

BRAUN

MultiGrill 9



Register your product
www.braunhousehold.com/register

CG 9047
CG 9043

DE

S. 4

EN

page 23

FR

page 40

ES

pág. 57

PT

pág. 74

**IT**

pag. 91

NL

pag. 108

DA

sid. 125

NO

sid. 142

SV

sid. 159

FI

siv. 176

PL

str. 193

CS

str. 211

SK

str. 228

HU

old. 245

TR

say. 263

EL

σελ. 281

KZ

бет. 300

RU

стр. 326

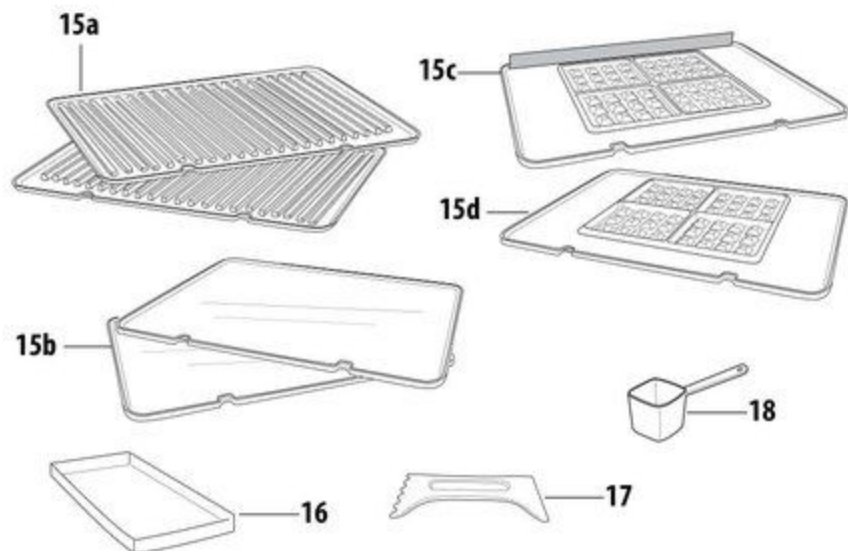
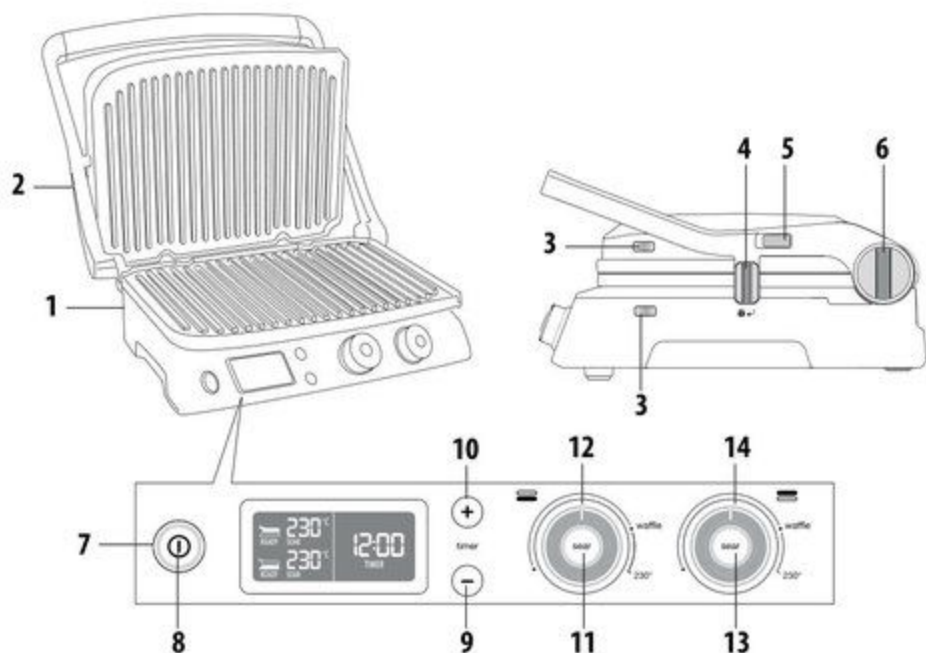
UA

стор. 346



MultiGrill

www.braunhousehold.com



Важные предупреждения

Меры безопасности



Опасность!

Несоблюдение этих предупреждений может быть или послужить причиной поражения электрическим током, опасным для жизни.

- До того, как подключить прибор к розетке электропитания убедитесь, что:
 - Напряжение электросети соответствует указанному на табличке прибора.
 - Розетка электропитания рассчитана на ток 16 А и имеет провод заземления.
 - Не надлежащее использование, в профессиональных целях или не соответствующее инструкциям по эксплуатации освобождает производителя от ответственности и гарантийных обязательств.
- Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с частями прибора, которые нагреваются во время его работы. Если провод питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- До того, как убрать прибор или снять плиты для жарки, а также до выполнения любой операции по очистке и уходу, выключите прибор и извлеките вилку из электрической розетки. 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 только 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 ранения или повреждения прибора.

- Этот прибор предназначен для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, и никаким образом не должен ни модифицироваться, ни вскрываться.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусмотрено в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, комнат сдаваемых в наем, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей.
- Этот прибор может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний при условии, что за этими людьми ведется постоянный контроль, они знают о том, как безопасно пользоваться прибором и о рисках, связанных с прибором. **Детям нельзя играть с прибором.**
- Очистка и уход не должны производиться детьми младше 8 лет и без надзора за ними. Храните прибор и шнур вдали от досягаемости детьми младше 8 лет.
- Держите прибор вне пределов досягаемости детьми, и не оставляйте прибор без надзора в работающем состоянии.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без плит для жарки.
- Переносите прибор в место хранения только когда он полностью остынет.
- Не перемещайте прибор во время использования.



Опасность ожога!

В случае несоблюдения замечания – опасность ожога.

- Когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть повышенной.

При необходимости пользуйтесь ручкой или защитными перчатками для печи.

- Снимайте или меняйте плиты для жарки, когда прибор полностью остынет.

i **Примечание:**


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

- Чтобы избежать риска пожара, не готовьте продуктов, завернутых в пленку из пластика, алюминия или в полиэтиленовых пакетах.



Этот прибор соответствует регламенту (CE) № 1935/2004, касающемуся материалов и предметов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Утилизация прибора

 Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами, а передавайте его в официальные центры дифференциального сбора отходов.

ОПИСАНИЕ

- 1. Основание и крышка:** прочный каркас из нержавеющей стали с саморегулирующейся крышкой.
- 2. Ручка:** прочная ручка из металла, литого под давлением, для регулировки положения крышки в зависимости от толщины продуктов.
- 3. Кнопки разблокирования плиты:** чтобы разблокировать и снять плиту, нажмите на нее.
- 4. Механизм блокирования/разблокирования плит.**
- 5. Рычаг разблокирования шарнира:** позволяет полностью открыть прибор, чтобы готовить в раскрытом состоянии.
- 6. Ручка для регулировки высоты:** для блокирования верхней плиты/крышки на определенной высоте, для приготовления продуктов, которым не нужно прижатие.
- 7. Индикатор включения.**
- 8. Кнопка Start/Stop**
- 9. Кнопка Time▼:** регулировка (уменьшения) времени готовки.
- 10. Кнопка Time▲:** регулировка (увеличения) времени готовки.
- 11. Кнопка "sear":** (поджаривание) на нижней

плите.

- 12. Ручка терморегулятора нижней плиты:** регулировка температуры от 60°C до 230°C или выключение нижней плиты.
- 13. Кнопка "sear" для верхней плиты.**
- 14. Ручка терморегулятора верхней плиты:** регулировка температуры от 60°C до 230°C или выключение верхней плиты.
- 15. Съемные плиты:** противопригарные, можно мыть в посудомоечной машине, легко очищаются. КОЛИЧЕСТВО И ВИД ПЛИТ МЕНЯЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ.
- 15a. Плиты гриль:** превосходно подходят для жарки бифштексов, гамбургеров, курицы и овощей.
- 15b. Гладкие плиты:** безупречная жарка блинов, яичницы, грудинки и ракообразных.
- 15c. Верхняя плита для вафель** (только для некоторых моделей или как отдельный аксессуар)
- 15d. Нижняя плита для вафель** (только для некоторых моделей или как отдельный аксессуар): для приготовления превосходных вафель.
- 16. Поддон для сбора жира** установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.
- 17. Инструмент для очистки:** помогает очищать плиты после использования.
- 18. Дозатор для вафель** (только в некоторых моделях).

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

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.

i **Примечание:** Прежде, чем использовать очистите основание, крышку и ручки управления при помощи влажной ткани и удалите пыль, проникшую во время транспортировки.

Тщательно очистите плиты для жарки, поддон сбора жира и инструмент для очистки. Плиты, поддон для сбора жира и щетка могут быть промыты в посудомоечной машине.

i **Примечание:** При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим противопригарное покрытие. Вместе с прибором поставляется инструмент для очистки

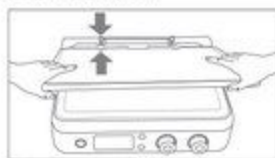
плит, который может быть использован после того, как прибор полностью остыл (требуется не менее 30 минут). Инструмент может использоваться в течение нескольких секунд во время готовки, чтобы удалить остатки продуктов или жир.

Если инструмент использовать на горячей плите, возникает риск расплавления пластика, из которого он сделан.

Примечание: съемные плиты (гриль и гладкие) можно менять местами.

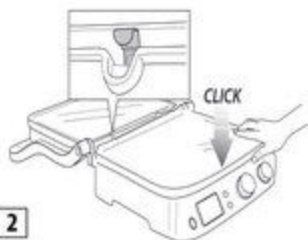
Вставка плит для жарки

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



1

- Каждая плита может быть вставлена в верхнее или нижнее место для установки (рис.2).



2

Для того чтобы снять плиты

Установите прибор в развернутое положение. С правой стороны найдите кнопки разблокировки плит (3). С усилием нажмите кнопки, плита выйдет из основания. Возьмитесь за плиту двумя руками, сдвиньте ее по металлическим держателям и выньте из основания. Нажмите другую кнопку разблокировки, чтобы вынуть вторую плиту, выполнив те же самые операции.

Опасность ожога!! Снимайте или меняйте плиты для жарки, когда прибор остынет.

Установите поддон для сбора жира.

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

Примечание: Во время готовки постоянно контролируйте состояние поддона для сбора жира.

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

Внимание! Во время готовки будьте максимально внимательны.

Для того, чтобы открыть прибор, беритесь за ручку, которая остается холодной во время готовки. В отличие от нее, части из литого прессованного алюминия очень сильно нагреваются, избегайте касаться их во время или сразу же после окончания готовки.

До выполнения любой операции с прибором дайте ему остыть (не менее 30 минут). Готовьте только с вставленным поддоном для сбора жира. Опорожняйте поддон только тогда, когда прибор полностью остынет. Будьте внимательны, когда вынимаете поддон, чтобы избежать проливания жидкости.

ПОЛОЖЕНИЕ ГОТОВКИ ПРИБОРА

Контактный гриль (закрытое положение)

- Верхняя плита опирается на нижнюю плиту. Это начальное положение приготовления, когда прибор используется, как контактный гриль. Верхняя плита автоматически адаптируется к толщине продуктов, находящихся на нижней плите.

Таким образом продукты одинаково готовятся с обеих сторон.

Контактный гриль – это идеальный способ для приготовления гамбургеров, мяса без костей, нарезанное тонкими кусками, овощей и бутербродов. "Контактная" функция позволяет готовить прекрасные блюда быстро и с сохранением их полезных свойств.

