

BRAUN

MultiGrill 7



Register your product
www.braunhousehold.com/register

CG 7020
CG 7010



S. 4



page 19



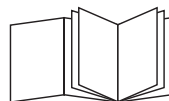
page 33



pág. 47



pág. 61



pag. 75



pag. 89



σελ. 103



Бет. 117



стр. 136



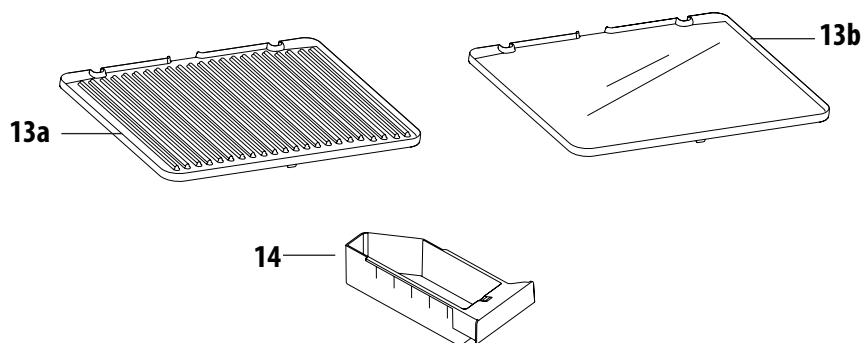
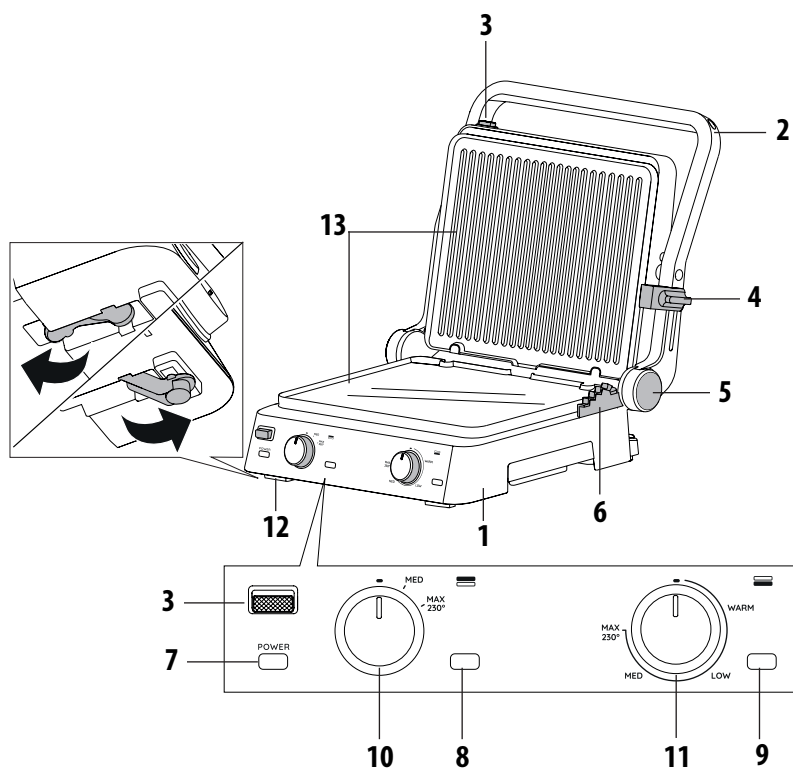
сro.152



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 ausgetauscht werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Vor dem Wegstellen des Gerätes oder dem Entfernen der Grillplatten und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten, indem der Wahlschalter auf „●“ gedreht wird, 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 zusammengefasst.

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 Altkumulatoren, 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.



BESCHREIBUNG

1. **Boden und Deckel:** solide Konstruktion aus Edelstahl mit selbstjustierendem Deckel.
2. **Griff:** robuster Griff aus Metallguss, um den Deckel der Dicke des Grillguts anzupassen.
3. **Entsperrstasten des Grillplatte:** zum Entsperren und Entfernen der Grillplatte drücken.
4. **Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren der unteren Grillplatte und zur Höhenverstellung der oberen Grillplatte/des Deckels**
5. **Entsperrstaste des Scharniers:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche
6. **Höhenverstellung der Platte „Ofengrill-Funktion“:** um die Grillplatte/den oberen Deckel in der gewünschten Höhe zu arretieren, um Speisen zu garen, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen.
7. **Betriebsleuchte (grün):** Die Kontrolllampe ist eingeschaltet, wenn das Gerät an das elektrische Stromnetz angeschlossen ist.
8. **Kontrolllampe obere Grillplatte (rot):** Die Kontrolllampe ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente gespeist sind, und schaltet sich aus, wenn die Temperatur erreicht wird und die Grillplatte bereit ist.
9. **Kontrolllampe untere Grillplatte (rot):** Die Kontrolllampe ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente gespeist sind, und schaltet sich aus, wenn die Temperatur erreicht wird und die Grillplatte bereit ist.
10. **Thermostatknopf der oberen Grillplatte:** Auf MED - MAX oder "●" stellen, um die Temperatur der oberen Grillplatte zu regeln.
11. **Thermostatknopf der unteren Grillplatte:** Auf WARM - LOW - MED - MAX oder "●" stellen, um die Temperatur der unteren Grillplatte zu regeln.
12. **Vordere Stellfüße.**
13. **Herausnehmbare Grillplatten:** antihafbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen. DIE ANZAHL UND ART DER GRILLPLATTEN KÖNNEN NACH MODELL UNTERSCHIEDLICH SEIN.
- 13a **Geriffelte Grillplatte:** perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse
- 13b. **Glatte Grillplatte:** für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.
14. **Fettauffangschale:** in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.

INBETRIEBNAHME

Das gesamte Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber vom Grill entfernen. Vor dem Wegwerfen des Verpackungsmaterials sicherstellen, dass alle Teile des neuen Gerätes entnommen wurden. Es wird empfohlen, den Karton und das Verpackungsmaterial für den späteren Gebrauch aufzubewahren.

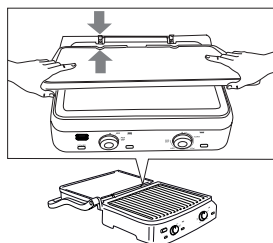
i Hinweis: Vor dem Gebrauch Boden, Deckel und Drehregler mit einem feuchten Tuch abwischen, um transportbedingte Staubrückstände zu entfernen. Die Grillplatten, die Fettauffangschale und den Reinigungsschaber sorgfältig reinigen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale können im Geschirrspüler gereinigt werden.

i Hinweis: Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein leichter Geruch entstehen und kann sich etwas Rauch bilden. Dies ist bei allen Geräten mit Antihafbeschichtung eine normale Erscheinung.

i Hinweis: die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden.

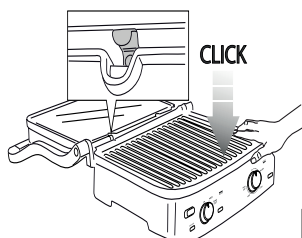
Einsetzen der Grillplatten

- Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen (siehe Abbildung 1). Die Grillplatten nacheinander einsetzen.



1

- Jede Grillplatte kann sowohl in das Gehäuseoberteil als auch in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden (siehe Abbildung 2).



2

Um die Grillplatten zu entfernen

Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen.

Die Entsperrstasten der Grillplatten (3) an der rechten Seite ausfindig machen. Die Taste kräftig drücken, um die Grillplatte vom Boden zu lösen. Die Grillplatte mit beiden Händen festhalten und entlang der Metallhalterungen aus dem Boden ziehen. Auch die andere Entsperrtaste drücken, um die zweite Grillplatte auf die gleiche Weise zu entnehmen.



Verbrennungsgefahr!! Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Aufstellen der Fettauffangschale

Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale in ihre Aufnahme an der rechten Seite des Gerätes eingesetzt werden. Das aus dem Grillgut austretende Fett läuft durch die Öffnung an der Grillplatte ab und wird in der Schale aufgefangen.



Hinweis: Während des Grillvorgangs die Fettauffangschale häufig kontrollieren und herausziehen, um zu viel flüssiges Fett zu vermeiden.

Nach dem Grillvorgang muss das aufgefangene Fett vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Die Fettauffangschale kann im Geschirrspüler gereinigt werden.



Achtung! Während des Grillvorgangs ist stets größte Vorsicht geboten.

Um das Gerät zu öffnen, den Griff anfassen, der kalt bleibt. Die Teile aus Aluminiumguss hingegen werden sehr heiß und dürfen während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berührt werden. Bevor das Gerät gehandhabt wird, muss es abkühlen (für mindestens 30 Minuten).

Beim Garen muss die Fettauffangschale immer eingesetzt sein. Die Fettauffangschale nicht leeren, bis das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist. Die Fettauffangschale vorsichtig herausziehen, um keine Flüssigkeit zu verschütten.

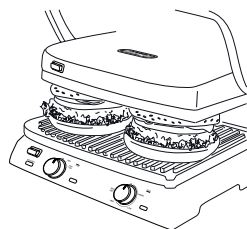
BETRIEBSSTELLUNGEN DES GERÄTES

Kontaktgrill (geschlossene Stellung)

Die obere Grillplatte liegt auf der unteren Grillplatte auf. Dies ist die Ausgangsstellung und die Stellung zum Garen, wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird. Die obere Grillplatte passt sich automatisch der Dicke des Grillguts auf der unteren Grillplatte an. Auf diese Weise gart das Grillgut gleichmäßig auf beiden Seiten.

Der Kontaktgrill ist ideal, um Hamburger, knochenloses

Fleisch und dünn geschnittenes Fleisch, Gemüse und Brötchen zu garen. Die Funktion Kontaktgrill ist perfekt, um Speisen in kurzer Zeit oder auf gesunde Weise zuzubereiten. Mit dem Kontaktgrill gart das Grillgut schnell, da es auf beiden Seiten gleichzeitig mit den Grillplatten in Berührung kommt (siehe Abbildung 3).



