

BRAUN

MultiGrill 7



Register your product
www.braunhousehold.com/register

CG 7044
CG 7040



S. 4



page 23



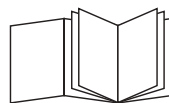
page 39



pág. 57



pág. 75



pag. 93



pag. 111



σελ. 129



Бет. 147



стр. 169



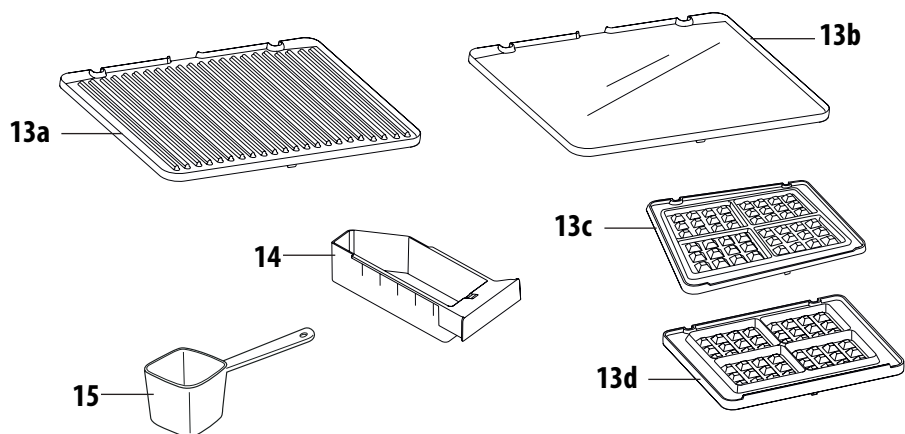
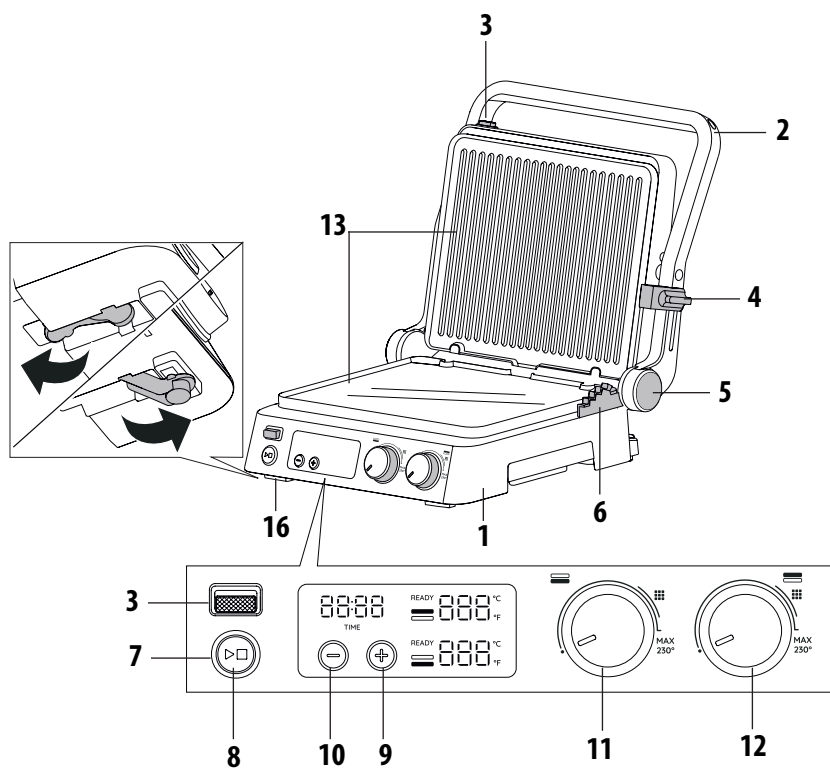
стр.188



MultiGrill



www.braunhousehold.com



WICHTIGE WARNHINWEISE

Sicherheitshinweise



Gefahr!

Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu lebensgefährlichen Verletzungen durch Stromschlag führen.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Steckdose muss geprüft werden, dass:
 - Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt;;
 - die Steckdose geerdet ist und über eine Mindestleistung von 16A verfügt.
 - Jeder gewerbliche, unsachgemäße oder von der Bedienungsanleitung abweichende Gebrauch befreit den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht mit Geräteteilen in Berührung kommt, die sich während des Gebrauchs erhitzen. Das Netzkabel muss bei Beschädigung vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Vor dem Wegstellen des Gerätes oder dem Entfernen der Grillplatten und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder mittels eines separaten Fernbedienungssystems betrieben werden.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überprüfen Sie, dass sie sich in einwandfreiem Zustand befinden und einen angemessenen Querschnitt haben.
- Den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät führen.

- Reinigen Sie die Außenseite der Grillplatte mit einem

weichen Schwamm oder einem Tuch, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen bestimmt. Es darf zu keinem anderen Zweck verwendet und in keiner Weise verändert oder manipuliert werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Mitarbeiterküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Landgasthöfen, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungseinrichtungen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht. Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern betreiben und nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht ohne Grillplatten betreiben.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht während des Gebrauchs verstellen.



Verbrennungsgefahr!!

Bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises besteht Verbrennungsgefahr.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der Außenfläche sehr

hoch werden. Benutzen Sie immer den Griff (2) oder, sofern erforderlich, Ofenhandschuhe.

- Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Anwender hin.

- Keine Lebensmittel garen, die in Kunststoff- oder Aluminiumfolien bzw. in Polyethylenbeuteln verpackt sind, um Brandgefahr zu vermeiden.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 1935/2004/EWG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

DEUTSCHLAND: AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen un-

entgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Verreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fettauffangschale leeren. Die Fettauffangschale kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

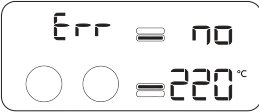
Die Entsperrtasten der Grillplatten (3) drücken, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen. Vor Berühren der Grillplatten sicherstellen, dass sie vollständig abgekühlt sind. Die Grillplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden, wenn auch häufiges Reinigen die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen könnte. Es wird daher empfohlen, die Außenseite der Grillplatte mit einem weichen Schwamm oder einem Tuch zu reinigen, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

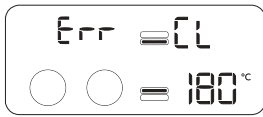
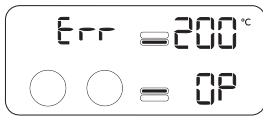
Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	2000W
	1600W (WAFFELN)

PROBLEMLÖSUNG

Fehlermeldungen auf dem Display	BESCHREIBUNG	PROBLEM	ABHILFE
	Kein Temperaturanstieg auf einer der Grillplatten.	Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass eine der Grillplatten nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Grillplatte ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt. Das Heizelement in der Grillplatte könnte beschädigt sein. Der Anschluss des Heizelements könnte beschädigt sein. Die elektronische Regelung könnte beschädigt sein.	Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Überprüfen, dass die Grillplatte richtig in der Aufnahme des Gerätes sitzt. Wenn das Problem so nicht gelöst wird, hat das Gerät wahrscheinlich einen Defekt. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.

	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
		Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Prüfen, ob das Gerät richtig an der Wandsteckdose angeschlossen ist. Das Gerät an eine andere Steckdose anschließen. Den Sicherungsautomaten kontrollieren. Wenn das Problem so nicht gelöst wird, hat das Gerät wahrscheinlich einen Defekt. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle von De'Longhi.
		Nach Drücken der Taste START/STOP schaltet sich das Gerät nicht ein.	Beide Temperaturregler stehen auf 0 und das obere und untere Display zeigt OFF an. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen, dann die Taste START/STOP drücken.

GARTABELLE

RIND	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GAR- STUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben			
Steak	0,5 - 1	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	Gut durch	AUFGEKLAPP- TER GRILL	GRILL	GLATT	230	5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den
Filet	3-4	4	Blutig	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Rosa	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	2	Rosa	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	4	Rosa	AUFGEKLAPP- TER GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den
T-Bone- Steak	2-3	4	Gut durch	AUFGEKLAPP- TER GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den
Hamburger	2-3	6	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße		6	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wen- den

LAMM	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GARSTUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben			
Koteletts	1,5-3	6	Rosa	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1,5-3	6	Gut durch	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	12 - 14	

SCHWEIN	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Steak	1-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1-2	8	Aufgeklapp-ter GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	Aufgeklapp-ter GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6-8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	zwei- oder dreimal wenden
Speck		4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstechen
Spieße		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	

FLEISCHSALAT MIT RAUKE UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Kalbfleisch
- 100g Rauke
- 10-12 Kirschtomaten
- 100g Parmesansplitter
- Salz n.B.
- Olivenöl n.B.

ZUBEREITUNG:

Aus Rucola und Kirschtomaten einen Salat zubereiten: den Rucola waschen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Handtuch legen, die Kirschtomaten vierteln. Die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseunteil und die glatte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die zuvor mit Öl bestrichenen Fleischscheiben auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 2-3 Minuten garen. Das Fleisch in Streifen schneiden und auf dem Rucola und den Kirschtomaten anrichten, salzen und mit Parmesansplittern bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln

T-BONE-STEAKS MIT KAFFEE AROMATISIERT

ZUTATEN:

- T-Bone-Steaks (2 zu je 250g)
- Olivenöl

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

- 2 Teelöffel Kümmelsamen
- 2 Teelöffel Kaffeebohnen
- 1 Esslöffel milde Peperoni
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kaffeemischung zubereiten: die Kümmelsamen und den Kaffee in eine Küchenmaschine geben und nicht zu fein mahlen. Das so erhaltene Pulver in eine Schüssel geben, die anderen Zutaten dazugeben und gut verrühren. Das Fleisch leicht mit Öl einfetten und würzen; das Ganze zudecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL

verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, das Fleisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 6-8 Minuten garen. Heiß servieren.

RINDERFILET MIT PILZSAUCE

ZUTATEN:

- 4 Rinderfilets
- Salz n.B.
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 60g Butter
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

- 30g Butter
- 1 Esslöffel Gorgonzola
- 2 Schalotten
- 300g Pilze
- 1/2 Glas Whisky
- 200g Sahne
- Zitronensaft n.B.
- Petersilie n.B.

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch salzen und pfeffern und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zubereitung der Pilzsauce: in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die in Ringe geschnittenen Schalotten dazugeben und für 2-3 Minuten garen. Die Pilze dazugeben und für weitere 5 Minuten garen. Mit Whisky ablöschen, für eine Minute garen, ein Glas Wasser dazugeben und für etwa eine weitere Minute garen. Flüssige Sahne, Zitronensaft, Petersilie und Gorgonzola dazugeben und zum Kochen bringen. Kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist; mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. In der Zwischenzeit die Marinade für das Fleisch zubereiten, mit dem die Filets während des Grillvorgangs bestrichen werden; in eine kleine Pfanne Butter, Senf und Knoblauch geben. Die Butter bei kleiner Flamme schmelzen lassen. Warmhalten. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken,

um den Grill vorzuheizen. Die Filets auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und dann, wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Filets für 6-8 Minuten garen. Anschließend die Filets entnehmen, mit der zuvor zubereiteten Pilzsauce bedecken und servieren.

HAMBURGER MIT GETOASTETEM ROGGENBROT

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Roggenbrot
- 500g Hackfleisch erster Wahl
- 100g Emmentaler in Scheiben
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln in Scheiben
- Butter mit Zimmertemperatur n.B.
- 2 Teelöffel Worcestersauce
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 halber Teelöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Hamburger: in einer Schüssel Hackfleisch, Worcestersauce, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. Mit den Händen etwa 2 cm dicke Hamburger formen. Das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden und die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die mit Olivenöl beträufelten und gezuckerten Zwiebelscheiben auf die untere Grillplatte legen und für etwa 5-6 Minuten garen. Dabei häufig mit einem Pfannenwender umrühren, damit sie gleichmäßig garen und weich werden. Gleichzeitig auf der anderen Grillplatte die Hamburger für etwa 12 Minuten garen und nach etwa 5-6 Minuten wenden (die Garzeit hängt von der Dicke der Hamburger ab). Sobald die Zwiebeln gar sind, von der Grillplatte nehmen und die mit Butter bestrichenen Brotscheiben auf nur einer Seite für 1-2 Minuten tosten. Die Brotscheiben mit der getoasteten Seite nach oben auf ein Schneidbrett legen, mit den Zwiebeln und den Hamburgern belegen und mit Käse bedecken. Die Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach unten darauflegen. Warten, bis die Grillplatte wieder heiß ist, dann die Toasts auf die Grillplatte legen und mit der oberen Grillplatte fest andrücken.

Für etwa 2-3 Minuten bis zur gewünschten Röststufe garen.

LAMMKOTELETTS MIT BALSAMICO-ESSIG UND ROSMARIN

ZUTATEN:

- 6 Lammkoteletts
- 10g Rosmarin gemahlen
- 10g Knoblauch gemahlen
- 100ml Balsamico-Essig
- 15g Zucker
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem ausreichend großen Gefäß vermengen; zudecken und das Lamm im Kühlschrank für 1-2 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Lammkoteletts auf die untere Grillplatte legen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Lammkoteletts für etwa 11-13 Minuten garen (wir empfehlen, sie nach halber Garzeit zu wenden, da die obere Grillplatte durch den Knochen nicht auf dem Fleisch aufliegt). In der Zwischenzeit die Marinade in einer Pfanne reduzieren und als Sauce zu den gegrillten Lammkoteletts servieren.

HÄHNCHENSPIESSE HONIG-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN:

- 500g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 1 Teelöffel Chili
- 1 Teelöffel Koriander
- 10 cl Olivenöl
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Ingwer gerieben
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel grobes Salz
- Pfeffer n.B.

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-LIMETTEN-CREME:

- 5 cl Sahne
- 1/2 Teelöffel Limettenschale gerieben
- 1 Esslöffel Limettensaft

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- Salz n.B.

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis eine eine homogene Masse entstanden ist. Das in 2 cm große Würfel geschnittene Hähnchen in einen tiefen Teller geben, die Marinade dazugeben und das ganze Hähnchen gleichmäßig damit bedecken. Mit Frischhaltefolie zudecken und 1-2 Stunden marinieren. Für die Zubereitung der Creme alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank aufbewahren. Die Hähnchenstücke auf die Spieße stecken. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Spieße auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 11-13 Minuten garen, dabei 1-2 Mal wenden. Die Spieße zusammen mit der Honig-Zitronen-Creme heiß servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschinkel (550g)

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 25cl trockener Weißwein
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 körniger Senf
- 3 Esslöffel Weißweinessig
- 2 Esslöffel provenzalische Kräuter
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem scharfen Messer die Hähnchenschinkel am Fleisch einschneiden und leicht öffnen. Die Hähnchenschinkel in die Schüssel legen und gleichmäßig mit der Marinade bedecken; 2-3 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren

und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Hähnchenschinkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 20-25 Minuten garen, dabei 2-3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschinkel gar sind, auf einen Teller legen und servieren.

GARNELN VOM GRILL

ZUTATEN:

- 16-20 Garnelen

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- Petersilie n.B.
- 2 Zitronen
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: Knoblauch und Petersilie fein hacken und den Zitronensaft dazugeben; salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen.

Die Garnelen waschen, gut abtrocknen und mindestens eine halbe Stunde marinieren. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Garnelen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und 4-6 Minuten garen. Den Teller mit Zitronenscheiben garnieren und die Garnelen mit grünem Salat servieren.

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE

ZUTATEN:

- 500g Lachsfilet
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

- 250g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20g Schnittlauch
- 20g Petersilie
- weißer Pfeffer n.B.

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Sauce: Petersilie und Schnittlauch waschen und gut abtrocknen, den Knoblauch hacken.

Joghurt in eine Schüssel geben, Gewürze, Knoblauch, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und pürieren, bis eine weiche Creme entstanden ist.

Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als OFENGRILL verwenden.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung READY anzeigt, das zuvor mit Öl eingefettete Filet auf die untere Grillplatte legen, die obere Grillplatte in der Betriebsstellung OFENGRILL schließen (so nahe wie möglich am Grillgut, doch ohne es zu berühren) und für etwa 25-30 Minuten garen (für ein besseres Resultat wird empfohlen, den Lachs nach halber Garzeit um 180° drehen, da sich die Grillplatte im hinteren Teil näher am Grillgut befindet). Nach Beendigung des Garvorgangs den Lachs auf einen Teller legen und zusammen mit der Joghurtsauce servieren.

TINTENFISCH VOM GRILL

ZUTATEN:

- großer Tintenfisch 400 g
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl n.B.
- Oregano n.B.
- Salz n.B.
- Chilipulver n.B.

ZUBEREITUNG:

Den Tintenfisch ausnehmen, Kopf und Knorpel im Fisch entfernen und den Fisch gut waschen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, den zuvor mit Öl eingefetteten Tintenfisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 10-12 Minuten garen. Für die Zubereitung der Marinade in einer Schüssel Öl mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, einer Prise Oregano, einer Prise Salz und etwas Chili vermischen. Sobald der Tintenfisch gar ist, vom Grill nehmen und mit dieser Sauce vermengen. Auf dem Teller anrichten und servieren.

IEERKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

- 1 Banane
- 2 Eier (1 ganzes Ei + 1 Eiweiß)
- 150 ml Milch
- 100g Mehl Type 00
- 70g Butter
- Salz n.B.
- 1 Esslöffel Zucker
- 16g Backpulver

ZUBEREITUNG:

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer anderen Schüssel ein Ei mit Zucker verschlagen und nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugeben. 50 g geschmolzene Butter und anschließend das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl sowie eine Prise Salz und die zerdrückte Banane dazugeben. Alle Zutaten gut vermengen, die Masse für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und den

Eischnee vorsichtig unterheben. Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als **AUFGEKLAPPTEN GRILL** verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Grillplatten mit etwas Butter einfetten, 1-2 Esslöffel Teig auf die Platten geben und schnell kreisförmig glatt streichen. Für etwa 2 Minuten garen, bis an der Oberfläche des Eierkuchens kleine Blasen zu sehen sind, dann den Eierkuchen wenden und ungefähr weitere 2 Minuten garen. Eierkuchen können auf vielfältige Weise serviert werden: mit Schokocreme, Ahornsirup, frischen Heidelbeeren, Schokosplittern, Honig, Schlagsahne oder Puderzucker.

ANANAS VOM GRILL MIT EIS

ZUTATEN:

- 1 Ananas
- Honig n.B.
- Rohrzucker n.B.
- frische Minze n.B.
- Puderzucker n.B.
- Vanilleeis n.B.

ZUBEREITUNG:

Die Blätter entfernen und die Ananas schälen. Die Ananas in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe auf beiden Seiten mit Rohrzucker bestreuen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als **KONTAKTGRILL** verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Ananas auf beiden Seiten mit Honig bestreichen und auf den Grill legen. Den Grill schließen und für 5-6 Minuten garen. Die garen Ananasscheiben auf einen Teller legen, mit frischer Minze garnieren, mit Puderzucker bestreuen und mit den Eiskugeln servieren.

NUR WENN DIE WAFFELPLATTEN VERFÜGBAR SIND

Die Waffelplatten in der richtigen Position einsetzen

KLASSISCHE WAFFELN

MENGENANGABEN FÜR: 12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Min.

GARZEIT: 15 Min.

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl 00 (460 g)
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Teelöffel Backpulver (10 g)
- 2 Teelöffel Zucker (30 g)
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen warme Milch (345 ml)
- 1/3 Tasse geschmolzene Butter (75 g)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Zucker vermischen und zur Seite stellen. Die Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Milch, Butter und Vanille dazugeben. Das Mehl und die anderen Zutaten in die Schüssel mit der Milch und den Eiern geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um sie vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung **READY** anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (5 Min.). Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

BELGISCHE „WAFFELN“

MENGENANGABEN FÜR: 14-16 Waffeln

ZUBEREITUNG: 15 Min.

GARZEIT: 20 Min.

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl zum Backen (460 g)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Backpulver (5 g)
- 2 Teelöffel Zucker (30 g)
- 4 Eier
- 2 Tassen warme Milch (460 ml)
- 1/3 Tasse geschmolzene Butter (70 g)
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Backpulver vermischen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanilleextrakt, geschmolzene Butter und Milch zu den Eiern geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Die Masse aus Eiern und Milch zur Mehlmasse geben und leicht vermengen. Nicht zu stark rühren. In einer dritten Schüssel das Eiweiß mit einem Handmixer für 1-2 Minuten zu steifem Schnee schlagen.

Mit einem Teigschaber den Eischnee vorsichtig unter die Waffelmasse heben. Nicht zu stark rühren. Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um sie vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung READY anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen.

Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (5 Min.). Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND ZIMT

MENGENANGABEN FÜR: 10-12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Min.

GARZEIT: 15 Min.

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl 00 (460 g)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Backpulver (3 g)
- 3/4 Tasse Zucker (170 g)
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen warme Milch (345 ml)
- 80 g Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 140g Zartbitterschokolade
- 1/4 Tasse Kakaopulver (60 g)
- 2 Teelöffel Zimt (6 g)

ZUBEREITUNG:

Schokolade und Butter in eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel geben und im Ofen auf höchster Leistungsstufe für 30 Sekunden erhitzen. Zu einer glatten Masse verrühren, bis Schokolade und Butter vollständig miteinander verschmolzen sind. Etwas abkühlen lassen. Eier, Milch und Vanille mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren, die abgekühlte Schokoladenmasse dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Das gesiebte Mehl, Zucker, Kakaopulver, Zimt, Backpulver und Salz zusammen in eine große Schüssel geben. Das Mehlgemisch und die anderen Zutaten zu den Eiern geben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um sie vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung READY anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (5 Min.).

Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

ciboulette et hacher l'ail à part.

Verser le yaourt dans un saladier, ajouter les aromates, l'ail, le sel, le sucre, le poivre et mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode FOUR GRILL (juste au-dessus de l'aliment mais sans le toucher) et faire cuire pendant 25-30 minutes environ (pour un meilleur résultat, retourner le saumon de 180° à mi-cuisson environ car la plaque est plus proche de l'aliment dans la partie arrière). Une fois la cuisson terminée, placer le saumon dans un plat et servir accompagné de la sauce au yaourt.

CALAMAR AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 400 gr calmar
- 1 citron
- quelques brins de persil
- huile d'olive
- origan
- sel
- piment en poudre à volonté

PRÉPARATION :

Vider le calamar, enlever la tête, retirer l'os à l'intérieur et bien le rincer. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser le calamar huilé au préalable sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 10-12 minutes environ. Dans un saladier, préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile avec le persil haché, le jus de citron, une pincée d'origan, une pincée de sel et de piment.

Quand le calamar est cuit, le retirer du grill et l'assaisonner avec la sauce. Composer le plat et servir.

PANCAKE À LA BANANE

INGRÉDIENTS :

- 1 banane
- 2 œufs (1 entier + 1 blanc)
- 150 ml de lait
- 100 g de farine T45
- 70 g de beurre
- sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 16 g de levure chimique

PRÉPARATION :

Éplucher la banane et l'écraser à la fourchette en purée . Dans un bol battre 1 œuf entier avec le sucre et verser le lait en filet en continuant de mélanger. Ajouter 50 g. de beurre fondu puis incorporer petit à petit la farine tamisée avec la levure, une pincée de sel et la purée de banane. Bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer la pâte 10 minutes au réfrigérateur. Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme. Reprendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Installer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, beurrer légèrement les plaques, y verser 1 ou 2 cuillerées de pâte et l'étaler en formant un cercle. Laisser cuire 2 minutes environ, dès que des bulles se forment à la surface, le retourner et laisser cuire 2 minutes sur l'autre face. Les pancakes peuvent être agrémentés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, copeaux de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

ANANAS GRILLÉ À LA GLACE

INGRÉDIENTS :

- 1 ananas
- miel
- sucre de canne
- menthe fraîche
- sucre glace
- glace à la vanille

PRÉPARATION :

Retirer les feuilles et la peau de l'ananas. Couper ensuite l'ananas en tranches de 1 à 2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Installer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil

en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, badigeonner les tranches d'ananas de miel sur les deux faces et les placer sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire 5-6 min. Une fois cuites, mettre les tranches dans un plat, décorer avec des feuilles de menthe fraîche, saupoudrer de sucre glace et servir avec des boules de glace.

UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DES PLAQUES POUR GAUFRES

Insérer correctement les plaques à gaufres.

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 12 gaufres

PRÉPARATION : 10min

TEMPS DE CUISSON : 15min

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de farine T45 (460 g)
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à café de levure (10 gr)
- 2 cuillères à café de sucre (30 gr)
- 2 œufs
- 1 tasse et demie de lait tiède (345 ml)
- 1/3 tasse de beurre fondu (75 gr)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre et réserver. Battre les œufs dans un bol à part. Incorporer le lait, le beurre et la vanille. Verser la farine et les autres ingrédients dans le saladier avec le lait et les œufs et amalgamer avec un fouet. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche READY, graissez la plaque à gaufres avec du beurre fondu ou un spray de cuisson antiadhésif et versez un doseur dans les moules de la plaque, en utilisant une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 14-16 gaufres

PRÉPARATION : 15 min

TEMPS DE CUISSON : 20 min

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de farine (460 gr)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique (5 gr)
- 2 cuillères à café de sucre (30 gr)
- 4 œufs
- 2 tasses de lait chaud (460 ml)
- 1/3 tasse de beurre fondu (70 gr)
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure et réserver. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux œufs et amalgamer avec un fouet. Ajouter le mélange œufs-lait à la farine et amalgamer le tout. Ne pas trop mélanger. Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique pendant 1-2 minutes. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer soigneusement les blancs dans la pâte à gaufres. Ne pas trop mélanger. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche READY, graissez la plaque à gaufres avec du beurre fondu ou un spray de cuisson antiadhésif et versez un doseur dans les moules de la plaque, en utilisant une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servir immédiatement.

GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

DOSES POUR : 10-12 gaufres

PRÉPARATION : 10min

TEMPS DE CUISSON : 15 min

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de farine T45 (460 gr)
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique (3 gr)
- 3/4 tasse de sucre (170 gr)
- 2 œufs
- 1 tasse et demie de lait tiède (345 ml)
- 80 gr de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 140 g de chocolat noir
- 1/4 tasse de cacao en poudre (60 gr)
- 2 cuillères à café de cannelle (6 gr)

PRÉPARATION :

Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier pour micro-ondes et faire chauffer au four à micro-ondes à la puissance maximum pendant 30 secondes. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient complètement fondus et que la pâte soit lisse. Laisser refroidir légèrement. Dans un grand saladier battre avec un fouet les œufs, le lait et la vanille, incorporer le mélange beurre et chocolat refroidi, et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse. Tamiser la farine, le sucre, le cacao en poudre, la cannelle, la levure et le sel ensemble dans un grand saladier. Ajouter le mélange de farine et des autres ingrédients aux œufs et mélanger le tout avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment lisse. Régler la température de la plaque inférieure à 190 et la plaque supérieure à 200°C et appuyer sur la touche start/stop pour préchauffer le grill.

Lorsque l'écran affiche READY, graissez la plaque à gaufres avec du beurre fondu ou un spray de cuisson antiadhésif et versez un doseur dans les moules de la plaque, en utilisant une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servir immédiatement.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Advertencias de seguridad



¡Peligro!

El incumplimiento de esta advertencia implica el riesgo de descargas eléctricas con peligro de muerte.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe:
 - que el voltaje indicado en la placa de características corresponda al de la red eléctrica;
 - que la toma de corriente esté equipada con puesta a tierra y que tenga una capacidad mínima de 16A.
 - Un uso profesional del producto, inadecuado o no conforme con las instrucciones de uso, exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Compruebe que el cable de alimentación no tenga contacto con partes del aparato que se calientan durante el uso. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, o por su servicio de asistencia técnica con el fin de evitar cualquier riesgo
- Antes de guardar el aparato o retirar las placas de cocción y antes de hacer cualquier operación de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Use solo cables alargadores que respondan a las normas de seguridad vigentes. Compruebe que estén en buenas condiciones y que tengan la sección adecuada.
- Nunca desenchufe el aparato de la corriente tirando del cable.



¡Advertencia!

El incumplimiento de la advertencia puede provocar lesiones personales o dañar el aparato.

- Limpie la parte exterior de la placa de cocción con una esponja suave o un paño humedecido con agua y detergente neutro.
- Este aparato ha sido diseñado para la cocción de

alimentos. Por consiguiente, no debe ser utilizado para otros fines ni ser modificado o alterado bajo ningún concepto.

- Este aparato ha sido concebido solo para el uso doméstico. No se contempla el uso en lugares destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo, casas de turismo rural, hoteles, moteles, residencias de tipo «bed and breakfast» y en otras estructuras hoteleras.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario, no deben ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje el aparato al alcance de los niños ni encendido sin vigilancia.
- No utilice el aparato sin las placas de cocción.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No desplace el aparato durante su uso.



¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento de esta advertencia puede implicar el riesgo de quemaduras.

- Cuando el aparato esté funcionando, la superficie exterior puede aumentar mucho de temperatura. Siempre utilice el asa (2) o guantes para horno si fuera necesario.
- Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.

**Nota:**

Este símbolo destaca consejos e información importantes para el usuario.

- Para evitar el riesgo de incendio, no cueza alimentos envueltos en película de plástico o aluminio o en bolsas plásticas.



Este aparato responde al Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Eliminación del aparato

El aparato no debe eliminarse con los residuos domésticos, sino que se deberá llevar a un centro autorizado para la recogida selectiva y reciclaje.

DESCRIPCIÓN

- 1. Base y tapa:** estructura robusta de acero inoxidable con tapa ajustable.
- 2. Asa:** asa robusta de metal para ajustar la tapa según el grosor del alimento.
- 3. Botones de desenganche de la placa:** púselos para desenganchar y quitar la placa.
- 4. Dispositivo de bloqueo/desbloqueo y regulación en altura de la placa superior/tapa**
- 5. Botón de desenganche de la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer en posición en plano.
- 6. Regulación en altura de la placa «función horno grill»:** para bloquear la placa/tapa superior a la altura deseada, para preparar alimentos que no necesitan ser comprimidos.
- 7. Indicador luminoso de encendido.**
- 8. Botón Encendido/Apagado**
- 9. Botón Temporizador«+»:** para ajustar (aumentar) el tiempo de cocción.
- 10. Botón Temporizador«-»:** para ajustar (disminuir) el tiempo de cocción.
- 11. Mando del termostato de la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa inferior.
- 12. Mando del termostato de la placa superior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa superior.
- 13. Placas extraíbles:** antiadherentes y lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar. LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDE VARIAR SEGÚN EL MODELO.
- 13a. Placa Grill:** perfecta para asar bistecs, hamburguesas, pollo y verduras.

13b. Placa lisa: para preparar crepes, huevos, tocino y mariscos de forma impecable.

13c. Placa waffle superior: para preparar todo tipo de gofres (solo CG7044).

13d. Placa waffle inferior: para preparar todo tipo de gofres (solo CG7044).

14. Bandeja recogegrasa: integrada con el aparato, se puede extraer para facilitar la limpieza.

15. Dosificador para gofres (solo CG7044).

16. Pies de apoyo delanteros regulables.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

Elimine el embalaje y las etiquetas de la placa. Antes de desechar el material de embalaje, compruebe que no haya quedado dentro ninguna pieza del aparato. Le recomendamos guardar la caja y el embalaje para utilizarlo en un futuro.



Nota: Antes del uso, limpie la base, tapa y mandos con un paño húmedo para eliminar la suciedad acumulada durante el transporte. Limpie meticulosamente las placas de cocción y la bandeja recogegrasa. Las placas y la bandeja recogegrasa pueden lavarse en lavavajillas.



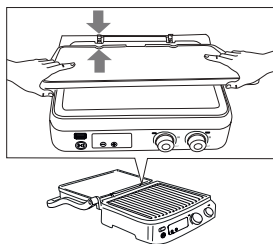
Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.



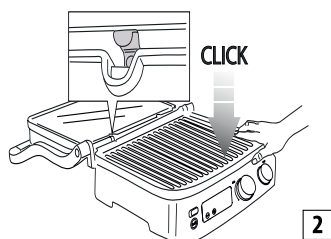
Nota: las placas extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

- Coloque el aparato en posición horizontal (véase la figura 1). Monte una placa por vez.



- Cada placa puede introducirse en el alojamiento superior o inferior (véase la figura 2).



Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición plana.

Identifique los botones de desenganche de las placas (3) a la izquierda. Presione el botón firmemente para expulsar la placa de la base. Sostenga la placa con ambas manos, hágala deslizar por los soportes de metal y quítela de la base. Pulse el otro botón de desenganche para quitar la segunda placa, siguiendo las mismas operaciones.



¡Peligro de quemaduras! Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.

Coloque la bandeja recoge grasa

Durante la cocción, la bandeja recoge grasa debe estar montada en la parte derecha del aparato. La grasa que se desprende de los alimentos se desliza hacia un agujero en la placa y es recogida en la bandeja.



Nota: Durante la cocción, controle con frecuencia la bandeja recoge grasa y retírela para evitar el exceso de grasa líquida.

Después de la cocción, elimine la grasa recogida de manera adecuada.

La bandeja recoge grasa se puede lavar en lavavajillas.



¡Advertencia! Tenga cuidado durante las operaciones de cocción.

Para abrir el aparato, sostenga el asa que no se calienta. Por el contrario, las piezas de aluminio fundido a presión se calientan mucho, evite tocarlas durante la cocción e inmediatamente después.

Antes de llevar a cabo cualquier operación en el aparato, deje enfriar durante 30 minutos como mínimo.

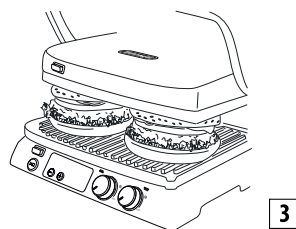
Al cocer, la bandeja recoge grasa siempre debe estar en su lugar. Vacíe la bandeja recoge grasa cuando el aparato se haya enfriado completamente. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recoge grasa para que no se derramen los líquidos.

POSICIONES DE COCCIÓN

Grill de contacto (posición cerrada)

La placa superior reposa sobre la placa inferior. Es la posición inicial y también una posición de cocción cuando el aparato se utiliza como Grill de Contacto. La tapa se ajusta automáticamente al grosor del alimento colocado sobre la placa. El alimento se cuece de forma uniforme de ambos lados.

El grill de contacto es ideal para cocer hamburguesas, carne sin hueso y lonchas finas de carne, verduras y bocadillos. La función "Contact" es perfecta para preparar alimentos saludables, rápidamente. Cuando se utiliza el grill de contacto, la comida se cuece rápidamente porque está en contacto constante con las placas de ambos lados al mismo tiempo (véase la figura 3).



La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recoge grasa.

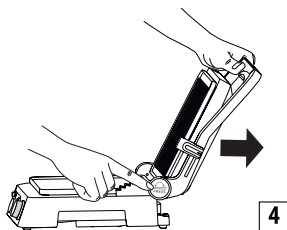
El aparato tiene un asa y una bisagra que permite ajustar la placa superior según el grosor del alimento. Si quiere cocer diferentes tipos de alimentos que utilizan simultáneamente el Grill de contacto, los alimentos deben tener el mismo grosor para permitir el cierre uniforme de la tapa (placa superior).

Grill abierto

La placa superior queda al mismo nivel que la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia.

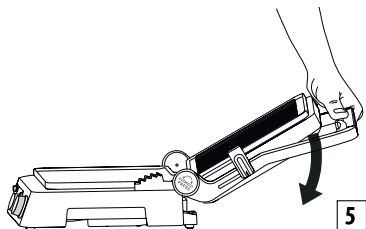
En esta posición, el aparato se puede utilizar en el modo barbacoa, tanto con la placa grill como con la placa lisa.

Para colocar el aparato en esta posición, identifique primero el botón de desbloqueo de la bisagra en el lado derecho. Sujete el asa con la mano izquierda y con la derecha presione el botón de desbloqueo de la bisagra (véase la figura 4).



4

Empuje el asa hacia atrás hasta que la tapa quede completamente volcada en posición plana (véase la figura 5).



5

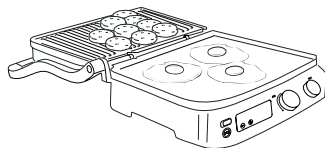
Si levanta el asa ligeramente antes de presionar el botón de desbloqueo, se libera la presión sobre la bisagra y la operación de apertura es más fácil.

El aparato se puede utilizar como un barbacoa para preparar hamburguesas, bistecs, pollo y pescado. El modo barbacoa es el modo más versátil de usar el aparato. Las placas están en la posición abierta, por lo que se dispone de una doble superficie de cocción.

Es posible preparar diferentes alimentos en las placas separadas, sin mezclar los sabores, o preparar más cantidad del mismo alimento.

El modo barbacoa permite asar cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el grado de cocción favorito. En este modo, es necesario voltear el alimento durante la cocción.

El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (véase la figura 6).

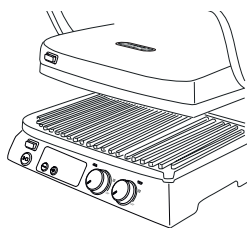


6

La amplia superficie de cocción permite preparar un número de diferentes alimentos simultáneamente, o cocer más cantidad del mismo alimento.

Horno Grill

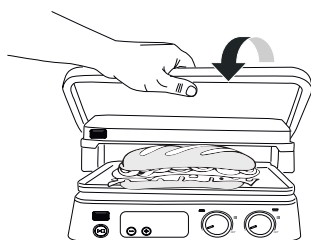
Este modo (véase la figura 7) es ideal para asar sin contacto alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



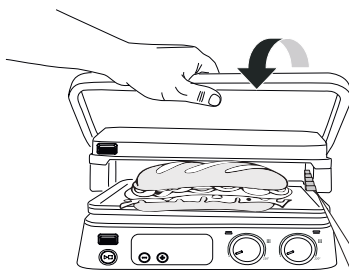
7

Es ideal para preparar verduras con alto contenido de agua, de manera que el agua se evapore. También se puede utilizar esta posición de cocción para preparar bocadillos blandos y alimentos que no necesitan ser comprimidos.

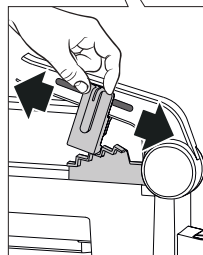
- Coloque los alimentos en la placa inferior.
- Baje la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).



A



B



- Coloque el dispositivo de bloqueo/desbloqueo (4) de las placas en la posición grill deseada deslizando la palanca.
- La placa superior se engancha en dicha posición. Hay 5 posiciones diferentes de regulación en altura (fig. B).

USO

Funcionamiento

Cuando el aparato esté correctamente preparado y esté listo para cocinar, seleccione una temperatura entre 60°C y 230°C para cada una de las placas (superior e inferior) utilizando los mandos de termostato 11 y 12.

Pulse el interruptor de encendido/apagado. Se encenderá el indicador luminoso ON.

Dependiendo de la temperatura seleccionada, el aparato tarda unos minutos en calentarse. Cuando el termostato alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal sonora que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».

Es posible modificar la regulación de la temperatura en cualquier momento durante la cocción, dependiendo del tipo de comida que se esté preparando.

i **Nota:** el aparato tiene 2 pies de apoyo delanteros regulables (16) que facilitan el drenaje del aceite en la bandeja recogegrasa.

Función temporizador

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», seleccione la posición de cocción (véase el apartado «posiciones de cocción»), entonces coloque el alimento sobre las placas. El tiempo de cocción se puede seleccionar pulsando los botones temporizador (9 y 10); al final del tiempo de cocción, en el visor aparecerá «END»; el aparato quedará encendido. Cuando la comida esté cocida, apague el aparato pulsando el botón encendido/apagado (8) o gire los mandos termostato (11 y 12) hacia la posición de apagado.

i **Nota:** el aparato se apagará automáticamente después de 90 minutos de funcionamiento.

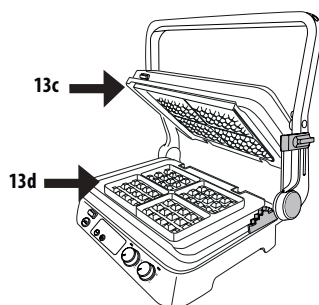
Selección de la escala de temperatura

La temperatura se puede visualizar en grados °C o °F. Para modificar la unidad de medida de la temperatura, pulse ambos botones «+» y «-» (9 - 10) durante unos segundos.

Modo waffle (solo para el modelo CG7044)

- Introduzca las placas para gofres (13c/13d) como se muestra en la fig.1. Nótese que en este caso las placas no son intercambiables y que la posición de cada placa

debe ser la que muestra la figura 8.



8

- Ajuste la temperatura de la placa inferior y superior respectivamente a 190°C y 200°C y pulse el botón de encendido/apagado.
 - El aparato comenzará la fase de calentamiento. Cuando el termostato alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal sonora que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».
 - Unte ligeramente las placas con mantequilla derretida
 - **Vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa.**
 - Extienda ligeramente la masa y cierre el aparato.
 - Cueza durante el tiempo indicado en la receta.
- Si se configura el temporizador, al final del ciclo de cocción se emitirán tres beeps, el temporizador desaparecerá y en el visor aparecerá el mensaje «END». Para preparar otros gofres, añada masa a la placa inferior y repita los pasos anteriores.
- Después de preparar el último gofre, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

⚠ ¡Advertencia! No utilice utensilios de metal para quitar el gofre de las placas, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento a cargo del usuario

- No utilice utensilios de metal que puedan rayar las placas antiadherentes. Utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- No deje utensilios de plástico en contacto con las placas calientes.
- Entre la cocción de un alimento y otro, elimine los restos de alimento a través del agujero de drenaje de la grasa y recójalos en la bandeja recogegrasa, luego limpie con papel de cocina y siga con la preparación sucesiva.

- Deje enfriar el aparato (por lo menos 30 minutos) antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Limpieza y cuidado



Nota: Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe.

Al final de la cocción, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo. Retire los restos de comida de las placas. Vacíe la bandeja recogegrasa. La bandeja recogegrasa se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

Presione los botones de desbloqueo de las placas (3) para quitarlas del aparato. Antes de tocarlas, asegúrese de que las placas se hayan enfriado por completo. Las placas de cocción se pueden lavar en el lavavajillas, aunque un lavado frecuente podría reducir las propiedades del revestimiento. Por tanto, se recomienda limpiar la parte exterior de la placa de cocción con una esponja suave o un paño humedecido con agua y un detergente suave.

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia absorbida	2000 W
	1600W (WAFFLE)

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Mensaje de error en el visor	DESCRIPCIÓN	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	Ninguna de las placas de cocción aumenta de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado que una placa de cocción no alcanza la temperatura ajustada. La placa no está montada correctamente en el aparato. El elemento calentador en el interior de la placa podría estar averiado. La conexión del elemento calentador podría estar averiado. El controlador electrónico podría estar dañado.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Verifique que la placa esté bien colocada en el alojamiento del aparato. Si esto no solucionara el problema, es probable que se haya producido una avería en el aparato. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.

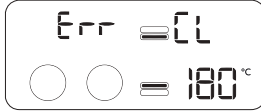
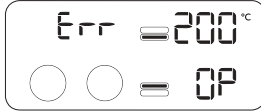
	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.
	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.	Desconecte la clavija de la toma de corriente. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de error.
		El aparato no se enciende.	Verifique que el aparato esté conectado correctamente a la toma de corriente. Conecte el aparato a otra toma de corriente. Compruebe el interruptor automático de seguridad. Si esto no solucionara el problema, es probable que se haya producido una avería en el aparato. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.
		Después de haber pulsado el botón de ENCENDIDO/APAGADO el aparato no se enciende.	Ambos mandos de regulación de la temperatura están en la posición 0 y el visor superior e inferior muestra OFF. Gire el mando hacia la temperatura deseada y pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO.

TABLA DE COCCIÓN

VACA	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior			
Bistec	0,5 - 1	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Bien hecho	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	Sangrante	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuletón	2-3	4	Bien hecho	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Hamburguesa	2-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos		6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CORDERO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior			
Chuleta	1,5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1,5-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	12 - 14	

CERDO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas de cerdo		6-8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	20 - 25	dar vuelta dos o tres veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	16 - 18	pinchar los chorizos parrilleros con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	

CARNE DE POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	3 - 4	untar bien con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	20 - 25	voltear una o dos veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	14 - 16	voltear una o dos veces durante la cocción
	1,5-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6-8	
	1,5-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	11 - 13	voltear una o dos veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6 - 8	
Pollo picante a la parrilla		1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	40 - 45	voltear una o dos veces durante la cocción

PAN	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior			
Tostado/ bocadillo	2	HORNO GRILL	LISA	GRILL	180	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	180	2 - 3	
Rodajas de pan	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	230	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior			
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, mezclar frecuentemente con una paleta

Pescado	CANTIDAD	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior			
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	210	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Filete	500 g	1	HORNO GRILL	LISA	GRILL	230	25 - 30	untar con aceite el alimento, colocar la placa superior de manera que roce el alimento sin tocarlo
Rebanada	450 g	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bien con aceite la comida; voltear dos o tres veces
Calamares	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	10 - 12	untar bien con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	4 - 6	untar bien con aceite el alimento

POSTRE	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		°C		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	inferior	superior		
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	200	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Waffle	4	GRILL DE CONTACTO	Waffle	Waffle	190	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	200	200	5 - 6	untar con mantequilla las placas

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO AHUMADO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

- huevos 2
- tocino 2 lonchas
- leche 1 cucharada
- sal y pimienta al gusto
- pan para tostada 2 rebanadas

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con la leche y la sal hasta que se forme una mezcla ligera y espumosa. Introducir la placa lisa en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTA.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», verter la mezcla de huevo en una esquina de la placa y cocer durante 2-3 minutos, utilizando una espátula de madera para mezclar y cocer de forma uniforme. Mientras tanto, en la misma placa, cocer también las lonchas de tocino durante 3-4 minutos, volteándolas a mitad de la cocción, mientras que en la otra placa tostar el pan durante 3-4 minutos, volteándolo a mitad de la cocción. Armar el plato y servir.

TOSTADAS CON ESPUMA DE BERENJENAS

INGREDIENTES:

- berenjena 1
- requesón 100 g
- ajo en polvo al gusto
- perejil al gusto
- aceite de oliva 4 cucharadas
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- pan baguette 1

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas, pelarlas y cortarlas en rodajas gruesas. Introducir la placa grill en el alojamiento inferior, la placa lisa en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las berenjenas en la placa inferior y cocer durante 8-10 minutos hasta que se ablanden.

Cortar las rodajas de berenjena y colocarlas en una mezcladora batidora con el requesón, el diente de ajo y el perejil picado, una pizca de sal y una de pimienta, además del aceite. Batir hasta obtener una mezcla lisa y de textura fina. Untar el pan (cortado en rebanadas) con aceite de oliva y cocerlo a 230°C siempre con las placas lisas en modo GRILL DE CONTACTO durante 1-2 minutos hasta obtener el dorado deseado.

Untar el pan tostado con la crema de berenjena, rociar con dos cucharadas de aceite y servir.

ENSALADA DE CARNE CON RÚCULA Y TOMATES CHERRY

INGREDIENTES:

- lonchas finas de carne de ternera 2
- rúcula 100 g
- tomates cherry 10-12
- trozos de queso de rallar (parmesano) 100 g
- sal al gusto
- aceite de oliva al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar la ensalada de rúcula y tomates cherry: lavar la rúcula, colocarla en un paño limpio y dejarla secar, cortar los tomates cherry en 4 partes. Introducir la placa grill en el alojamiento inferior, la placa lisa en el alojamiento superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las lonchas de carne untadas con aceite en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 2-3 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. Cortar la carne en tiras y colocarla sobre el lecho de rúcula y tomates cherry, sazonar con sal y añadir los trozos de parmesano. Aderezar con un hilo de aceite.

CHULETÓN AROMATIZADO CON CAFÉ

INGREDIENTES:

- chuletón de vaca (2 de 250 g cada uno)
- aceite de oliva

PARA LA MEZCLA DE CAFÉ:

- semillas de comino 2 cucharaditas
- granos de café 2 cucharaditas
- guindilla dulce 1 cucharada
- páprika 1 cucharadita
- sal gruesa 1 cucharadita
- pimienta 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar la mezcla de café: echar las semillas de comino y el café en un robot de cocina y molerlo hasta obtener un polvo no muy fino. Colocar el polvo obtenido en un recipiente, añadir los demás ingredientes y mezclar bien. Untar ligeramente con aceite la carne y aderezarla con las especias; cubrir todo y dejar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE

CONTACTO.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar la carne en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 6-8 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. Servir caliente.

FILETE DE VACA CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES:

- filete de vaca 4
- sal al gusto
- pimienta negra a moler en el momento al gusto
- dientes de ajo 2
- mostaza de Dijon 2 cucharadas
- mantequilla 60 g
- aceite de oliva al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SETAS:

- mantequilla 30 g
- queso gorgonzola 1 cucharada
- escaloña 2
- setas 300 g
- whisky 1/2 vaso
- nata 200 g
- zumo de limón al gusto
- perejil al gusto

PREPARACIÓN:

Aderezar la carne con sal y pimienta y dejarla reposar a temperatura ambiente durante una hora aprox. Preparar la salsa de setas: en una sartén derretir la mantequilla, añadir las escaloñas cortadas en rodajas y cocer durante 2-3 minutos. Añadir las setas y cocer durante otros 5 minutos. Entonces, rociar con el whisky, cocer durante 1 minuto, añadir un vaso de agua y cocer durante otro minuto más. Añadir la nata líquida, el zumo de limón, el perejil, el queso gorgonzola y llevar a ebullición. Cocer hasta que la salsa esté bien espesa; sazonar con sal, pimienta y dejarla a un lado. Mientras tanto, preparar el aderezo de la carne para pincelar los filetes durante la cocción; en una sartén pequeña poner mantequilla, mostaza y ajo. Cocer a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita. Mantener caliente. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Untar con un pincel los filetes con la salsa en ambos lados, cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocarlos sobre la placa inferior y cerrar el grill. Cocer durante 6-8 min dependiendo del grado de cocción deseado y del grosor de los filetes. Al concluir, quitar los filetes y servirlos recubiertos con la salsa de setas antes preparada.

HAMBURGUESA CON PAN DE CENTENO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pan de centeno 8 rebanadas
- carne picada de primera calidad 500 g
- queso emmenthal en rodajas 100 g
- aceite de oliva 2 cucharadas
- cebollas en rodajas 2
- mantequilla a temperatura ambiente al gusto
- salsa worchester 2 cucharaditas
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- azúcar media cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar las hamburguesas: en un recipiente mezclar la carne picada, la salsa worchester, la sal, la pimienta y mezclar bien. Formar con las manos 4 hamburguesas de unos 2 cm de grosor. Colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO e introducir la placa lisa abajo y la placa grill arriba. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las cebollas cortadas aderezadas con aceite de oliva y azúcar sobre la placa inferior y cocer durante unos 5-6 minutos, mezclando con una espátula para uniformar la cocción y ablandarlas. Al mismo tiempo, en la otra placa, cocer las hamburguesas durante 12 minutos, volteándolas después de unos 5-6 minutos (el tiempo de cocción depende del grosor de las hamburguesas). Apenas las cebollas se hayan cocido, retirarlas de la placa y tostar las rebanadas de pan untadas con mantequilla solo de un lado durante 1-2 minutos. Poner las rebanadas de pan en una tabla con el lado tostado hacia arriba, cubrir con las cebollas, colocar la hamburguesa y recubrir con el queso. Cerrar el bocadillo con la otra rebanada de pan con el lado tostado hacia abajo. Esperar a que la placa se caliente de nuevo, colocar los panes tostados y comprimir bien con la placa superior. Cocer durante unos 2-3 minutos dependiendo del grado de cocción deseado.