При использовании контактного гриля продукты готовятся быстро, так как они контактируют с пластинами одновременно с двух сторон (рис. 3).

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



3

Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать верхнюю плиту в зависимости от толщины продуктов.

Если требуется одновременно на контактной гриле приготовить несколько блюд, нужно, чтобы они имели одинаковую толщину, чтобы крышка (верхняя плита) была прижата равномерно.

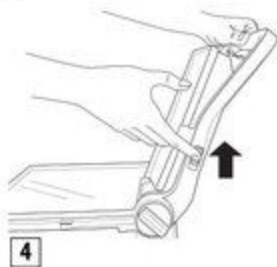
Развернутое положение (полностью открытое)

Верхняя плита/крышка находится на том же уровне, что и нижняя плита. Нижняя и верхняя плиты находятся в одной плоскости, образуя обширную поверхность для жарки.

В этом положении прибор может быть использован, как барбекю с плитой гриль или гладкая плита.

Для регулировки прибора в этом положении, прежде всего, необходимо найти рычаг для разблокировки шарнира, находящийся справа.

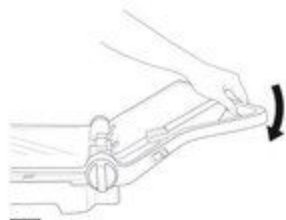
Возьмитесь за ручку левой рукой и при помощи правой передвиньте к себе блокировочный рычаг (рис. 4).



4

Сдвиньте назад рычаг, чтобы полностью перевернуть крышку в развернутое состояние (рис. 5).

Если ручка поднимается до того, как сдвинут блокировочный рычаг, уменьшите нажатие на шарнир и операция открытия будет производиться легче.



5

Прибор может быть использован, как гриль-барбекю для приготовления гамбургеров, бифштексов, курицы и рыбы. Режим гриль-барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Плиты находятся в открытом положении, и в распоряжении появляется двойная поверхность для жарки (рис. 6).



6

На разных плитах можно готовить различные продукты, не смешивая их вкуса или готовить большее количество одного и того же блюда.

Положение гриль-барбекю позволяет жарить мясо различного размера и толщины до предпочитаемого степени прожарки. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать.

Прибор может быть использован, как гладкая плита для жарки блинов, яичницы, сыра, блинов и бекона для завтрака (рис. 7).



7

Широкая поверхность для жарки позволяет одновременно готовить несколько блюд или большее количество одного.

Гриль-плита:

Это положение (рис. 8) прекрасно подходит для безконтактной жарки продуктов большой толщины, которые требуют медленного и равномерного приготовления.



8

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

Вы можете использовать это положение для приготовления мягких сэндвичей и продуктов, которые не требуют прижаривания.

- Положите продукты на нижнюю плиту.
- Взявшись за ручку, приблизьте верхнюю плиту к продуктам (рис. А).

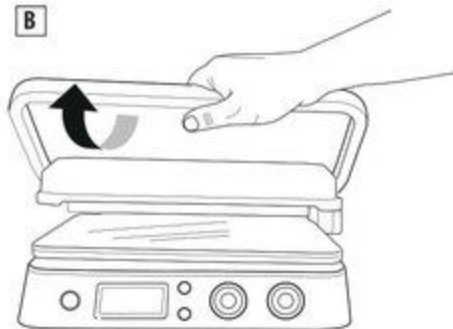


A

- Поверните ручку регулировки высоты 6 на (рис. В).

OVEN GRILL

B

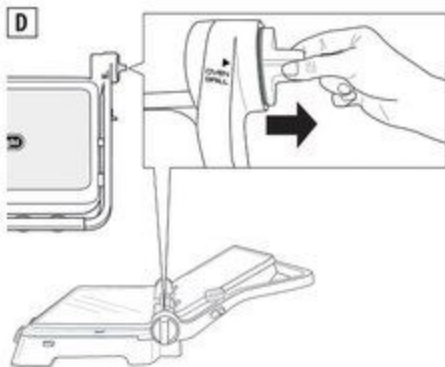


- Верхняя плита заблокируется в этом положении. Существует 4 различные регулировки по высоте.
- При поднятии верхней плиты автоматически разблокируется система регулировки (рис. С).

C



- После того, как высота задана, ее можно изменить, вытянув ручку и задав новое положение (рис. D).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа

После того, как прибор правильно подготовлен, и когда нужно начать готовить, задайте температуру от 60°C до 230°C для каждой плиты (верхней и нижней), используя два регулятора 12 и 14.

Нажмите кнопку start/stop. Загорится индикатор ON.

В зависимости от выбранной температуры для нагрева прибора может понадобиться несколько минут. Когда термостат прибора достигает до требуемой температуры, прибор издает звуковой сигнал, указывающий, что он готов к использованию. На дисплее появится сообщение "READY".

Значение температуры можно изменять в любой момент жарки в зависимости от вида приготовляемого блюда.

Режим таймера

Когда дисплей отобразит сообщение "READY", выберите положение приготовления (см. параграф "Положения готовки"), затем положите продукты на плиты. ВРЕМЯ ГОТОВКИ можно задать нажатием кнопок (9 и 10) на

таймере. В этом случае после окончания времени готовки прибор автоматически выключится (на дисплее появится сообщение "END").

При нажатии кнопки start/stop прибор включится вновь. Когда продукты приготовлены, если время готовки не задано, чтобы выключить прибор, нажмите кнопку start/stop, и поверните ручку (12 и 14) в положение OFF.

Примечание: • Если на таймере не задано время, прибор выключится через 90 минут.