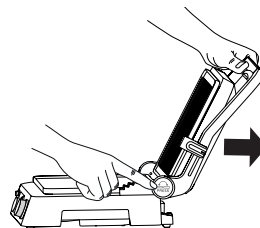
3

Durch die Ablaufrinnen der Grillplatte und die Öffnung an der Rückseite des Gerätes kann das Fett ablaufen und in der Fettauffangschale aufgefangen werden.

Das Gerät ist mit einem speziellen Griff und einem Scharnier ausgestattet, mit denen die obere Grillplatte der Dicke des Grillguts angepasst werden kann. Wenn mit dem Kontaktgrill unterschiedliches Grillgut gleichzeitig gegart werden soll, dann sollte das Grillgut die gleiche Dicke aufweisen, damit der Deckel (die obere Grillplatte) gleichmäßig aufliegt.

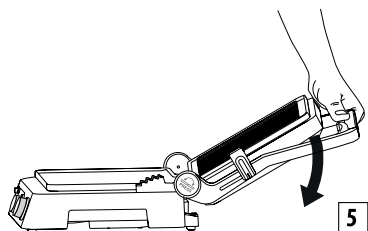
Aufgeklappter Grill

Die obere Grillplatte befindet sich auf gleicher Ebene mit der unteren Grillplatte. Die untere und die obere Grillplatte befinden sich auf gleicher Ebene und bilden so eine große Grillfläche. In dieser Stellung kann das Gerät als Barbecue-Grill mit geriffelter oder glatter Grillplatte verwendet werden. Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst die Entsperrtaste für das Scharnier auf der rechten Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand die Entsperrtaste für das Scharnier drücken (siehe Abbildung 4).



4

Den Griff nach hinten schieben, bis der Deckel vollständig aufgeklappt ist (siehe Abbildung 5).



Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor die Entsperrtaste gedrückt wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich.

Das Gerät kann als Barbecue-Grill verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue-Grill ist die vielseitigste Betriebsart des Gerätes. Die Grillplatten sind aufgeklappt, wodurch die doppelte Grillfläche genutzt werden kann.

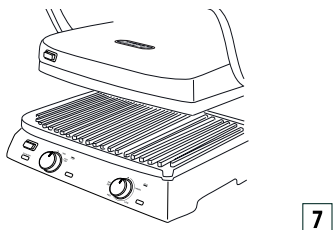
Auf getrennten Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut zubereitet werden, ohne die Grillsäfte zu vermischen, oder es kann eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden. Bei aufgeklapptem Deckel können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. In dieser Stellung muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden. Das Gerät kann auch mit den glatten Grillplatten verwendet werden, um Pfannkuchen, Käse, Eier und Speck zum Frühstück zuzubereiten (siehe Abbildung 6).



Auf der großen Garfläche kann gleichzeitig unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Ofengrill

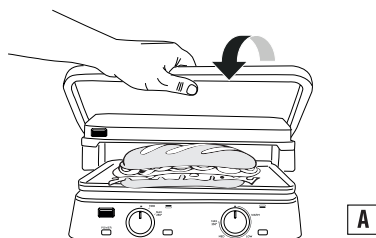
Diese Stellung (siehe Abbildung 7) ist perfekt, um sehr dickes Grillgut zu grillen, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss.



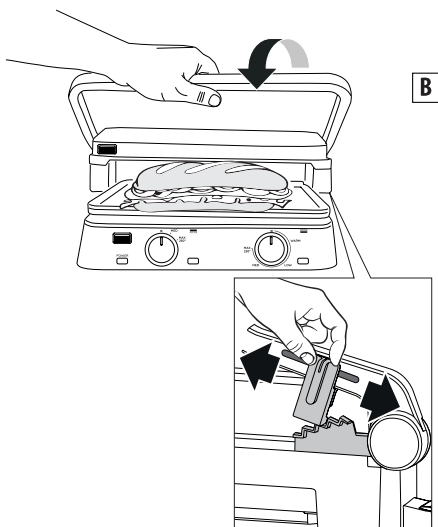
Ideal für die Zubereitung von Gemüse mit hohem Wassergehalt, da das Wasser verdampfen kann.

Diese Betriebsstellung kann verwendet werden, um weiche Sandwiches und Speisen zuzubereiten, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen

- Das Grillgut auf die unteren Grillplatte legen.
- Die obere Grillplatte am Griff absenken, bis sie sich nahe am Grillgut befindet (Abb. A).



- Die Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren (4) der Grillplatten durch Verstellen des Hebels in die gewünschte Grillstellung bringen.
- Die obere Grillplatte wird in ihrer Stellung arretiert. Es gibt 5 verschiedene Höheneinstellungen (Abb. B).



GEBRAUCH

Betrieb

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, über die Thermostatknöpfe 10 und 11 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) die

gewünschte Temperatur wählen.

Die Kontrolllampen der oberen und unteren Platte (8 - 9) schalten sich ein.

Je nach gewählter Temperatur dauert es einige Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist. Wenn der Thermostat die gewünschte Temperatur erreicht hat, schalten sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Platte aus und das Gerät ist betriebsbereit.

Die Temperatureinstellung kann jederzeit während des Grillvorgangs geändert und dem Grillgut angepasst werden.



Hinweis: Das Gerät hat 2 vordere Stellfüße (16), die das Ablaufen des Öls in die Fettauffangschale erleichtern.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung durch den Anwender

- Keine Utensilien aus Metall verwenden, da sie die antihafbeschichteten Grillplatten verkratzen können. Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- Utensilien aus Kunststoff dürfen nicht längere Zeit mit den heißen Grillplatten in Kontakt kommen.
- Zwischen zwei Zubereitungen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablauföffnung in der darunterliegenden Schale auffangen, dann mit einem Küchentuch säubern und mit der nächsten Zubereitung beginnen.
- Bevor das Gerät gereinigt wird, muss es vollständig abgekühlt sein (für mindestens 30 Minuten).

Reinigung und Pflege



Hinweis: Vor der Reinigung des Gerätes sicherstellen, dass es vollständig abgekühlt ist.

Nach Beendigung des Grillvorgangs die Drehregler auf „●“ stellen und das Gerät vom Stromnetz trennen. Das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Grillgutrückstände von den Grillplatten entfernen. Die 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

GARTABELLE

RIND	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	G A R - STUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTAT- KNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Steak	0,5 - 1	2	G u t durch	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	G u t durch	A U F G E - KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Filet	3-4	4	Blutig	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Mittel	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	G u t durch	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	2	Mittel	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	2	G u t durch	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone- Steak	2-3	4	Mittel	A U F G E - KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
T - B o - ne-Steak	2-3	4	G u t durch	A U F G E - KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Hambur- ger	2-3	6	G u t durch	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße		6	G u t durch	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden

LAMM	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GAR- STUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUN- GEN
					unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Koteletts	1,5-3	6	Mittel	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wen- den
Koteletts	1,5-3	6	Gut durch	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	12 - 14	

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

HÄHN- CHEN- UND TRUT- HAHN- FLEISCH	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTAT- KNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Brust	<1	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	3 - 4	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	20 - 25	während des Garvor- gangs ein- oder zwei- mal wenden
Flügel		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	14 - 16	während des Garvor- gangs ein- oder zwei- mal wenden
Hamburger	1,5-2	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	AUFGE- KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	14 - 16	nach halber Garzeit wenden
Spieße		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	11 - 13	während des Garvor- gangs ein- oder zwei- mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	6 - 8	
Feu- rig-scharfes Hähnchen vom Grill		1	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	40 - 45	während des Garvor- gangs ein- oder zwei- mal wenden

BROT	Nein. STÜCK	FUNKTI- ON	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Toasts/ Sandwi- ches	2	OFEN- GRILL	GLATT	GRILL	MED	MED	3 - 5	die obere Grillplatte so positionieren, dass sie das Brot berührt, ohne es zusammenzudrücken
Belegte Brötchen	2	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	2 - 3	
Brotschei- ben	4	AUFGE- KLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	AUFGE-KLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKT-GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten, häufig mit einem Pfannenwender umrühren

FISCH	MENGE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTAT-KNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Am Stück	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	500 g	1	OFEN-GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	das Grillgut mit Öl einfetten, die obere Grillplatte so positionieren, dass sie sich so nahe wie möglich am Grillgut berührt, ohne es zu berühren
In Stücken	450 g	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße	500 g	6	AUFGE-KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten; zwei- oder dreimal wenden
Kalmare	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Garnelen	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten

DESSERT	Nein. STÜCK	FUNKTI- ON	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Eierkuchen	4	AUFGE- KLAPP- TER GRILL	GLATT	GRILL	MED	MED	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Ananas in Scheiben	4	K O N - T A K T - GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten

REZEPTE

RÜHREI, GERÄUCHERTER SPECK UND TOAST

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Scheiben Speck
- 1 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer n.B.
- 2 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit Milch und Salz verquirlen, bis eine leichte und schaumige Masse entsteht. Die glatte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die geschlagenen Eier in eine Ecke der Grillplatte geben und 2-3 Minuten garen, dabei vorsichtig mit einem Holzkochlöffel umrühren, damit sie gleichmäßig garen. In der Zwischenzeit auf der gleichen Grillplatte auch die Speckscheiben 3-4 Minuten garen und nach halber Garzeit wenden, und auf der anderen glatten Grillplatte das Brot für 3-4 Minuten toasten und nach halber Garzeit wenden. Auf dem Teller anrichten und servieren.

GERÖSTETES BROT MIT AUBERGINENSCHAUM

ZUTATEN:

- 1 Aubergine
- 100g Ricotta
- Knoblauchpulver n.B.
- Petersilie n.B.
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die glatte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Auberginen auf die untere Grillplatte legen und für etwa 8-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Die Auberginenscheiben grob schneiden und mit Ricotta, Knoblauch und gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer und Öl in einen Mixer geben. Pürieren, bis eine eine glatte, feinkörnige Masse entstanden ist. Das (in Scheiben geschnittene) Brot mit Olivenöl beträufeln und auf Temperaturstufe MAX auf den glatten Grillplatten in der Betriebsstellung KONTAKTGRILL für 1-2 Minuten garen, bis es den gewünschten Bräunungsgrad aufweist.

