете підготувати цілий ряд різних продуктів на окремих пластинах без змішування смаків, або приготувати більше однакової страви.

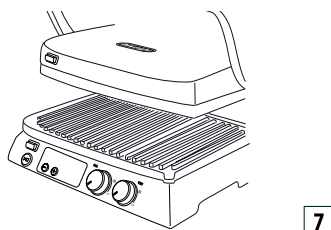
Положення гриля / барбекю може бути використано для шматків м'яса для гриля різної товщини, кожен з яких з бажаним рівнем просмажування. У цьому положенні, вам необхідно перевертати страву під час приготування. Прилад також можна використовувати в якості сковорідки / барбекю, щоб приготувати млинці, яйця, сир, оладки і бекон і ковбаси на сніданок (дивись малюнок 6).



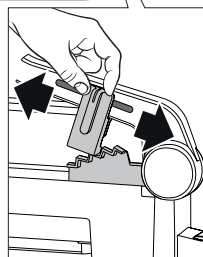
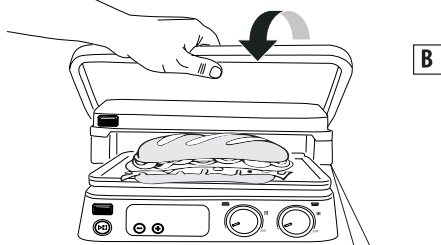
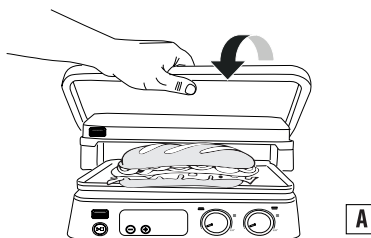
Велика робоча поверхня дозволяє одночасно приготувати цілий ряд різних продуктів а великі порції однакової страви.

Духовка гриль

Це положення (див. малюнок 7) підходить для гриля, що не торкається товстих харчових продуктів, які потрібно смажити повільно і рівномірно.



Він ідеально підходить для приготування овочів з високим вмістом води, тому вода може випаровуватися. Ви можете також використовувати цю позицію гарячої пластини для приготування м'яких сендвічів і продуктів, які не вимагають притискання.



- Розмістіть продукти на нижній пластині.
- Наблизити верхню пластину до їжі, тримаючи її за ручку (мал.А.).
- Поставте пристрій блокування / вивільнення пластин гриля (4) у потрібне положення печі, посунувши важіль.
- Верхня пластина зафіксована в положенні. Існує 5 положень регулювання висоти (рис. Б).

ВИКОРИСТАННЯ

Функціонування

Коли прилад був підготовлений правильно і ви готові для приготування їжі, можна встановити температуру від 60°C до 230°C для кожної пластини гриля (верхньої і нижньої) незалежно одна від одної (за допомогою регуляторів термостата 11 і 12).

Натисніть кнопку Старт / Стоп і індикатор включення ON загоряється.

Приладу потрібно кілька хвилин, щоб нагрітись в залежності від заданої температури. Коли термостат досягає необхідної температури, прилад видає звуковий сигнал, і готовий до використання. На дисплеї з'явиться напис "READY".

Температура може бути змінена в будь-який час під час приготування їжі, в залежності від типу їжі.

і **Зверніть увагу:** прилад оснащений 2 регульованими передніми ніжками (16), які полегшують зливання масла в лоток для жиру.

Функція таймеру

Коли на дисплеї відображається "READY", оберіть позицію для приготування (див. розділ "Позиції для приготування страв"), а потім викладіть страву на пластини. Час приготування можна вибрати, натискаючи кнопки таймера (9 і 10); в кінці часу приготування відображається "END"; прилад залишиться увімкненим. Коли страва приготується, вимкніть прилад, натиснувши кнопку старт/стоп (8) або поверніть регулятори термостата (11 і 12) у положення вимкнення.