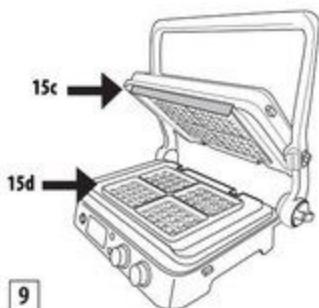
Режим "Sear" (поджаривание)

При включении этого режима верхняя и/или нижняя плита нагревается до повышенной температуры на несколько минут. Этот режим прекрасно подходит для быстрой прожарки продуктов в начале готовки (идеальный для кусков мяса большой толщины). После того, как нажата кнопка start/stop, для того, чтобы разогреть плиты, нажмите кнопку "sear" (11 и 13). Во время разогрева на дисплее мигает сообщение "SEAR". Когда температура прибора достигает до требуемой величины, прибор издает звуковой сигнал и "SEAR" постоянно показывается на дисплее. Немедленно положите продукты на плиты. Цикл завершается за несколько минут и "SEAR" больше не показывается на дисплее.

Примечание: этот режим можно использовать только один раз в 30 минут. После завершения цикла при нажатии кнопки "sear", если не прошли 30 минут, "SEAR" начнет мигать на дисплее и затем исчезнет. Прибор не принимает команду.

Режим вафли (только в некоторых моделях).

- Вставьте плиты для вафель (15c/15d) как показано на рис. 1. Необходимо отметить, что в данном случае плиты не взаимозаменяемы, и положение каждой плиты должно соответствовать рис. 9.



- После того, как нижняя плита установлена в прибор на дисплее появляется сообщение **000**. Поверните ручку регулировки температуры на режим приготовления вафель  и нажмите кнопку START/STOP.
- Прибор начнет разогреваться. Когда температура прибора достигнет требуемой величины, прибор издает звуковой сигнал, указывающий, что он готов к использованию. Дисплей отобразит сообщение **"READY"**.
- Расплавленным сливочным маслом смажьте плиты.
- Добавьте одну мерку теста в каждую ямку плиты.
- Распределите тесто и закройте прибор.
- Готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Если Вы устанавливаете таймер, то после завершения цикла готовки прозвучат три звуковых сигнала. Вместо показаний таймера на дисплее будет показываться "END" (конец). Прибор автоматически выключится. Если Вы не устанавливаете таймер, после приготовления последней вафли нажмите кнопку "START/STOP", чтобы выключить прибор.
- Для приготовления большего количества вафель добавьте вторую плиту к нижней и повторите указанные выше операции.

Внимание! Не пользуйтесь металлическими инструментами для того, чтобы вынуть из плиты вафли, так как вы можете повредить противопригарное покрытие.

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

- Не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут повредить противопригарные плиты. Используйте инструменты только из термостойкого пластика или дерева.
- Не оставляйте пластиковые инструменты на горячих плитах, включая инструмент, поставленный с прибором.
- Между одной готовкой и последующей через отверстие для слива жира удалите остатки продуктов и соберите их в поддоне, стоящем ниже, а затем очистите бумажным полотенцем. После этого можно перейти к следующей жарке.
- До выполнения любой операции по очистке дайте остыть прибору не менее 30 минут.

Очистка и уход



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

После завершения готовки выключите прибор и выньте вилку из розетки электропитания; Дайте прибору остыть не менее 30 минут. Для удаления остатков продуктов с плит используйте прилагаемый инструмент. Инструмент может быть промыт в посудомоечной машине. Опорожните поддон для сбора жира. Поддон для жира можно промыть вручную или в посудомоечной машине. Нажмите кнопки разблокировки плит 3, чтобы вынуть их из прибора. До того, как прикоснуться к плите, убедитесь, что она полностью остыла. Плиты для жарки могут быть промыты в посудомоечной машине. Однако, частое мытье может ухудшить качество покрытия. Внешнюю часть плит рекомендуется протирать губкой или тканью, пропитанными водой с деликатным моющим средством. Для очистки плит не используйте металлические предметы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	
электросети:	220-240 В, ~50/60 Гц
Потребляемая мощность:	2000 Вт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.
via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

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

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, СС – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

EAC

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Сообщение об ошибке	ОПИСАНИЕ	ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
	<p>Одна из плит не нагревается:</p>	<p>Блок электронного управления установил, что одна из плит для готовки не достигает заданной температуры.</p> <p>Плита плохо вставлена в прибор.</p> <p>Сопротивление в плите может быть повреждено.</p> <p>Разъем подключения сопротивления к плите может быть поврежден.</p> <p>Электронное управление может быть повреждено.</p>	<p>Выньте вилку из розетки электропитания.</p> <p>Убедитесь, что плита правильно установлена на свое место.</p> <p>Если предлагаемый способ не приводит к решению проблемы, прибор, возможно, неисправен.</p> <p>Обратитесь в сервисный центр De'Longhi, сообщив вид ошибки.</p>
	<p>Электрическое сопротивление запитано слишком долгое время.</p>	<p>Блок электронного управления установил, что электрическое сопротивление остается включенным слишком долгое время.</p>	<p>Выньте вилку из розетки электропитания.</p> <p>Избегайте приготовления на плитах продуктов слишком большого размера или замороженных, которые требуют слишком длительного нагрева.</p> <p>Электронный блок управления показывает ошибку в течение 5 секунд, затем отключает прибор.</p> <p>До повторного использования охладите прибор.</p>
	<p>Неисправность температурного датчика.</p>	<p>Блок электронного управления выявил неисправность температурного датчика.</p>	<p>Выньте вилку из розетки электропитания.</p> <p>Необходимо заменить температурный датчик.</p> <p>Обратитесь в сервисный центр De'Longhi, сообщив вид ошибки.</p>