Die Auberginencreme auf das geröstete Brot geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und servieren.

FLAISCHSALAT MIT RAUKE UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Aus Rauke und Kirschtomaten einen Salat zubereiten: die Rauke waschen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Handtuch legen, die Kirschtomaten vierteln. Die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die glatte Grillplatte in das

Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatkopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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. Den unteren und oberen Thermostatkopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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 n.B.
- 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 Pilzsauc: 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. Den unteren und oberen Thermostatkopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die (zuvor auf beiden Seiten mit der Marinade bestrichenen) Filets 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 Pilzsauc 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 in das Gehäuseunterteil und die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf **MAX** stellen. Die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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 toasten.

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 mindestens 1-2 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als **KONTAKTGRILL** verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf **MAX** stellen. Die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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-ZITRONEN-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 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. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf **MAX** stellen. Die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, das Fleisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 11-13 Minuten garen. Die Spieße zusammen mit der Honig-Zitronen-Creme heiß servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschkel (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 Hähnchenschkel am Fleisch einschneiden und leicht öffnen. Die Hähnchenschkel 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. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Hähnchenschkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 20-25 Minuten garen, dabei 2-3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschkel 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.

Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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 Gemüse 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. In den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als OFENGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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.

IEKUCHEN 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 dazugeben; die zerdrückte Banane dazugeben und 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

AUFGEKLAFFTEN GRILL verwenden.

Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, 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.

IMPORTANT WARNINGS

Safety warnings



Danger!

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before plugging the appliance into the mains, make sure that:
 - The voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to your mains voltage;
 - The mains socket is earthed and has a minimum rating of 16A.
 - Professional or inappropriate use or failure to observe the safety instructions absolves the manufacturer of all liability.
- Make sure the power cord does not come into contact with parts of the appliance which become hot during use. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer services in order to avoid all risk.
- Before putting the appliance away, removing the cooking plates or performing cleaning and maintenance, Turn the dials to "●" position and unplug the appliance from the mains. Ensure that the appliance has completely cooled down.
- Never use the appliance outdoors.
- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must not be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Use extension cords complying with current safety regulations and standards only. Ensure they are in proper working condition, with an adequate cross section.
- Never unplug from the mains socket by pulling on the cord.



Important!

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.

- Clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.
- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.

- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged 8 and younger.
- Do not leave the appliance within reach of children or unattended while in operation.
- Never use the appliance without the cooking plates.
- Wait until the appliance is completely cold before putting away.
- Do not move the appliance during use.



Danger of burns!!

Failure to observe the warning could result in burns or scalds.

- When the appliance is in operation, the outside surfaces may become very hot. Always use the handgrip (2) or oven gloves if necessary.
- Remove or change the cooking plates when the appliance has completely cooled down.



Please note:

This symbol indicates recommendations and important information for the user.

- To avoid the risk of fire, do not cook food wrapped in plastic film or tinfoil or in plastic bags.



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Disposing of the appliance



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

DESCRIPTION

- Base and cover:** solid stainless steel structure with self-adjusting cover.
- Handgrip:** strong cast metal handgrip to adjust the upper plate/cover according to the thickness of the food.
- Plate release buttons:** press to release and remove the plate.
- Grill plates lock/release device and upper plate/cover height adjustment**
- Hinge release button:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
- Height oven position:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
- Power light (green):** that light is ON when the appliance is connected to the mains.
- Upper plate light (red):** that light is ON when the heating elements is powered and become OFF when temperature is reached and plate is ready.
- Lower plate light (red):** that light is ON when the heating elements is powered and become OFF when temperature is reached and plate is ready.
- Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from MED to MAX, or "●" the upper plate.
- Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature to WARM - LOW - MED - MAX, or "●" the lower plate.
- Adjustable front feet.**
- Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.
- Grill plate:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.
- Griddle plate:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.
- Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.

USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and labels from the plate. Before throwing the packing material away, make sure you have removed all parts of the new appliance. We recommend you keep the box and packing to re-use in the future.



Please note: Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates and grease tray thoroughly. The plates, grease tray are dishwasher safe.



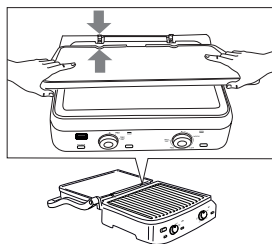
Please note: The first time you use the appliance, it may give off a slight odor and a little smoke. This is normal and common to all appliances with non-stick surfaces.



Please note: the removable grill plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

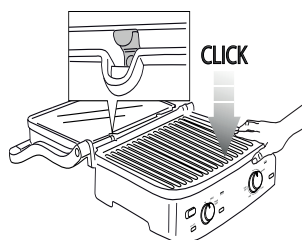
Inserting the cooking plates

- Place the appliance in the flat position (see figure 1). Insert one plate at a time.



1

- Each plate can be inserted in either the upper or lower housing (see figure 2).



2

To remove the plates

Place the appliance in the flat position.

Identify the plate release buttons (3) on the left side. Press the button decisively to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other release button to remove the second plate, following the same operations.



Danger of burns!! Remove or change the cooking plates when the appliance has cooled down.

Positioning the grease tray

During cooking, the grease tray must be inserted in its housing on the right side of the appliance. The grease coming from the food is drained towards the hole in the plate and gathered in the tray.



Please note: During cooking, check the grease tray frequently and pull out to avoid excess liquid grease.

After cooking, dispose of the grease collected appropriately. The grease tray is dishwasher safe.



Important! Pay attention during cooking.

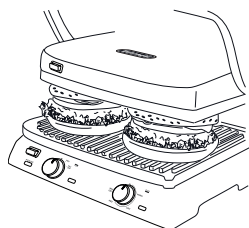
To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking. Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes.

Cook only with the grease tray in place. Do not empty the grease tray until the appliance is completely cool. Take care when pulling out the grease tray in order to avoid spilling the liquid.

COOKING POSITIONS

Contact grill (closed position)

- The upper plate rests on the lower plate. This is the starting position and also one of the cooking positions when the appliance is used as a contact grill. The cover automatically adjusts to the thickness of the food on the plate. The food will thus be cooked evenly on both sides. The contact grill is ideal for cooking hamburgers, deboned meat and thin meat slices, vegetables and sandwiches. The "contact" function is perfect to prepare food rapidly and healthily. When you use the contact grill, the food cooks quickly as it is in contact with the plates on both sides at once (see figure 3).



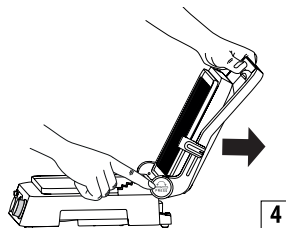
3

The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed evenly.

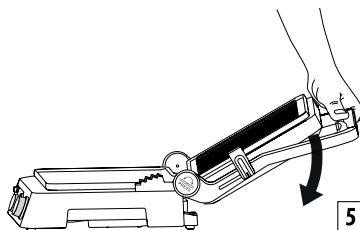
Open Grill

- The upper plate is level with the lower plate. The lower and upper plates are both at the same level, forming a large cooking surface. In this position, the appliance can be used in barbecue mode with either the grill plate or the griddle plate. To place the appliance in this position, first identify the hinge release button on the right. Hold the handgrip with the left hand and with the right, press the hinge release button (see figure 4).



4

Push the handgrip backwards until the cover rests upside down in the flat position (see figure 5).



5

Lifting the handgrip slightly before press the hinge release button lightens pressure on the hinge and facilitates the operation.

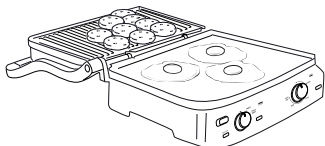
The appliance can be used as a grill/barbecue to prepare hamburgers, steak, chicken and fish. The grill/barbecue mode is the most versatile. The grill plates are in the open position, doubling the cooking surface.

You can prepare a number of different foods on the separate plates without mixing the flavors, or cook more

of the same food.

The grill/barbecue position can be used to grill cuts of meat with different thicknesses, each with the preferred level of cooking. In this position, you need to turn the food during cooking.

- The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 6).

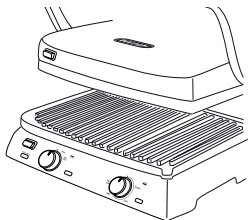


6

The large cooking surface enables a number of different foods to be prepared simultaneously, or to cook more of the same food.

Oven Grill

This position (see figure 7) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly.

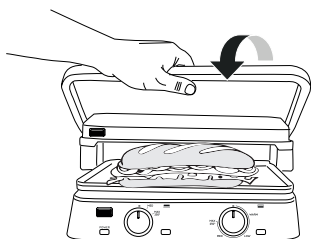


7

It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

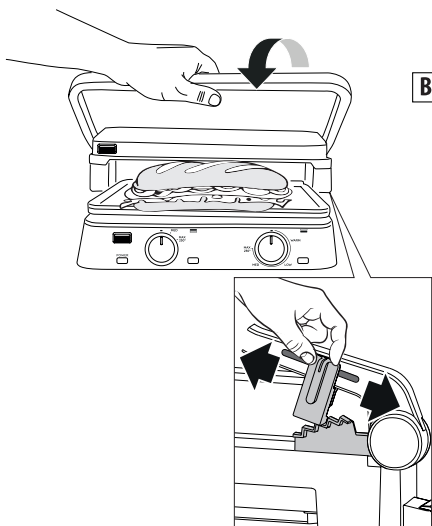
You can also use this hot plate position to prepare soft sandwiches and foods which do not require pressing.

- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).



A

- Put the grill plates lock/release device (4) to desired open position by sliding the lever.
- The upper plate is locked in position. There are 5 positions of height regulation (fig. B).



B

USE

Operation

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set the desired temperature for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 10 and 11).

The top and bottom plates lights will turn on (8 - 9).

The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature. When the thermostat reaches the required temperature, the upper and lower plates lights turn off and the appliance is ready to use.