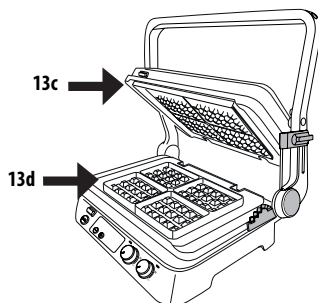
і **Будь ласка, зверніть увагу:** прилад автоматично вимкнеться через 90 хвилин роботи.

Виберіть одиниці виміру температури

Температура може відображатися в °C або °F. Щоб змінити одиницю виміру температури, натисніть і утримуйте протягом декількох секунд кнопку "+" та "-" (9 - 10).

Режим вафель (лише для моделі CGH923D)

- Вставте вафельні пластини (13c / 13d), як показано на рис.1. Будь ласка, зверніть увагу, що в цьому випадку пластини не є взаємозамінними і положення кожної пластини має бути таким, як показано на малюнку 8.



- Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, а верхню – на 200°C і натисніть кнопку старт / стоп.
 - Прилад починає фазу попереднього нагрівання. Коли термостат досягає необхідної температури, прилад видає звуковий сигнал, і готовий до використання. На дисплеї з'явиться напис "READY".
 - Злегка змастіть пластини розтопленим маслом
 - **Налийте одну мірну чашку суміші в усі зони для вафель.**
 - Злегка розгладьте тісто та закрийте прилад.
 - Готувати згідно часу, як вказано в рецепті.
- Якщо налаштувати таймер, в кінці циклу готування пролунають три звукові сигнали, таймер зникне, а на дисплеї з'явиться "END". Для того, щоб приготувати додаткові вафлі, просто додайте тісто на нижню вафельну пластину і виконайте вищеописані кроки. По завершенню приготування останні вафель натисніть кнопку «старт/стоп», щоб вимкнути прилад.



Важливо! не використовуйте металеві інструменти для зняття вафель з вафельних пластин, оскільки вони можуть подряпати антипригарну поверхню.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Обслуговування, яке виконується користувачем

- Ніколи не використовуйте металеві засоби для чищення, які можуть подряпати антипригарні пластини. Використовуйте дерев'яні або термостійкі

пластикові інструменти.

- В жодному разі не залишайте пластикове приладдя на гарячих пластинах.
- Між приготуваннями різних страв, видалити залишки їжі через зливний отвір для жиру і зібрати їх в лоток для жиру, а потім почистіть кухонним папером і перейдіть до наступного приготування їжі.
- Перед чищенням приладу, завжди залишайте прилад охолонути протягом принаймні 30 хвилин.

Чистка та догляд



Будь ласка, зверніть увагу: Перед очищенням приладу, переконайтеся, що він повністю охолонув.

В кінці приготування ВИМКНІТЬ пристрій і від'єднайте від мережі. Залиште прилад охолонути протягом принаймні 30 хвилин. Видаліть залишки їжі з пластин. Очистіть лоток для жиру. Лоток для жиру можна мити вручну або в посудомийній машині.

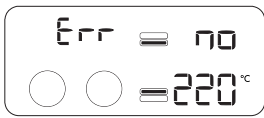
За допомогою кнопок вивільнення пластини (3), зніміть пластини з приладу. Перш ніж торкатися до них, переконайтеся, що вони повністю охолонули. Варильні пластини можна мити в посудомийній машині, хоча часте миття в посудомийній машині може зменшити властивості покриття. Тому Вам рекомендується очищати зовнішню поверхню варильної пластини м'якою губкою або тканиною, змоченою водою і м'яким миючим засобом.

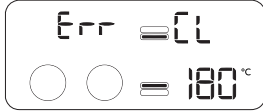
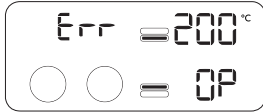
Не використовуйте металеві інструменти для очищення пластин.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення	220-240 В / 50-60Гц
Споживана потужність	2000 Вт
	1600Вт (ВАФЛІ)

ПОШУК НЕСПРАВНОСТЕЙ

Повідомлення про помилку на дисплеї	ОПИС	НЕСПРАВНІСТЬ	УСУНЕННЯ
	Температура варильної пластини не піднімається.	Електронний контроль виявив, що одна пластина не досягла заданої температури. Пластина гриля неправильно вставлена в пристрій. Може бути пошкоджений нагрівальний елемент всередині пластини гриля. Підключення нагрівального елемента може бути пошкоджено. Електронне управління може бути пошкоджено.	Вимкніть з електричної розетки. Переконайтеся, що пластина гриля правильно вставлена в корпус приладу. Якщо це не допомогло вирішити проблему, пристрій, імовірно, несправний. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.