CHULETAS DE CORDERO CON VINAGRE BALSÁMICO Y ROMERO

INGREDIENTES:

- chuletas de cordero 6
- romero picado 10 g
- ajo picado 10 g
- vinagre balsámico 100 ml
- azúcar 15 g
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente bastante grande; cubrir y dejar marinar el cordero en el refrigerador durante 1-2 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar las chuletas sobre la placa inferior. Cocer durante unos 11-13 minutos, dependiendo del grado de cocción deseado y del grosor de la chuleta (se recomienda voltearla a mitad de la cocción porque el hueso no permite que la placa superior entre en contacto con la carne). Mientras tanto, reducir el adobo en una sartén y servir como salsa sobre las chuletas de cordero asadas.

PINCHOS DE POLLO CON CREMA DE MIEL Y LIMA

INGREDIENTES:

- pechuga de pollo 500 g

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- guindilla 1 cucharadita
- coriandro 1 cucharadita
- aceite de oliva 10 cl
- cebolletas 2
- dientes de ajo 3
- jengibre rallado 1 cucharada
- azúcar 1 cucharada
- zumo de limón 1 cucharada
- sal gruesa 1 cucharada
- pimienta al gusto

INGREDIENTES PARA LA CREMA DE MIEL Y LIMA:

- nata para cocinar 5 cl
- piel rallada de lima 1/2 cucharadita
- zumo de limón 1 cucharada
- aceite de oliva 1 cucharadas

- miel 1 cucharada
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: poner todos los ingredientes en un robot de cocina y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Poner en un plato hondo el pollo cortado en daditos de 2 cm de ancho, añadir el adobo y cubrir todo el pollo de forma homogénea. Cubrir con una película para alimentos y dejar marinar durante 1-2 horas. Preparar la crema mezclando todos los ingredientes en un recipiente, cubrir con película y guardar en el refrigerador. Preparar los pinchos de pollo. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los pinchos en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 11-13 minutos volteándolos 1-2 veces. Servir los pinchos calientes acompañados con la crema de limón y miel.

MUSLOS DE POLLO A LA PROVENZAL

INGREDIENTES:

- muslos de pollo 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- vino blanco seco 25 cl
- aceite de oliva 4 cucharadas
- mostaza con semillas 3 cucharadas
- vinagre de vino blanco 3 cucharadas
- hierbas provenzales 2 cucharadas
- ajo picado 2 dientes
- sal gruesa 2 cucharadita
- pimienta de cayena 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo mezclando todos los ingredientes en un recipiente. Con un cuchillo afilado, cortar en varios lugares la parte carnosa del muslo y abrirlo ligeramente. Colocar los muslos en el recipiente y dejarlos marinar durante 2-3 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los muslos de pollo en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 20-25 minutos volteándolos 2-3 veces. Una vez cocidos, colocarlos en una fuente y servir.

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- langostinos 16/20 pzs.

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- perejil al gusto
- limones 2
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- dientes de ajo 2

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: picar el ajo muy fino y el perejil y añadir el zumo de limón; salar y espolvorear con pimienta.

Lavar los langostinos, secarlos bien y dejarlos marinar durante una media hora como mínimo.

Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO.

Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los langostinos escurridos en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 4-6 minutos. En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y ensalada verde.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE YOGUR

INGREDIENTES:

- filete de salmón 500 g
- aceite de oliva al gusto

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

- yogur griego 250 g
- ajo 1 diente
- sal 1 cucharadita
- azúcar 1 pizca
- cebollín 20 g
- perejil 20 g
- pimienta blanca al gusto

PREPARACIÓN:

Preparar la salsa: lavar y secar bien el perejil y el cebollino y picar el ajo por separado.

Poner el yogur en un recipiente, añadir los aromas, el ajo, la sal, el azúcar, la pimienta y batir hasta obtener una crema suave. Dejar en frigorífico durante al menos 30 minutos. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo HORNO GRILL. Ajustar la temperatura

de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje READY, colocar el filete, previamente untado con aceite, en la placa inferior, cerrar la placa superior en modo HORNO GRILL (en la posición más cercana al alimento sin tocarlo) y cocer durante unos 25-30 minutos (para obtener un mejor resultado, se recomienda girar el salmón 180° a mitad de la cocción porque en la parte posterior la placa está más cerca del alimento). Al terminar la cocción, colocar el salmón en una fuente y servir acompañado con la salsa de yogur.

CALAMAR A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- calamar grande 400 g
- limón 1
- perejil 1 manojo
- aceite de oliva al gusto
- orégano al gusto
- sal al gusto
- guindilla en polvo al gusto

PREPARACIÓN:

Eviscerar el calamar, quitarle la cabeza, quitarle la pluma del interior y lavarlo bien. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar el calamar untado con aceite en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante unos 10-12 minutos. En un recipiente, preparar el aderezo mezclando el aceite con el perejil picado, el zumo de limón, una pizca de orégano, una pizca de sal y guindilla. Una vez que el calamar esté cocido, quitarlo de la parrilla y aderezarlo con la salsa. Armar el plato y servir.

TORTITAS AMERICANAS DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- plátano 1
- huevos 2 (1 entero + 1 clara)
- leche 150 ml
- harina 100 g
- mantequilla 70 g
- sal al gusto
- azúcar 1 cucharada
- polvo de hornear 16 g

PREPARACIÓN:

Pelar el plátano y hacer un puré aplastándolo bien con un tenedor. En otro recipiente, batir 1 huevo entero con el azúcar y añadir la leche lentamente, revolviendo constantemente. Añadir 50 g de mantequilla derretida, añadir de a poco la harina tamizada con el polvo de hornear, una pizca de sal y el puré de plátano. Mezclar bien todos los ingredientes y colocar la mezcla en frigorífico durante 10 minutos. Mientras tanto montar la clara de huevo a punto de nieve firme. Quitar la mezcla del frigorífico e incorporar la clara montada con movimientos delicados de abajo hacia arriba. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar las placas con un poco de mantequilla y verter 1-2 cucharadas de mezcla, extendiéndola rápidamente sobre la superficie para obtener un círculo. Dejar cocer durante unos 2 minutos hasta que se formen burbujas en toda la superficie de la tortita, luego voltearla y dejarla cocer durante unos 2 minutos más. Las tortitas americanas se pueden servir de muchas maneras: crema de chocolate, jarabe de arce, arándanos frescos, escamas de chocolate, miel, nata montada, azúcar glas.

PIÑA ASADA CON HELADO

INGREDIENTES:

- piña 1
- miel al gusto
- azúcar de caña al gusto
- menta fresca al gusto
- azúcar glas al gusto
- helado de vainilla al gusto

PREPARACIÓN:

Retirar las hojas y pelar la piña. Cortar la piña en rodajas de unos 1-2 cm y espolvorear cada rebanada con azúcar de caña de ambos lados. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», untar con un pincel la piña de ambos lados con la miel y colocarla en el grill. Cerrar el grill y cocer durante 5-6 minutos. Una vez cocidas, poner las rodajas en una fuente, decorar con las hojas de menta fresca, espolvorear con azúcar glas y servir con las bolas de helado.

SOLO SI LAS PLACAS PARA WAFFLE ESTÁN DISPONIBLES

Introduzca las placas para waffle en la posición correcta

GOFRES CLÁSICOS

PORCIONES: 12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

- harina 2 tazas (460 g)
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 4 cucharaditas (10 g)
- azúcar 2 cucharaditas (30 g)
- huevos 2
- leche caliente 1 1/2 tazas (345 ml)
- mantequilla derretida 1/3 taza (75 g)
- extracto de vainilla 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal, polvo de hornear y azúcar; dejar aparte. Batir los huevos en un recipiente por separado. Agregar la leche, la mantequilla y la vainilla.

Echar la harina y los otros ingredientes en el recipiente con la leche y los huevos y mezclar con una batidora. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca escrito READY, unte la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar con la mezcla.

Servir inmediatamente.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 14-16 gofres

PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES:

- harina para postres 2 tazas (460 g)
- sal 1/2 cucharadita
- polvo de hornear para postres 2 cucharaditas (5 g)
- azúcar 2 cucharaditas (30 g)
- huevos 4
- leche caliente 2 tazas (460 ml)
- mantequilla derretida 1/3 taza (70 g)
- extracto de vainilla 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN:

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal y polvo de hornear; dejar aparte. En otro recipiente, batir las claras de huevo con el azúcar hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Añadir el extracto de vainilla, la mantequilla derretida y la leche a los huevos y mezclar para unir bien. Agregar la mezcla de huevos y leche a la mezcla de harina y batir hasta amalgamar ligeramente. No mezclar demasiado. En otro recipiente, batir las claras de huevo con una batidora eléctrica hasta el punto de nieve, 1-2 minutos.

Con una paleta de goma unir con cuidado las claras de huevo a la masa para gofres. No mezclar demasiado. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca escrito READY, unte la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar la mezcla. Servir inmediatamente.

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 10-12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

- harina 2 tazas (460 g)
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear para postres 1 cucharaditas (3 g)
- azúcar 3/4 taza (170 g)
- huevos 2
- leche caliente 1 1/2 tazas (345 ml)
- mantequilla 80 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 140 g
- cacao en polvo 1/4 taza (60 g)
- canela 2 cucharaditas (6 g)

PREPARACIÓN:

Colocar el chocolate y la mantequilla en un recipiente para microondas y calentar a la potencia máxima durante 30 segundos. Revolver hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan unido por completo y formen una mezcla suave. Dejarla a un lado para que se enfríe ligeramente. Amalgamar con un batidor los huevos, la leche y la vainilla en un recipiente grande y agregar la mezcla de chocolate fría hasta obtener una mezcla suave. Tamizar la harina, azúcar, cacao en polvo, canela, polvo de hornear y sal juntos en un recipiente grande. Unir la mezcla de harina con la mezcla de huevo y amalgamar hasta obtener una mezcla suave sin grumos. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 190°C y 200°C respectivamente y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para que se calienten.

Cuando en el visor aparezca escrito READY, unte la placa para gofres con mantequilla derretida o spray antiadherente para alimentos y vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa. Extender la mezcla con una paleta. Cocer los gofres hasta que se doren y sean crocantes (5 minutos). Continuar hasta terminar la mezcla. Servir inmediatamente.

LEGUMES	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior			
Beringelas às rodela	1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	4 - 6	untar bem os alimentos
Courgettes às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	6 - 8	untar bem os alimentos
Pimentos aos quartos	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bem os alimentos
Tomate às rodela	1	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bem os alimentos; virar a meio da cozedura
Cebola às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	LISA	GRILL	230	5 - 7	untar bem os alimentos, mexer muitas vezes com uma espátula

PEIXE	QUANTIDADE	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior			
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	210	8 - 10	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	FORNO GRILL	LISA	GRILL	230	25 - 30	untar os alimentos, posicionar a placa superior de forma a aflorar os alimentos sem tocar neles
Tranche	450 g	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada	500 g	6	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bem os alimentos; virar duas ou três vezes
Lulas	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	10 - 12	untar bem os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	4 - 6	untar bem os alimentos

SOBREMESAS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C		MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior	inferior	superior		
Panquecas	4	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	200	200	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Waffle	4	GRELHADOR DE PLACAS	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	untar as placas com manteiga
Rodelas de ananás	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	200	5 - 6	untar as placas com manteiga

RECEITAS

OVOS MEXIDOS, TOUCINHO FUMADO E TOSTA

INGREDIENTES:

- ovos 2
- bacon 2 fatias
- leite 1 colher de sopa
- sal e pimenta q.b.
- pão para tostas 2 fatias

PREPARAÇÃO:

Bata os ovos com o leite e o sal até formar um composto leve e espumoso.

Insira a placa lisa no compartimento inferior e a placa grill no compartimento superior e coloque o aparelho no modo GRELHA ABERTA.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", deite a mistura de ovos num canto da placa e cozinhe durante 2-3 minutos, tendo o cuidado de os mexer bem com uma espátula de madeira para os cozer uniformemente. Entretanto, na mesma placa, cozinhe também as fatias de bacon durante 3-4 minutos, virando-as a meio da cozedura, enquanto na outra placa plana tosta o pão durante 3-4 minutos, virando-o a meio da cozedura.

Componha o prato e sirva.

TOSTINHAS COM ESPUMA DE BERINGELA

INGREDIENTES:

- beringelas 1
- requeijão 100 g
- alho em pó q.b.
- salsa q.b.
- azeite 4 colheres de sopa
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- baguete 1

PREPARAÇÃO:

Lave as beringelas, descasque-as e corte-as às rodelas espessas.

Insira a placa grill no compartimento inferior, a placa lisa no compartimento superior e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as beringelas na placa inferior e coza-as durante cerca de 8-10 minutos até ficarem macias. Corte as rodelas de beringelas grosseiramente e, com uma varinha mágica, rale-as com o requeijão, o dente de alho e a salsa picada, uma pitada de sal e uma de pimenta, para além do azeite. Rale até obter um composto liso e de grão fino. Unte o pão (cortado às fatias) com o azeite e toste-o a 230°C sempre com as placas planas no modo CONTACT GRILL durante 1-2 minutos até obter o grau de dourado desejado. Barre o pão tostado com o creme de beringelas, regue com duas colheres de sopa de azeite e sirva.

SALADA DE CARNE COM RÚCULA E TOMATE CEREJA

INGREDIENTES:

- fatias de carne de vitela 2
- rúcula 100 g
- tomates cereja redondos 10-12
- lascas de queijo grana 100 g
- sal q.b.
- azeite q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a salada de rúcula e tomate cereja: lave a rúcula, coloque-a num pano de cozinha limpo para a deixar secar e corte os tomates cereja em 4 partes. Insira a placa grill no compartimento inferior, a placa lisa no compartimento superior e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as fatias de carne previamente untadas sobre a placa inferior, presse com a placa superior e coza durante 2-3 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Corte a carne às tiras e disponha-as sobre a cama de rúcula e tomate cereja, adicione sal e acrescente as lascas de queijo grana. Tempere com um fio de azeite.

COSTELETÃO AROMATIZADO COM CAFÉ

INGREDIENTES:

- costeletão de vaca (2 de 250 g cada)
- azeite

PARA A MISTURA DE CAFÉ:

- sementes de cominhos 2 colheres de chá
- grãos de café 2 colheres de chá
- pimentão doce 1 colher de sopa
- paprika 1 colher de chá
- sal grosso 1 colher de chá
- pimenta 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a mistura de café: deite as sementes de cominhos e o café num robot de cozinha e reduza-as a pó, não demasiado fino. Deite o pó obtido numa taça, adicione os outros ingredientes e mexa bem. Unte ligeiramente a carne e tempere-a com as especiarias; tape tudo e deixe à temperatura ambiente durante cerca de 30 minutos. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque a carne na placa inferior, presse com a placa superior e cozinhe durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Sirva quentes.

LOMBO DE VACA COM MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES:

- bifes do lombo 4
- sal q.b.
- pimenta preta a moer no momento q.b.
- dentes de alho 2
- mostarda de Dijon 2 colheres de sopa
- manteiga 60 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE COGUMELOS:

- manteiga 30 g
- gorgonzola 1 colher de sopa
- chalotas 2
- cogumelos 300 g
- whisky 1/2 copo
- natas 200 g
- sumo de limão q.b.
- salsa q.b.

PREPARAÇÃO:

Tempere a carne com sal e pimenta e deixe-a repousar à temperatura ambiente durante cerca de uma hora. Prepare o molho de cogumelos: numa frigideira derreta a manteiga, adicione as chalotas cortadas às rodelas e coza durante 2-3 minutos. Adicione os cogumelos e coza durante mais 5 minutos. Flameje, então, com o whisky, coza durante 1 minuto, adicione um copo de água e coza durante mais um minuto aproximadamente. Adicione as natas líquidas, o sumo de um limão, a salsa, o gorgonzola e deixe ferver. Coza até o molho ficar bem denso; retifique o sal e pimenta e reserve. Entretanto prepare o condimento da carne com o qual pincelará os bifes durante a cozedura; numa pequena frigideira deite a manteiga, a mostarda e o alho. Coza em lume brando até a manteiga derreter. Mantenha quente. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Pincele os bifes com o molho de ambos os lados e, depois, quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque-os na

placa inferior e feche a grelha. Coza durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura dos bifés. No fim, retire os bifés e sirva-os cobertos com o molho de cogumelos previamente preparado.

HAMBÚRGUER COM PÃO DE CENTEIO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pão de centeio 8 fatias
- carne picada primeira categoria 500 g
- Emmenthal às fatias 100 g
- azeite 2 colheres de sopa
- cebolas às rodelas 2
- manteiga à temperatura ambiente q.b.
- molho worchester 2 colheres de chá
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- açúcar meia colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare os hambúrgueres: numa taça, misture a carne picada, o molho Worchester, o sal, a pimenta e amasse bem. Com as mãos forme 4 hambúrgueres com cerca de 2 cm de espessura. Coloque o aparelho no modo GRELHA ABERTA e insira a placa lisa em baixo e a placa grill em cima. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as cebolas cortadas às rodelas temperadas com o azeite e o açúcar sobre a placa inferior e cozinhe-as durante cerca de 5-6 minutos, mexendo-as frequentemente com uma espátula de modo a uniformizar a cozedura e a torná-las macias. Simultaneamente, na outra placa, cozinhe os hambúrgueres durante cerca de 12 minutos virando-os ao fim de 5-6 minutos (o tempo de cozedura varia consoante a espessura dos hambúrgueres). Mal as cebolas estejam cozidas, retire-as da placa e teste durante 1-2 minutos as fatias de pão pinceladas com manteiga só de um lado.

Coloque as fatias de pão num prato com o lado tostado virado para cima, polvilhe com as cebolas, acrescente os hambúrgueres e cubra com o queijo. Feche a sandes com a fatia de pão, com o lado tostado virado para baixo. Aguarde que a placa fique novamente quente e, depois, insira as tostas e preme bem com a placa superior.

Cozinhe durante cerca de 2-3 minutos consoante o grau de cozedura desejado.

COSTELETAS DE BORREGO COM VINAGRE BALSÂMICO E ROSMANINHO

INGREDIENTES:

- costeletas de borrego 6
- rosmarinho triturado 10 g
- alho picado 10 g
- vinagre balsâmico 100 ml
- açúcar 15 g
- sal q.b.
- pimenta q.b.

PREPARAÇÃO:

Mexa todos os ingredientes num recipiente bastante grande; tape e deixe marinar o borrego no frigorífico durante 1-2 horas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as costeletas na placa inferior. Cozinhe durante 11-13 minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura da costeleta (recomendamos que as vire a meio da cozedura porque o osso impede que a placa superior fique em contacto com a carne). Entretanto, reduza a marinada numa frigideira e sirva-a como molho sobre as costeletas de borrego grelhadas.

ESPETADAS DE FRANGO COM CREME DE MELE LIMA

INGREDIENTES:

- peito de frango 500 g

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- piri-piri 1 colher de chá
- coentros 1 colher de chá
- azeite 10 cl
- alho francês 2
- dentes de alho 3
- gengibre ralado 1 colher de sopa
- açúcar 1 colher de sopa
- sumo de lima 1 colher de sopa
- sal grosso 1 colher de sopa
- pimenta q.b.

INGREDIENTES PARA O CREME DE MEL E LIMA:

- natas de culinária 5 cl
- raspa de lima 1/2 colher de chá
- sumo de lima 1 colher de sopa
- azeite 1 colher de sopa

- mel 1 colher de sopa
- sal q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada: coloque todos os ingredientes num robot de cozinha e rale até obter um composto homogéneo. Coloque num prato fundo o frango cortado aos cubos com 2 cm de largura, adicione a marinada e tape todo o frango de modo homogéneo. Tape com película para alimentos e deixe marinar durante 1-2 horas. Prepare o creme mexendo todos os ingredientes numa taça, cubra com a película transparente e mantenha no frigorífico. Enfie os pedaços de frango nas espetadas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as espetadas na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante cerca de 11-13 minutos virando-as 1-2 vezes. Sirva as espetadas quentes acompanhadas com o creme de limão e mel.

COXAS DE FRANGO À PROVENÇAL

INGREDIENTES:

- coxas de frango 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- vinho branco seco 25 cl
- azeite 4 colheres de sopa
- mostarda com sementes 3 colheres de sopa
- vinagre de vinho branco 3 colheres de sopa
- ervas provençais 2 colheres de sopa
- alho picado 2 dentes
- sal grosso 2 colher de chá
- piri-piri de cayenna 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada mexendo todos os ingredientes numa taça. Com uma lâmina afiada corte em vários pontos a parte carnuda das coxas abrindo-as ligeiramente. Coloque as coxas na taça e envolva-as uniformemente com a marinada; deixe marinar durante 2-3 horas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as coxas de frango na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante cerca de

20-25 minutos virando-as 2-3 vezes. Uma vez cozinhadas, coloque-as numa travessa e sirva.

GAMBAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- gambas 16/20 unidades

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- salsa q.b.
- limões 2
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- dentes de alho 2

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada: pique finamente o alho e a salsa e adicione o sumo do limão; adicione sal e uma pitada de pimenta. Lave as gambas, seque-as bem e deixe-as marinar durante pelo menos meia hora.

Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem “READY”, coloque as gambas escorridas da marinada na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante 4-6 min. No momento de servir, decore o prato com algumas fatias de limão e salada verde.

SALMÃO NA GRELHA COM MOLHO DE IOGURTE

INGREDIENTES:

- filete de salmão 500 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

- iogurte grego 250 g
- alho 1 dente
- sal 1 colher de chá
- açúcar 1 pitada
- cebolinho 20 g
- salsa 20 g
- pimenta branca q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare o molho: lave e seque bem a salsa e o cebolinho e pique o alho à parte.

Deite o iogurte numa taça, adicione os aromas, o alho, o sal, o açúcar, a pimenta e rale até obter um creme macio. Deixe

no frigorífico durante pelo menos 30 minutos. Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e coloque o aparelho no modo FORNO GRILL. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem READY, coloque o filete previamente untado na placa inferior, feche a placa superior no modo FORNO GRILL (na posição mais próxima dos alimentos sem tocar neles) e cozinhe durante cerca de 25-30 minutos (para um melhor resultado, aconselha-se a rodar o salmão a 180° a meio da cozedura pois, na parte de trás, a placa está mais próxima dos alimentos).

Uma vez terminada a cozedura, coloque o salmão numa travessa e sirva acompanhado com o molho de iogurte.

LULAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- lula grande 400 g
- limão 1
- salsa 1 ramo
- azeite q.b.
- orégãos q.b.
- sal q.b.
- piri-piri em pó q.b.

PREPARAÇÃO:

Amanhe a lula, retire a cabeça, retire o osso do interior e lave-a bem. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque a lula previamente untada na placa inferior, prenda com a superior e cozinhe durante cerca de 10-12 minutos. Numa taça, prepare o condimento misturando o azeite com a salsa picada, o sumo de limão, um punhado de orégãos, uma pitada de sal e de piri-piri.

Quando a lula estiver cozida, retire-a da grelha e tempere-a com o molho. Componha o prato e sirva.

PANQUECAS DE BANANA

INGREDIENTES:

- bananas 1
- ovos 2 (1 inteiro + 1 clara)
- leite 150 ml
- farinha 00 100 g
- manteiga 70 g
- sal q.b.
- açúcar 1 colher de sopa
- fermento para bolos 16 g

PREPARAÇÃO:

Descasque a banana e reduza-a a puré esmagando-a bem com um garfo. Numa outra terrina, bata 1 ovo inteiro com o açúcar e acrescente o leite em fio mexendo sempre. Acrescente 50 g de manteiga derretida e, depois, junte pouco a pouco a farinha peneirada com o fermento, uma pitada de sal e o puré de banana.

Misture bem todos os ingredientes e coloque o composto no frigorífico durante 10 minutos. Entretanto, bata a clara em castelo bem firme. Retire o composto do frigorífico e incorpore-lhe a clara batida com movimentos delicados de baixo para cima.

Insira a placa lisa em baixo, a placa grill em cima e coloque o aparelho no modo GRELHA ABERTA. Regule a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", unte as placas com um pouco de manteiga e deite 1-2 colheres de massa, alargando-a rapidamente na superfície de modo a obter um círculo.

Deixe cozer durante cerca de 2 minutos até notar bolhas em toda a superfície da panqueca; depois, vire-a e deixe cozer durante mais cerca de 2 minutos. As panquecas podem ser servidas de muitas maneiras: com creme de chocolate, xarope de ácer, mirtilos frescos, raspa de chocolate, mel, natas batidas, açúcar em pó.

Pulizia e cura



Nota bene: Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato.

Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre. Svuotare la vaschetta raccogligrassa. La vaschetta raccogligrassa può essere lavata a mano o in lavastoviglie.