The temperature can be changed at any time during cooking, depending on the type of food being prepared.

i Please note: the appliance is equipped with 2 adjustable front feet (16) that facilitate the draining of the oil into the grease tray.

CLEANING AND MAINTENANCE

User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- Never leave plastic tools in contact with the hot plates.
- Between cooking one food and the next, remove food

residues through the grease drain hole and collect them in the grease tray, then clean with kitchen paper and move on to the next cooking operation.

- Before cleaning the appliance, always leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

Cleaning and care



Please note: Before cleaning the appliance, make sure it has cooled down completely.

At the end of cooking, turn the dials to "●" and unplug the appliance from the mains. Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes. Remove any food residues from the plates. Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.

Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates can be cleaned in dishwasher although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

Do not use metal tools to clean the plates.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220-240 V / 50-60Hz
Absorbed power	2000W

COOKING TABLE

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
					lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	5 - 6	oil the food well, turn half way through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	10 - 12	oil the food well, turn half way through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	14 - 16	oil the food well, turn half way through cooking
Hamburger	2-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	8 - 10	oil the food well
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	13 - 15	oil the food well, turn half way through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
					lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets halfway through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	12 - 14	

PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
				lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	9 - 11	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	8	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	11 - 13	oil the food well, turn halfway through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
				lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	14 - 16	turn once or twice during cooking
Hamburger	1.5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	14 - 16	turn halfway through cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
			lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Toast/ sandwich	2	O V E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	MED	MED	3 - 5	position the top plate so that it touches the bread without crushing it
Roll	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	2 - 3	
Slices of bread	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
			lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	GRIDDLE	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
				lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	O V E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	oil the food, position the top plate so that it just brushes the food without touching it
Slice	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	MAX	MAX	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	MODE	PLATES		THERMOSTAT DIAL		MIN.	TIPS
			lower	upper	upper (10)	lower (11)		
Pancakes	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	MED	MED	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	MED	MED	5 - 6	butter the plates

RECIPES

EGG SCRAMBLE, BACON AND TOAST

INGREDIENTS:

- eggs 2
- bacon 2 slices
- milk 1 dsp
- salt and pepper to taste
- bread for toast 2 slices

PREPARATION:

Beat the eggs with the milk and salt until it forms a light frothy mixture. Insert the griddle plate in the lower housing and the grill one up, then position the appliance in OPEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MAX and the upper dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, pour the egg mix onto a corner of the plate and cook for 2-3 min., mixing well with a wooden spatula to ensure it cooks evenly. In the meantime, on the same plate, cook the bacon slices for 3-4 min., turning about halfway through cooking; on the other flat plate, toast the bread for 3-4 min., turning about halfway through cooking. Compose the dish and serve.

CROUTONS AND EGGPLANT CREAM

INGREDIENTS:

- eggplant 1
- ricotta 100 g
- powdered garlic to taste
- parsley to taste
- olive oil 4 dsp
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

PREPARATION:

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle

one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MAX and the upper dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, place the eggplants on the lower grill and cook for about 8-10 min. until soft. Cut the eggplant slices coarsely and place in a mixer with the ricotta, garlic, chopped parsley, pinch of salt, pinch of pepper and oil. Mix to obtain a smooth fine mixture. Cut the bread into slices and oil with the olive oil, then cook at MAX with the plates in CONTACT GRILL mode for 1-2 minutes until they are browned to taste. Spread the eggplant cream onto the toasted bread, sprinkle with two dessert spoons of oil and serve.

MEAT, ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD

INGREDIENTS:

- veal slices 2
- arugula 100 g
- cherry tomatoes 10-12
- grana cheese flakes 100 g
- salt to taste
- olive oil to taste

PREPARATION:

Prepare the arugula and cherry tomato salad: wash the arugula, place on a clean cloth to dry and cut the cherry tomatoes into four. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to MAX and the upper dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, position the previously oiled veal slices, press with the upper plate and cook for 2-3 min. to taste. Cut the meat into strips and arrange them on the bed of arugula and cherry tomatoes, salt to taste and add the flakes of grana cheese. Flavour with a little oil.

COFFEE FLAVOURED RIB STEAKS

INGREDIENTS:

- rib steaks (2 x 250 g each)
- olive oil

FOR THE COFFEE MIXTURE:

- cumin seeds 2 tsp
- coffee beans 2 tsp
- sweet chilli pepper 1 dsp
- paprika 1 tsp
- coarse salt 1 tsp
- pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the coffee mixture: pour the cumin seeds and coffee into a food processor and grind into a powder (not too fine). Pour the powder into a bowl, add the other ingredients and mix well. Oil the meat lightly and flavour with the spices, cover and leave at room temperature for about 30 min. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to MAX and the upper dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When the upper and lower plates lights turn off, place the meat on the lower plate, press with the upper plate and cook for 6-8 min. to taste. Serve hot.

BEEF FILLET WITH MUSHROOM SAUCE

INGREDIENTS:

- beef fillets 4
- salt to taste
- black peppercorns for grinding to taste
- garlic cloves 2
- Dijon mustard 2 dsp
- butter 60 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:

- butter 30 g
- gorgonzola 1 dsp
- shallots 2
- mushrooms 300 g
- whisky 1/2 small glass
- cream 200 g
- lemon juice to taste
- parsley to taste

PREPARATION:

Flavour the meat with the salt and pepper and leave at room temperature for about an hour. Prepare the mushroom sauce: melt the butter in a pan, add the sliced shallots and cook for 2-3 min. Add the mushrooms and cook for a further 5 min. Add the whisky, cook for 1 min., add a glass of water and cook for about a minute more. Add the liquid cream, lemon juice, parsley and gorgonzola and bring to the boil. Cook until the sauce thickens, adjust the salt and pepper and set aside. In the meantime, prepare the flavouring to be brushed on the fillet during cooking: in a small pan, melt the butter, mustard and garlic. Cook over a low heat until the butter melts. Keep warm. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MAX and the top dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the appliance. Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when the upper and lower plates lights turn off, place them on the lower plate and close the grill. Cook for 6-8 min. according to taste and the thickness of the fillets. When cooked, remove the fillets and serve covered with the mushroom sauce prepared previously.

HAMBURGER WITH TOASTED RYE BREAD

INGREDIENTS:

- rye bread 8 slices
- top quality beef mince 500 g
- sliced Emmenthal 100 g
- olive oil 2 dsp
- sliced onions 2
- butter at room temperature as required
- Worcester sauce 2 tsp
- salt to taste
- pepper to taste
- sugar half a tsp

PREPARATION:

Prepare the hamburgers: mix the mince, Worcester sauce, salt and pepper thoroughly in a bowl. By hand, shape 4 hamburgers about 2 cm thick. Position the appliance in OPEN GRILL mode and insert the griddle plate at the lower and the grill one at the top. Adjust the lower thermostat dial to MAX and the top dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When the upper and lower plates lights turn off, place the sliced onions flavoured with the olive oil and sugar on the lower plate and cook for about 5-6 min., mixing well with

a spatula to ensure they cook evenly and are tender. At the same time, on the other plate, cook the hamburgers for about 12 min., turning after about 5-6 min. (the cooking time varies according to the thickness of the hamburger). As soon as the onions are cooked, remove from the plate and toast the buttered slices of bread on one side only for 1-2 min.

Place the slices of bread on a chopping board with the toasted side upwards, sprinkle with the onions, add the hamburgers and cover with the cheese. Close the sandwich with the slice of bread with the toasted side facing downwards. Wait for the plate to be hot again, then insert the sandwiches and press well with the top plate.

Cook for about 2-3 min. to taste.

LAMB CUTLETS WITH BALSAM VINEGAR AND ROSEMARY

INGREDIENTS:

- lamb cutlets 6
- chopped rosemary 10 g
- chopped garlic 10 g
- balsam vinegar 100 ml
- sugar 15 g
- salt to taste
- pepper to taste

PREPARATION:

Mix all the ingredients well in a sufficiently large recipient, cover and leave the lamb to marinate in the refrigerator for at least 1-2 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the top, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MAX and the top dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, place the cutlets on the lower plate. Cook for about 11-13 min. according to taste and the thickness of the cutlets (you are recommended to turn them halfway through cooking as the bone prevents the top plate from touching the meat on the top). In the meantime, reduce the marinade in a pan and serve as a sauce on the grilled lamb cutlets.

CHICKEN KEBABS WITH HONEY AND LIME CREAM

INGREDIENTS:

- chicken breast 500 g

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- chilli pepper 1 tsp
- coriander 1 tsp
- olive oil 10 cl
- spring onions 2
- garlic cloves 3
- grated ginger 1 dsp
- sugar 1 dsp
- lime juice 1 dsp
- coarse salt 1 dsp
- pepper to taste

INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 1 dsp
- olive oil 1 dsp
- honey 1 dsp
- salt to taste

PREPARATION:

Prepare the marinade: place all ingredients in a food processor and blend to obtain a smooth mixture. Place the chicken cut into 2 cm wide cubes on a deep plate, add the marinade and cover all the chicken evenly. Cover with food film and marinate for 1-2 hours. Prepare the cream by mixing all the ingredients in a bowl, cover with transparent film and keep in the refrigerator. Thread the chicken pieces onto the kebab skewers. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the top, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MAX and the top dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, place the kebabs on the lower plate, press with the top plate and cook for about 11-13 min., turning once or twice. Serve hot accompanied with the lime and honey cream.

PROVENCE STYLE CHICKEN LEGS

INGREDIENTS:

- chicken legs 3 (550 g)

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- dry white wine 25 cl
- olive oil 4 dsp
- mustard with seeds 3 dsp
- white wine vinegar 3 dsp
- Provence herbs 2 dsp
- chopped garlic 2 cloves
- coarse salt 2 tsp
- Cayenne pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the marinade by mixing all the ingredients in a bowl. With a sharp knife, cut the fleshy part of the chicken legs at a number of points to open them slightly. Place the legs in the bowl with the marinade and turn them so that both sides are well covered; leave to marinate for 2-3 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the top, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MED and the top dial to MED. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, place the chicken legs on the lower plate, press with the top plate and cook for about 20-25 min., turning 2-3 times. When cooked, place on a plate and serve.