	Температурний датчик несправний.	Електронний контроль виявив несправність датчика температури.	Вимкніть з електричної розетки. Потрібно замінити температурний датчик. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.
	Температурний датчик несправний.	Електронний контроль виявив несправність датчика температури.	Вимкніть з електричної розетки. Потрібно замінити температурний датчик. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.
		Прилад не вмикається.	Перевірте, щоб прилад був правильно підключений до розетки. Підключіть прилад до іншої розетки. Перевірте автоматичний вимикач. Якщо це не допомогло вирішити проблему, пристрій, імовірно, несправний. Зверніться в Сервісний центр De'Longhi.
		Прилад не включається після натискання кнопки START / STOP.	Обидві регулятори температури знаходяться в положенні 0, а верхній і нижній дисплей відображає OFF. Поверніть регулятор температури до потрібної температури, а потім натисніть кнопку START / STOP.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

ЯЛОВИ- ЧИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РІВЕНЬ ПРИГОТУ- ВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня			
Стейк	0,5 - 1	2	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	2 - 3	добре змастіть про- дукти олією
Стейк	0,5 - 1	4	Добре просмаже- ний	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	5 - 6	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування
Вірізка	3-4	4	другий ступінь прожарю- вання	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	4 - 5	добре змастіть про- дукти олією
Вірізка	3-4	4	Середній ступінь	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	7 - 8	добре змастіть про- дукти олією
Вірізка	3-4	4	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	10 - 11	добре змастіть про- дукти олією
Антрекот	2-3	2	Середній ступінь	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	4 - 5	добре змастіть про- дукти олією
Антрекот	2-3	2	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	7 - 8	добре змастіть про- дукти олією
Антрекот	2-3	4	Середній ступінь	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	10 - 12	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування
Антрекот	2-3	4	Добре просмаже- ний	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	14 - 16	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування
Гамбургер	2-3	6	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	8 - 10	добре змастіть про- дукти олією
Кебаб		6	Добре просмаже- ний	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	13 - 15	добре змастіть про- дукти олією, пере- верніть в середині приготування

БАРА-НИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ ШМА-ТОЧКИ	РІВЕНЬ ПРИГОТУ-ВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня			
Відбивна	1,5-3	6	Середній ступінь	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА-ЖЕННЯ	230	10 - 12	добре змастіть п р о д у к т и , переверніть відбивні в середині при- готування
Відбивна	1,5-3	6	Добре просмаже- ний	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА-ЖЕННЯ	230	12 - 14	

СВИНИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ ШМА-ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Стейк	1-2	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	7 - 9	добре змастіть продук- ти олією
Стейк	1-2	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	14 - 16	добре змастіть продук- ти олією, переверніть в середині приготування
Рублене м'ясо	<2,5	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	9 - 11	добре змастіть продук- ти олією, переверніть в середині приготування
Рублене м'ясо	<2,5	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	11 - 13	добре змастіть продук- ти олією, переверніть в середині приготування
Реберця		6-8	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	200	20 - 25	переверніть два чи три рази
Бекон		4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	1 - 2	
Ковбаски		8	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	200	16 - 18	Проколіть ковбаски ви- делкою
Кебаб		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	14 - 16	добре змастіть продук- ти олією, переверніть один раз чи двічі
Сосиски		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	230	8 - 10	