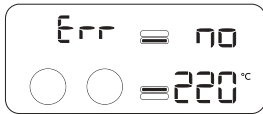
Premere i pulsanti di sblocco delle piastre (3) per rimuovere queste ultime dall'apparecchio. Prima di toccarle, assicurarsi che le piastre si siano completamente raffreddate. Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie anche se frequenti lavaggi potrebbero ridurre le proprietà del rivestimento. Si consiglia quindi di pulire l'esterno della piastra di cottura con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e detergente delicato.

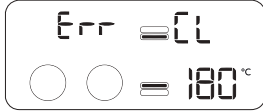
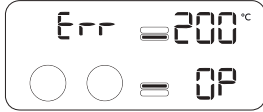
Non utilizzare oggetti metallici per pulire le piastre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza assorbita	2000W
	1600W (Waffle)

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Messaggio di errore sul display	DESCRIZIONE	PROBLEMA	RIMEDIO
	Nessun aumento di temperatura su una delle piastra di cottura.	Il controllo elettronico ha rilevato che una piastra di cottura non ha raggiunto la temperatura impostata. La piastra non è inserita correttamente nell'apparecchio. L'elemento riscaldante all'interno della piastra potrebbe essere danneggiato. Il collegamento dell'elemento riscaldante potrebbe essere danneggiato. Il controllo elettronico potrebbe essere danneggiato.	Scollegare dalla presa a muro. Verificare che la piastra sia correttamente inserita nell'alloggiamento dell'apparecchio. Se questo non risolve il problema, è probabile che si sia verificato un guasto all'apparecchio. Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.

	Malfunzionamento della sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.	Scollegare dalla presa a muro. La sonda di temperatura deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.
	Malfunzionamento della sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.	Scollegare dalla presa a muro. La sonda di temperatura deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.
		L'apparecchio non si accende.	Verificare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla presa a muro. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente diversa. Controllare l'interruttore automatico di sicurezza. Se questo non risolve il problema, è probabile che si sia verificato un guasto all'apparecchio. Rivolgersi a un centro di assistenza De'Longhi.
		Dopo aver premuto il tasto START/STOP l'apparecchio non si accende.	Entrambe le manopole di regolazione della temperatura sono in posizione 0 e il display superiore e inferiore visualizza OFF. Ruotare la manopola sulla temperatura desiderata, quindi premere il tasto START/STOP.

DESSERT	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C		MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore	inferiore	superiore		
Pancake	4	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	200	200	4 - 5	imburrare le piastre, girare a metà cottura
Waffle	4	GRIGLIA A CONTATTO	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	imburrare le piastre
Fette di ananas	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	200	5 - 6	imburrare le piastre

RICETTE

UOVA STRAPPAZZATE, PANCETTA AFFUMICATA E TOAST

INGREDIENTI:

- uova 2
- bacon 2 fette
- latte 1 cucchiaino
- sale e pepe q.b.
- pane da toast 2 fette

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova con il latte e il sale fino a quando non si forma un composto leggero e spumoso. Inserire la piastra liscia nell'alloggiamento inferiore e la piastra grill nell'alloggiamento superiore e posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, versate il mix di uova in un angolo della piastra e cuocere per 2-3 min avendo cura di mescolarle bene con una spatola di legno per cuocerle uniformemente.

Nel frattempo, sulla stessa piastra, cuocete anche le fette di bacon per 3-4min girandole a metà cottura, mentre sull'altra piastra piana tostate il pane per 3-4 min girandolo a metà cottura. Comporre il piatto e servire.

CROSTINI ALLA SPUMA DI MELANZANE

INGREDIENTI:

- melanzane 1
- ricotta 100gr
- aglio in polvere q.b.
- prezzemolo q.b.
- olio di oliva 4 cucchiaini
- sale q.b.
- pepe q.b.
- baguette 1

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane, pelarle e tagliarle a fette spesse.

Inserire la piastra grill nell'alloggiamento inferiore, la piastra liscia nell'alloggiamento superiore e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le melanzane sulla piastra inferiore e cucinare per 8-10 min circa fino a quando saranno morbide.

Tagliare le fette di melanzane grossolanamente e mettertele in un mixer con la ricotta, lo spicchio d'aglio e il prezzemolo sminuzzato, un pizzico di sale e uno di pepe, oltre all'olio. Frullare fino a ottenere un composto liscio e a grana fine. Ungere il pane (tagliato a fette) con l'olio d'oliva e cucinarlo a 230°C sempre con le piastre piane in modalità CONTACT GRILL per 1-2 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata.

Spalmare sul pane abbrustolito la crema di melanzane, irrorare con due cucchiaini di olio e servire.

INSALATA DI CARNE CON RUCOLA E POMODORINI

INGREDIENTI:

- fettine di carne di vitello 2
- rucola 100gr
- pomodorini tondi 10-12
- scaglie di grana 100gr
- sale q.b.
- olio di oliva q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare l'insalata di rucola e pomodorini: lavare la rucola, metterla su un canovaccio pulito per lasciarla asciugare e tagliare i pomodorini in 4 parti. Inserire la piastra grill nell'alloggiamento inferiore, la piastra liscia nell'alloggiamento superiore e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le fettine di carne precedentemente oliate sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cucinare per 2-3min a seconda del grado di cottura desiderato. Tagliare la carne a listarelle e disporle sul letto di rucola e pomodorini, salare e aggiungere le scaglie di grana. Condire con un filo d'olio.

COSTATE AROMATIZZATE AL CAFFÈ

INGREDIENTI:

- costate di manzo (2 da 250gr l'una)
- olio d'oliva

PER LA MISCELA AL CAFFÈ:

- semi di cumino 2 cucchiaini
- chicchi di caffè 2 cucchiaini
- peperoncino dolce 1 cucchiaino
- paprika 1 cucchiaino
- sale grosso 1 cucchiaino
- pepe 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare la miscela al caffè: versare i semi di cumino e il caffè in un robot da cucina e ridurli in polvere, non troppo fine. Versare la polvere ottenuta in una ciotola, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene. Oliare leggermente la carne e condirla con le spezie; coprire il tutto e lasciare a temperatura ambiente per 30min circa. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cucinare per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderato. Servire calde.

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI

INGREDIENTI:

- filetti di manzo 4
- sale q.b.
- pepe nero da macinare al momento q.b.
- spicchi d'aglio 2
- senape di Digione 2 cucchiaini
- burro 60gr
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA DI FUNGHI:

- burro 30gr
- gorgonzola 1 cucchiaino
- scalogni 2
- funghi 300gr
- whisky 1/2 bicchierino
- panna 200gr
- succo di limone q.b.
- prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE:

Condire la carne con sale e pepe e lasciarla riposare a temperatura ambiente per un'ora circa. Preparare la salsa di funghi: in una padella sciogliere il burro, aggiungere gli scalogni affettati e cucinare per 2-3min. Aggiungere i funghi e cuocere per altri 5 min. A questo punto sfumare con il whisky, cuocere per 1 minuto, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere per un altro minuto circa. Aggiungere la panna liquida, il succo di un limone, il prezzemolo, il gorgonzola e portare a bollore. Cuocere finché la salsa non sarà bella densa; aggiustare di sale e pepe e metterla da parte. Nel frattempo preparare il condimento della carne con cui spennellare i filetti durante la cottura; in una piccola padella mettere il burro, la senape e l'aglio. Cuocere a fuoco lento fino a quando il burro non si scioglie. Tenete in caldo. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Spennellate i filetti con la salsa su entrambi i lati, poi

quando il display visualizza la scritta READY, posizionateli sulla piastra inferiore e chiudete la griglia. Cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderata e dello spessore dei filetti. Al termine togliere i filetti e servirli ricoperti con la salsa di funghi preparata precedentemente.

HAMBURGER CON PANE DI SEGALE TOSTATO

INGREDIENTI:

- pane di segale 8 fette
- carne macinata di prima scelta 500gr
- Emmenthal a fette 100gr
- olio di oliva 2 cucchiaini
- cipolle affettate 2
- burro a temperatura ambiente q.b.
- salsa worchester 2 cucchiaini
- sale q.b.
- pepe q.b.
- zucchero mezzo cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare gli hamburger: in una terrina mescolare la carne macinata, la salsa worchester, il sale, il pepe e amalgamare bene il tutto. Formare con le mani 4 hamburger di circa 2 cm di spessore. Posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA e inserire la piastra liscia sotto e la piastra grill sopra. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le cipolle affettate condite con l'olio di oliva e lo zucchero sulla piastra inferiore e cuocere per 5-6 min circa mescolandole spesso con una spatola in modo da uniformare la cottura e renderle tenere. Contemporaneamente, sull'altra piastra cuocere gli hamburger per 12 min circa girandoli dopo 5-6 min circa (il tempo di cottura varia a seconda dello spessore degli hamburger). Appena le cipolle saranno cotte, toglierle dalla piastra e tostare le fette di pane imburrate, solo da un lato, per 1-2 minuti.

Mettere le fette di pane su un tagliere con il lato tostato rivolto verso l'alto, cospargere con le cipolle, aggiungere gli hamburger e ricoprire con il formaggio. Chiudere il panino con la fetta di pane, con il lato tostato rivolto verso il basso. Attendere che la piastra sia di nuovo calda, quindi inserire i toast e pressare bene con la piastra superiore.

Cuocere per 2-3 min circa a seconda del grado di cottura desiderato.

COSTOLETTE DI AGNELLO ALL'ACETO BALSAMICO E ROSMARINO

INGREDIENTI:

- costolette di agnello 6
- rosmarino tritato 10gr
- aglio tritato 10gr
- aceto balsamico 100ml
- zucchero 15gr
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente abbastanza grande; coprire e lasciare marinare l'agnello in frigo per 1-2 ore. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le costolette sulla piastra inferiore. Cuocere per 11-13 minuti circa a seconda del grado di cottura desiderato e dello spessore della costoletta (consigliamo di girarle a metà cottura perché l'osso impedisce alla piastra superiore di venire a contatto con la carne). Nel frattempo, ridurre la marinata in una padella e servirla come salsa sulle costolette di agnello grigliate.

SPIEDINI DI POLLO CON CREMA DI MIELE E LIME

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500gr

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- peperoncino 1 cucchiaino
- coriandolo 1 cucchiaino
- olio di oliva 10cl
- cipollotti 2
- spicchi d'aglio 3
- zenzero grattugiato 1 cucchiaino
- zucchero 1 cucchiaino
- succo di lime 1 cucchiaino
- sale grosso 1 cucchiaino
- pepe q.b.

INGREDIENTI PER LA CREMA DI MIELE E LIME:

- panna da cucina 5 cl
- scorza grattugiata di lime 1/2 cucchiaino
- succo di lime 1 cucchiaino
- olio di oliva 1 cucchiaino

- miele 1 cucchiaino
- sale q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la marinatura: mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere in un piatto fondo il pollo tagliato a cubi di 2 cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire il pollo in modo omogeneo. Coprire con una pellicola per alimenti e lasciare marinare per 1-2 ore. Preparare la crema mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola, coprire con la pellicola trasparente e tenere in frigorifero. Infilare i pezzi di pollo negli spiedini. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare gli spiedini sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 11-13 min circa girandoli 1-2 volte. Servire gli spiedini caldi accompagnati con la crema al limone e miele.

COSCE DI POLLO ALLA PROVENZALE

INGREDIENTI:

- cosce di pollo 3 (550gr)

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- vino bianco secco 25cl
- olio di oliva 4 cucchiaini
- senape con semi 3 cucchiaini
- aceto di vino bianco 3 cucchiaini
- erbe provenzali 2 cucchiaini
- aglio tritato 2 spicchi
- sale grosso 2 cucchiaini
- peperoncino di cayenna 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola. Con una lama affilata, tagliare in più punti la parte carnosa delle cosce aprendole leggermente. Mettere le cosce nella ciotola e bagnarle uniformemente con la marinata; lasciare marinare per 2-3 ore. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere

per 20-25min circa girandole 2-3 volte. Una volta cotte, sistamarle su un piatto da portata e servire.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- gamberoni 16/20 pz

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- prezzemolo q.b.
- limoni 2
- sale q.b.
- pepe q.b.
- spicchi d'aglio 2

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata: tritare finemente l'aglio e il prezzemolo e aggiungere il succo del limone; salare e aggiungere una spolverata di pepe.

Lavare i gamberoni, asciugarli bene e lasciarli marinare per almeno mezz'ora.

Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare i gamberoni scolati dalla marinatura sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 4-6 min. Al momento di servire, decorate il piatto con qualche fetta di limone e insalata verde.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLO YOGURT

INGREDIENTI:

- filetto di salmone 500gr
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA:

- yogurt greco 250gr
- aglio 1 spicchio
- sale 1 cucchiaino
- zucchero 1 pizzico
- erba cipollina 20gr
- prezzemolo 20gr
- pepe bianco q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la salsa: lavare ed asciugare bene il prezzemolo e l'erba cipollina e tritare l'aglio a parte.

Versare lo yogurt in una ciotola, aggiungere gli aromi, l'aglio, il sale, lo zucchero il pepe e frullare fino ad ottenere una crema morbida. Lasciare in frigorifero per almeno 30 min. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e disporre l'apparecchio in modalità FORNO GRILL. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 230°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare il filetto precedentemente oliato sulla piastra inferiore, chiudere la piastra superiore in modalità FORNO GRILL (nella posizione più vicina al cibo, senza toccarlo) e cuocere per 25-30 min circa (per un miglior risultato, si consiglia di ruotare il salmone di 180° a metà cottura perché nella parte posteriore la piastra è più vicina al cibo). Terminata la cottura, sistemare il salmone su un piatto da portata e servire accompagnato con la salsa allo yogurt.

CALAMARO ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- calamaro grande 400gr
- limone 1
- prezzemolo 1 ciuffo
- olio di oliva q.b.
- origano q.b.
- sale q.b.
- peperoncino in polvere q.b.

PREPARAZIONE:

Eviscerare il calamaro, staccare la testa, togliere l'osso all'interno e lavarlo bene. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare il calamaro precedentemente oliato sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 10-12 min circa. In una ciotola, preparare il condimento mescolando l'olio con il prezzemolo tritato, il succo di limone, una presa di origano, un pizzico di sale e di peperoncino.

Una volta che il calamaro è cotto, toglierlo dalla griglia e condirlo con la salsina. Comporre il piatto e servire.

PANCAKE ALLA BANANA

INGREDIENTI:

- banane 1
- uova 2 (1 intero + 1 albume)
- latte 150 ml
- farina 00 100gr
- burro 70gr
- sale q.b.
- zucchero 1 cucchiaino
- lievito per dolci 16gr

PREPARAZIONE:

Sbucciare la banana e ridurla in purea schiacciandola bene con una forchetta. In un'altra terrina, sbattere 1 uovo intero con lo zucchero e aggiungere il latte a filo sempre mescolando. Aggiungere 50 g di burro fuso, quindi unire poco a poco la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale e la purea di banana. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e mettere il composto in frigorifero per 10 minuti. Nel frattempo, montare l'albume a neve ben ferma. Togliere il composto da frigorifero e incorporarvi l'albume montato con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, ungere le piastre con un po' di burro e versarvi 1-2 cucchiaini di pastella, allargandola velocemente sulla superficie in modo da ottenere un cerchio. Lasciare cuocere per circa 2 minuti fino a quando si formeranno delle bollicine su tutta la superficie del pancake, quindi girarlo e farlo cuocere per altri 2 minuti circa. I pancake possono essere serviti in molti modi: con crema al cioccolato, sciroppo d'acero, mirtilli freschi, scaglie di cioccolato, miele, panna montata, zucchero a velo.

ANANAS GRIGLIATO CON GELATO

INGREDIENTI:

- ananas 1
- miele q.b.
- zucchero di canna q.b.
- menta fresca q.b.
- zucchero a velo q.b.
- gelato alla vaniglia q.b.

PREPARAZIONE:

Togliere foglie e buccia dall'ananas. Tagliare il frutto a

fette dello spessore di 1-2 cm e cospargere ogni fetta di zucchero di canna su entrambi i lati. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 200°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, spennellare l'ananas su entrambi i lati con il miele e posizionarlo sopra la griglia. Chiudere la griglia e cuocere per 5-6min. Una volta cotte, sistemare le fette in un piatto da portata, decorare con foglioline di menta fresca, spolverare con zucchero a velo e servire con palline di gelato.

SOLO SE SI DISPONE DELLE PIASTRE PER WAFFLE

Inserire le piastre per waffle nella posizione corretta

WAFFLE CLASSICI

DOSI PER: 12 waffle

PREPARAZIONE: 10min.

TEMPO DI COTTURA: 15min.

INGREDIENTI:

- farina 00 2 tazze (460 g)
- sale 1 cucchiaino
- lievito 4 cucchiaini (10 gr)
- zucchero 2 cucchiaini (30 g)
- uova 2
- latte caldo 1 1/2 tazze (345 ml)
- burro fuso 1/3 tazza (75 g)
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente miscelare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero e mettere da parte. Sbattere le uova in una ciotola a parte. Incorporare il latte, il burro e la vaniglia. Versare la farina e gli altri ingredienti nella ciotola con il latte e le uova e amalgamare con una frusta. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto START/STOP per preriscaldarle. Quando il display visualizza la scritta READY, ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino nelle formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (5 min.). Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

WAFFLE BELGA

DOSI PER: 14-16 waffle

PREPARAZIONE: 15 min.

TEMPO DI COTTURA: 20 min.

INGREDIENTI:

- farina per dolci 2 tazze (460 g)
- sale 1/2 cucchiaino
- lievito per dolci 2 cucchiaini (5 g)
- zucchero 2 cucchiaini (30 g)
- uova 4
- latte caldo 2 tazze (460 ml)
- burro fuso 1/3 tazza (70 g)
- estratto di vaniglia 1/2 cucchiaino

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente miscelare la farina, il sale e il lievito e mettere da parte. In un'altra ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Aggiungere l'estratto di vaniglia, il burro fuso e il latte alle uova e amalgamare con una frusta. Unire il composto di uova e latte al composto di farina e frullare fino ad amalgamarli leggermente. Non miscelare eccessivamente. In una terza ciotola, montate gli albumi a neve ferma con una frusta elettrica per 1-2 minuti. Con la spatola di gomma, incorporare con cura gli albumi nel composto per waffle.

Non miscelare eccessivamente. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto START/STOP per preriscaldarle. Quando il display visualizza la scritta READY, ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino nelle formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino

se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (5 min.). Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

WAFFLE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

DOSI PER: 10-12 waffle

PREPARAZIONE: 10min.

TEMPO DI COTTURA: 15 min.

INGREDIENTI:

- farina 00 2 tazze (460 g)
- sale 1 cucchiaino
- lievito per dolci 1 cucchiaino (3 g)
- zucchero 3/4 tazza (170 g)
- uova 2
- latte caldo 1 1/2 tazze (345 ml)
- burro 80 gr
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- cioccolato fondente 140 g
- cacao in polvere 1/4 tazza (60 g)
- cannella 2 cucchiaini (6 g)

PREPARAZIONE:

Porre il cioccolato e il burro in una ciotola per microonde e scaldare in forno alla massima potenza per 30 secondi. Mescolare e continuare fino a quando cioccolato e burro si saranno sciolti e il composto sarà liscio, mettete da parte a raffreddare leggermente. Amalgamare con una frusta le uova, il latte e la vaniglia in una ciotola capiente e incorporare la miscela di cioccolato raffreddata fino ad ottenere un composto liscio. Setacciare la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, la cannella, il lievito e il sale insieme in una ciotola capiente. Versare il composto di farina nella miscela di uova e frullare fino a renderlo quasi liscio con pochi grumi. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto START/STOP per preriscaldarle.

Quando il display visualizza la scritta READY, ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino nelle formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (5 min.).

Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

Veronachtzaming van deze waarschuwing brengt het risico van elektrische schokken met gevaar voor het leven met zich mee.

- Controleer, alvorens het apparaat op het stopcontact aan te sluiten, of:
 - de netspanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangeduid op het typeplaatje van het apparaat;
 - het stopcontact geaard is en een minimum vermogen van 16A heeft.
 - Elk beroepsmatig, oneigenlijk gebruik of gebruik van het product dat niet conform de gebruiksaanwijzingen is, ontheft de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Controleer of het netsnoer niet in contact komt met delen van het apparaat die warm worden tijdens het gebruik. Indien het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst teneinde elk risico te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt opgeborgen of de bakplaten worden verwijderd en voordat reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd. Controleer of het apparaat volledig afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- **Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.**
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn. Controleer of ze in goede toestand verkeren en de geschikte doorsnede hebben.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.



Opgelet!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen brengt het risico van persoonlijk letsel of schade aan het apparaat met zich mee.

- Reinig de buitenkant van de bakplaat met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild schoonmaakmiddel.
- Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Het mag dus niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten is niet voorzien: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, vakantieboerderijen, hotels, kamerverhuurders, motels en andere logiesgelegenheden.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilige gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat niet zonder bakplaten.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik



Gevaar voor brandwonden!!

Veronachtzaming van deze waarschuwing kan de oorzaak zijn van brandwonden.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan het buitenoppervlak zeer heet worden. Gebruik altijd de handgreep (2) of ovenwanten indien nodig.
- Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het

apparaat volledig is afgekoeld.



Nota bene:

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

- Bereid geen voedsel dat gewikkeld is in plasticfolie, aluminiumfolie of polyethyleen zakjes, om brandgevaar te voorkomen.



Dit apparaat is in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Verwerking van het apparaat



Verwerk het apparaat niet samen met het huishoudelijk afval, maar breng het naar een officieel inzamelcentrum.

BESCHRIJVING

1. **Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
2. **Handgreep:** robuuste handgreep van metaal om het deksel aan de hand van de dikte van het voedsel af te stellen.
3. **Ontgrendelknoppen plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen
4. **Vergrendelings-/ontgrendelingsmechanisme en hoogteverstelling van de bovenste plaat/deksel**
5. **Ontgrendelknop scharnier:** hiermee kan het apparaat compleet geopend worden om in vlakke stand te werken
6. **Hoogteverstelling van de plaat "grill/oven functie":** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte vast te zetten, om gerechten te bereiden die niet hoeven te worden samengedrukt.
7. **Controlelampje inschakeling.**
8. **Toets Start/Stop**
9. **Timertoets "+"**: om de bereidingstijd aan te passen (te verhogen).
10. **Timertoets "-"**: om de bereidingstijd aan te passen (te verlagen).
11. **Thermostaatknop van de onderste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de onderste plaat uit te schakelen.
12. **Thermostaatknop bovenste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de bovenste plaat uit te schakelen.
13. **Verwijderbare platen:** met anti-aanbaklaag en

wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.

- 13a. **Grillplaat:** perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.
- 13b. **Gladde plaat:** voor de perfecte bereiding van crêpes, eieren, spek en schaaldieren.
- 13c. **Bovenste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (alleen CG7044).
- 13d. **Onderste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (alleen CG7044).
14. **Vetopvangbak:** opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.
15. **Doseerschepje voor wafels (alleen CG7044).**
16. **Verstelbare voorste pootjes.**

IN GEBRUIK NEMEN

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten van de plaat. Controleer of alle onderdelen van het nieuwe apparaat uit het verpakkingsmateriaal zijn verwijderd alvorens het weg te gooien. Men adviseert om de doos en het verpakkingsmateriaal voor het volgende gebruik te bewaren.



Nota bene: Reinig vóór gebruik het onderstuk, het deksel en de bedieningsknoppen met een vochtige doek om stof dat zich tijdens het transport heeft afgezet te verwijderen. Reinig zorgvuldig de bakplaten en de vetopvangbak. De platen en de vetopvangbak mogen in de vaatwasser gewassen worden.



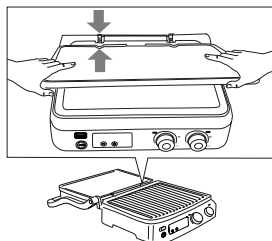
Nota bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.



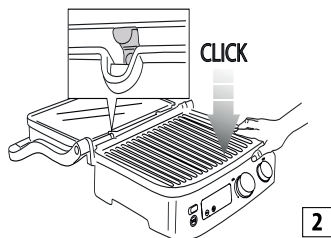
Nota bene: de verwijderbare platen (grillplaten en gladde platen) zijn perfect uitwisselbaar.

Inbrengen van de bakplaten

- Plaats het apparaat in de vlakke stand (zie figuur 1). Breng één plaat per keer aan.



- Elke plaat kan zowel in de bovenste als in de onderste zitting worden ingebracht (zie figuur 2).



Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand.

Zoek aan de linkerkant de ontgrendelknoppen (3) van de platen. Druk de knop stevig in om de plaat uit het onderstuk te verwijderen. Pak de plaat met beide handen beet, schuif hem langs de metalen steunen en til hem uit het onderstuk. Druk op de andere ontgrendelknop om de tweede plaat op dezelfde manier te verwijderen.

 **Gevaar voor brandwonden!!** Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Plaatsen van de vetopvangbak

Tijdens de werking van het apparaat moet de vetopvangbak in zijn zitting aan de rechterkant van het apparaat zijn ingebracht. Het vet uit het voedsel loopt via de afvoeropening in de platen in de vetopvangbak.

 **Nota bene:** Controleer tijdens de bereiding dikwijls de vetopvangbak en verwijder deze om overtollig vloeibaar vet te voorkomen.

Na de bereiding moet het verzamelde vet op de juiste wijze verwerkt worden. De vetopvangbak mag in de vaatwasmachine gewassen worden.

 **Opgelet!** Tijdens de bereiding moet altijd maximale aandacht worden betracht.

Pak, om het apparaat te openen, de handgreep beet die altijd koud blijft. De onderdelen van drukgegoten aluminium worden daarentegen zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding van het voedsel.

Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens werkzaamheden uit te voeren.