GRILLED PRAWNS

INGREDIENTS:

- prawns 16/20

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- parsley to taste
- lemons 2
- salt to taste
- pepper to taste
- garlic cloves 2

PREPARATION:

Prepare the marinade: chop the garlic and parsley finely, add the lemon juice, salt and a sprinkling of pepper.

Wash the prawns, dry well and leave to marinate for at least half an hour.

Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the top, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to MED and the top dial

to MED. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When the upper and lower plates lights turn off, place the drained prawns on the lower plate, press with the top plate and cook for about 4-6 min. To serve, decorate the plate with lemon slices and green salad.

GRILLED SALMON WITH YOGHURT SAUCE

INGREDIENTS:

- salmon fillet 500 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE SAUCE:

- Greek yoghurt 250 g
- garlic clove 1
- salt 1 tsp
- sugar 1 pinch
- chives 20 g
- parsley 20 g
- white pepper to taste

PREPARATION:

Prepare the sauce: wash the parsley and chives and dry thoroughly, chop the garlic separately.

Pour the yoghurt into a bowl, add the herbs, garlic, salt, sugar and pepper and blend to a smooth cream. Place in the refrigerator and leave for at least 30 min. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the top, then put the appliance in OVEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MAX and the top dial to MAX. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, place the previously oiled fillet on the lower plate, close the top plate in OVEN GRILL mode (as near as possible to the food without touching it) and cook for about 25-30 min. (for best results, turn the salmon through 180° about halfway through cooking as towards the back, the plate is nearer the food). When cooked, place the salmon on a serving plate and serve with the yoghurt sauce.

GRILLED SQUID

INGREDIENTS:

- large squid 400 g
- lemon 1
- parsley 1 sprig
- olive oil to taste
- oregano to taste
- salt to taste
- chilli pepper powder to taste

PREPARATION:

Prepare the squid by removing the intestines, head and bone, then rinse thoroughly. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the top, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to MED and the top dial to MED. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, place the previously oiled squid on the lower plate, press with the top plate and cook for about 10-12 min. In a bowl, prepare the flavouring by mixing the oil with the chopped parsley, lemon juice, a pinch of oregano, a pinch of salt and a pinch of chilli pepper.

When the squid is cooked, remove from the grill and flavour with the sauce. Compose the dish and serve.

BANANA PANCAKES

INGREDIENTS:

- banana 1
- eggs 2 (1 whole + 1 white)
- milk 150 ml
- plain flour 100 g
- butter 70 g
- salt to taste
- sugar 1 dsp
- baking powder 16 g

PREPARATION:

Peel the banana and mash well with a fork. Beat the whole egg and sugar in a bowl and add the milk slowly mixing all the time. Add 50 g of melted butter, then add the flour sieved with the baking powder and a pinch of salt a little at a time, followed by the mashed banana. Mix all the ingredients thoroughly and then place the mixture in the refrigerator for 10 min. In the meantime, whip the egg white until firm. Take the mixture from the refrigerator and blend in the whipped egg white with delicate movements from the lower towards the top. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the top, then position the

appliance in OPEN GRILL mode. Set the lower thermostat dial to MED and the top dial to MED. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, grease the plates with a little butter and pour on 1-2 dessert spoons of the pancake mixture, spreading it rapidly over the surface to obtain a circle. Leave to cook for about 2 minutes until you see bubbles all over the surface of the pancake, then turn and cook the other side for about 2 minutes. The pancakes can be served in numerous ways: chocolate cream, maple syrup, fresh bilberries, chocolate chips, honey, whipped cream and icing sugar.

GRILLED PINEAPPLE WITH ICE-CREAM

INGREDIENTS:

- pineapple 1
- honey as required
- cane sugar as required
- fresh mint as required
- icing sugar as required
- vanilla ice-cream as required

PREPARATION:

Take the pineapple, remove the leaves and peel. Cut into slices about 1-2 cm thick and sprinkle each slice with cane sugar on both sides. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the top, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Set the lower thermostat dial to MED and the top dial to MED. Press the START/STOP button to preheat the grill. When the upper and lower plates lights turn off, brush the pineapple on both sides with honey and place on the grill. Close the grill and cook for 5-6 min. Once cooked, place the slices on a serving plate, decorate with fresh mint leaves, dust with icing sugar and serve with balls of ice-cream.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Consignes de sécurité



Danger!

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un risque de chocs électriques potentiellement mortels.

- Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifier que :
 - La tension du secteur indiquée sur la plaquette de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique ;
 - la prise de courant a une intensité nominale de 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre..
 - Une utilisation professionnelle du produit, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi dégage le fabricant de toute responsabilité.
- S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec les parties de l'appareil qui deviennent chaudes pendant l'utilisation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service d'assistance à la clientèle du fabricant pour éviter tout risque.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre l'appareil en tournant le bouton sur "●" et débrancher la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir complètement l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance.**
- Utiliser uniquement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Vérifier qu'elles sont en bon état et qu'elles ont une section appropriée.
- Ne jamais débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.



Attention!

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

- Il est conseillé de nettoyer les plaques avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent délicat.

- Cet appareil est prévu pour la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour un autre usage ni être modifié ou transformé.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les espaces cuisine destinés au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels, gîtes ruraux, hôtels, meublés, motels et autres hébergements.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles soient conscientes des risques liés à l'utilisation. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ceux-ci ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte. Maintenir l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Maintenir l'appareil hors de portée des enfants et ne pas le laisser en marche sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- Ranger l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.



Danger de brûlures !

Le non-respect des précautions d'usage peut entraîner un risque de brûlures superficielles ou profondes.

- La surface extérieure peut devenir très chaude lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours utiliser la poignée (2) ou des gants à four si nécessaire.
- Retirer ou changer les plaques de cuisson lorsque

l'appareil est complètement refroidi .



N.B. :

Ce symbole signale des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Ne pas faire cuire des aliments enveloppés dans des films en plastique, dans des feuilles d'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter tout risque d'incendie.



Cet appareil est conforme au règlement CEE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Élimination de l'appareil



Ne pas éliminer l'appareil avec les déchets ménagers, mais le déposer dans un centre de collecte agréé.

DESCRIPTION

1. **Base et couvercle :** structure solide en acier inox avec couvercle à charnière flottante.
2. **Poignée:** poignée robuste en métal moulé permettant d'ajuster la hauteur du couvercle en fonction de l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de déverrouillage de la plaque:** appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque
4. **Dispositif de verrouillage/déverrouillage plaque inférieure et réglage en hauteur de la plaque supérieure/couvercle**
5. **Bouton de déverrouillage charnière:** il permet d'ouvrir complètement l'appareil à 180°
6. **Réglage en hauteur de la plaque "fonction four grill":** pour bloquer la plaque supérieure/couvercle à la hauteur voulue, pour préparer des plats qui n'ont pas besoin d'être pressés.
7. **Voyant d'alimentation (vert):** le voyant est allumé quand l'appareil est branché sur le secteur.
8. **Voyant plaque supérieure (rouge):** Le voyant est allumé quand les résistances sont alimentées et s'éteint quand la température est atteinte et la plaque est prête.
9. **Voyant plaque inférieure (rouge):** le voyant est allumé quand les résistances sont alimentées et s'éteint quand la température est atteinte et la plaque est prête
10. **Bouton du thermostat de la plaque supérieure:** mettre sur MED - MAX ou "●" pour régler la température de la plaque supérieure.
11. **Bouton du thermostat de la plaque inférieure:** mettre sur WARM - LOW - MED - MAX ou "●" pour

réglage la température de la plaque inférieure.

12. Pieds avant réglables.

13. Plaques amovibles: anti-adhésives et lavables en lave-vaisselle, faciles à nettoyer LE NOMBRE ET LE TYPE DES PLAQUES VARIENT SELON LE MODÈLE.

13a. Plaque grill : parfaite pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes

13b. Plaque lisse: pour préparer crêpes, œufs, bacon et crustacés

14. Bac de récupération des graisses: intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Retirer tout l'emballage et les autocollants qui se trouvent sur la plaque. S'assurer qu'il ne reste aucune pièce de l'appareil dans l'emballage avant de le jeter . Il est conseillé de conserver la boîte et l'emballage pour les réutiliser.



N.B. : Avant l'utilisation, nettoyer la base, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide pour éliminer la poussière accumulée durant le transport. Nettoyer soigneusement les plaques de cuisson, le bac de récupération des graisses et l'ustensile de nettoyage. Les plaques et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés en lave-vaisselle.



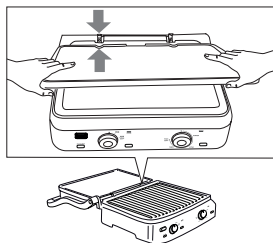
N.B. : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives.



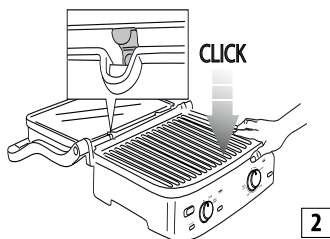
N.B. : les plaques amovibles (grill et lisses) sont parfaitement interchangeables.

Mise en place des plaques de cuisson

- Ouvrir l'appareil à 180° (voir figure 1). Installer une plaque à la fois.



- Chaque plaque peut être installée aussi bien dans le logement supérieur que dans le logement inférieur (voir figure 2).



Retrait des plaques

Ouvrir l'appareil à 180°.

Repérer les boutons de déverrouillage (3) des plaques sur le côté droit. Appuyer fermement sur le bouton pour déverrouiller la plaque. Saisir la plaque à deux mains, la faire coulisser le long des supports métalliques et l'extraire de la base. Appuyer sur l'autre bouton de déverrouillage pour retirer la deuxième plaque en effectuant les mêmes opérations.



Danger de brûlures ! Retirer ou remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Installation du bac de récupération des graisses

Durant la cuisson, le bac de récupération des graisses doit être inséré dans son logement sur le côté droit de l'appareil. La graisse provenant des aliments s'écoule dans le bac par la rigole prévue à cet effet sur la plaque.