КУРКА ТА ІНДИЧКА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Грудки	<1	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	3 - 4	добре змастіть продукти олією
Стегенця		3	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	20 - 25	поверніть один або два рази під час приготування
Крильця		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	14 - 16	поверніть один або два рази під час приготування
Гамбургер	1,5-2	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	14 - 16	переверніть на половині приготування
Кебаб		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	11 - 13	поверніть один або два рази під час приготування
Сосиски		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	6 - 8	
Курча табака		1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	40 - 45	поверніть один або два рази під час приготування

ХЛІБ	К-ть ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Тости/сендвічі	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	3 - 5	встановіть верхню пластину, щоб вона торкалася хліба, не роздавляючи його
Рулети	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	2 - 3	
Скибки хліба	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	4 - 5	переверніть на половині приготування

ОВОЧІ	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Скибочки бакла-жану	1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	4 - 6	добре змастіть продукти олією
Скибочки цукіні	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	6 - 8	добре змастіть продукти олією
Четвертинки солодкого перцю	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	8 - 10	добре змастіть продукти олією
Скибочки помідорів	1	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	5 - 7	добре змастіть продукти олією, переверніть в середині приготування
Зубчики часнику	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	5 - 7	добре змастіть продукти олією, часто помішуйте лопаткою

РИБА	КІЛЬКІСТЬ	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Тушка	250 г	1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	210	8 - 10	добре змастіть продукти олією
Вирізка	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	25 - 30	змастіть продукти, поставте верхню пластину таким чином, щоб вона ледь ледь торкалася страви
Скибки	450 г	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	8 - 10	добре змастіть продукти олією
Кебаб	500 г	6	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	10 - 12	добре змастіть продукти олією; переверніть два чи три рази
Кальмари	400 г	1-2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	10 - 12	добре змастіть продукти олією
Креветки	400 г	10-12	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	4 - 6	добре змастіть продукти олією

ДЕСЕРТИ	К-ТЬ ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C		ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня	ниж- ня	верх- ня		
Панкейки	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	200	200	4 - 5	добре змастіть плас- тини, переверніть в середині приготу- вання
Вафлі	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ВАФЛІ	ВАФЛІ	190	200	4 - 5	змастіть маслом пластини
Скибки ананаса	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	200	200	5 - 6	змастіть маслом пластини

РЕЦЕПТИ

ОМЛЕТ, БЕКОН ТА ТОСТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яйця 2
- бекон 2 скибки
- молоко 1 десертна ложка
- сіль та перець за смаком
- хліб для тостів 2 скибки

ПРИГОТУВАННЯ:

Збити яйця з молоком і сіллю, поки не утвориться легка піниста суміш. Вставте пластину для смаження в нижнє положення, а пластину для гриля — зверху, а потім поставте прилад у режим ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню — на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, влийте яєчну суміш на кут пластини та смажте протягом 2-3 хв., добре перемішуючи дерев'яною лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування.

У той же час, на тій самій пластині, приготуйте скибочки бекону протягом 3-4 хв, повертаючи приблизно на середині приготування їжі. На іншій пласкій пластині, підсмажте хліб протягом 3-4 хв., повертаючись приблизно на середині приготування їжі. Складіть компоненти страви і подавайте.

КРУТОНИ З КРЕМОМ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- баклажан 1
- сир рикотта 100 г
- часник в порошок за смаком
- петрушка за смаком
- оливкова олія 4 десертні ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- багет 1

ПРИГОТУВАННЯ:

Добре промити баклажани, почистити шкірку і нарізати на товсті скибки.

Вставте пластину для гриля в нижнє положення, а пластину для смаження — зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню — на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли відображається READY, покладіть баклажани на нижню пластину для гриля і готуйте приблизно 8-10 хв. до м'якості. Грубо наріжте скибки баклажана та покладіть їх в міксер разом з рикоттою, часником, рубаною петрушкою, дрібкою солі, дрібкою перцю і олією. Змішувати до отримання м'якої та гладкої суміші. Розріжте хліб на скибочки та змастіть оливковою олією, потім готуйте при температурі 230°C, встановивши пластини в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ протягом 1-2 хвилин, поки вони не підрум'яняться за вашим бажанням. Намажте баклажановий крем на підсмажений хліб, полийте двома десертними ложками олії та подавайте.