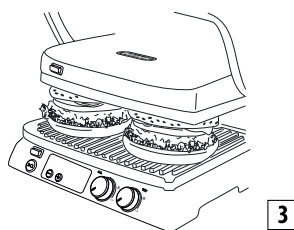
Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Leeg de vetopvangbak pas als het apparaat helemaal koud is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

GEBRUIKSSTANDEN VAN HET APPARAAT

Contactgrill (gesloten stand)

De bovenste plaat rust op de onderste plaat. Dit is de eerste bereidingsstand, wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt. De bovenste plaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan dat op de onderste plaat is gelegd. Op die manier wordt het voedsel op gelijkmatige wijze aan beide kanten bereid.

De contactgrill is ideaal voor het bereiden van hamburgers, ontbeend vlees in dunne plakken, groenten en broodjes. De "contactfunctie" is perfect om in korte tijd en op gezonde wijze voedsel te bereiden. Met een contactgrill kan voedsel snel bereid worden omdat het aan beide kanten contact maakt met de platen (zie figuur 3).



De groeven in de plaat en de opening aan de achterkant van het apparaat zorgen ervoor dat het vet uit het voedsel wordt afgevoerd en in een speciale bak wordt opgevangen.

Het apparaat heeft een speciale handgreep en een scharnier waarmee de bovenste plaat aan de hand van de dikte van het voedsel geregeld kan worden.

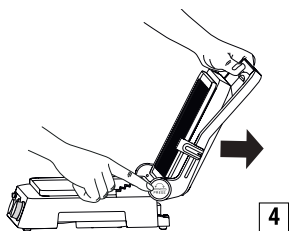
Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel (bovenste plaat) gelijkmatig kan sluiten.

Open grill

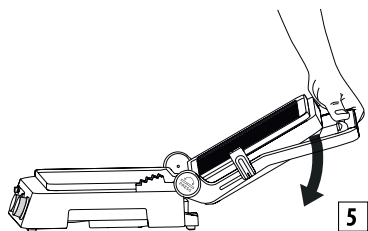
De bovenste plaat bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat.

De onderste en de bovenste plaat bevinden zich op hetzelfde niveau en vormen samen één groot bereidingsoppervlak. In deze stand kan het apparaat gebruikt worden als barbecue met grillplaat of gladde plaat. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelknop van de scharnier aan de rechterkant worden opgezocht.

Pak de handgreep met uw linkerhand vast en druk met uw rechterhand op de ontgrendelknop van het scharnier (zie figuur 4).



Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel volledig in de vlakke stand is gekanteld (zie figuur 5).



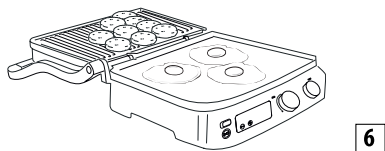
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens op de ontgrendelknop te drukken, wordt de druk op het scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd.

Het apparaat kan als barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip en vis. De barbecue-stand is de meest veelzijdige wijze om het apparaat te gebruiken. De platen bevinden zich in geopende stand en men beschikt dus over een dubbel bereidingsoppervlak.

Er kunnen diverse soorten voedsel op de afzonderlijke platen worden bereid, zonder dat de smaken vermengen, of een grotere hoeveelheid van dezelfde soort voedsel.

Dankzij de barbecue-stand kunnen verschillende soorten vlees van verschillende dikte worden gegrild, elk met de gewenste bereidingsgraad. In deze stand moet het voedsel tijdens de bereiding omgekeerd worden.

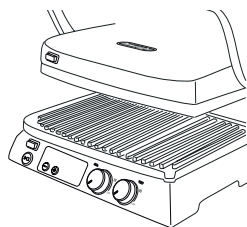
Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (zie figuur 6).



Het grote bereidingsoppervlak staat gelijktijdige bereiding van diverse soorten voedsel of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel toe.

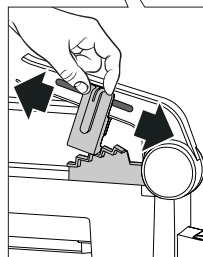
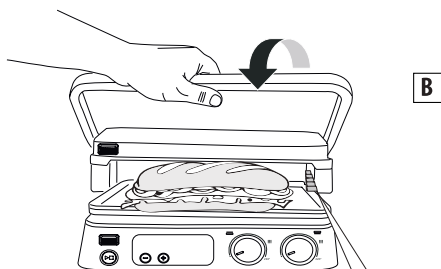
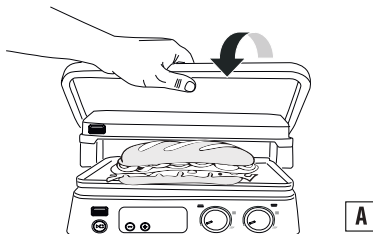
Oven-grill

Deze stand (zie figuur 7) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.



Ideaal voor het bereiden van groenten met een hoog watergehalte aangezien het water op deze manier kan verdampen. U kunt deze bereidingsstand gebruiken voor het bereiden van zachte sandwiches en voedsel dat niet samengedrukt hoeft te worden.

- Leg het voedsel op de onderste plaat.
- Pak de bovenste plaat bij de handgreep beet en plaats hem vlak boven het voedsel (fig. A).



- Plaats de vergrendel-/ontgrendelinrichting (4) van de platen in de gewenste grillpositie door de hendel te verschuiven.
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 5 verschillende hoogteregelingen (fig. B).

GEBRUIK

Werkning

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u een temperatuur tussen 60 en 230°C voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de thermostaatknoppen 11 en 12. Druk op de start/stop-toets. Het controlelampje ON gaat branden.

Afhankelijk van de gekozen temperatuur, zijn er enkele minuten nodig om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY":

Het is mogelijk om de temperatuur tijdens het grillen te veranderen, afhankelijk van het type te bereiden voedsel.

i Nota bene: Het apparaat is uitgerust met 2 verstelbare voorste pootjes (16) die het gemakkelijker maken de olie in de vetopvangbak te laten lopen.

Timerfunctie

Wanneer het display de melding "READY" toont, selecteert u de bereidingsstand (zie paragraaf "bereidingsstand") en legt u het voedsel op de platen. De bereidingstijd kan worden gekozen door op de timertoetsen (9 en 10) te drukken;; aan het einde van de bereidingstijd verschijnt op het display "END"; het apparaat blijft aan. Wanneer het voedsel gaar is, schakelt u het apparaat uit door op de toets Start/Stop (8) te drukken of door de thermostaatknoppen (11 en 12) in de uit-stand te zetten.

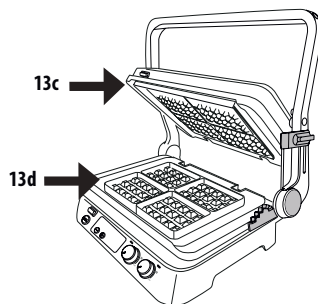
i Nota bene: het apparaat schakelt automatisch uit na 90 minuten werking.

Selectie temperatuurschaal

De temperatuur kan worden weergegeven in graden °C of °F. Om de temperatuureenheid te wijzigen, drukt u op beide toetsen "+" en "-" (9 - 10) gedurende enkele seconden.

Wafelmodus (alleen voor het model CG7044)

- Breng de wafelplaten (13c/13d) aan zoals getoond in fig. 1. Merk op dat in dit geval de platen niet uitwisselbaar zijn en de stand van elke plaat die aangegeven in figuur 8 moet zijn.



8

- Stel de temperatuur van de bovenste en onderste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets Start/Stop.
- Het apparaat start de voorverwarmingsfase. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY":
- Vet de platen licht in met gesmolten boter
- **Schenk een maatschepje in de vormpjes van de plaat.**
- Strijk het beslag lichtjes uit en sluit het apparaat.
- Bereid gedurende de tijd die is aangegeven in de recepten.

Als u de timer instelt, klinken er aan het eind van de bereidingscyclus drie pieptonen, verdwijnt de timer en verschijnt de melding "END" op het display. - Om de andere wafels te bereiden, voegt u beslag toe op de onderste plaat en herhaalt u de handelingen.

Wanneer de laatste wafel is bereid, drukt u op de toets Start/Stop om het apparaat uit te schakelen.

! Opgelet! Gebruik geen metalen voorwerpen om de wafels van de platen te nemen, want deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik daarentegen houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- Laat geen plastic voorwerpen in contact met de warme platen.
- Verwijder tussen de ene en de andere bereiding de voedselresten via de vetafvoeropening en vang ze op in de opvangbak, reinig vervolgens de platen met een stuk keukenpapier en ga weer met de volgende bereiding door.

- Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Reiniging en verzorging



Nota bene: Controleer of het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

Schakel het apparaat na het bereiden uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Verwijder etensresten van de platen. Leeg de vetopvangbak. De vetopvangbak kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.

Druk op de ontgrendelknoppen van de platen (3) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Zorg ervoor dat de platen volledig zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt. De bakplaten kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen, hoewel veelvuldig afwassen de eigenschappen van de coating kan verminderen. Wij raden daarom aan de buitenkant van de bakplaat schoon te maken met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild afwasmiddel.

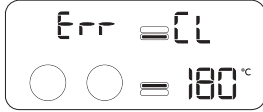
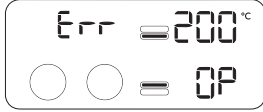
Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning	220-240 V~50-60 Hz
Stroomverbruik	2000W
	1600W (WAFELS)

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Foutmelding op display	BESCHRIJVING	PROBLEEM	OPLOSSING
	Geen temperatuurstijging op een van de bakplaten	De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat een van de bakplaten niet de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De plaat is niet correct in het apparaat ingebracht. De verwarmingselement in de plaat kan beschadigd zijn. De aansluiting van het verwarmingselement kan beschadigd zijn. De elektronische regeling kan beschadigd zijn.	Trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of de plaat goed in de zitting van het apparaat is ingebracht. Als het probleem hiermee niet is opgelost, is er waarschijnlijk een storing in het apparaat opgetreden. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.

	Storing van temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Trek de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.
	Storing van temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Trek de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.
		Het apparaat schakelt niet in.	Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de wandcontactdoos. Sluit het apparaat op een ander stopcontact aan. Controleer de automatische veiligheidsschakelaar. Als het probleem hiermee niet is opgelost, is er waarschijnlijk een storing in het apparaat opgetreden. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum.
		Bij bediening van de toets START/STOP, gaat het apparaat niet aan.	Beide temperatuurregelknoppen staan in stand 0 en het bovenste en onderste display geeft OFF aan. Draai de knop naar de gewenste temperatuur en druk vervolgens op de toets START/STOP.

BEREIDINGSTABEL

RUNDVLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNIVEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					onder- ste	bovenste			
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	2 - 3	vet het voedsel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbakken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	5 - 6	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 5	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 8	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 11	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 5	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 8	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Medium	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Doorbakken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Hamburgers	2-3	6	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes		6	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	13 - 15	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om

LAMS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNI- VEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					onder- ste	boven- ste			
Kotelet	1,5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai koteletten hal- verwege berei- dingstijd om
Kotelet	1,5-3	6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	12 - 14	

VARKENS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Biefstuk	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	9 - 11	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	11 - 13	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	20 - 25	draai twee à drie keer om
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	1 - 2	
Worstjes		8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	16 - 18	prik de worstjes door met een vork
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworst- jes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	

KIP- EN KAL-KOENVLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Filet	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	3 - 4	vet het voedsel goed in
Dijen en poten		3	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	20 - 25	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Vleugels		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	14 - 16	draai een à twee maal om tijdens het bakken
	1,5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6-8	
	1,5-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	draai halverwege de bereidingstijd om
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	11 - 13	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6 - 8	
Gegrilde pikante kip		1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	40 - 45	draai een à twee maal om tijdens het bakken

BROOD	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			onderste	bovenste			
Toast/sandwich	2	OVEN-GRILL	GLAD	GRILL	180	3 - 5	plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het brood aanraakt zonder het plat te drukken
Broodje/sandwich	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	180	2 - 3	
Snedes brood	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	230	4 - 5	draai halverwege de bereidingstijd om

GROENTEN	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			onderste	bovenste			
Plakken aubergine	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACT GRILL	GLAD	GRILL	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEVEEL- HEID	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Heel	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	210	8 - 10	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	500 g	1	OVEN-GRILL	GLAD	GRILL	230	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aanraakt
Moot	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in; draai twee à drie maal om
Pijlkrabvis- sen	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	10 - 12	vet het voedsel goed in
Garnalen	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	4 - 6	vet het voedsel goed in

DESSERTS	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	on- derste	bo- venste		
Pannenkoeken	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	200	200	4 - 5	boter de platen in, draai halverwege bereidingstijd om
Wafels	4	CONTACT GRILL	WAFELS	WAFELS	190	200	4 - 5	boter de platen in
Plakken ananas	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	200	5 - 6	boter de platen in

RECEPTEN

ROEREI, GEROOKT SPEK EN TOAST

INGREDIËNTEN:

- 2 eieren
- 2 plakjes bacon
- 1 eetlepel melk
- peper en zout naar believen
- 2 sneden toastbrood

BEREIDING:

Klop de eieren met melk en zout tot ze een licht en schuimig mengsel vormen. Breng de gladde plaat in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding "READY" toont, giet u het eimengsel in een hoek van de plaat en laat u het gedurende 2-3 minuten koken, waarbij u erop let dat u het goed mengt met een houten spatel om het gelijkmatig te bereiden. Ondertussen bakt u op de dezelfde plaat ook de plakjes bacon gedurende 3 à 4 minuten terwijl u ze halverwege de bereidingstijd omdraait; op de andere plaat roostert u het brood gedurende 3 à 4 minuten terwijl u het halverwege de bereidingstijd omdraait.

Leg alles op een bord en dien op.

CROUTONS MET AUBERGINEMOUSSE

INGREDIËNTEN:

- 1 aubergine
- 100 gram ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 4 eetlepels olijfolie
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1 baguette

BEREIDING:

Was de aubergine, schil hem en snij hem in dikke plakken. Breng de grillplaat in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Plaats, wanneer het display de melding "READY" toont, de plakken aubergine op de onderste plaat en bak ze ongeveer 8 à 10 minuten tot ze zacht zijn.

Snij de plakken aubergine in grove stukken en doe deze in een blender samen met de ricotta, de knoflook en de gehakte peterselie, een snufje zout en peper plus de olie. Blend tot het mengsel glad en fijnkorrelig is. Smeer het brood (in plakjes gesneden) met olijfolie in en bak het bij 230°C op de gladde platen in de modus CONTACT GRILL gedurende 1 à 2 minuten tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Smeer de auberginecrème op het geroosterde brood, besprenkel met twee eetlepels olijfolie en serveer.

VLEESSALADE MET RUCOLA EN KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN:

- 2 lapjes kalfsvlees
- 100 gram rucola
- 10-12 kerstomaatjes
- 100 gram Parmezaanse of Grana kaas
- zout naar believen
- olijfolie naar believen

BEREIDING:

Maak de sla van rucola en kerstomaatjes klaar: was de rucola, leg haar op een schone theedoek te drogen, snij de tomaatjes in 4 partjes. Breng de grillplaat in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display de melding "READY" toont, legt u de vooraf met olie ingevette vleeslapjes op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze, afhankelijk van de gewenste gaarheid, 2 à 3 minuten. Snij het vlees in reepjes en schik ze op het bedje van rucola en kerstomaatjes, voeg zout en snippers Parmezaanse kaas toe. Besprenkel met een beetje olijfolie.

MET KOFFIE GEAROMATISEERD RIBSTUK/ENTRECOTE

INGREDIËNTEN:

- ribstuk/entrecote (2 van elk 250 gram)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENGSEL:

- 2 theelepels komijnzaad
- 2 theelepels koffiebonen
- 1 eetlepel zoete peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel grof zout
- 1 theelepel peper

BEREIDING:

Bereid het koffiemengsel: doe het komijnzaad en de koffiebonen in een keukenmachine en vermaal ze tot een niet al te fijn poeder. Doe het verkregen poeder in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng goed. Vet het vlees licht in en bedek het met de specerijen; dek af en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur intrekken. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, het vlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer warm.

RUNDSFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 rundsfilets
- zout naar believen
- vers gemalen zwarte peper naar believen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels Dijon-mosterd
- 60 gram boter
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDENSTOELENSAUS:

- 30 gram boter
- 1 eetlepel gorgonzola
- 2 sjalotten
- 300 gram paddenstoelen
- 1/2 glaasje whisky
- 200 gram room
- citroensap naar believen
- peterselie naar believen

BEREIDING:

Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het ongeveer een uur op kamertemperatuur rusten. Bereid de paddenstoelensaus: smelt de boter in een pan, voeg de gesneden sjalotten toe en bak 2 à 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Schenk nu de whisky in de pan, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en kook nog eens 1 minuut. Voeg de room, het sap van een citroen, de peterselie en de gorgonzola toe en breng aan de kook. Kook de saus in tot een mooie, dikke saus, kruid met zout en peper en zet de saus opzij. Bereid ondertussen de botersaus waarmee het vlees zal worden ingesmeerd tijdens de bereiding; doe boter, mosterd en knoflook in een klein pannetje. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd dit mengsel warm. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Bestrijk de filets aan beide kanten met de

saus en leg ze op de onderste plaat wanneer het display "READY" toont en sluit de grill. Bak gedurende 6-8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de filets. Neem de filets van de grill af en serveer ze overgoten met de eerder bereide champignonsaus.

HAMBURGERS MET GEROOSTERD ROGGE-TARWEBROOD

INGREDIËNTEN:

- 8 plakjes rogge-tarwebrood
- 500 gram rundergehakt van topkwaliteit
- 100 gram plakken Emmentaler kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 in ringen gesneden uien
- boter op kamertemperatuur naar believen
- 2 theelepels Worcestersaus
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1/2 theelepel suiker

BEREIDING:

Bereid de hamburgers: meng in een kom het rundergehakt, de Worcestersaus, zout, peper en meng alles goed. Vorm met uw handen 4 hamburgers met een dikte van ongeveer 2 cm. Plaats het apparaat in de stand OPEN GRILL en breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven in. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding READY toont, legt u de in ringen gesneden uien besprenkeld met olijfolie en suiker op de onderste plaat en bakt u ze gedurende 5 à 6 minuten, waarbij u ze dikwijls met een houten spatel husselt om ze gelijkmatig te bereiden en zacht te houden. Tegelijkertijd bakt u op de andere plaat de hamburgers ongeveer 12 minuten. Draai ze na 5 à 6 minuten om (de bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van de hamburgers). Zodra de uien gaar zijn, verwijdert u ze van de plaat en roostert u de beboterde sneden brood 1 à 2 minuten slechts aan één kant. Leg de sneden brood op een snijplank met de geroosterde zijde naar boven, bestrooi met de uien, leg hierop de hamburgers neer en bedek met de kaas. Leg hierop de snede brood met de geroosterde kant naar beneden gericht. Wacht tot de plaat opnieuw heet is, leg de toasts erop en druk ze goed aan met de bovenste plaat. Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste bereidingsgraad is bereikt.

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICOAZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

- 6 lamskoteletten
- 10 gram gehakte rozemarijn
- 10 gram gehakte knoflook
- 100 ml balsamicoazijn
- 15 gram suiker
- zout naar believen
- peper naar believen

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een vrij grote kom; dek af en laat 1 à 2 uur in de koelkast marinieren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg de koteletten op de onderste plaat wanneer op het display de melding "READY" verschijnt. Bak ongeveer 11-13 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de koteletten (we raden aan om ze halverwege de bereidingstijd om te draaien, aangezien de bovenste plaat vanwege het bot niet met het bovenste vlees in aanraking kan komen). Laat in de tussentijd de marinade in een pannetje indikken en serveer deze als saus op de gegrilde lamskoteletten.

KIPSPIESJES MET CRÈME VAN HONING EN LIMOEN

INGREDIËNTEN:

- 500 gram kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 1 theelepel pepertjes
- 1 theelepel koriander
- 10 cl olijfolie
- 2 bosuitjes
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel grof zout
- peper naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil

- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- zout naar believen

BEREIDING:

Bereid de marinade: doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een glad mengsel is verkregen. Doe de in blokjes van 2 cm gesneden kip in een ondiepe schotel, voeg de marinade toe en bedek hiermee alle stukjes kip. Dek af met plasticfolie en laat marineren gedurende 1 à 2 uur. Bereid de crème door alle ingrediënten in een kom te mengen, dek af met plasticfolie en zet in de koelkast. Rijg de stukjes kip aan de spiesjes. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de spiesjes op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 11 à 13 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 1 à 2 maal om. Serveer de warme spiesjes vergezeld van de crème van honing en limoen.

PROVENÇAALSE KIPPENDIEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 gram)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels mosterd met zaadjes
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels Provençaalse kruiden
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 theelepel grof zout
- 1 theelepel cayennepeper

BEREIDING:

Bereid de marinade door alle ingrediënten in een kom te mengen. Snijd met een scherp mes op verschillende plaatsen het vlezig deel van de kippendijen iets open. Leg de kippendijen in een kom en overgiet ze gelijkmatig met marinade; laat 2-3 uur marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer

het display de melding "READY" toont, de kippendijen op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 20 à 25 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 2 à 3 maal om. Leg ze zodra ze klaar zijn op een dienbord en serveer.

GEGRILDE GARNALEN

INGREDIËNTEN:

- 16/20 grote garnalen

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- peterselie naar believen
- 2 citroenen
- zout naar believen
- peper naar believen
- 2 teentjes knoflook

BEREIDING:

Bereid de marinade door de knoflook en peterselie fijn te hakken en citroensap toe te voegen; voeg zout en peper toe. Was de garnalen, droog ze goed en laat ze minimaal een half uur marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer op het display de melding "READY" verschijnt, legt u de marinade afgegoten garnalen op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze ongeveer 4-6 minuten. Versier het bord net voor het opdienen met een paar plakjes citroen en een contour van groenten.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 gram zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje
- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 gram bieslook
- 20 gram peterselie
- witte peper naar believen

BEREIDING:

Bereid de saus: was en droog de peterselie en de bieslook en hak ze fijn; hak de knoflook apart fijn.

Doe de yoghurt in een kom, voeg de kruiden, knoflook, suiker en peper toe en meng tot een gladde crème is verkregen. Laat minstens 30 minuten in de koelkast rusten. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OVEN-GRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de eerder ingeoliede zalm op de onderste plaat, sluit de bovenste plaat in de OVEN-GRILL modus (in de stand zo dicht mogelijk bij het voedsel zonder dit aan te raken) en bereid ongeveer 25-30 minuten (om het eindresultaat te verbeteren, moet de zalm halverwege de bereidingstijd 180° gedraaid worden, omdat de plaat aan de achterkant zich dicht bij het voedsel bevindt). Leg de zalm na bereiding op een dienbord en serveer met de yoghurtsaus.

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

- grote pijlinktvis 400 gram
- 1 citroen
- 1 paar takjes peterselie
- olijfolie naar believen
- oregano naar believen
- zout naar believen
- gemalen pepertjes naar believen

BEREIDING:

Maak de pijlinktvis schoon, haal de kop eraf, verwijder het inwendige schild en spoel hem goed af. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de eerder ingeoliede pijlinktvis op de onderste plaat, druk aan met de bovenste plaat en bak hem 10 à 12 minuten. Bereid in een kom de dressing door de olie met de gehakte peterselie, het citroensap, een snufje oregano, een snufje zout en gemalen pepertjes te mengen.

Zodra de pijlinktvis klaar is, neemt u hem van de grill en bedekt u hem met deze dressing. Leg alles op een bord en dien op.

PANNENKOEKEN MET BANAAN

INGREDIËNTEN:

- 1 banaan
- 2 eieren (1 heel ei + 1 eiwit)
- 150 ml melk
- 100 gram 00-bloem
- 70 gram boter
- zout naar believen
- 1 eetlepel suiker
- 16 gram bakpoeder

BEREIDING:

Schil de banaan en prak hem goed met een vork. Klop in een andere kom 1 heel ei los met de suiker en voeg al roerend druppelsgewijs de melk toe. Voeg 50 gram gesmolten boter toe en vervolgens geleidelijk de bloem gezeefd met de gist, een snufje zout en de bananenpuree.

Meng alle ingrediënten goed en zet het mengsel 10 minuten in de koelkast.

Klop in de tussentijd het eiwit op totdat het stijf is. Neem het mengsel uit de koelkast en schep hierdoor het stijfgeklopte eiwit met voorzichtige bewegingen van onderen naar boven. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding "READY" toont, vet u de platen in met een beetje boter, giet u er 1-2 eetlepels beslag op en verspreidt u het snel over het oppervlak, zodat een cirkel ontstaat.

Laat het ongeveer 2 minuten bakken tot er zich belletjes vormen over het hele oppervlak van de pannenkoek, draai hem dan om en bak nog eens ongeveer 2 minuten. De pannenkoeken kunnen op talloze manieren belegd worden: met chocoladecrème, ahornsiroop, verse bosbessen, hagelslag, honing, slagroom, poedersuiker.

GEGRILDE ANANAS MET IJS

INGREDIËNTEN:

- 1 ananas
- honing naar believen
- rietsuiker naar believen
- verse munt naar believen
- poedersuiker naar believen
- vanille-ijs naar believen

BEREIDING:

Verwijder de bladeren en de schil van de ananas. Snijd het fruit vervolgens in plakken van ongeveer 1-2 cm dik en bestrooi elke plak aan beide kanten met rietsuiker. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Smeer, wanneer het display de melding "READY" toont, beide kanten van de plakken ananas met de honing in en leg ze op de grill. Sluit de grill en bak 5 à 6 minuten. Leg de gebakken plakken op een schaal, versier ze met verse muntblaadjes, bestrooi met poedersuiker en serveer met ijsbolletjes.