	<p>Неисправность температурного датчика.</p>	<p>Блок электронного управления выявил неисправность температурного датчика.</p>	<p>Запишите номер ошибки. Выньте вилку из розетки электропитания. Необходимо заменить температурный датчик. Обратитесь в сервисный центр De'Longhi, сообщив вид ошибки.</p>
		<p>Прибор не включается.</p>	<p>Убедитесь, что вилка правильно вставлена в розетку электропитания.</p> <p>Вставьте вилку в другую розетку электропитания.</p> <p>Проверьте термоманитный или дифференциальный выключатель (защитный) или линейный предохранитель.</p> <p>Если предлагаемый способ не приводит к решению проблемы, прибор, возможно, неисправен. Обратитесь в сервисный центр De'Longhi.</p>
		<p>При нажатии кнопки START/STOP прибор не включается.</p>	<p>Регуляторы температуры установлены на 0. Верхний и нижний дисплей показывают сообщение OFF (выключен). Поверните ручку регулировки температуры в нужное положение и нажмите START/STOP.</p>
		<p>При нажатии кнопок SEAR, на дисплее мигает сообщение SEAR, а затем выключается.</p>	<p>Режим SEAR можно использовать только один раз в 30 минут. Если этот режим будет включен ранее 30 минут, электронное управление предотвратит выполнение операции. Прежде чем еще раз включить режим SEAR подождите 30 минут.</p>

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ГОВЯДИ- НА	ТОЛЩИНА (см)	Кол. ШТУК	УРОВЕНЬ ГОТОВКА	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°С	SEAR	МИН.	РЕКОМЕНДА- ЦИИ
Бифштекс	0,5 - 1	2	Хорошо прожаренное	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	2 - 3	как следует смажьте продукты маслом
Бифштекс	0,5 - 1	4	Хорошо прожаренное	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волнистые	230		5 - 6	как следует смажьте продукты маслом, пе- реверните на полови- не готовно- сти
Филе	3-4	4	С кровью	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	4 - 5	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3-4	4	Средняя прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	7 - 8	как следует смажьте продукты маслом
Филе	3-4	4	Хорошо прожаренное	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	10 - 11	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2-3	2	Средняя прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		4 - 5	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2-3	2	Хорошо прожаренная	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		7 - 8	как следует смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2-3	4	Средняя прожарка	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волнистые	230		10 - 12	как следует смажьте продукты маслом, пе- реверните на полови- не готовно- сти

Стейк на кости	2-3	4	Хорошо прожаренная	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волнистые	230		14 - 16	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Гамбургер	2-3	6	Хорошо прожаренная	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	8 - 10	как следует смажьте продукты маслом
Шашлык		6	Хорошо прожаренная	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		13 - 15	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности

БАРАНИНА	ТОЛЩИНА (см)	Кол. ШТУК	УРОВЕНЬ ГОТОВКА	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ребрышки	1,5-3	6	Средняя прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	10 - 12	как следует смажьте маслом, переверните ребрышки на половине готовности
Ребрышки	1,5-3	6	Хорошо прожаренная	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	12 - 14	

СВИНИНА	ТОЛЩИНА (см)	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°C	SEAR	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Бифштекс	1-2	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	7 - 9	как следует смажьте продукты маслом
Бифштекс	1-2	8	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волнистые	230		14 - 16	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Отбивная котлета	<2,5	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		9 - 11	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Отбивная котлета	<2,5	8	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волнистые	230		11 - 13	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Ребрышки		6-8	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200		20 - 25	переверните 2-3 раза
Грудинка		4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		1 - 2	
Шпикачки		8	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200		16 - 18	вилкой проделайте отверстия в сосисках
Шашлык		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		14 - 16	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Сосиски		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		8 - 10	

МЯСО КУРИЦЫ И ИНДЮШКИ	ТОЛЩИНА (см)	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°С	SEAR	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Грудка	<1	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	3 - 4	смажьте маслом
Бедро		3	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200		20 - 25	во время готовки переверните 1-2 раза
Крылышки		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200		14 - 16	во время готовки переверните 1-2 раза
Гамбургер	1.5-2	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	√	6-8	
Гамбургер	1.5-2	8	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волнистые	230	√	14 - 16	переверните на половине готов- ности
Шашлык		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		11 - 13	во время готовки переверните 1-2 раза
Сосиски		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230		6 - 8	
Курица алла диавола		1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200		40 - 45	во время готовки переверните 1-2 раза

ПРОДУКТЫ С ХЛЕБОМ	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Тост / сандвич	2	ГРИЛЬ-ПЛИТА	гладкие	230	3 - 5	установите верхнюю плиту так, чтобы она касалась хлеба, не прижимая его
Булочка	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	2 - 3	
Нарезанный хлеб	4	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	гладкие	230	4 - 5	переверните на половине готовности

ОВОЩИ	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ломтики баклажана	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	4 - 6	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики цуккини	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	6 - 8	как следует смажьте продукты маслом
Четвертинки перца	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	230	8 - 10	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики помидора	1	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	гладкие	230	5 - 7	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Ломтики лука	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гладкие	230	5 - 7	как следует смажьте продукты маслом, постоянно перемешивайте лопаткой

РЫБА	КОЛИЧЕСТВА	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Целиком	250 г	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200	8 - 10	смажьте маслом
Филе	500 г	1	ГРИЛЬ-ПЛИТА	гладкие	230	25 - 30	смажьте продукты маслом, расположите верхнюю плиту так, чтобы она была прямо над продуктами, не касаясь их.
Кусок	450 г	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200	8 - 10	смажьте маслом
Шашлык	500 г	6	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волнистые	230	10 - 12	смажьте продукты маслом; переверните 2-3 раза
Кальмары	400 г	1-2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200	10 - 12	смажьте маслом
Креветки	400 г	10-12	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200	4 - 6	смажьте маслом

ДЕСЕРТ	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ	°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Блины	4	ОТКРЫТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	гладкие	200	4 - 5	смажьте плиты сливочным маслом, на половине готовности переверните
Вафли	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ВАФЛИ		4 - 5	смажьте плиты сливочным маслом
Дольки ананаса	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистые	200	5 - 6	смажьте плиты сливочным маслом

РЕЦЕПТЫ

ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯГРУДИНКА И ХЛЕБНЫЕ ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца
- грудинка, 2 ломтика
- 1 ложка молока
- соль и перец по вкусу
- хлебные тосты, 2 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбейте яйца с молоком и солью до образования легкой и пенистой смеси. Вставьте гладкие плиты и установите гриль в режим OPEN GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, в угол плиты добавьте смесь с яйцами и готовьте 2-3 минуты, для равномерного приготовления перемешивая деревянной лопаткой. Одновременно на той же плите приготовьте также ломтики грудинки, прожарив из 3-4 минуты, перевернув примерно на половине времени, а на другой плите в течение 3-4 минут поджарьте хлеб, перевернув примерно на половине времени. Положите на тарелку и подайте.

ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 баклажан
- творог 100 г
- чеснок в порошке по вкусу
- петрушка по вкусу
- 4 ложки оливкового масла
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- 1 батон хлеба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промойте баклажаны, очистите их от кожи и порежьте тонкими ломтиками.

Вставьте гладкие плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите баклажан на нижнюю плиту и готовьте примерно 8-10 минут, чтобы они стали мягкими. Порежьте ломтики баклажана крупными кусками и положите их в миксер вместе с творогом, зубчиком чеснока и порубленной петрушкой, щепоткой соли и перца, а так же маслом. Взбивайте до получения смеси без комков и с крупными зернами. Намочите хлеб (порезанный на ломти) в оливковом масле и обжарьте его при 230°C на плоских плитах в режиме CONTACT GRILL в течение 1-2 минут до получения требуемой степени обжарки.

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

МЯСНОЙ САЛАТ С РУКОЛОЙ И МЕЛКИМИ ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте салат из руколы с помидорами: промойте руколу, положите на чистый холст, чтобы рукола высохла, разрежьте помидоры на 4 части. Вставьте волнистые плиты

и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите кусочки мяса, предварительно смазанные маслом, прижмите верхней плитой и готовьте 2-3 минуты в зависимости от требуемой степени прожарки. Порежьте мясо на ломтики и положите на подстилку из рукола и помидоров, посолите и добавьте кусочки сыра грано падано. Приправьте небольшим количеством масла.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ НА КОСТИ С АРОМАТОМ КОФЕ

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

КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте кофейную смесь: добавьте семена тмина и кофе в кухонный комбайн и сделайте из него не очень мелкий порошок. Пересыпьте порошок в миску, добавьте другие компоненты и хорошо перемешайте. Слегка смажьте мясо маслом и приправьте специями. Накройте его и оставьте при комнатной температуре примерно на 30 минут. Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL.

Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль и для обеих плит кнопку SEAR. Когда на дисплее прекратит мигать сообщение SEAR, положите кусочки мяса на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте 6-8 минуты в зависимости от требуемой степени прожарки. Подавайте горячим.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 говяжьи вырезки
- соль по вкусу
- свежемолотый черный перец по вкусу
- 2 дольки чеснока
- 2 ложки дижонской горчицы
- 60 г сливочного масла

- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСА:

- сливочное масло 60 г
- 1 ложка сыра горгозола
- 2 луковички шалот
- грибы 300 г
- 1/2 стаканчика виски
- сливки 200 г
- лимонный сок по вкусу
- петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приправьте мясо солью и перцем и оставьте при комнатной температуре примерно на час.

Приготовьте грибной соус: в кастрюльке расплавьте масло, добавьте лук, порезанный колечками и готовьте 2-3 минуты. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут. После этого приправьте виски, готовьте 1 минуту, добавьте стакан воды и готовьте примерно еще одну минуту. Добавьте жидкие сливки, лимонный сок, петрушку, горгонзолу и доведите до кипения. Готовьте пока соус не будет достаточно густым, приправьте солью и перцем и отставьте в сторону.

Одновременно приготовьте приправу к мясу, которой нужно его смазывать во время готовки: в небольшую кастрюльку положите масло, горчицу и чеснок. Готовьте на медленном огне пока масло не растает. Держите в тепле.

Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль и для обеих плит нажмите кнопку SEAR.

Когда на дисплее прекратит мигать сообщение SEAR, положите куски вырезки, предварительно смазанные соусом с обеих сторон, на нижнюю плиту и закройте гриль. Готовьте 6-8 минут в зависимости от требуемой степени прожарки и толщины вырезки. После завершения жарки снимите филе и подавайте, залив грибным соусом, который приготовили раньше.

ГАМБУРГЕР С ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 ломтиков ржаного хлеба
- 500 г мясного фарша высшего сорта
- 100 г сыра эмменталь ломтиками
- 2 ложки оливкового масла
- 2 порезанные луковички

- сливочное масло при комнатной температуре по вкусу
- 2 чайные ложки соуса ворчестер
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- половина чайной ложки сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте гамбургер: в салатнице смешайте мясной фарш, соус ворчестер, соль, перец и перемешайте как следует. Вручную сделайте 4 гамбургера, толщиной примерно 1 см. Расположите гриль в режиме OPEN GRILL и вставьте гладкую плиту вверх, а волнистую плиту вниз. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите на нижнюю плиту порезанный на дольки лук, приправьте оливковым маслом и сахаром и готовьте 5-6 минут, часто перемешивая деревянной лопаткой, чтобы прожарка была равномерной и лук стал мягким. Одновременно на другой плите в течение примерно 12 минут приготовьте гамбургеры, перевернув их через 5-6 минут (время готовки зависит от толщины гамбургеров). Как только лук поджарится, снимите его с плиты и поджарьте ломтики хлеба, смазанные сливочным маслом, только с одной стороны в течение 1-2 минут.

Положите ломтики хлеба на разделочную доску поджаренной стороной вверх, накройте луком, положите гамбургер и посыпьте луком. Закройте бутерброд ломтиком хлеба, положив прожаренной стороной вниз. Дождитесь, чтобы плита опять нагрелась, положите тосты и как следует зажмите верхней плитой.