САЛАТ З М'ЯСА, РУКОЛИ ТА ПОМІДОРІВ ЧЕРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- скибки телятини 2
- рукола 100 г
- помідори-чері 10-12
- пластівці твердого сиру грана 100 г
- сіль за смаком
- оливкова олія за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте салат рукола і помідори чері: вимити руколу, розкласти на чистій тканині, щоб висушити зелень, і нарізати помідори чері на четвертинки. Вставте пластину для гриля в нижнє положення, а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, розташуйте попередньо змащені олією скибочки телятини, притисніть верхньою пластиною та готуйте 2-3 хв. за смаком. Розріжте м'ясо на смужки і розташуйте їх на подушці з руколи і томатів чері, посоліть за смаком і додайте пластівці твердого сиру грана. Приправте невеликою кількістю олії.

СТЕЙКИ РИБАЙ ЗІ СМАКОМ КАВИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- рибай стейк (2 x 250 г кожний)
- оливкова олія

ДЛЯ КАВОВОЇ СУМІШІ:

- насіння кмину 2 чайні ложки
- кава в зернах 2 ч.л.
- солодкий перець 1 десертна ложка
- паприка 1 ч.л.
- сіль крупного помелу 1 чайна ложка
- перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте кавову суміш: засипати насіння кмину і кави в кухонний комбайн і подрібнити в порошок (не дуже дрібно). Засипте порошок в миску, додайте решту інгредієнтів і добре перемішайте. М'ясо злегка змастіть олією та спеціями за смаком, накрийте кришкою і залиште при кімнатній температурі приблизно на 30 хв. Вставте пластину гриля знизу, а пластину для смаження зверху, після чого переведіть прилад у

режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться READY, розташуйте м'ясо на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 6-8 хв. за смаком. Подавати гарячим.

ЯЛОВИЧЕ ФІЛЕ З ГРИБНИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яловичі філе 4
- сіль за смаком
- чорний перець горошком помолоти за смаком
- 2 зубчики часнику
- діжонська гірчиця 2 десертних ложки
- масло 60 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСУ:

- масло 30 г
- сир горгонзола 1 десертна ложка
- шалот 2
- гриби 300 г
- віскі 1/2 маленької склянки
- вершки 200 г
- лимонний сік за смаком
- петрушка за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приправте м'ясо сіллю і перцем і залиште при кімнатній температурі протягом приблизно години. Приготуйте грибний соус: розтопити масло в каструлі, додати нарізану цибулю і варити протягом 2-3 хв. Додати гриби і варити ще 5 хв. Додати віскі, готувати ще протягом 1 хв., додати склянку води і варити ще близько хвилини. Додайте рідкі вершки, лимонний сік, петрушку і горгонзолу і довести до кипіння. Варити, поки соус не загусне, спробуйте на сіль і перець і відкладіть в сторону. У той же час, підготувати приправу, якої слід змастити філе під час приготування: в маленькій каструлі розтопити вершкове масло, гірчицю і часник. Варити на повільному вогні, поки масло не розтане. Тримати теплим. Вставте пластину для гриля знизу, а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, і верхню на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву приладу. Змастіть філе приправами з обох

сторін, потім, коли буде готове, покладіть його на нижню пластину і закрийте гриль. Готуйте протягом 6-8 хв за смаком та залежно від товщини філе. Після приготування, витягніть філе і подайте з грибним соусом, приготовленим раніше.

ГАМБУРГЕР З ПІДСМАЖЕНИМ ЖИТНІМ ХЛІБОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- житній хліб 8 скибок
- яловичий фарш вищої якості 500 г
- нарізаний сир скибками Емменталь 100 г
- оливкова олія 2 десертні ложки
- нарізаний часник 2
- вершкове масло кімнатної температури скільки потрібно
- Вустерський соус 2 чайні ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- цукор половина чайної ложки

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте гамбургери: ретельно змішати фарш, Вустерський соус, сіль і перець в мисці. Вручну сформуєте 4 гамбургери товщиною близько 2 см. Встановіть прилад у режим **ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ** і вставте пластину для смаження знизу, а для гриля – зверху. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться **READY**, викладіть нарізану цибулю, приправлену оливковою олією і цукром на нижню пластину і готуйте близько 5-6 хв., добре перемішуючи лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування та м'якість. У той же час, на іншій пластині готувати гамбургери протягом приблизно 12 хв., перевернувши приблизно через 5-6 хв. (час приготування варіюється в залежності від товщини гамбургера). Як тільки цибуля буде готова, зніміть її з пластини та підсмажте змащені маслом скибочки хліба тільки з одного боку протягом 1-2 хв.