ALLEEN ALS U OVER WAFELPLATEN BESCHIKT

Plaats de wafelplaten in de juiste positie

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes 00-bloem (460 gram)
- 1 theelepel zout
- 4 theelepels gist (10 gram)
- 2 theelepels suiker (30 gram)
- 2 eieren
- 1,5 kopje lauwe melk (345 ml)
- 1/3 kopje gesmolten boter (75 gram)
- 1 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout, de gist en de suiker en zet opzij. Klop de eieren los in een aparte kom. Voeg de melk, boter en vanille toe. Doe de bloem en de overige ingrediënten in de kom met de melk en de eieren en meng

met een garde. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen. Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in de vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (5 minuten). Herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 14-16 wafels

BEREIDING: 15 min.

BEREIDINGSTIJD: 20 min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes cakemeel (460 gram)
- 1/2 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder (5 gram)
- 2 theelepels suiker (30 gram)
- 4 eieren

- 2 kopjes lauwe melk (460 ml)
- 1/3 kopje gesmolten boter (70 gram)
- 1/2 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout en de gist en zet opzij. Klop in een andere kom de eierdooiers met de suiker tot de suiker volledig is opgelost.

Voeg het vanille-extract, de gesmolten boter en de melk met eieren toe en meng met een garde. Meng het ei- en melkmengsel met het bloemmengsel en klop tot een luchtig mengsel. Meng niet teveel. Klop in een derde kom met een elektrische mixer de eiwitten in 1-2 minuten stijf. Schep met een rubberspatel de eiwitten voorzichtig door het wafelbeslag. Meng niet teveel. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen. Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbak spray en giet u een maatschepje van het mengsel in de vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (5 minuten). herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15 min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes 00-bloem (460 gram)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel bakpoeder (3 gram)
- 3/4 kopje suiker (170 gram)
- 2 eieren
- 1,5 kopje lauwe melk (345 ml)
- boter 80 gram
- 1 theelepel vanille-extract
- 140 gram donkere chocolade
- 1/4 kopje cacaopoeder (60 gram)
- 2 theelepels kaneel (6 gram)

BEREIDING:

Doe de chocolade en de boter in een magnetronkom en warm op in de magnetron met het maximale vermogen gedurende 30 seconden. Roer tot de chocolade en de boter volledig gesmolten zijn en het mengsel glad is. Laat iets afkoelen. Meng met een garde de eieren, de melk en de

vanille in een grote kom en schep hierdoor het afgekoelde chocolademengsel tot een glad beslag wordt verkregen. Zeef de bloem, suiker, cacaopoeder, kaneelpoeder, gist en zout samen in een grote kom. Voeg het mengsel van bloem en andere ingrediënten bij de eieren en meng alles met een garde tot het mengsel glad genoeg is. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbak spray en giet u een maatschepje van het mengsel in de vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (5 minuten).

herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Προειδοποιήσεις ασφαλείας



Κίνδυνος!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να γίνει αιτία πρόκλησης θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
- Η τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου,
- Η πρίζα του ρεύματος διαθέτει γείωση και έχει ελάχιστη παροχή 16Α.
- Κάθε επαγγελματική και ακατάλληλη χρήση του προϊόντος κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με επιφάνειες της συσκευής που θερμαίνονται κατά τη χρήση. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος και πριν από κάθε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης, σβήνεται τη συσκευή και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρνώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση και με κατάλληλη διατομή.
- Μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.



Προσοχή!

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να γίνει αιτία τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Καθαρίστε την εξωτερική πλευρά της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για το ψήσιμο φαγητών. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: κουζίνες για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, μονάδες αρωματισμού, ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλες μονάδες φιλοξενίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά με ηλικία άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, αρκεί να επιβλέπονται με προσοχή και να εκπαιδεύονται στον τρόπο χρήσης της συσκευής και στους κινδύνους που αυτή επιφέρει. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται συνεχώς.

Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρνώσει εντελώς.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο εγκαυμάτων.

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή (2) ή γάντια φούρνου, εάν χρειάζεται.
- Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν η συσκευή κρνώσει εντελώς.



Σημαντική σημείωση:

Το σύμβολο αυτό επισημαίνει συστάσεις και πληροφορίες για τον χρήστη.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην ψήνετε φαγητά τυλιγμένα σε πλαστικές μεμβράνες, σε αλουμινοχαρτό ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.



Αυτό το προϊόν συμμορφούται με την οδηγία ΕΟΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Διάθεση της συσκευής



Η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα, αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- 1 Βάση και καπάκι:** στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτορυθμιζόμενο καπάκι.
- 2 Χειρολαβή:** στιβαρή χειρολαβή από μέταλλο για ρύθμιση του καπακιού αναλόγως με το πάχος των φαγητών.
- 3 Μπουτόν απελευθέρωσης πλάκας:** πιάστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα
- 4 Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης και ρύθμισης σε ύψος πάνω πλάκας/καπακιού**
- 5 Πλήκτρο απελευθέρωσης μεντεσέ:** επιτρέπει το πλήρες άνοιγμα της συσκευής για ψήσιμο σε οριζόντια θέση
- 6 Ρύθμιση σε ύψος της πλάκας "λειτουργία φούρνου γκριλ":** ασφαλίζει την πάνω πλάκα/καπάκι στο επιθυμητό ύψος για μαγείρεμα φαγητών που δεν χρειάζονται πίεση.
- 7 Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας**
- 8 Πλήκτρο Start/Stop**
- 9 Πλήκτρο Time "+":** για να ρυθμίσετε (αυξήσετε) τον χρόνο ψησίματος.
- 10 Πλήκτρο Time "-":** για να ρυθμίσετε (μειώσετε) τον χρόνο ψησίματος.
- 11 Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την κάτω πλάκα.
- 12 Διακόπτης θερμοστάτη πάνω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την πάνω πλάκα.
- 13 Αφαιρούμενες πλάκες:** αντικολητικές πλάκες που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και καθαρίζονται εύκολα. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.

13a. Πλάκα Grill: ιδανική για να ψήνετε μπριζόλες, μπιφτέκια, κοτόπουλο και λαχανικά

13b. Λεία πλάκα: για τέλειες κρέπες, αυγά, μπέικον και οστρακόδερμα

13c. Πάνω πλάκα waffle: για βάφλες παντός τύπου (μόνο CG7044).

13d. Κάτω πλάκα waffle: για βάφλες παντός τύπου (μόνο CG7044).

14 Δίσκος για λίπη: Ενσωματωμένος στη συσκευή και αφαιρούμενος για εύκολο καθαρίσμα.

15 Δοσομετρητής για βάφλες waffle (μόνο CG7044).

16 Ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια.

ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις διαφημιστικές ετικέτες από την πλάκα.

Πριν πετάξετε τα υλικά της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα εξαρτήματα της νέας συσκευής. Συνιστάται να φυλάξετε το κουτί και τα υλικά της συσκευασίας για μελλοντικές χρήσεις.



Σημαντική σημείωση: Πριν τη χρήση, καθαρίστε τη βάση, το καπάκι και τους διακόπτες με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σκόνης από τη μεταφορά. Καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο για λίπη. Οι πλάκες και ο δίσκος για λίπη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.



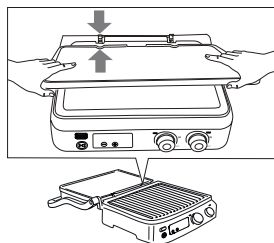
Σημαντική σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή και λίγο καπνό. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε όλες τις συσκευές με αντικολητικές πλάκες.



Σημαντική σημείωση: οι αφαιρούμενες πλάκες (grill και λείες) είναι πλήρως εναλλάξιμες.

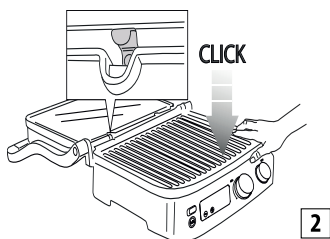
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 1). Τοποθετήστε τις πλάκες μία-μία.



1

- Κάθε πλάκα μπορεί να τοποθετηθεί είτε στην πάνω είτε στην κάτω θέση (βλ. εικ. 2).



Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση. Εντοπίστε στην αριστερή πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέστε το μπουτόν δυνατά για να απελευθερώσετε την πλάκα από τη βάση. Πιέστε την πλάκα με τα δύο χέρια, μετακινήστε την κατά μήκος των μεταλλικών στηριγμάτων και αφαιρέστε την από τη βάση. Πιέστε και το άλλο μπουτόν απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε τη δεύτερη πλάκα, ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!! Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψήσιματος μόνο όταν κρυώσει η συσκευή.

Τοποθέτηση του δοχείου για λίπη

Κατά το ψήσιμο ο δίσκος για λίπη πρέπει να τοποθετηθεί στην αντίστοιχη υποδοχή στη δεξιά πλευρά της συσκευής. Τα λίπη των φαγητών τρέχουν από το άνοιγμα της πλάκας και συγκεντρώνονται στο δοχείο.



Σημαντική σημείωση: Κατά το ψήσιμο, ελέγχετε τακτικά τον δίσκο για λίπη για να αποφύγετε διαρροή υγρού λίπους.

Μετά το ψήσιμο, φροντίστε για τη σωστή διάθεση του λίπους. Το δοχείο για λίπη μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



Προσοχή! Κατά τη διάρκεια του ψησίματος χρειάζεται μεγάλη προσοχή.

Για να ανοίξετε τη συσκευή, πιέστε τη χειρολαβή που παραμένει κρύα. Αντίθετα, τα εξαρτήματα από χυτοπρεσαριστό αλουμίνιο αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Αποφύγετε την επαφή κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή αμέσως μετά.

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση στη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

Ψήντε πάντα με το δοχείο για λίπη τοποθετημένο. Μην αδειάζετε τον δίσκο για λίπη αν δεν κρυώσει εντελώς η συσκευή. Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δοχείο για να αποφύγετε το χύσιμο υγρών.

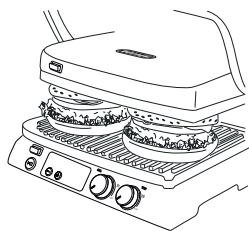
ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Τοστιέρα (κλειστή θέση)

Η πάνω πλάκα ακουμπά πάνω στην κάτω πλάκα. Είναι η αρχική θέση ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως τοστιέρα. Η πάνω πλάκα προσαρμόζεται αυτόματα στο πάχος του τροφίμου πάνω στην κάτω πλάκα. Με αυτόν τον τρόπο τα φαγητά ψήνονται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.

Η λειτουργία τοστιέρας είναι ιδανική για να ψήντε μπριτέκια, κρέας χωρίς κόκαλο και σε λεπτές φέτες, λαχανικά και σάντουιτς.

Η λειτουργία “τοστιέρα” είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών σε μικρό χρονικό διάστημα και με υγιεινό τρόπο. Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία τα φαγητά ψήνονται γρήγορα γιατί έρχονται σε επαφή με τις πλάκες και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα (βλ. εικ. 3).



Οι αυλακώσεις της πλάκας και το άνοιγμα στην πίσω πλευρά της συσκευής επιτρέπουν την αποστράγγιση του λίπους στο ειδικό δοχείο.

Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού. Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερα φαγητά ταυτόχρονα με τη λειτουργία “τοστιέρα”, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα διάφορα φαγητά έχουν το ίδιο πάχος, έτσι ώστε το καπάκι να κλείνει ομοιόμορφα (πάνω πλάκα).

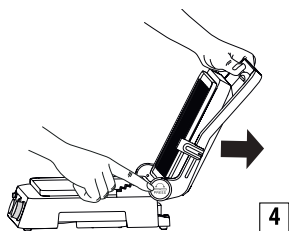
Τοστιέρα ανοιχτή

Η πάνω πλάκα βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την κάτω πλάκα. Η κάτω και η πάνω πλάκα βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο σχηματίζοντας μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος.

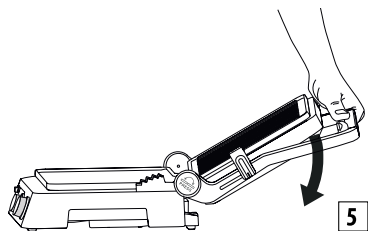
Στη θέση αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue με την πλάκα grill ή με τη λεία πλάκα.

Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ στη δεξιά πλευρά.

Πιέστε τη χειρολαβή με το αριστερό χέρι και πιέστε με το δεξί χέρι το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ (βλ. εικ. 4)..



Σπρώξτε προς τα πίσω τη χειρολαβή έως ότου ανοίξει εντελώς το καπάκι σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 5).



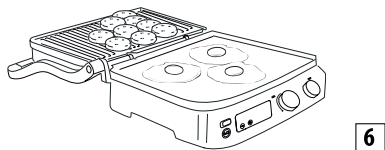
Αν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν πιέσετε το μπουτόν απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue για να ψήσετε μπριζέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο και ψάρι. Η λειτουργία barbecue αποτελεί τον απλούστερο τρόπο χρήσης της συσκευής. Οι πλάκες βρίσκονται σε ανοιχτή θέση και έτσι έχετε διαθέσιμη διπλή επιφάνεια ψησίματος.

Μπορείτε να ψήσετε διάφορα φαγητά σε χωριστές πλάκες χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές ή να ψήσετε μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Η λειτουργία barbecue σας επιτρέπει να ψήσετε ποικίλα κομμάτια κρέατος διαφορετικού πάχους, το καθένα με τον βαθμό ψησίματος που προτιμάτε. Στη λειτουργία αυτή πρέπει να γυρίζετε τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

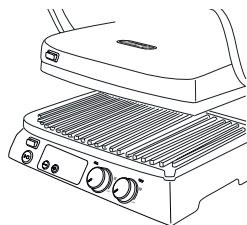
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπίικον για το πρωινό (βλ. εικ. 6).



Η μεγάλη επιφάνεια ψησίματος σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

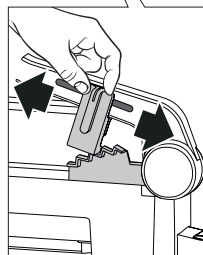
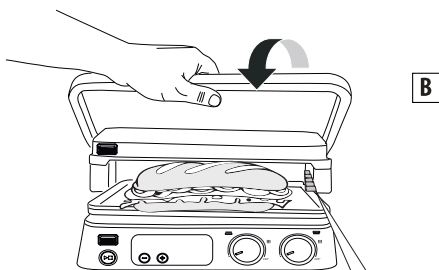
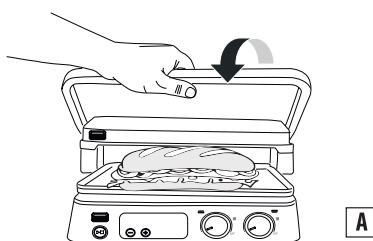
Φούρνος γκριλ

Η λειτουργία αυτή (βλ. εικ. 7) είναι ιδανική για το ψήσιμο χωρίς επαφή φαγητών μεγάλου πάχους που απαιτούν αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο.



Ιδανική για το ψήσιμο λαχανικών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό επειδή το νερό μπορεί να εξατμιστεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση ψησίματος για να φτιάξετε αφράτα σάντουιτς και φαγητά που δεν πρέπει να πιεστούν

- Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω στην κάτω πλάκα.
- Πιάνοντας τη χειρολαβή, κατεβάστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό (εικ. A).



- Τοποθετήστε το σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης (4) των πλακών στην επιθυμητή θέση μετακινώντας τον μοχλό.
- Η πάνω πλάκα ασφαλίζει στη θέση αυτή. Υπάρχουν 5 διαφορετικές ρυθμίσεις του ύψους (εικ. Β).

ΧΡΗΣΗ

Λειτουργία

Αφού προετοιμάσετε σωστά τη συσκευή και είστε έτοιμοι για το ψήσιμο, επιλέξτε μια θερμοκρασία από 60°C έως 230°C για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες θερμοστάτη 11 και 12. Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop. Η ενδεικτική λυχνία ON ανάβει.

Αναλόγως με την επιλεγμένη θερμοκρασία, θα χρειαστούν λίγα λεπτά για να θερμανθεί η συσκευή.

Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY". Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αναλόγως με τον τύπο του φαγητού.

Σημαντική σημείωση: η συσκευή διαθέτει 2 ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια (16) που διευκολύνουν τη ροή του λαδιού στον δίσκο για λίπη.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", επιλέξτε τη θέση ψησίματος (βλ. παράγραφο "Θέσεις ψησίματος") και στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό πάνω στις πλάκες. Μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη (9 και 10). Στο τέλος του χρόνου ψησίματος, η συσκευή εμφανίζει το μήνυμα "END" και παραμένει αναμμένη. Όταν ψηθεί το φαγητό, σβήστε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο start/stop (8) ή γυρίστε τους διακόπτες του θερμοστάτη (11 και 12) στη θέση OFF.

Σημαντική σημείωση: η συσκευή σβήνει αυτόματα μετά από 90 λεπτά λειτουργίας.

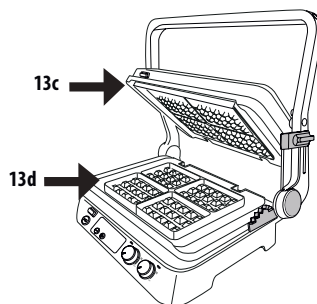
Επιλογή κλίμακας θερμοκρασίας

Η ένδειξη της θερμοκρασίας μπορεί να είναι σε °C ή °F. Για να αλλάξετε τη μονάδα μέτρησης της θερμοκρασίας, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-" (9 - 10) για λίγα δευτερόλεπτα.

Λειτουργία waffle (μόνο στο μοντέλο CG7044)

- Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες (13c/13d) όπως στην εικ.1. Έχετε υπόψη ότι, στην περίπτωση αυτή, οι

πλάκες δεν είναι εναλλάξιμες και η θέση της κάθε πλάκας πρέπει να είναι όπως στην εικόνα 8.



- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο start/stop.
- Η συσκευή ανάβει για την προθέρμανση. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY".
- Αλειψτε ελαφρά τις πλάκες με λιωμένο βούτυρο
- **Αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας.**
- Απλώστε ελαφρά τη ζύμη και κλείστε τη συσκευή.
- Ψήστε για το χρόνο που αναγράφεται στις συνταγές. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, στο τέλος του κύκλου ψησίματος η συσκευή εκπέμπει τρία μπιπ, ο χρονοδιακόπτης σβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "END". - Για να ψήσετε και άλλες βάφλες, προσθέστε άλλη ζύμη στην κάτω πλάκα και επαναλάβετε τη διαδικασία.
- Αφού ψήσετε την τελευταία βάφλα, πιέστε το πλήκτρο start/stop για να σβήσει η συσκευή.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τις βάφλες από τις πλάκες, γιατί μπορεί να καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολητικές πλάκες. Χρησιμοποιείτε αντιθέτως ξύλινα εργαλεία ή από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Μην αφήνετε πλαστικά εργαλεία σε επαφή με τις θερμές πλάκες.
- Ανάμεσα σε δύο ψησίματα, καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από το άνοιγμα αποστράγγισης λίπους για να

συγκεντρωθούν στο δοχείο και στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας και ξεκινήστε το επόμενο ψήσιμο.

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

Καθαρισμός και φροντίδα

Σημαντική σημείωση: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Στο τέλος του ψησίματος, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητών από τις πλάκες. Αδειάστε τον δίσκο για λίπη. Ο δίσκος για λίπη μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Πιέστε τα μπουτόν απελευθέρωσης των πλακών (3) για να τις αφαιρέσετε από τη συσκευή. Πριν τις αγγίξετε, βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν κρυώσει εντελώς. Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αν και το συχνό πλύσιμο μπορεί να επηρεάσει τα χαρακτηριστικά της

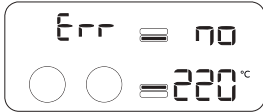
επένδυσης. Συνιστάται συνεπώς να πλένετε την εξωτερική πλευρά των της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

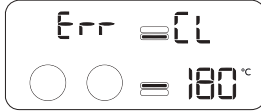
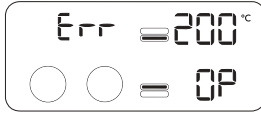
Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τις πλάκες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση τροφοδοσίας	220-240 V ~ 50-60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000W
	1600W (WAFFLE)

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
	Καμία αύξηση θερμοκρασίας σε μία πλάκα ψησίματος.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει ότι μία πλάκα ψησίματος δεν φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η πλάκα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή. Η αντίσταση στο εσωτερικό της πλάκας μπορεί να έχει πάθει βλάβη. Η σύνδεση της αντίστασης μπορεί να είναι ελαττωματική. Ο ηλεκτρονικός έλεγχος μπορεί να έχει πάθει βλάβη.	Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση της στη συσκευή. Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, είναι πιθανόν να υπάρχει βλάβη στη συσκευή. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.

	Πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.
	Πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.
		Η συσκευή δεν ανάβει.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα. Συνδέστε τη συσκευή σε διαφορετική πρίζα ρεύματος. Ελέγξτε τον αυτόματο διακόπτη ασφαλείας. Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, είναι πιθανόν να υπάρχει βλάβη στη συσκευή. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi.
		Αφού πιέσετε το πλήκτρο START/STOP, η συσκευή δεν ανάβει.	Οι δύο διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας είναι στη θέση 0 και στην πάνω και κάτω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF. Γυρίστε τον διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασίας και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο START/STOP.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω			
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	2 - 3	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	5 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψη- μένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	10 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπιφτέκια	2-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι		6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΑ	ΛΕΙΑ	230	13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω			
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	3 - 4	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	20 - 25	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Φτερούγα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	14 - 16	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
	1,5-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	6-8	
	1,5-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	11 - 13	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	6 - 8	
Κοτόπουλο στο γκριλ		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	40 - 45	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο

Ψωμί	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω			
Τοστ / σάντουιτς	2	ΦΟΥΡ- ΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	180	3 - 5	τοποθετήστε την πάνω πλάκα έτσι ώστε να αγγίζει το ψωμί χωρίς να το πιέζει
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	180	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C		ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	κάτω	πάνω		
Pancake	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	200	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Βάφλες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες
Φέτες ανανά	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	200	5 - 6	βουτυρώστε τις πλάκες

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΟΜΕΛΕΤΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΤΟΣΤ

ΥΛΙΚΑ:

- αυγά 2
- μπέικον 2 φέτες
- γάλα 1 κουταλιά
- αλάτι και πιπέρι
- ψωμί τοστ 2 φέτες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Χτυπήστε τα αυγά με το γάλα και το αλάτι μέχρι να σχηματιστεί ένα απαλό και αφρώδες μείγμα. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", αδειάστε το μείγμα αυγών σε μια γωνία της πλάκας και ψήστε για 2-3 λεπτά ανακατεύοντας καλά με μια ξύλινη σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα, ψήστε στην ίδια πλάκα και τις φέτες μπέικον για 3-4 λεπτά γυρνώντας τις στα μισά του ψησίματος, ενώ στην άλλη επίπεδη πλάκα ψήστε το ψωμί για 3-4 λεπτά γυρνώντας το στα μισά του ψησίματος. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- μελιτζάνες 1
- τυρί ricotta 100gr
- σκόρδο σε σκόνη
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- αλάτι
- πιπέρι
- μπαγκέτα 1

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Πλύνετε τις μελιτζάνες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε χοντρές φέτες.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε τις μελιτζάνες πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

Κόψτε τις μελιτζάνες σε χοντρές φέτες και ρίξτε τις στο μπλέντερ με το τυρί, τη σκελίδα σκόρδο και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, λίγο αλάτι και πιπέρι, καθώς και το λάδι. Χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα λείο και λεπτόκοκκο μείγμα. Αλείψτε το ψωμί (κομμένο σε φέτες) με το ελαιόλαδο και ψήστε το στους 230°C πάντα με τις επίπεδες πλάκες στη λειτουργία CONTACT GRILL για 1-2 λεπτά μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός φρυγανίσματος. Αλείψτε στο ψωμί την κρέμα μελιτζάνας, ραντίστε με δύο κουταλιές λάδι και σερβίρετε.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες φετούλες 2
- τυρί ricotta 100gr
- ντοματίνια 10-12
- λεπτές φέτες παρμεζάνα 100gr
- αλάτι
- ελαιόλαδο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σαλάτα με ρόκα και ντοματίνια: πλύνετε το ρόκα, αφήστε την να στραγγίξει πάνω σε μια πετσέτα, κόψτε

τα ντοματίνια σε 4 μέρη. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε στην κάτω πλάκα τις φετούλες κρέατος αφού πρώτα τις λαδώσετε, πιάστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 2-3 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Κόψτε το κρέας σε λωρίδες και απλώστε τις πάνω στη ρόκα και τα ντοματίνια, αλατίστε και προσθέστε τις λεπτές φέτες παρμεζάνας. Γαρνίρετε με λίγο λάδι.