Готовьте 2-3 минуты до требуемой обжарки хлеба.

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 волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите ребрышки на нижнюю плиту.

Готовьте 11-13 минут в зависимости от требуемой степени прожарки и толщины ребрышек (рекомендуем перевернуть на половине готовности, так как кость не даст верхней плите касаться мяса сверху. Одновременно переложите маринад на маленькую сковороду и подавайте, как соус к поджаренным ребрышкам.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК С КРЕМОМ ИЗ МЕДА И ЗЕЛЕННОГО ЛИМОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриной грудки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 1 чайная ложка острого красного перца
- 1 чайная ложка кориандра
- 100 г оливкового масла
- 2 луковичы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ложка имбиря в порошке
- 1 ложка сахара
- 1 ложка лимонного сока
- 1 чайная ложка крупной соли
- перец по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА ИЗ МЕДА И ЛИМОНА:

- 50 г сливок
- 1/2 чайной ложки тертой корки лайма
- 1 ложка сока лайма
- 1 ложка оливкового масла
- 1 ложка меда
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: положите все ингредиенты в кухонный комбайн и обработайте до получения однородной массы.

Положите на дно тарелки курицу, порезанную на кубики, шириной 2 см, добавьте маринад и равномерно покройте курицу. Закройте пищевой пленкой и маринуйте 1-2 часа. Приготовьте крем, перемешав в миске все ингредиенты, закройте прозрачной пленкой и положите в холодильник. Нанижите кусочки курицы на шампуры. Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT

GRILL.

Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите шашлыки на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 11-13 минут, перевернув 1-2 раза. Подавайте горячие шашлыки с кремом из лимона и меда.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО ПРОВАНСАЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 куриных окорочка (550 г)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 250 мл белого сухого вина
- 4 ложки оливкового масла
- 3 ложки горчицы с семенами
- 3 ложки уксуса из белого вина
- 2 ложки прованских трав
- тертый чеснок, 2 зубчика
- 2 чайных ложки крупной соли
- 1 чайная ложка каенского красного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, перемешав все ингредиенты в миске. Заточенным ножом надрежьте в нескольких местах мясистую часть, слегка ее приоткрыв.

Положите окорочка в миску с маринадом, поверните во все стороны, чтобы хорошо их покрыть и маринуйте 2-3 часа. Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите куриные окорочка на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 20-25 минут, перевернув 2-3 раза. Приготовив, положите на тарелку и подайте.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16/20 шт креветок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, мелко потерев чеснок и петрушку, и добавьте лимонный сок, посолите и добавьте щепотку перца. Промойте креветки, тщательно высушите и маринуйте не менее полчаса.

Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

Когда на дисплее появится сообщение READY, положите креветки без маринада на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 4-6 минут.

Перед подачей украсьте блюдо несколькими дольками лимона и гарниром их зелени.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ ПОД ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе лосося
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте соус: промойте и тщательно высушите петрушку и зеленый лук, потрите чеснок.

В миску вылейте йогурт, добавьте пряности, чеснок, соль, сахар, перец и взбейте до получения мягкого крема. Положите в холодильник не менее, чем на 30 минут.

Вставьте гладкие плиты и установите гриль в режим OVEN GRILL.

Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

Когда на дисплее появится сообщение READY, положите на нижнюю плиту филе, предварительно смазанное растительным маслом, закройте верхней плитой в режиме OVEN GRILL (в положении наиболее близком к продуктам, не касаясь их) и готовьте 25-30 минут (для улучшения конечного результата переверните на половине готовности рыбу на 180°, так как в задней части плита ближе к ней).

GRILL.

Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите шашлыки на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 11-13 минут, перевернув 1-2 раза. Подавайте горячие шашлыки с кремом из лимона и меда.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО ПРОВАНСАЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 куриных окорочка (550 г)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 250 мл белого сухого вина
- 4 ложки оливкового масла
- 3 ложки горчицы с семенами
- 3 ложки уксуса из белого вина
- 2 ложки прованских трав
- тертый чеснок, 2 зубчика
- 2 чайных ложки крупной соли
- 1 чайная ложка каенского красного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, перемешав все ингредиенты в миске. Заточенным ножом надрежьте в нескольких местах мясистую часть, слегка ее приоткрыв.

Положите окорочка в миску с маринадом, поверните во все стороны, чтобы хорошо их покрыть и маринуйте 2-3 часа. Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите куриные окорочка на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 20-25 минут, перевернув 2-3 раза. Приготовив, положите на тарелку и подайте.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16/20 шт креветок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, мелко потерев чеснок и петрушку, и добавьте лимонный сок, посолите и добавьте щепотку перца. Промойте креветки, тщательно высушите и маринуйте не менее полчаса.

Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

Когда на дисплее появится сообщение READY, положите креветки без маринада на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 4-6 минут.

Перед подачей украсьте блюдо несколькими дольками лимона и гарниром их зелени.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ ПОД ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе лосося
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте соус: промойте и тщательно высушите петрушку и зеленый лук, потрите чеснок.

В миску вылейте йогурт, добавьте пряности, чеснок, соль, сахар, перец и взбейте до получения мягкого крема. Положите в холодильник не менее, чем на 30 минут.

Вставьте гладкие плиты и установите гриль в режим OVEN GRILL.

Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

Когда на дисплее появится сообщение READY, положите на нижнюю плиту филе, предварительно смазанное растительным маслом, закройте верхней плитой в режиме OVEN GRILL (в положении наиболее близком к продуктам, не касаясь их) и готовьте 25-30 минут (для улучшения конечного результата переверните на половине готовности рыбу на 180°, так как в задней части плита ближе к ней).