Викладіть скибочки хліба на обробній дошці підсмаженою стороною вгору, посипте цибулею, викладіть гамбургери і накрийте сиром. Закрийте бутерброд скибочкою хліба підсмаженою стороною зверненою вниз. Дочекайтеся поки пластини знову будуть гарячими, а потім викладіть сендвічі і добре притисніть верхньою пластиною.

Готуйте приблизно 2-3 хвилини за смаком.

КОТЛЕТИ З БАРАНИНИ З БАЛЬЗАМІЧНИМ ОЦТОМ ТА РОЗМАРИНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- котлети на кістці з баранини 6
- подрібнений розмарин 10 г
- подрібнений часник 10 г
- бальзамічний оцет 100 мл
- цукор 15 г
- сіль за смаком
- перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Ретельно змішайте всі інгредієнти в досить великій ємності, накрийте кришкою і залиште баранину маринуватися в холодильнику протягом принаймні 1-2 годин. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться **READY**, покладіть котлети на нижню пластину. Готуйте приблизно 11-13 хв. в залежності від смаку і товщини котлет (рекомендується перевернути їх в середині приготування, оскільки кістка не дозволяє притиснути верхню пластину до м'яса). Тим часом, випаруйте маринад в каструлю і подавайте в якості соусу баранячі котлети, приготовані на грилі.

КУРАЧИЙ КЕБАБ З МЕДОМ ТА ЛАЙМОВИМ КРЕМОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- куряча грудка 500 г

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- перець чилі 1 ч.л.
- коріандр 1 ч.л.
- оливкова олія 100 мл
- зелена цибуля 2
- 3 зубчики часнику
- третій імбир 1 десертна ложка
- цукор 1 десертна ложка
- сік лайму 1 десертна ложка
- сіль крупного помелу 1 десертна ложка
- перець за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ КРЕМУ З МЕДУ І ЛАЙМА:

- кулінарні вершки 50 мл
- терта цедра лайма 1/2 чайної ложки

- сік лайму 1 десертна ложка
- оливкова олія 1 десертна ложка
- мед 1 десертна ложка
- сіль за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад: викладіть всі інгредієнти в кухонний комбайн і змішайте до отримання м'якої суміші. Викладіть курку, нарізану кубиками шириною 2 см, на глибоку тарілку, додайте маринад і рівномірно залийте ним всю курку. Накрийте харчовою плівкою і маринуйте протягом 1-2 годин. Приготуйте крем, змішавши всі інгредієнти в мисці, накрийте прозорою плівкою і поставте в холодильник. Нанижайте шматочки курки на шпажки для кебабу. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть кебаби на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 11-13 хв. за смаком. Подавати гарячим з кремом з лайма і меду.

КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ ПО ПРОВАНСЬКІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- курячі стегенця 3 (550 г)

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- сухе біле вино 250 мл
- оливкова олія 4 десертні ложки
- гірчиця з зернами 3 десертні ложки
- білий винний оцет 3 десертні ложки
- Прованські трави 2 десертні ложки
- рублений часник 2 зубчики
- сіль крупного помелу 2 чайна ложка
- каєнський перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад, змішавши всі інгредієнти в мисці. Гострим ножом, розрізати м'ясисту частину стегенець кількома проколами, щоб трохи відкрити їх. Викладіть стегенця в миску з маринадом і переверніть їх так, щоб обидві сторони були гарно змащені; залиште маринуватися на 2-3 години. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ

ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть курячі стегенця на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 20-25 хв. за смаком, перевертаючи 2-3 рази. Коли страва буде готовою, викладіть її на блюдо та подавайте.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- креветки 16/20

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- петрушка за смаком
- лимон 2
- сіль за смаком
- перець за смаком
- 2 зубчики часнику

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад: дрібно нарізати часник і петрушку, додати лимонний сік, дрібку солі і перцю. Промити креветки, добре висушити і залишити маринуватися протягом принаймні півгодини. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться READY, покладіть злиті креветки на нижню пластину, притисніть верхньою та варіть приблизно 4-6 хв. Для подачі прикрасьте тарілку скибочками лимона та зеленим листям салату.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛІ З ЙОГУРТОВИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- філе лосося 500 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СОУСУ:

- грецький йогурт 250 г
- 1 зубчик часнику
- сіль 1 чайна ложка
- цукор 1 щіпка
- цибуля-різанець 20 г
- петрушка 20 г

- білий перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати соус: вимити петрушку і цибулю і ретельно просушити, подрібнити часник окремо.

Налийте йогурт в миску, додайте зелень, часник, сіль, цукор і перець і збивайте до отримання однорідного крему. Поставте у холодильник та залиште принаймні на 30 хв. Вставте пластину для смаження низу, а для гриля – зверху, після чого переведіть прилад у режим ДУХОВКА ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть попередньо змащене олією філе на нижній пластині, закрийте верхню пластину в режимі ДУХОВКА ГРИЛЬ (якомога ближче до страви, але не торкаючись її) і готуйте протягом 25-30 хв. (для отримання найкращих результатів, поверніть лосося на 180° приблизно на середині приготування, начебто до задньої стінки, пластина буде ближче до страви). Коли страву буде готова, викладіть лосося на блюдо і подавайте з йогуртовим соусом.

КАЛЬМАРИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- великий кальмар 400 г
- лимон 1
- петрушка 1 пучок
- оливкова олія за смаком
- орегано за смаком
- сіль за смаком
- мелений перець чилі за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Підготуйте кальмара, очистивши від нутрощів, голови та кістки, потім ретельно промийте. Вставте пластину для гриля низу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть попередньо змащеного олією кальмара на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною і готуйте протягом 10-12 хв. У мисці приготувати приправу шляхом змішування олії з подрібненою петрушкою, лимонним соком, щіпкою орегано, дрібкою солі і перцю.

Коли кальмар буде готовий, зніміть його з гриля і приправте соусом. Складіть компоненти страви і подавайте.

БАНАНОВІ ПАНКЕЙКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- банан 1
- яйця 2 (1 ціле + 1 білок)
- молоко 150 мл
- звичайне борошно 100 г
- масло 70 г
- сіль за смаком
- цукор 1 десертна ложка
- розпушувач 16 г

ПРИГОТУВАННЯ:

Очистити банан і добре розім'яти виделкою. Збити ціле яйце з цукром в мисці і додати молоко, повільно змішуючи весь час. Додайте 50 г розтопленого масла, потім додайте просіяне борошно з розпушувачем і дрібкою солі потрохи за один раз, а потім бананове пюре. Ретельно змішайте всі інгредієнти та поставте суміш в холодильник на 10 хвилин. Тим часом, збийте білок в міцну піну. Витягніть суміш з холодильника і змішайте зі збитим білком обережними рухами низу в верх. Вставте пластину для смаження низу, а пластину для гриля – зверху, після чого встановіть прилад у режим ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть пластини невеликою кількістю масла і налийте 1-2 десертних ложки суміші для панкейків, швидко розгладжуючи її на всій поверхні, щоб отримати коло. Залиште підсмажуватися близько 2 хвилини, поки ви не побачите бульбашки по всій поверхні млинця, потім переверніть та підсмажте іншу сторону протягом 2 хвилин. Млинці можна подавати різними способами: з шоколадним кремом, кленовим сиропом, свіжою чорницею, шоколадними чіпсами, медом, збитими вершками і цукровою пудрою.