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΚΑΦΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες μπριζόλες (2 των 250gr η καθεμία)
- ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

- σπόροι κύμινου 2 κουταλάκια
- κόκκοι καφέ 2 κουταλάκια
- γλυκιά πιπεριά 1 κουταλιά
- πάπρικα 1 κουταλάκι
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μείγμα με καφέ: προσθέστε τους σπόρους κύμινου και τον καφέ στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια όχι υπερβολικά ψιλή σκόνη. Αδειάστε τη σκόνη σε ένα μπολ, προσθέστε τα άλλα υλικά και ανακατέψτε καλά. Αλείψτε με λίγο λάδι το κρέας και γαρνίρετε με τα μπαχαρικά. Σκεπάστε και αφήστε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε στην κάτω πλάκα το κρέας, πιάστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 6-8 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσια φιλέτα 4
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- σκελίδες σκόρδο 2
- μουστάρδα 2 κουταλιές
- βούτυρο 60gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

- βούτυρο 30gr
- τυρί gorgonzola 1 κουταλιά
- κρεμμύδια 2
- μανιτάρια 300gr
- ούισκι 1/2 ποτηράκι
- κρέμα γάλακτος 200gr
- χυμός λεμονιού
- μαϊντανός

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αλατοπιπερώστε το κρέας και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου μία ώρα. Ετοιμάστε τη σάλτσα μανιταριών: σε ένα τηγάνι λειώστε το βούτυρο, προσθέστε τα κρεμμύδια σε ροδέλες και τσιγαρίστε για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα μανιτάρια και συνεχίστε το τσιγάρισμα για άλλα 5 λεπτά. Σε αυτό το σημείο προσθέστε το ούισκι, τσιγαρίστε για 1 λεπτό, προσθέστε ένα ποτήρι νερό και μαγειρέψτε για άλλο ένα λεπτό περίπου. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, τον χυμό ενός λεμονιού, τον μαϊντανό, την gorgonzola και αφήστε να βράσουν. Μαγειρέψτε έως ότου πυκνώσει καλά η σάλτσα. Αλατοπιπερώστε και αφήστε τη σάλτσα στην άκρη. Ταυτόχρονα ετοιμάστε το καρύκευμα για το κρέας με το οποίο θα αλείψετε τα φιλέτα κατά το ψήσιμο. Σε ένα μικρό τηγάνι προσθέστε το βούτυρο, τη μουστάρδα και το σκόρδο. Μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Διατηρήστε ζεστό. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Αλείψτε τα φιλέτα με σάλτσα και στις δύο πλευρές και, όταν εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα στην κάτω πλάκα και κλείστε την τοστιέρα. Ψήστε για 6-8 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος των φιλέτων. Στο τέλος βγάλτε τα φιλέτα και σερβίρετε καλύπτοντας με τη σάλτσα μανιταριών που ετοιμάσατε προηγουμένως.

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

ΥΛΙΚΑ:

- ψωμί σικάλεως 8 φέτες
- κιμάς άριστης ποιότητας 500gr
- τυρί emmenthal σε φέτες 100gr
- ελαιόλαδο 2 κουταλιές
- κρεμμύδια σε φέτες 2
- βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- σάλτα worchester 2 κουταλάκια
- αλάτι
- πιπέρι
- ζάχαρη μισό κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τα μπιφτέκια: σε ένα μπολ αναμειίτε τον κιμά, τη σάλτσα Worcester, το αλάτι, το πιπέρι και ζυμώστε καλά. Φτιάξτε με τα χέρια 4 μπιφτέκια σε πάχος περίπου 2 εκατ. Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ με τη λεία πλάκα κάτω και την πλάκα grill επάνω. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα κομμένα σε φέτες κρεμμύδια με το ελαιόλαδο και τη ζάχαρη πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συχνά με μια σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα, ψήστε στην άλλη πλάκα τα μπιφτέκια για περίπου 12 λεπτά γυρίζοντας μετά από περίπου 5-6 λεπτά (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος). Μόλις ψηθούν τα κρεμμύδια, βγάλτε τα από την πλάκα και ψήστε τις φέτες ψωμί που έχετε αλείψει με βούτυρο από τη μία πλευρά για 1-2 λεπτά.

Βάλτε τις φέτες ψωμί πάνω σε μια ξύλινη βάση με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα πάνω, απλώστε τα κρεμμύδια, προσθέστε τα μπιφτέκια και καλύψτε με το τυρί. Κλείστε το ψωμάκι με μια φέτα ψωμί με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω. Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί και πάλι η πλάκα, στη συνέχεια βάλτε τα τoστ και πιέστε καλά με την πάνω πλάκα.

Ψήστε επί 2-3 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΑΛΣΑΜΙΚΟ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- αρνίσια παϊδάκια 6
- τριμμένο δεντρολίβανο 10gr
- τριμμένο σκόρδο 10gr
- μπαλσάμικο 100ml
- ζάχαρη 15gr
- αλάτι
- πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αναμειίτε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε και μαρινάρετε το αρνί στο ψυγείο για 1-2 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα παϊδάκια πάνω στην κάτω πλάκα. Ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος (συνιστάται να τα γυρίσετε στα μισά του ψησίματος γιατί το κόκαλο εμποδίζει το σωστό ψήσιμο του κρέατος από την πάνω πλάκα) Ταυτόχρονα, κατεβάστε τη μαρινάδα σε ένα τηγάνι και απλώστε την σαν σάλτσα πάνω στα ψημένα παϊδάκια.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- κοτόπουλο στήθος 500gr

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι
- κολιάνδρος 1 κουταλάκι
- ελαιόλαδο 100ml
- κρεμμύδια 2
- σκελίδες σκόρδο 3
- πιπερόριζα τριμμένη 1 κουτάλι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ:

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολέμονο 1/2 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά

- ελαιόλαδο 1 κουταλιές
- μέλι 1 κουταλιά
- αλάτι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μαρινάρισμα: προσθέστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μείγμα. Βάλτε σε ένα βαθύ πιάτο το κοτόπουλο κομμένο σε κύβους με πλάτος 2 εκατ., προσθέστε τη μαρινάδα και σκεπάστε ομοιόμορφα όλο το κοτόπουλο. Καλύψτε με μεμβράνη για τρόφιμα και μαρινάρετε για 1-2 ώρες. Ετοιμάστε την κρέμα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ, καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο. Περάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου στα σουβλάκια. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα σουβλάκια πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά γυρίζοντάς τα 1-2 φορές. Σερβίρετε τα ζεστά σουβλάκια με την κρέμα από λεμόνι και μέλι.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΤΣΑΛΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μπουτία κοτόπουλο 3 (550gr)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- λευκό ξηρό κρασί 250ml
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- μουστάρδα με σπόρια 3 κουταλιές
- λευκό ξύδι 3 κουταλιές
- μυρωδικά 2 κουταλιές
- σκόρδο τριμμένο 2 σκελίδες
- χοντρό αλάτι 2 κουταλάκια
- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ. Με μια κοφτερή λεπίδα χαράξετε τα μπουτία ανοίγοντάς τα ελαφρά. Τοποθετήστε τα μπουτία σε ένα μπολ και βρέξτε τα ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Αφήστε να μαριναριστούν επί 2-3 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της

συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα μπουτία πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 20-25 λεπτά γυρίζοντάς τα 2-3 φορές. Αφού ψηθούν, σερβίρετε σε ένα ρηχό πιάτο.

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- καραβίδες 16/20 τεμ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- μαϊντανός
- λεμόνια 2
- αλάτι
- πιπέρι
- σκελίδες σκόρδο 2

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα: ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον μαϊντανό και προσθέστε το χυμό λεμόνι. Αλατίστε και πιπερώστε ελαφρά.

Πλύνετε τις καραβίδες, στεγνώστε καλά και μαρινάρετε για τουλάχιστον μισή ώρα.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τις καραβίδες στην κάτω πλάκα, αφού τις σουρώσετε από τη μαρινάδα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά.

Πριν σερβίρετε, διακοσμήστε το πιάτο με λίγες φέτες λεμόνι και πράσινη σαλάτα.

ΒΕΛΓΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 14-16 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 20 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι για γλυκά 2 φλιτζάνια (460 g)
- αλάτι 1/2 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 2 κουταλάκια (5 g)
- ζάχαρη 2 κουταλάκια (30 g)
- αυγά 4
- ζεστό γάλα 2 φλιτζάνια (460 ml)
- λιωμένο βούτυρο 1/3 φλιτζανιού (70 g)
- εκχύλισμα βανίλιας 1/2 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείξτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη.

Προσθέστε τη βανίλια, το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και τα αυγά και αναμείξτε με το σύρμα. Προσθέστε το μείγμα αυγών και γάλακτος στο μείγμα με το αλεύρι και χτυπήστε ελαφρά για να ανακατευτούν. Μην αναμείξτε υπερβολικά. Σε ένα τρίτο μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια με ένα ηλεκτρικό μίξερ για 1-2 λεπτά.

Με μια λαστιχένια σπάτουλα, ενσωματώστε προσεκτικά τα ασπράδια στο μείγμα για βάφλες. Μην αναμείξτε υπερβολικά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή με αντικολητικό σπρέι κουζίνας και αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας, χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι αν χρειαστεί.

Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (5 λεπτά).

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 10-12 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι 00 2 φλιτζάνια (460 g)
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 1 κουταλάκι (3 g)
- αλεύρι 3/4 του φλιτζανιού (170 g)
- αυγά 2
- ζεστό γάλα 1,5 φλιτζάνι (345 ml)
- βούτυρο 80 gr
- βανίλια 1 κουταλάκι
- σοκολάτα υγείας 140 gr
- κακάο σε σκόνη 1/4 του φλιτζανιού (60 g)
- κανέλα 2 κουταλάκια (6 g)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Βάλτε τη σοκολάτα και το βούτυρο σε ένα μπολ για μικροκύματα και ζεστάνετε στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ για 30 δευτερόλεπτα. Αναμείξτε έως ότου η σοκολάτα και το βούτυρο λειώσουν εντελώς και το μείγμα γίνει λείο. Αφήστε λίγο να κρυώσει. Αναμείξτε με το σύρμα τα αυγά, το γάλα και τη βανίλια σε ένα μεγάλο μπολ και ενσωματώστε το κρύο μείγμα σοκολάτας έως ότου σχηματιστεί ένα λείο μείγμα. Κοσκινίστε το αλεύρι, προσθέστε τη ζάχαρη, το κακάο σε σκόνη, την κανέλα, τη μαγιά και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε το μείγμα με το αλεύρι και τα άλλα υλικά στα αυγά και αναμείξτε με το σύρμα μέχρι να έχετε ένα επαρκώς λείο μείγμα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή με αντικολητικό σπρέι κουζίνας και αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας, χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι αν χρειαστεί. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (5 λεπτά).

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Қауіпсіздікке қатысты ескертулер



Қауіпті!

Мұндай ескертуді елемей электр тогына түсу салдарынан өмірге қауіп төндіретін жарақатқа себеп болуы мүмкін.

- Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, мынаған көз жеткізіңіз:
 - құрылғының төлқұжат жапсырмасында көрсетілген кернеуі үйдегі розетканың кернеуіне сәйкес болуы керек;
 - розетка жерге тұйықталған болуы керек және онда кемінде 16 А қуат болуы керек.
 - кәсіби немесе дұрыс емес қолдану немесе нұсқауларды орындамау өнім жасаушысын барлық жауапкершіліктерден босатады.
- Құрылғыны пайдалану барысында қуат сымы ыстық болуы мүмкін бөліктерге тиіп кетпесін. Егер қуат сымы зақымданса, барлық қауіп-қатерлерді жою үшін оны өнім жасаушысы немесе өнім жасаушысының тұтынушылық қызметтері ауыстыруы керек.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын, пісіру плиталарын алыңыз немесе тазалау және күтім көрсету әрекетін орындаңыз, құрылғыны өшіріп, ашасын розеткадан суырыңыз. Құрылғының толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Бұл құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылмауы керек.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне және стандарттарына сай ұзарту сымдарын

ғана пайдаланыңыз. Олар тиісті қиылысу бөлігімен дұрыс жұмыс күйінде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Розеткадан сымды тарту арқылы ажыратпаңыз.



Маңызды!

Мұндай ескертуді елемей жарақаттануға немесе құрылғыны зақымдауға себеп болуы мүмкін.

- Пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен тазалаңыз.
- Бұл құрылғы тамақ пісіруге арналған. Оны ешқашан басқа мақсаттар үшін пайдалануға, кез келген түрде құрылымын өзгертуге немесе жасанды түрі жасалмауы керек.
- Бұл тек үйде пайдалануға арналған құрылғы. Дүкендердегі, офистердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлер тамақтанатын орындарда; фермаларда; қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа қонақ күту орталарындағы клиенттерге; төсек және таңғы ас беретін орталарда.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлермен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілгенде және

олар бақыланғанда ғана пайдалануға болады. Балалардың құрылғымен ойнамауы керек.

- Балалар сегіз жастан аспаған болса және үнемі бақылауда болмаса, тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық күтімді балалар 8 жастан аспаса және бақылауда болмаса орындамаулары керек. Құрылғыны және оның сымын 8 жастан аспаған балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны балалардың қолдары жететін жерде немесе пайдаланылып жатқан кезде қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан пісіру плитасынсыз пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын оның толық салқындағанын күтіңіз.
- Құрылғыны қолдану барысында жылжитпаңыз.



Күйіп қалу қаупі бар!

Мұндай ескертуді елемеу күйіп қалуға әкеп соқтырады.

- Құрылғы қолданып жатқан кезде, оның сырты беттері өте ыстық болуы мүмкін. Қажет болса әрқашан тұтқаны (2) немесе ас пісіру қолғабын пайдаланыңыз.
- Құрылғы толық салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.



Ескеріңіз:

Бұл таңба пайдаланушыға арналған ұсыныстарды және маңызды ақпаратты білдіреді.

- Өрт қаупінің алдын алу үшін тамақты полиэтилен қабықшамен, жұқа фольгамен немесе полиэтилен қалталармен орап пісірмеңіз.



Бұл құрылғы тағам тиетін материалдар мен керек-жарақтарға қатысты ЕО-тың 1935/2004 ережесіне сай.

СИПАТТАМАСЫ

- 1. Негізгі бөлік және жапқыш:** өздігінен реттелетін жапқышы бар мықты тот баспайтын болаттан жасалған құрылым.
- 2. Тұтқа:** жоғарғы плитаны/жапқышты тамақтың қалыңдығына сай реттейтін қатты құйма металдан жасалған тұтқа.
- 3. Плиталарды босату түймелері:** плитаны босату және шығару үшін басыңыз.
- 4. Гриль плитасын бекіту/босату құрылғысы және жоғарғы плита/қақпақ биіктігін реттеу**
- 5. Ілгекті босату түймесі:** жалпақ бағытта тамақ пісіру үшін құрылғыны толық ашып қоюға мүмкіндік береді.
- 6. Жабық пеш биіктігін реттеу:** жоғарғы плитаны/жапқышты тиісті биіктікке реттеуге, престоуді қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.
- 7. ON (Қосу) шамы.**
- 8. Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесі.**
- 9. "+" уақыт түймесі:** пісіру уақытын реттеуге (көбейтуге) арналған.
- 10. "-" уақыт түймесі:** пісіру уақытын реттеуге (азайтуға) арналған.
- 11. Төменгі плита термостатының тетігі:** температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе төменгі плитаны өшіруге арналған.
- 12. Жоғарғы плитаның термостат дөңгелегі:** температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе жоғарғы плитаны өшіруге арналған.
- 13. Алынбалы плиталар:** тамақ жабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ПЛИТАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.
- 13a. Гриль плитасы:** стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді қуаруға өте ыңғайлы.
- 13b. Тегіс плита:** керемет құймақ, жұмыртқа, бекон және шаян тектестерді дайындауға арналған.
- 13c. Жоғарғы вафли плитасы:** барлық вафли түрлерін дайындауға арналған (тек CG7044 моделінде).
- 13d. Төменгі вафли плитасы:** барлық вафли түрлерін дайындауға арналған (тек CG7044 моделінде).

- 14. Май жинау науасы:** құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.
- 15. Вафлиді мөлшерлеу кесесі (тек CG7044 моделінде).**
- 16. Реттелмелі алдыңғы аяқтар.**

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Плитадан барлық орам материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Орам материалдарын тастамас бұрын, жаңа құрылғының барлық бөліктерін шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Біз қорап пен орам материалдарын болашақта қайта пайдалану үшін сақтап қояды ұсынамыз.

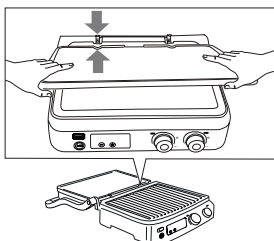
❗ Ескеріңіз: Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру плиталары мен май жинау науасын мұқият тазалаңыз. Плиталарды, май жинау науасын ыдыс жуғышта жууға болады.

❗ Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланған кезде, одан аздап жағымсыз иіс немесе түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе және жабысудан қорғау қабаты бар барлық құрылғыларда болып тұрады.

❗ Ескеріңіз: алынбалы гриль плиталары (гриль және тегіс) құрылғыда толығымен ауыстырып салуға болатын нәрселер болып табылады.

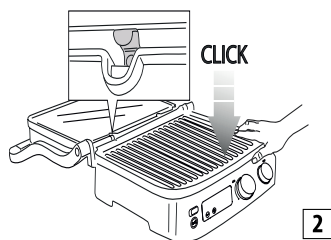
Пісіру плиталарын салу

- Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз (1-суретті қараңыз). Бір уақытта бір плитаны салыңыз.



1

- Әрбір плитаны жоғарғы не төменгі корпусстың кез келгеніне енгізуге болады (2-суретті қараңыз).



2

Плиталарды алу

Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз. Сол жақтағы плитаны босату түймелерін (3) табыңыз. Плитаны негізгі бөліктен шығарып алу үшін, осы түймені сенімді түрде басыңыз. Плиталарды екі қолыңызбен ұстап, металл тіректердің бойымен сырғытыңыз және оны негізгі бөліктен алып тастаңыз. Екінші плитаны шығарып алу үшін дәл осындай әрекетті орындай отырып, басқа босату түймесін басыңыз.

⚠ Күйіп қалу қаупі бар! Құрылғы салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.

Май жинау науасын орналастыру

Тамақ пісіру барысында май жинау науасы құрылғының оң жағындағы өзінің корпусына салынған болуы керек. Тамақтан шығатын май плитадағы тесікке қарай ағады және науаға жиналады.

❗ Ескеріңіз: Тамақ пісіру барысында май жинау науасын жиі-жиі тексеріп, толған кезде артық майды төгу үшін шығарып алыңыз.

Тамақ пісірген соң, жиналған майды тиісті жолмен қоқысқа тастаңыз. Май жинау науасын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

⚠ Маңызды! Тамақ пісіру кезінде назар аударыңыз. Құрылғыны ашу үшін, салқын күйде қалатын тұтқаны ұстаңыз. Алюминий құймасынан

жасалған бөліктер қатты қызады, тамақ пісіру кезінде оған тиіп кетпеңіз және тамақ пісіріп болған соң дереу оны ұстауға болмайды.

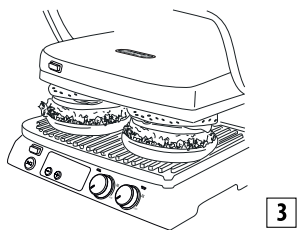
Құрылғымен кез келген операцияны орындамас бұрын, оны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тамақты тек май жинау науасы орнында болған кезде ғана пісіріңіз. Май жинау науасын құрылғы толық суығанша босатпаңыз. Сұйықтың төгіліп кетуінен сақтану үшін май жинау науасын алу барысында абай болыңыз.

ТАМАҚ ПІСІРУ КҮЙЛЕРІ

Түйіспе гриль (жабық күйде)

Жоғарғы плита төменгі плитаға қойылады. Бұл – бастапқы күй және құрылғы түйіспе гриль плитасы ретінде пайдаланылған кезде тамақ пісіруге болатын күйлердің бірі. Жапқыш плитадағы тамақтың қалыңдығын автоматты түрде реттейді. Осылайша, тамақтың екі жағы да біркелкі болып піседі. Түйіспе гриль плитасы – гамбургерлерді, сүйектері алынған етті, жұқа ет тіліктерін, көкөністерді және сэндвичтерді пісіруге өте ыңғайлы нәрсе. "Contact" (Түйіспе гриль) функциясы тамақты жылдам және пайдалы етіп дайындауға өте ыңғайлы. Түйіспе гриль плитасын пайдаланған кезіңізде, тамақ тезірек піседі, себебі оның екі жағы да плитаға тиіп тұрады (3-суретті қараңыз).

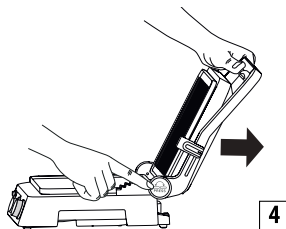


Тамақтан шыққан май ағады және плитадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады. Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы плитаны реттеуге болатын арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер түйіспе гриль плитасын пайдаланып тамақтың бірнеше

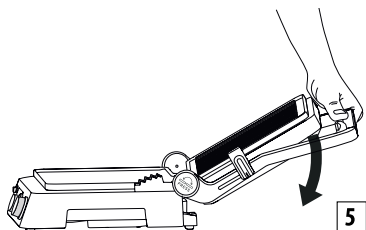
түрін бір уақытта пісіргіңіз келсе, жапқыш тұзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Ашық гриль

Жоғарғы плита төменгі плитамен деңгейлес қойылады. Төменгі плита мен жоғарғы плита бір үлкен пісіру плитасын жасай отырып, бір деңгейде болады. Бұл бағытта құрылғы гриль плитасымен немесе тегіс плитамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы күйге орналастыру үшін, алдымен оң жақтағы ілгекті босату түймесін табыңыз. Тұтқаны сол қолмен ұстап тұрып, оң қолмен ілгекті босату түймесін басыңыз (4-суретті қараңыз).



Тұтқаны жапқыш жалпақ күйге төңкеріліп қойылғанша артқа қарай итеріңіз (5-суретті қараңыз).

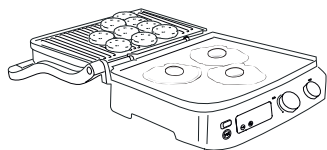


Ілгекті босату түймесін басқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады. Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін гриль/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға болады. Гриль/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл режимде гриль плиталары ашық және пісіру бетін жұптастыру күйлерінде бола алады. Әр түрлі немесе бір түрлі тағамдардың бірнешеуін дәмдерін араластырмай, бөлек

табақшаларда пісіре аласыз.

Гриль/кәуап күйін әр түрлі қалыңдықтағы ет бөлшектерінің әрбіреуін қалаған пісіру деңгейінде қуыру үшін пайдалануға болады. Бұл режимде тамақ пісірген кезде, тамақты аударып тұру керек.

Сонымен қатар, бұл құрылғыны таңғы ас үшін құймақтар, жұмыртқалар, сыр, фриттер, бекон және шұжықшалар пісіруге арналған тегіс таба/кәуап плитасы етінде де пайдалануға болады (6-суретті қараңыз).

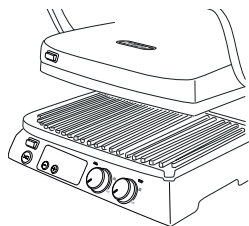


6

Кең тамақ пісіру беті әр түрлі тағамның бірнешеуін немесе бір түрлі тағамның бірнешеуін бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді.

Жабық пештегі гриль

Бұл күй (7-суретті қараңыз) баяу және біркелкі қақталуы керек қалың тағамдарды тигізбей пісіруге ыңғайлы.

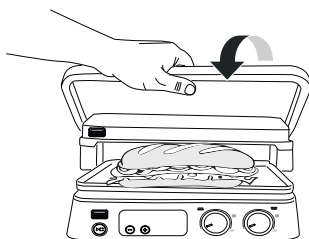


7

Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді.

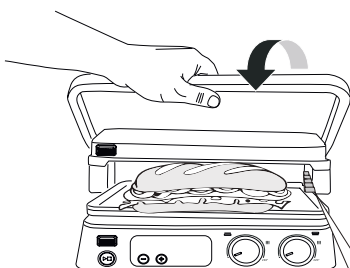
Осы ыстық плита күйін жұмсақ сэндвичтер мен престеуді қажет етпейтін тағамдарды дайындау үшін пайдалануға да болады.

- Тамақты төменгі плитаға қойыңыз.
- Тұтқадан ұстап тұрып, жоғарғы плитаны тамаққа жақын қойыңыз (А сур.).

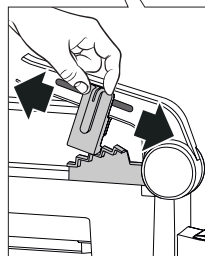


A

- Тетікті сырғыту арқылы гриль плиталарын бекіту/босату құрылғысын (4) қалаған пеш позициясына қойыңыз.
- Жоғарғы плита орнына бекітіледі. Биіктікті реттеудің 5 күйі бар (B суреті).



B



ПАЙДАЛАНУ

Әрекет

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір гриль плитасы (жоғарғы және төменгі) үшін 60°C-тан 230°C-қа дейін бөлек орната аласыз (11 және 12 термостат тетіктерімен).

Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз, ON (Қосулы) шамы жанады.

Орнатылған температураға қарай бұл құрылғы біраз уақыт ішінде қызады. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде

келесі тамақты пісіруге дейінгі уақыт аралығында тамақтың қалдықтарын май ағу тесігі арқылы алып, оларды май жинау науасына жинап салыңыз, одан кейін сіңіргіш ас бөлме қағазымен тазалаңыз және келесі тамақ пісіру операциясына жылжыңыз.

- Құрылғыны тазалау алдында құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тазалау және күту

i Ескеріңіз: Құрылғыны тазаламас бұрын, оның толық салқындағанына көз жеткізіңіз.

Тамақ пісіріп болған соң, құрылғыны ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз. Құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз. Плиталарды кез келген тамақ қалдықтарынан тазалаңыз. Май жинау науасын босатыңыз. Май таму науасын қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғымен жууға болады.