N.B. : Pendant la cuisson, contrôler fréquemment le bac de récupération des graisses et le vider si nécessaire pour éviter qu'il n'y ait trop de graisse liquide.

Après la cuisson, éliminer la graisse récupérée conformément à la réglementation.

Le bac de récupération des graisses peut être lavé au lave-vaisselle.



Important ! Durant la cuisson, faire preuve de la plus grande prudence.

Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Les parties en aluminium moulé sous pression deviennent en revanche très chaudes, éviter de les toucher durant ou immédiatement après la cuisson.

Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, le laisser refroidir (pendant au moins 30 minutes).

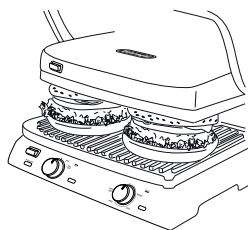
Toujours cuisiner avec le bac à graisse installé. Ne pas vider le bac de récupération des graisses tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi. Lors de l'extraction du bac faire attention à ne pas renverser les liquides qui s'y sont écoulés.

POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Grill par contact (position fermée)

La plaque supérieure recouvre la plaque inférieure. C'est la position initiale et de cuisson quand on utilise l'appareil comme grill à contact. La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure. De cette manière, les aliments sont cuits de manière uniforme des deux côtés.

Le grill par contact est idéal pour cuire les steaks hachés, la viande désossée et en tranches fines, les légumes et les sandwiches. La fonction "par contact" permet une cuisson rapide et saine des aliments. Lorsqu'on utilise le grill par contact, les aliments cuisent rapidement puisqu'ils sont en contact avec les plaques des deux côtés à la fois (figure 3).



Les rainures de la plaque et la rigole à l'arrière de l'appareil permettent à la graisse de s'écouler dans le bac prévu à cet effet.

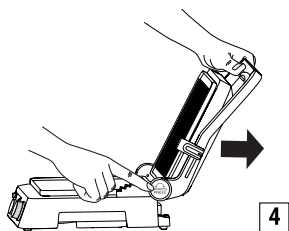
L'appareil est équipé d'une poignée spéciale et d'une charnière qui permettent de régler la plaque supérieure en fonction de l'épaisseur des aliments. Pour préparer plusieurs aliments à la fois avec le grill par contact, il faut que les différents aliments aient la même épaisseur afin de permettre une fermeture uniforme du couvercle (plaque supérieure).

Grill ouvert

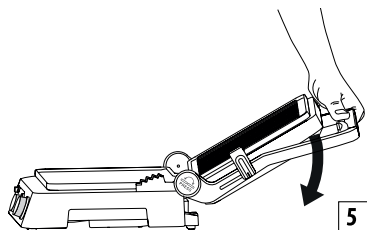
La plaque supérieure et la plaque inférieure sont toutes les deux à plat. Placées l'une à côté de l'autre elles offrent une large surface de cuisson.

Dans cette position, l'appareil peut être utilisé en mode barbecue avec plaque grill ou plaque lisse.

Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le bouton de déverrouillage de la charnière, qui se trouve sur le côté droit. Saisir la poignée d'une main et de l'autre appuyer sur le bouton de déverrouillage de la charnière (figure 4).



Basculer la plaque supérieure vers l'arrière jusqu'à ce que l'appareil soit complètement ouvert (figure 5).



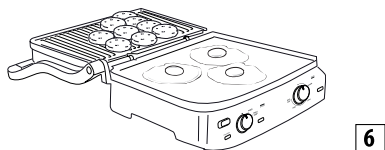
Si on soulève légèrement la poignée avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage, la pression sur la charnière est moindre et l'ouverture est plus facile.

L'appareil peut être utilisé comme grill/barbecue pour préparer des steaks hachés, des biftecks, du poulet et du poisson. Le mode grill/barbecue est le plus polyvalent. Le grill est ouvert à 180° et offre une double surface de cuisson.

Il est possible de préparer différents aliments sur des plaques séparées sans mélanger les saveurs ou de cuisiner une plus grande quantité d'un même aliment.

La position grill/barbecue permet de griller différents morceaux de viande de différentes épaisseurs, avec le degré de cuisson préféré pour chacun d'eux. Dans cette position, il est nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson.

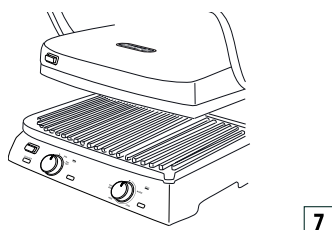
L'appareil peut être utilisé également avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 6).



La grande surface de cuisson permet de préparer simultanément différents aliments ou une plus grande quantité du même aliment.

Four grill

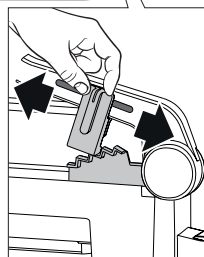
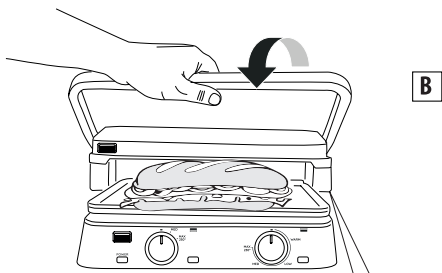
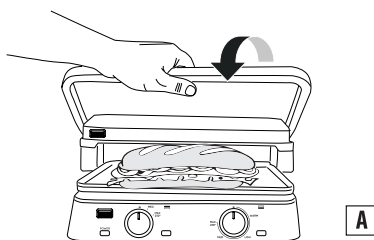
Cette position (voir figure 7) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui demandent une cuisson lente et uniforme.



Idéal pour la préparation de légumes à forte teneur en eau, car l'eau peut s'évaporer.

Il est possible d'utiliser cette position de cuisson pour préparer des sandwichs moelleux et des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés.

- Placer les aliments sur la plaque inférieure.
- Saisir la poignée et abaissez la plaque supérieure (fig. A).



- Régler la plaque supérieure à la hauteur voulue en faisant coulisser le levier de verrouillage (4) des plaques.
- La plaque supérieure est verrouillée à la hauteur voulue. Il y a 5 réglages de hauteur différents (fig. B).

UTILISATION

Fonctionnement

Lorsque l'appareil et les aliments sont prêts, sélectionner la température voulue pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) à l'aide des boutons des thermostats 10 et 11.

Les voyants des plaques supérieure et inférieure (8-9) s'allument.

Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Quand la température voulue est atteinte les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent et l'appareil est prêt.

Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment durant la cuisson, en fonction du type d'aliment à préparer.



N.B. : l'appareil est muni de 2 pieds avant réglables (16) qui facilitent l'écoulement de l'huile dans le bac de récupération des graisses.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien par l'utilisateur

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer les plaques anti-adhésives. Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Ne pas laisser les ustensiles en plastique en contact avec les plaques chaudes.
- Après la cuisson faire tomber les résidus d'aliments dans le bac de récupération à travers la rigole d'évacuation des graisses, puis nettoyer avec un papier essuie tout avant de passer à la cuisson suivante.
- Avant toute opération de nettoyage, laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage et entretien



N.B. : Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est complètement refroidi.

En fin d'utilisation tourner le bouton sur "●" et débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes. Retirer les résidus alimentaires collés sur les plaques. Vider le bac de récupération des

graisses. Le bac à graisse peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

Appuyer sur les boutons de déverrouillage des plaques (3) pour retirer ces dernières. Avant de les toucher vérifier que les plaques sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson passent au lave-vaisselle mais les lavages répétés peuvent réduire les propriétés du revêtement. Il est donc conseillé de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau additionnée d'un détergent doux.

Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les plaques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance absorbée	2000W

TABLEAU DE CUISSON

BŒUF	ÉPAIS- SEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
					infé- rieure	supé- rieure	supé- rieure (10)	inférieure (11)		
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	5 - 6	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Moyenne	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Moyenne	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	Moyenne	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 12	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Steak haché	2-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette		6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	13 - 15	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
					infé- rieure	supé- rieure	supé- rieure (10)	inférieure (11)		
Côtelette	1,5-3	6	Moyenne	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 12	bien huiler les ali- ments, re- tourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
				infé- rieure	supé- rieure	supé- rieure (10)	inférieure (11)		
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	7 - 9	bien huiler les ali- ments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERTE	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	bien huiler les ali- ments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	9 - 11	bien huiler les ali- ments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERTE	GRILL	LISSE	MAX	MAX	11 - 13	bien huiler les ali- ments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	bien huiler les ali- ments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	8 - 10	

VIANDE DE POULET ET DE DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	3 - 4	bien huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Aile		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Steak haché	1,5-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	6-8	
Steak haché	1,5-2	8	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	14 - 16	retourner à mi- cuisson.
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	6 - 8	
Poulet en crapaudine à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Croque- monsieur / sandwich	2	FOUR GRILL	LISSE	GRILL	MED	MED	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	2 - 3	
Tranches de pain	4	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	LISSE	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	8 - 10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	LISSE	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de façon à ce qu'elle ne touche pas les aliments.
Darne	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	MAX	MAX	10 - 12	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	10 - 12	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	4 - 6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		BOUTON DU THERMOSTAT		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	supérieure (10)	inférieure (11)		
Pancake	4	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	MED	MED	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	MED	MED	5 - 6	beurrer les plaques

RECETTES

ŒUFS BROUILLÉS, LARD FUMÉ ET TOAST

INGRÉDIENTS:

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 1 cuillère à soupe de lait
- sel et poivre
- 2 tranches de pain pour toast

PRÉPARATION:

Fouetter les œufs avec le lait et le sel jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur et mettre l'appareil en position GRILL OUVERT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent verser le mélange d'œufs sur la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en ayant soin de bien les mélanger avec une spatule en bois pour les cuire uniformément. Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes en les retournant à mi-cuisson; sur l'autre plaque griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson. Composer le plat et servir.