АНАНАС НА ГРИЛІ З МОРОЗИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- ананас 1
- меду за бажанням
- тростинний цукор за бажанням
- свіжа м'ята за бажанням
- цукрова пудра за бажанням
- ванільне морозиво за бажанням

ПРИГОТУВАННЯ:

Візьміть ананас, видаліть листя і шкірку. Нарізати скибочками завтовшки близько 1-2 см і посипати кожну скибочку тростинним цукром з обох боків. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть ананас з обох боків медом та викладіть на гриль. Закрийте гриль і готуйте протягом 5-6 хв. Після приготування, викладіть скибочки на блюдо, прикрасьте свіжим листям м'яти, посипте цукровою пудрою і подавайте з кульками морозива.

ТІЛЬКИ ЯКЩО У ВАС Є ДОДАТКОВІ ПЛАСТИНИ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Вставте платини для вафель у правильне положення

КЛАСИЧНІ ВАФЛІ

ВИХІД: 12 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- універсальне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 4 чайні ложки (10 г)
- білий цукор 2 чайні ложки (30 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (75 г)
- екстракт ванілі 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

У великій мисці змішати борошно, сіль, розпушувач і цукор разом, а потім відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яйця. Змішати молоко, вершкове масло і ваніль. Насипте суміш борошна в молочну суміш і збивайте до повного змішування. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть форму для вафель розтопленим маслом або антипригарним спреєм та налийте мірну чашку суміші на всю область для вафель, використовуючи за необхідністю ложку. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.). Повторити, поки не використається вся суміш.

Подавати відразу ж.

БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ

ВИХІД: 14-16 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 20 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- борошно для тортів 2 чашки (460 г)
- сіль 1/2 ч.л.
- розпушувач 2 чайні ложки (5 г)
- білий цукор 2 чайні ложки (30 г)
- яйця 4
- тепле молоко 2 чашки (460 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (70 г)
- екстракт ванілі 1/2 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

У великій мисці змішати борошно, сіль і розпушувач разом; відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яєчні жовтки і цукор, поки цукор повністю не розчиниться.

Додайте ванільний екстракт, розтоплене масло і молоко з яйцями і збийте в однорідну суміш. Змішайте яєчно-молочну суміш з сумішшю борошна міксером. Не перемішуйте занадто довго. У третій мисці збийте яєчні білки міксером до утворення м'яких піків, близько 1-2 хвилин. Використовуючи гумову лопаточку, акуратно загорніть яєчні в вафельне тісто. Не перемішуйте занадто довго. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву. Коли на дисплеї відображатиметься READY, змастіть форму для вафель розтопленим маслом або антипригарним спреєм та налийте мірну чашку суміші на всю область для вафель, використовуючи за необхідністю ложку. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

ВАФЛІ З ШОКОЛАДОМ ТА КОРИЦЕЮ

ВИХІД: 10-12 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- звичайне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 1 чайна ложка (3 г)
- білий цукор 3/4 чашки (170 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- масло 80 г

- екстракт ванілі 1 ч.л.
- темний шоколад 140 г
- какао-пудра 1/4 чашки (60 г)
- кориця 2 чайні ложки (6 г)

ПРИГОТУВАННЯ:

Викладіть шоколад і масло в миску для мікрохвильової печі та збийте на максимальній потужності протягом 30 секунд. Перемішувати до тих пір поки шоколад і масло не розчиняться, і суміш не стане гладкою, відкладіть трохи охолонути. Збийте яйця, молоко і ваніль разом у великій мисці і перемішайте з охолодженою шоколадною сумішшю до отримання однорідної маси. Просіяти борошно, цукор, какао-порошок, корицю, розпушувач і сіль разом у великій мисці. Додайте суміш борошна до яєчної суміші і збийте до гладкої консистенції, можливо з кількома грудками. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву.

Коли на дисплеї відображатиметься READY, змастіть форму для вафель розтопленим маслом або антипригарним спреєм та налийте мірну чашку суміші на всю область для вафель, використовуючи за необхідністю ложку. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.).

Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.