Плиталарды құрылғыдан шығарып алу үшін, плитаны босату түймелерін (3) басыңыз. Оларды түртпес бұрын, олардың толық суығанына көз жеткізіңіз. Пісіру плиталарын ыдыс жуғышта жууға болады, дегенмен, ыдыс жуғышта жиі жуу оның беткі қабатының қасиеттерін нашарлатуы мүмкін. Сондықтан пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуған дұрыс болады.

Плиталарды тазалау үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кіріс кернеу	220-240 В ~ 50-60 Гц
Тұтынылатын қуат	2000 Вт
	1600Вт(ВАФЛИ)

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Бұйым түрі:	өнімдегі таңбалауға қараңыз
Үлгі:	"
Кернеу:	"
Жиілік:	"
Қуаты:	"

Қытайда:

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 үшін жасалған.

Кедендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауапкершілікті және импортер:

"Делонги" ЖШҚ
127055 Ресей, Мәскеу қ,
Сушѐвская көшесі, 27-үй, 3-ғимарат
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Бұл құрылғы пайдалану нұсқаулығында көрсетілгендей жолмен пайдаланылады. Өнімнің мерзімі сатып алынған күннен бастап 2 жылға созылады.

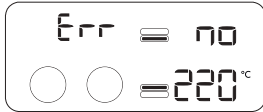
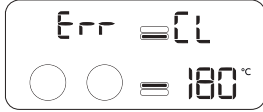
Сақтау шарттары:

Ылғалдылық ауқымы < 80% және температура ауқымы + 5°C және + 45°C аралығындағы бөлмелер.

Бұйым шығарылған күнін бұйым корпусында жазылған сериялық нөмір бойынша анықтау мүмкін. (Сериялық нөмірі: ASSCC, бұл жерде А – өнім жасалған жылдың соңғы саны, SS – өнім жасалған апта, CC – басып шығару күні, 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептеледі. Мысалы: Сер.№ 30411, өнім жасалған жыл – 2003, өнім жасалған апта – 4)

EAC

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Дисплейдегі қате туралы хабарлар	СИПАТТАМАСЫ	ПРОБЛЕМА	ШЕШІМІ
	Пісіру плитасының температурасы көтерілмейді.	Электрондық басқару элементі плиталардың біреуінің көзделген температураға дейін қызбағанын анықтады. Гриль плитасы құрылғыға дұрыс енгізілмеген. Гриль плитасының ішіндегі қыздыру элементі зақымданған болуы мүмкін. Қыздыру элементінің байланысы зақымданған болуы мүмкін. Электрондық басқару элементі зақымданған болуы мүмкін.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Гриль плитасы құрылғы корпусына дұрыс енгізілгенін тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.
	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

СИЫР ЕТІ	ҚА- ЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК- ТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төмен- гі	жоғарғы			
Стейк	0,5-1	2	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	2-3	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	0,5-1	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	5-6	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-11	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	4	Орташа	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз

Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсылап пісіру	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Гамбургер	2-3	6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап		6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	13-15	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕКТЕР	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төменгі	жоғарғы			
Котлет	1,5-3	6	Орташа	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Котлет	1,5-3	6	Жақсылап пісіру	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	12-14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚАЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төмен- гі	жоғарғы			
Стейк	1-2	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	7-9	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	1-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	9-11	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	11-13	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жартылай аударыңыз
Қабырға		6-8	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	20-25	екі не үш рет ауда- рыңыз
Бекон		4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	1-2	
Шұжықша		8	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	16-18	шұжықтарды ша- нышқымен тесіңіз
Кәуап		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	

КӨКӨНІСТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы			
Тіліктелген баялды	1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Төрт-бұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген пияз	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	САНЫ	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы			
Бүтін	250 г	1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	210	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	ЖАБЫҚ ПЕШТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	25-30	тамақты майлаңыз, жоғарғы плитаны тамақты жалап отыратындай етіп, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
Тілік	450 г	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Кальмар	400 г	1-2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	10-12	тағамды жақсылап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз

да, CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режимінде плиталарда 230°С-та талғамға сай қызарғанша 1-2 минут пісіріңіз.

Баялды кремін күйдірілген нан тіліктеріне жағып, екі десерт қасық майды сепкілеп, үстелге ұсыныңыз.

ЕТ, ЕГІСТІК ҚЫШАТҮСІ (РУККОЛА) ЖӘНЕ ЧЕРРИ ҚЫЗАНАҒЫ ҚОСЫЛҒАН САЛАТ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 бұзау еті кесегі
- 100 г егістік қышатүсі (руккола)
- 10-12 дана черри қызанағы
- 100 г грана сырының үгітінділері
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

ДАЙЫНДАУ:

Егістік қышатүсі және черри қызанағы салатын дайындау: егістік қышатүсін жуып, таза шүберекке кептіру үшін қоя тұрыңыз да, черри қызанақтарын төрт бөлікке бөліп тураңыз.

Төменгі корпусқа гриль плитасын және тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз.

Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдыңғы майланған бұзау еті тіліктерін салып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға қарай 2-3 мин. пісіріңіз.

Етті ұзыншалап турап, руккола мен черри қызанағын үстіне реттеп қойыңыз, талғамға қарай тұздап, грана сырының үгіндісін қосыңыз.

Дәм үшін аз ғана май қосыңыз.

КОФЕ ДӘМИНЕ ҰҚСАС ҚАБЫРҒА СТЕЙКТЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- етті қабырғалар (әрқайсысы 2 x 250 г)
- зәйтүн майы

КОФЕ ҚОСПАСЫ ҮШІН:

- 2 шәй қасық зире тұқымы
- 2 шәй қасық кофе дәні
- 1 десерт қасық жартылай ащы қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық паприка
- 1 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Кофе қоспасын дайындау: зире тұқымдары мен кофе дәндерін блендерге салып, ұнтақ болғанша тартыңыз (өте ұсақ емес). Ұнтақты ыдысқа салыңыз, басқа ингредиенттерді қосып, жақсылап араластырыңыз.

Етті аздап майлап, дәмдеуіштер қосып, бөлме температурасында 30 мин бетін жауып қойыңыз. Гриль плитасын төменге енгізіп, тегіс плитаны жоғарыға енгізіңіз де, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Дисплейде «дайын» жазуы көрінген кезде, етті төменгі плитаға қойып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға сай етіп 6-8 мин. пісіріңіз. Ыстық күйінде беріңіз.

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫ ҚОСЫЛҒАН СИЫР ЕТІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 4 кесек сиыр еті (сүйексіз)
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай уатылған түйіршік қарабұрыш
- 2 түйір сарымсақ
- 2 десерт қасық Дижон қышасы
- 60 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫНЫҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 30 г сары май
- 1 десерт қасық горгонзола
- 2 шалот
- 300 г саңырауқұлақ
- 1/2 шағын стақан виски
- 200 г крем
- Талғамға сай мөлшердегі лимон шырыны
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен

ДАЙЫНДАУ:

Етті тұздап, бұрыштап, бөлме температурасында төрт сағатқа қойып қойыңыз. Саңырауқұлақ соусын дайындау: сары майды табада ерітіп, тіліктелген шалот пиязын қосып, 2-3 мин. қуырыңыз. Саңырауқұлақтарды қосып, тағы 5 мин. қуырыңыз. Вискиді қосып, 1 мин. пісіріңіз де, бір стақан су қосып, бір минуттай пісіріңіз. Сұйық кремді, лимон шырынын, ақжелкенді және горгонзоланы қосып, қайнатыңыз. Соус қоюланғанша қайнатып, тұз бен бұрыштың дәмін келтіріп, бөлек қоя тұрыңыз. Пісіру барысында дәмдеуішті етке щеткамен жағыңыз: шағын табаға сары майды ерітіп, қышаны және сарымсақты салыңыз. Сары май ерігенше төменгі температурада пісіріңіз. Жылы күйде сақтаңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Құрылғыны алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Сүбе еттің екі жағына да дәмдеуішті щеткамен жағыңыз да, төменгі плитаға салып, гриль пешін жабыңыз. Талғамға және сүбе еттің қалыңдығына сай 6-8 мин. пісіріңіз. Піскен кезде, сүбелерді алып, бұған дейін дайындалған саңырауқұлақ соусын бетіне құйып, табақты үстелге тартыңыз.

КҮЙДІРІЛГЕН БИДАЙ НАНЫНАН ЖАСАЛҒАН ГАМБУРГЕР ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 8 тілік бидай наны
- 500 сиырдың тартылған еті
- 100 г тіліктелген эмменталь сыры
- 2 десерт қасық зәйтүн майы
- 2 тіліктелген пияз
- бөлме температурасындағы сары май қажетінше
- 2 шәй қасық вустер соусы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- жарты шәй қасық қант

ДАЙЫНДАУ:

Гамбургерлерді дайындау: тартылған етті, Вустер соусын, тұзды және бұрышты ыдысқа салып жақсылап араластырыңыз. Қолмен қалыңдығы шамамен 2 см болатын 4 гамбургер пішіндеңіз. Құрылғыны OPEN GRILL (Ашық Гриль) режиміне қойып, тегіс плитаны астына, гриль плитасын үстіне салыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) жазуы көрінген кезде, зәйтүн майымен және қантпен дәмдендірілген тіліктелген пиязды төменгі плитаға салып, біркелкі және жұмсақ болып пісу үшін қалақпен араластыра отырып, шамамен 5-6 мин. пісіріңіз. Сол кезде басқа плитада гамбургерді 5-6 мин. сайын аудара отырып, шамамен 12 мин. пісіріңіз (пісіру уақыты гамбургердің қалыңдығына сай әртүрлі болады). Пияздар піскен соң, плитадан алыңыз да, сары май жағылған нан тіліктерін плита шетіне тек 1-2 минутқа қойыңыз. Нан тіліктерін турау тақтайына күйдірілген жағын жоғары қаратып қойып, пиязды үстіне себіңіз, гамбургерлерді қосып, сырды қабаттап салыңыз. Сэндвичті нан тілігінің күйдірілген жағын төмен қаратып жабыңыз. Плитаның қайта қызғанын күтіңіз де, сэндвичтерді салыңыз және жоғарғы плитамен жақсылап басыңыз. Талғамға сай шамамен 2-3 мин. пісіріңіз.

БАЛЪЗАМДЫ СІРКЕСУЫ МЕН ГҮЛШЕТЕН ҚОСЫЛҒАН ҚОЗЫ ЕТІ КОТЛЕТТЕРІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 6 қозы еті котлеті
- 10 г туралған гүлшетен (розмарин)
- 10 г туралған сарымсақ (чеснок)
- 100 мл балъзамды сірке суы
- 15 г қант
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Барлық ингредиенттерді жеткілікті үлкен ыдысқа салып араластырыңыз, қозы етінің бетін жауып, тоңазытқышқа 1-2 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, котлеттерді төменгі плитаға қойыңыз. Талғамға және котлеттердің қалыңдығына сай шамамен 11-13 мин. пісіріңіз (оларды пісіру барысында жартылай аударып отырған жөн, себебі сүйек еттің жоғарғы тиюіне кедергі болады). Сол арада бұқтыру соусын табаға азайтып құйып, отқа қақталған қозы еті котлеттеріне соус ретінде құйып, үстелге ұсыныңыз.

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ КӘУАБЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г тауық төс еті

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 1 шәй қасық қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық күнзе (кориандр)
- 10 сл зәйтүн майы
- 2 көк жуа
- 3 түйір сарымсақ
- 1 десерт қасық уатылған зімбір
- 1 десерт қасық қант
- 1 десерт қасық лайм шырыны

- 1 десерт қасық ірі ас тұзы
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІНІҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 5 сл пісіру кремі
- 1/2 шәй қасық уатылған лайм қабығы
- 1 десерт қасық лайм шырыны
- 1 десерт қасық зәйтүн майы
- 1 десерт қасық бал
- талғамға сай мөлшердегі тұз

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын (маринад) дайындау: барлық ингредиенттерді блендерге салып, біркелкі қоспа болғанша тартыңыз. Жалпақтығы 2 см текшелерге туралған тауық еті кесектерін тегіс плитаға қойып, бұқтыру соусын қосыңыз және барлық тауық етін біркелкі батырыңыз. Тағам жабу үлдірімен жауып, 1-2 сағат бұқтырып қойыңыз. Кремді барлық ингредиенттерді ыдыста араластырып дайындап, мөлдір үлдірмен жабыңыз және тоңазытқышқа салып қойыңыз. Тауық етінің кесектерін кәуап шампурларына тізіңіз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кәуаптарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, бір не екі рет аудару арқылы 11-13 мин. пісіріңіз. Лайм және бал соусымен бірге ыстық күйінде берілуі керек.

ПРОВАНСТЫҚ СТИЛЬДЕГІ ТАУЫҚ

ЖАМБАСТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 3 тауық жамбасы (550 г)

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 25 сл құрғақ ақ шарап
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- 3 десерт қасық тұқымы бар қыша
- 3 десерт қасық ақ шарап сірке суы
- 2 десерт қасық прованстық шөптер
- 2 түйір туралған сарымсақ
- 2 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық кайен қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын (маринад) барлық ингредиенттерді бір ыдыста араластыру арқылы дайындаңыз.

Өткір пышақпен тауық жамбастарының етті бөлігін аздап қақтап тіліңіз.

Жамбастарды бұқтырма соус құйылған ыдысқа салып, барлық жағына жағылатындай етіп аударыңыз: 2-3 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз.

Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, тауық жамбастарын төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 2-3 рет аудару арқылы 20-25 мин. пісіріңіз.

Піскен кезде плитаға қойып берілуі керек.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АСШАЯНДАР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 16/20 асшаян

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 2 лимон
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 2 түйір сарымсақ

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын дайындау: сарымсақ пен ақжелкенді ұсақтап турап, лимоншырынын, тұз қосыңыз да, қара бұрыш себіңіз.

Асшаяндарын жуып, жақсылап кептіріңіз де, кемінде жарты сағат бұқтырып қойыңыз.

Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кептірілген асшаяндарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 4-6 мин. пісіріңіз. Беру алдында плитаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндеңіз.

ЙОГУРТ СОУСЫ БАР ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АЛБЫРТ БАЛЫҚ (ЛОСОСЬ)

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г албырт балық сүбесі
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 250 г грек йогурты
- 1 түйір сарымсақ
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шымшым қант
- 20 шалғын жуа
- 20 г ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі ақ бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Соусты дайындау: ақжелкен мен шалғын жуаны мұқият жуып-кептіріңіз де, сарымсақты бөлек тураңыз.

Йогуртты блендер ыдысына құйып, шөптерді, сарымсақты, тұзды, қантты және бұрышты қосып, біркелкі крем болғанша тартыңыз. Тоңазытқышқа салыңыз және кемінде 30 мин. қойып қойыңыз. Төменге тегіс плитаны және жоғарыға гриль плитасын енгізіп, құрылғыны OVEN GRILL (Жабық пештегі гриль) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала май жағылған сүбені төменгі платаға қойып, жоғарғы плитаны OVEN GRILL (Пеште Гриль) режиміне жабыңыз (тамаққа тигізбей, бірақ барынша жақын етіп) және шамамен 25-30 мин. пісіріңіз (ең жақсы нәтиже алу үшін пісіру барысында албырт балықты 180°-қа, плитаның тағамға жақын жерін ауыстырып салу үшін шамамен жартылай бұрыңыз). Піскен кезде албырт балық табақшаға салынып, йогурт соусымен беріледі.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН СЕГІЗАЯҚ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 400 г ірі кальмар
- 1 лимон
- 1 тал ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі орегано
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі чили қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Кальмарды ішек-қарынын, басын және сүйегін алып тастап, мұқият жуу арқылы дайындаңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°С-қа, жоғарғы тетікті 200°С-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала майланған кальмарды төменгі платаға салып, жоғарғы платамен басыңыз да, 10-12 мин. пісіріңіз. Блендер ыдысында сұйық майды туралған ақжелкенмен, лимон шырынымен, бір шымшым ореганомен, бір шымшым тұзбен және бір шымшым қызыл бұрышпен араластырып, дәмдеуіш дайындаңыз.

Кальмар піскен кезде, оны гриль плитасынан алып, соуспен дәмдеңіз.

Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

БАНАН ҚҰЙМАҚТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 банан
- 2 жұмыртқа (1-еуі толығымен + 1-еуінің тек ақуызы)
- 150 мл сүт
- 100 г бидай ұны
- 70 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- 1 десерт қасық қант
- 16 г қамыр қопсытқыш ұнтақ (разрыхтитель)

ДАЙЫНДАУ:

Бананның қабығын аршып, шанышқымен жақсылап езіңіз. Бүтін жұмыртқа мен қантты ыдыста шайқап, соңына дейін араластыра отырып, сүтті жайлап қосыңыз. 50 г ерітілген сары майды қосып, қамыр қопсытқыш ұнтақ қосылған, еленген ұнды салыңыз да, сонымен қатар бір шымшым тұзды, сосын езілген бананды қосыңыз. Барлық ингредиенттерді мұқият араластырып, қоспаны тоңазытқышқа 10 минутқа салып қойыңыз. Бір жағынан жұмыртқаның ақуызын әбден қатайғанша шайқаңыз. Қоспаны тоңазытқыштан алып, шайқалған ақуызбен абайлап қана астынан үстіне қарай араластырыңыз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°С-қа, жоғарғы тетікті 200°С-қа орнатыңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде платаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасық құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін плата бетіне тез жайыңыз. Құймақтың үсті бойында көпіршіктер көрінгенше 2 минуттай пісіріңіз де, аударып, басқа бетін 2 минуттай пісіріңіз. Құймақтар әр түрлі әдіспен беріледі: шоколадты креммен, үйеңкі шәрбатымен, жас қара жидектермен,

шоколадүгітінділерімен, балмен, шайқалған қаймақпен және қант ұнтағымен.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН, БАЛМҰЗДАҚ ҚОСЫЛҒАН АНАНАС

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 ананас
- қажетінше бал
- қамыс қанты қажетінше
- жас жалбыз қажетінше
- қант ұнтағы қажетінше
- ванильді балмұздақ қажетінше

ДАЙЫНДАУ:

Ананасты алып, жапырағынан және қабығынан тазалаңыз. Шамамен 1-2 см қалыңдықтағы тіліктерге кесіңіз, әрбір тіліктің екі жағына қамыс қантын

себіңіз. Төменге гриль плитасын және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, ананастың екі жағына щеткамен бал жағып, гриль плитасына қойыңыз. Грильді жауып, 5-6 мин. пісіріңіз. Піскен соң осы тіліктерді үстелге тартылатын табақшаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндейіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен беріңіз.

ЕГЕР ҚОСЫМША ВАФЛИ ПЛИТАЛАРЫҢЫЗ БОЛСА

Вафли плиталарын дұрыс күйге салыңыз

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 4 шәй қасық (10 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 1/3 кесе еріген сары май (75 г)
- 1 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және қантты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқаларды шайқаңыз. Сүтті, сары майды және ванильді араластырыңыз. Ұнды сүт қоспасына салып, араласқанша шайқаңыз. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. "READY" жазуы шыққанда вафли табағын ерітілген маймен немесе

жабыспайтын пісіру спрейімен майлаңыз және қажет болса плита ойықтарына қасықпен бір өлшем қоспа құйыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.). Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.

Піскен соң дереу берілуі керек.

БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 14-16 вафли

ДАЙЫНДАУ: 15 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 20 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) тоқашқа арналған ұн
- 1/2 шәй қасық ас тұзы
- 2 шәй қасық (5 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 4 жұмыртқа
- 2 кесе жылы сүт (460 г)
- 1/3 кесе еріген сары май (70 г)
- 1/2 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқа сарыуызы мен

қантты салып, қант толық ерігенше шайқаңыз. Ванил сығындысын, еріген сары майды және сүтті жұмыртқаларға қосып, араластырып шайқаңыз. Жұмыртқа-сүт қоспасын ұнға қосып, араласқанша шайқаңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз. Үшінші ыдысқа жұмыртқа ақуызын электрлік миксермен 1-2 минут бойы жұмсақ төмпешіктер қалыптасқанша шайқаңыз. Резеңкеқалақты пайдалана отырып, жұмыртқа ақуызын вафли қамырына жайлап ораңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. "READY" жазуы шыққанда вафли табағын ерітілген маймен немесе жабыспайтын пісіру спрейімен майлаңыз және қажет болса плита ойықтарына қасықпен бір өлшем қоспа құйыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.). Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

ШОКОЛАД ЖӘНЕ ДАРШЫН ВАФЛИЛЕРІ

ЖАСАЛУЫ: 10-12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шәй қасық (3 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 3/4 кесе (170 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 80 г сары май
- 1 шәй қасық ванил сығындысы
- 140 г қара шоколад
- 1/4 кесе (60 г) какао ұнтағы
- 2 шәй қасық даршын (6 г)

ДАЙЫНДАУ:

Шоколад пен сары майды микротолқынды пешке жарамды ыдысқа салып, ең жоғарғы қуатпен шамамен 30 секунд шайқаңыз. Шоколад пен сары майды араластыруды ерігенше, қоспа біркелкі болғанша жалғастырыңыз да, аздап салқындау үшін бөлек қоя тұрыңыз. Жұмыртқаларды,

сүтті және ванилді үлкен ыдыста шайқап, салқындаған шоколад қоспасымен біркелкі болғанша араластырыңыз. Ұнды, қантты, какао ұнтағын, даршынды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және тұзды үлкен ыдыста араластырыңыз. Ұн қоспасын жұмыртқа қоспасына қосып, біркелкі және одан бетер қою болғанша шайқаңыз. Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз. Алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

"READY" жазуы шыққанда вафли табағын ерітілген маймен немесе жабыспайтын пісіру спрейімен майлаңыз және қажет болса плита ойықтарына қасықпен бір өлшем қоспа құйыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

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 CG7044).
- 13d. Нижняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (только CG7044).
- 14. Поддон для сбора жира:** установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.
- 15. Дозатор для вафель (только CG7044).**
- 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.



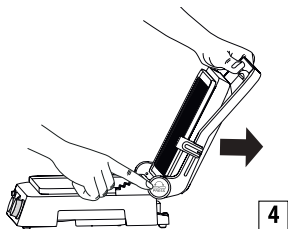
Примечание: съемные плиты гриля (гриль и гадкая) полностью взаимозаменяемы на приборе.

Вставка плит для приготовления продуктов

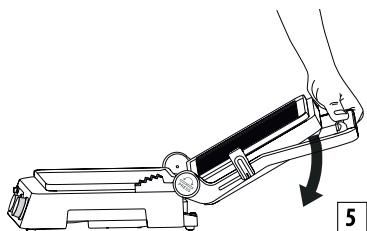
- Установите прибор в развернутое положение (см. рис. 1). Вставляйте плиты по одной.

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.

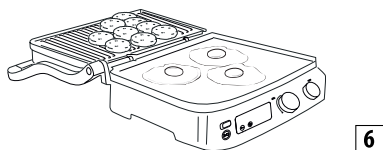
Прибор может быть использован, как гриль/барбекю для приготовления гамбургеров, стейков, курицы и рыбы. Режим гриль/барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Когда плиты гриля находятся в открытом положении, поверхность для приготовления продуктов удваивается.

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

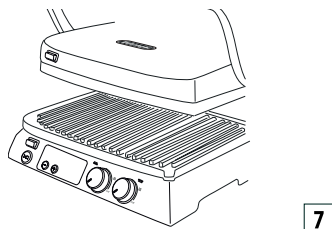
плиты/плиты для барбекю для приготовления блинов, яичницы, сыра, оладий, бекона и сосисок на завтрак (см. рис. 6).



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

Духовка гриль

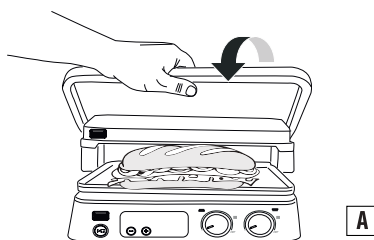
Это положение (см. рис. 7) подходит для бесконтактного приготовления на гриле толстых пищевых продуктов, которые необходимо поджаривать медленно и равномерно.



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. А).



- Переместите устройство блокировки/разблокировки плит (4) в желаемое положение гриля, сдвинув рычаг.
- Верхняя плита заблокирована в нужном положении.

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

		Прибор не включается.	Убедитесь, что прибор правильно подключен к розетке. Подключите прибор к другой розетке. П р о в е р ь т е автоматический выключатель. 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.
		После нажатия кнопки пуска/остановки прибор не включается.	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.

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

ХЛЕБ	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя			
Тост/сэндвич	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	180	3–5	установите верхнюю плиту так, чтобы она касалась хлеба, не прижимая его
Булочка	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	180	2–3	
Нарезанный хлеб	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	230	4–5	в середине приготовления переверните

ДЕСЕРТЫ	К-во шт.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°С		МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
			нижняя	верхняя	нижняя	верхняя		
Блины	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	200	200	4–5	смажьте плиты маслом, переверните в середине приготовления
Вафли	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ВАФЛИ	ВАФЛИ	190	200	4–5	смажьте плиты сливочным маслом
Ломтики ананаса	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	200	5–6	смажьте плиты сливочным маслом

РЕЦЕПТЫ

ЯИЧНИЦА, БЕКОН И ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбейте яйца с молоком и солью до образования легкой и пенистой смеси. Вставьте гладкую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ.

Установите ручку термостата нижней плиты на 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.

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. Нанизайте 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 вгору. 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 хвилини. 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 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, 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 з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. 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 з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. 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 з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.).

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