CROSTINI À LA MOUSSE D'AUBERGINE

INGRÉDIENTS:

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- poudre d'ail q.s.
- persil q.s.
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION:

Laver les aubergines, les éplucher et les couper en tranches épaisses.

Insérer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer les aubergines sur la plaque inférieure et laisser cuire 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Couper les tranches d'aubergines grossièrement et les mettre dans un mixeur avec la ricotta, la gousse d'ail et le persil haché, une pincée de sel et une pincée de poivre, ainsi que l'huile. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et peu granuleux. Huiler le pain (coupé en tranches) avec l'huile d'olive et le faire cuire à température MAX avec les plaques lisses en mode GRILL PAR CONTACT pendant 1-2 minutes selon le dorage souhaité. Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser avec deux cuillères à soupe d'huile et servir.

SALADE DE VIANDE, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS:

- 2 tranches de viande de veau
- 100 g de roquette
- 10-12 tomates cerises
- 100 g de copeaux de grana padano
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATIO :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la mettre sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates cerises en 4. Insérer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR

CONTACT.

Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, mettre les tranches de viande huilées au préalable sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et cuire 2-3 minutes selon le degré de cuisson voulu. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les copeaux de grana padano. Assaisonner avec un filet d'huile.

CÔTES AROMATISÉES AU CAFÉ

INGRÉDIENTS:

- côtes de bœuf (2 de 250 g chacune)
- huile d'olive

POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES AU CAFÉ :

- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 2 cuillères à café de grains de café
- 1 cuillère à soupe de piment doux
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à café de poivre

PRÉPARATION :

Préparer le mélange au café : verser les graines de cumin et le café dans un robot et les réduire en poudre pas trop fine. Verser la poudre obtenue dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et assaisonner avec les épices; couvrir et laisser à température ambiante pendant environ 30 min. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer la viande sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson voulue. Servir chaud.

FILET DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS:

- 4 filets de bœuf
- sel
- poivre noir du moulin
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 60 g de beurre
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de gorgonzola
- 2 échalotes
- 300 g de champignons
- 1/2 verre à liqueur de whisky
- 200 g de crème
- jus de citron
- persil q.s.

PRÉPARATION:

Assaisonner la viande avec sel et poivre et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure environ. Préparer la sauce aux champignons : dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les échalotes émincées ; laisser cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter les champignons et cuire 5 minutes, déglacer avec le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et cuire encore une minute environ. Ajouter la crème liquide, le jus d'un citron, le persil et porter à ébullition. Cuire jusqu'à ce que la crème soit bien dense ; saler, poivrer et mettre de côté. Entre temps, préparer l'assaisonnement de la viande avec lequel badigeonner les filets durant la cuisson : mettre le beurre, la moutarde et l'ail dans une petite casserole. Faire cuire à feux doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Garder au chaud. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer les filets (badigeonnés, au préalable, des deux côtés avec la sauce) sur la plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson voulue et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir nappés de la sauce aux champignons.

HAMBURGERS AU PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

INGRÉDIENTS:

- 8 tranches de pain de seigle
- 500 g de viande hachée pur bœuf
- 100 g d'emmental en tranches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- beurre à température ambiante
- 2 cuillères à café de sauce worchester
- sel
- poivre
- 1/2 cuillère à café de sucre

PRÉPARATION:

Préparer les steaks hachés : dans une terrine mélanger la viande hachée, la sauce worchester, le sel, le poivre et bien amalgamer le tout. Former avec les mains 4 hamburgers d'environ 2 cm d'épaisseur. Placer le grill en mode GRILL OUVERT et insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer les oignons émincés assaisonnés avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et les faire cuire pendant 5-6 minutes environ en remuant constamment avec une spatule afin d'obtenir une cuisson uniforme et qu'ils soient bien fondants. En même temps, cuire les steaks hachés sur l'autre plaque pendant 12 minutes environ en les retournant au bout de 5-6 minutes environ (le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des steaks hachés). Dès que les oignons sont cuits, les retirer de la plaque et faire griller les tranches de pain beurrées d'un seul côté pendant 1-2 minutes. Mettre les tranches de pain sur une planche à découper, le côté grillé vers le haut, déposer dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le sandwich avec la tranche de pain, côté grillé vers le bas. Attendre que la plaque soit à nouveau chaude, puis poser les burgers et bien presser avec la plaque supérieure. Faire cuire pendant 2-3 minutes environ pour obtenir le dorage souhaité.

CÔTELETTES D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS:

- 6 côtelettes d'agneau
- 10 g de romarin haché
- 10 g d'ail haché
- 100 ml de vinaigre balsamique
- 15 g de sucre
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient assez grand, couvrir et laisser mariner l'agneau au réfrigérateur pendant au moins 1-2 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, poser les côtelettes sur la plaque inférieure. Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction du degré de

cuisson désiré et de l'épaisseur de la côtelette (il est conseillé de les retourner à mi-cuisson parce que l'os ne permet pas à la plaque supérieure d'être en contact avec la viande). Entre temps, faire réduire la marinade dans une casserole et en napper les côtelettes d'agneau grillées avant de servir.

BROCHETTES DE POULET CRÈME AU MIEL ET CITRON VERT

INGRÉDIENTS:

- 500 g de blanc de poulet

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de coriandre
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 oignons blancs
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- poivre

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME AU MIEL ET CITRON :

- 5 cl de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café de zeste de citron vert râpé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de miel
- sel

PRÉPARATION:

Préparer la marinade : mettre tous les ingrédients dans un robot de cuisine et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans un plat creux le poulet coupé en dés de 2 cm de largeur et le recouvrir entièrement avec la marinade. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner pendant 1-2 heures. Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier, couvrir avec le film transparent et conserver au réfrigérateur. Piquer les morceaux de poulet sur les brochettes. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le bouton du thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, placer la viande sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 11-13 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Servir les brochettes accompagnées de la crème au miel et citron.

CUISSES DE POULET À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS:

- 3 cuisses de poulet (550 gr)

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE:

- 25 cl de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à café de gros sel
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne

PRÉPARATION:

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquer quelques incisions dans la partie charnue des cuisses et les ouvrir légèrement. Plonger les cuisses dans le saladier et les enduire de marinade uniformément ; laisser mariner 2 à 3 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent poser les cuisses de poulet sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et laisser cuire 20-25 minutes en retournant 2 ou 3 fois. Lorsqu'elles sont cuites, les placer dans un plat et servir.

GAMBAS AU GRILL

INGRÉDIENTS:

- 16/20 gambas

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- persil q.s.
- 2 citrons
- sel
- poivre
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION:

Préparer la marinade : hacher finement l'ail et le persil, ajouter le jus du citron, saler et poivrer.

Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT.

Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer

sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, placer les gambas égouttées sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire 4-6 minutes environ. Au moment de servir, décorer l'assiette avec quelques tranches de citron et des petits légumes.

SAUMON AU GRILL AVEC SAUCE AU YAOURT

INGRÉDIENTS:

- 500 g de filet de saumon
- huile d'olive q.s.

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE :

- 250 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 20 g de ciboulette
- 20 g de persil
- poivre blanc

PRÉPARATION:

Préparer la sauce : laver et bien sécher le persil et la 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. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 min. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MAX. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, 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

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. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, placer 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 verser petit à petit la farine tamisée avec la levure et une pincée de sel ; ajouter la banane écrasée en mélangeant bien tous les ingrédients et mettre le mélange au réfrigérateur pendant 10 minutes. 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. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Mettre le thermostat

inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants des plaques supérieure et inférieure s'éteignent, 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 à volonté
- sucre de canne
- menthe fraîche
- sucre glace
- glace à la vanille

PRÉPARATION :

Retirer les feuilles et la peau de l'ananas. Couper ensuite le fruit en tranches d'une épaisseur d'environ 1-2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut, mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur MED. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Quand les voyants de la plaque supérieure et inférieure s'éteignent, badigeonner l'ananas de miel des deux côtés et le poser sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire 5-6 min. Lorsqu'elles sont 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.

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 girando el selector hacia la posición "●" 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 está 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 fundido para ajustar la tapa según el grosor del alimento.
3. **Botones de desenganche de la placa:** púlselos para desenganchar y quitar la placa.
4. **Dispositivo de bloqueo/desbloqueo de la placa inferior 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 llegada de tensión (verde):** el indicador luminoso se enciende cuando el aparato está conectado a la red eléctrica.
8. **Indicador luminoso placa superior (rojo):** El indicador luminoso se enciende cuando se encienden las resistencias y se apaga cuando se alcanza la temperatura y la placa está lista.
9. **Indicador luminoso placa inferior (rojo):** el indicador luminoso se enciende cuando se encienden las resistencias y se apaga cuando se alcanza la temperatura y la placa está lista.
10. **Mando termostato de la placa superior:** coloque en MED - MAX o "●" para regular la temperatura de la placa superior.
11. **Mando del termostato de la placa inferior:** coloque en WARM - LOW - MED - MAX o "●" para regular la temperatura de la placa inferior.

12. Pies de apoyo delanteros regulables.

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.

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

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, la bandeja recogegrasa y el accesorio de limpieza. Las placas y la bandeja recogegrasa pueden lavarse en lavavajillas.



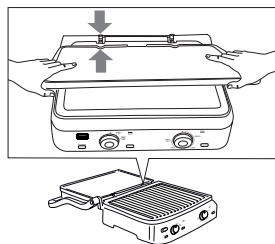
Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.



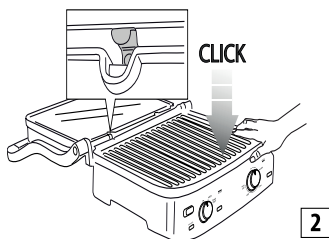
Nota: las placas extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

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

**1**

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



Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición plana.

Ubique los botones de desenganche de la placa (3) a la derecha. 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 recogegrasa

Durante la cocción, la bandeja recogegrasa 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 recogegrasa y retírela para evitar el exceso de grasa líquida.

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

La bandeja recogegrasa 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.