После завершения готовки положите лосося на блюдо и подайте с йогуртовым соусом.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г крупных кальмаров
- 1 лимон
- 1 пучок петрушки
- оливковое масло по вкусу
- орегано по вкусу
- соль по вкусу
- красный тертый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Извлеките из кальмара внутренности, отделите голову. Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL.

Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°.

Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль.

Когда на дисплее появится сообщение READY, положите кальмары, смазанные растительным маслом на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 10-12 минут.

В миске приготовьте приправу, перемешав масло с порезанной петрушкой, лимонным соком, щепоткой орегано, соли и перца.

После того, как кальмар будет приготовлен, снимите его и приправьте соусом.

Положите на тарелку и подайте.

БАНАНОВЫЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите банан и сделайте из него пюре, тщательно растерев вилкой. В другой миске взбейте одно целое яйцо с сахаром и медленно, постоянно перемешивая, добавьте молоко. Добавьте 50 г расплавленного сливочного масла, затем понемногу всыпьте просеянную муку с дрожжами и щепоткой соли, добавьте также

растертую мякоть банана, тщательно перемешав все компоненты и положите в холодильник на 10 минут.

Взбейте белок до хорошо устойчивого состояния.

Возьмите смесь и аккуратно замешайте в ней взбитый белок аккуратными движениями снизу-вверх. Вставьте гладкие плиты и установите гриль в режим OPEN GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 200°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, слегка намажьте сливочным маслом плиты, добавьте 1-2 ложки теста, быстро размазав его по поверхности, чтобы получился круг. Готовьте 2 минуты, пока на всей поверхности блина не появятся пузырьки, потом переверните на другую сторону и готовьте еще примерно 2 минуты. Блины можно сервировать разным образом: с шоколадным кремом, кленовым сиропом, свежей черникой, кусочками шоколада, медом, взбитыми сливками, сахарной пудрой.

АНАНАС НА ГРИЛЕ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Возьмите ананас, удалите листья и кожуру. Затем нарежьте на ломтики, толщиной 1-2 см и покройте каждый кусок тростниковым сахаром с обеих сторон. Вставьте волнистые плиты и установите гриль в режим CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 200°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, покройте ананас медом с обеих сторон и положите его на гриль. Закройте гриль и готовьте 5-6 минут.

После приготовления положите дольки на блюдо, украсьте листочками свежей мяты, слегка присыпьте сахарной пудрой и подавайте с шариками мороженого.

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

ДОЗА ДЛЯ: 8 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 10 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 чашки / 460 г муки
- 1 чайная ложка соли
- 4 чайные ложки / 10 г дрожжей
- 2 ложки / 30 г белого сахара
- 2 яйца
- 1,5 чашки / 345 г теплого молока
- 75 г расплавленного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Во вместительной миске смешайте муку, соль, дрожжи и сахар и отставьте в сторону. В другой миске взбейте яйца, добавьте молоко, сливочное масло и ванилин. Добавьте в миску с молоком и яйцами муку и другие компоненты и перемешайте мутовкой. Прогрейте плиту для вафель. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиту сливочным маслом или распылите противогригарный спрей, затем в каждую ямку на плите добавьте одну мерку, при необходимости пользуясь ложкой. Размажьте тесто лопаткой. Готовые вафли пока они не станут хрустящими. Продолжайте пока не кончится тесто. Сразу же подавайте на стол.

ВАФЛИ ПО БЕЛЬГИЙСКИ

ДОЗА ДЛЯ: 10-12 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 чашки / 460 г муки для тортов
- 1/2 чайной ложки соли
- 2 чайные ложки / 5 г дрожжей
- 2 ложки / 30 г белого сахара
- 4 яйца
- 2 чашки / 460 г теплого молока
- 70 г расплавленного масла
- 1/2 чайной ложки ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Во вместительной миске смешайте муку, соль, дрожжи и отставьте в сторону. В другой миске взбейте желтки с сахаром до получения пенистого крема. Добавьте к яйцам экстракт ванилина, расплавленное масло и молоко и перемешайте мутовкой. Соедините содержимое обеих мисок и перемешайте мутовкой. Не

перемешивайте слишком сильно. В третьей миске при помощи электрической мутовки в течение 1-2 минут взбейте белки до устойчивого состояния. При помощи резиновой лопатки осторожно введите белки в тесто для вафель. Не перемешивайте слишком сильно. Прогрейте плиту для вафель. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиту сливочным маслом или распылите противогригарный спрей, затем в каждую ямку на плите добавьте одну мерку, при необходимости пользуясь ложкой. Размажьте тесто лопаткой. Готовые вафли пока они не станут хрустящими.

Продолжайте пока не кончится тесто. Сразу же подавайте на стол.

ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ С КОРИЦЕЙ

ДОЗА ДЛЯ: 8-10 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 чашки / 460 г муки
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка / 3 г дрожжей
- 170 г сахара
- 2 яйца
- 1,5 чашки / 345 г теплого молока
- 80 г сливочного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 140 г горького шоколада
- 60 г какао в порошке
- 6 г корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Поместите шоколад и масло в микроволновую миску и нагревайте ее в печи на максимальной мощности в течение 30 секунд. Перемешивайте пока шоколад и масло не расплавятся полностью и смесь не станет гладкой. Немного охладите. Перемешайте яйца, молоко и ванилин мутовкой во вместительной миске и аккуратно добавьте смесь масла с шоколадом. Просейте через сито вместе муку, сахар, порошок какао, корицу, дрожжи и сахар во вместительную миску. Добавьте смесь муки и других ингредиентов к яйцам и перемешивайте мутовкой пока в смеси не будет комков. Прогрейте плиту для вафель. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиту сливочным маслом или распылите противогригарный спрей, затем в каждую ямку на плите добавьте одну мерку, при необходимости пользуясь ложкой. Размажьте тесто лопаткой. Готовые вафли пока они не станут хрустящими. Продолжайте пока не кончится тесто. Сразу же подавайте на стол.