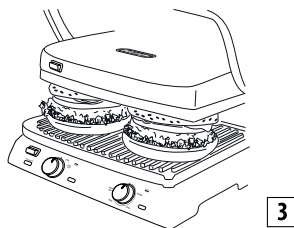
Al cocer, la bandeja recogegrasa siempre debe estar en su lugar. Vacíe la bandeja recogegrasa cuando el aparato se haya enfriado completamente. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recogegrasa para que no se derramen los líquidos.

POSICIONES DE USO DEL APARATO

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).



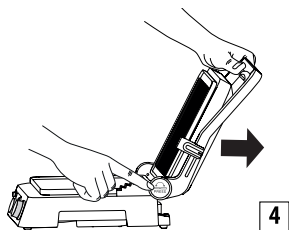
La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recogegrasa.

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).

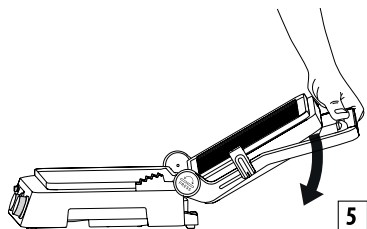
Grill abierto

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).



Empuje el asa hacia atrás hasta que la tapa quede completamente volcada en posición plana (véase la figura 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 grill/barbacoa para preparar hamburguesas, bistecs, pollo y pescado. El modo grill/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.

La posición de grill / barbacoa puede ser utilizada para asar cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el grado de cocción favorito. En esta posición, es necesario voltear el alimento durante la cocción.

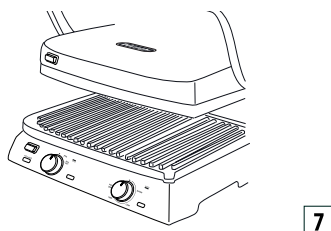
El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (véase la figura 6).



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

Horno Grill

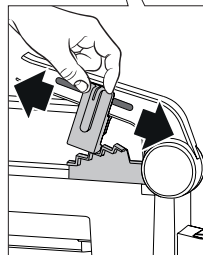
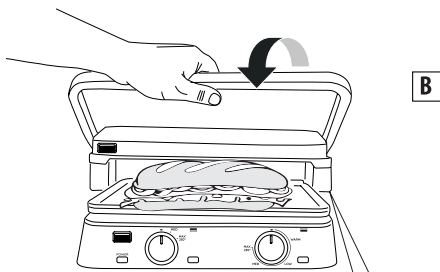
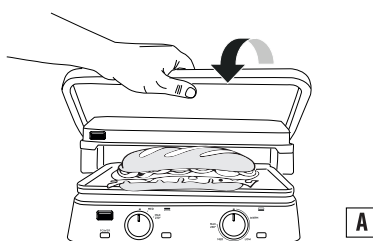
Esta posición (véase la figura 7) es ideal para asar sin contacto, alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



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).



- 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 haya preparado correctamente el aparato y cuando esté listo para cocinar, seleccione la temperatura deseada para cada una de los dos placas (superior e inferior) utilizando los mandos del termostato 10 y 11.

Se encienden los indicadores luminosos de las placas superior e inferior (8 - 9).

Dependiendo de la temperatura seleccionada, el aparato tarda unos minutos en calentarse. Cuando el termostato alcanza la temperatura deseada, los indicadores luminosos de las placas superior e inferior se apagan y el aparato está listo para su uso.

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



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

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

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 recoge grasa, 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, gire los mandos hacia «●» y desconecte el aparato de la red eléctrica. Deje enfriar el aparato durante al menos 30 minutos. Retire los restos de comida de las placas. Vacíe la bandeja recoge grasa. La bandeja recoge grasa se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

TABLA DE COCCIÓN

VACA	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Bistec	0,5 - 1	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	2 - 3	untar bien con aceite el alimento
Bistec	0,5 - 1	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	5 - 6	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete	3-4	4	San-grante	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Filete	3-4	4	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 11	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 5	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	2	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 8	untar bien con aceite el alimento
Chuletón	2-3	4	Al punto	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuletón	2-3	4	Muy hecha	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

Hamburguesa	2-3	6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos		6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	13 - 15	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CORDE-RO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	GRADO DE COCCIÓN	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
					inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Chuleta	1,5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1,5-3	6	Muy hecha	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	12 - 14	

CERDO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	POSICIÓN ABIERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	POSICIÓN ABIERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas de cerdo		6-8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	20 - 25	dar vuelta dos o tres veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	1 - 2	

Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	16 - 18	pinchar los chorizos parrilleros con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	

CARNE DE POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	3 - 4	untar bien con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	20 - 25	voltear una o dos veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	14 - 16	voltear una o dos veces durante la cocción
Hamburguesa	1,5-2	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6-8	
Hamburguesa	1,5-2	8	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	11 - 13	voltear una o dos veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6 - 8	
Pollo picante a la parrilla		1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	40 - 45	voltear una o dos veces durante la cocción

PAN	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Tostado/bocadillo	2	HORNO GRILL	LISA	GRILL	MED	MED	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	2 - 3	
Rodajas de pan	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOS- TATO		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, mezclar frecuentemente con una paleta

Pescado	CANTIDAD	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOS- TATO		MÍN.	SUGERENCIAS
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Filete	500 g	1	HORNO GRILL	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	25 - 30	untar con aceite el alimento, colocar la placa superior de manera que roce el alimento sin tocarlo
Rebana	450 g	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	GRILL ABIERTO	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bien con aceite la comida; voltear dos o tres veces
Calamares	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	10 - 12	untar bien con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	4 - 6	untar bien con aceite el alimento

POSTRE	Cant. PIEZAS	MODO	PLACAS		MANDO TERMOSTATO		MÍN.	SUGERENCIAS
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	LISA	GRILL	MED	MED	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a mitad de la cocción
Rodajas de piña	4	GRILL DE CONTACTO	GRILL	LISA	MED	MED	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. Introduzca la placa lisa en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior y coloque el aparato en modo GRILL ABIERTO.

Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Quando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, verter la mezcla de huevos en una esquina de la placa y cocer durante 2-3 minutos, mezclando con una paleta de madera 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Quando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar las berenjenas en la placa inferior y cocer durante unos 8-10 minutos hasta que estén blandas. 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 temperatura MAX con las placas lisas en modo GRILL DE CONTACTO durante 1-2 minutos hasta obtener el tostado deseado.

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

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: lavar la rúcula, 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.

Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, 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 moler 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, 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 aproximadamente. 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar los filetes (previamente untados con la salsa por ambos lados) en 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 emmental 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 en el alojamiento inferior y la placa grill en el alojamiento superior. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar las cebollas cortadas aderezadas con aceite de oliva y azúcar en la placa inferior y cocer durante unos 5-6 minutos, mezclando con una paleta 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 bocadillos y comprimir bien con la placa superior.

Cocer durante unos 2-3 minutos hasta lograr el grado de tostado 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 al menos 1-2 horas. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar las chuletas en 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 LIMÓN VERDE

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 LIMÓN:

- 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar la carne en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 11-13 minutos dependiendo del grado de cocción deseado. 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar los muslos en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 20-25 minutos volteando 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar los langostinos escurridos del adobo en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante unos 4-6 minutos. En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y guarnición de verduras.

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, por separado picar el ajo. Poner el yogur en un recipiente, añadir los aromas, el ajo, la sal, el azúcar, la pimienta y batir hasta obtener una crema suave. Poner en el refrigerador a reposar durante unos 30 minutos como mínimo. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo HORNO

GRILL. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MAX. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, colocar el calamar untado con aceite en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante unos 10-12 minutos. Preparar en un recipiente 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. Batir en otro recipiente 1 huevo entero con el azúcar y añadir la leche lentamente, revolviendo siempre. Añadir 50 g de mantequilla derretida, añadir poco a poco la harina tamizada con el polvo de hornear y una pizca de sal; añadir la pulpa pisada de los plátanos mezclando bien todos los ingredientes y poner la mezcla en el frigorífico durante 10 minutos. Mientras tanto montar la clara de huevo a punto de nieve firme. Recuperar la mezcla 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, untar las placas con un poco de mantequilla, echar 1-2 cucharadas de masa 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: con 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 rodaja 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. Colocar el mando del termostato inferior y superior en MED. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando se apaguen los indicadores luminosos de las placas superior e inferior, untar la piña por ambos lados con 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.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Advertências de segurança



Perigo!

O incumprimento desta advertência implica o risco de choques elétricos com risco de vida.

- Antes de ligar o aparelho à tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - A tensão da rede indicada na chapa de características do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica;
 - A tomada de alimentação dispõe de ligação à terra e tem uma capacidade mínima de 16A.
 - Qualquer utilização profissional do produto que não seja adequada ou que não esteja em conformidade com as instruções de utilização isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com partes do aparelho que aquecem durante a utilização. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Antes de arrumar o aparelho ou de remover as placas de cozedura, e antes de qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho rodando o seletor para a posição "●" e retire a ficha da tomada de alimentação. Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Utilize apenas extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes. Certifique-se de que estão em bom estado e que são de secção adequada.
- Não retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.



Atenção!

O incumprimento destas advertências implica o risco de lesões pessoais ou danos no aparelho.

- Limpe o exterior da placa de cozedura com uma

esponja macia ou um pano humedecido com água e um detergente delicado.

- Este aparelho foi concebido para a cozedura de alimentos. Não deve ser, por isso, utilizado para outros fins nem modificado ou adulterado de nenhum modo.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em cozinhas de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, casas de hóspedes, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, desde que sejam atentamente vigiadas e ensinadas a utilizar o aparelho de forma segura e consciente dos riscos associados à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e manutenção que cabem ao utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e não o deixe a trabalhar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho sem as respetivas placas de cozedura.
- Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
- Não desloque o aparelho durante a utilização.



Perigo de queimaduras!!

O incumprimento desta advertência pode comportar o risco de abrasões ou queimaduras.

- Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da superfície externa pode ficar muito alta. Utilize sempre a pega (2) ou luvas de forno, se necessário.

- Remova ou substitua as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido completamente.



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Não cozinhe alimentos embrulhados em películas de plástico, de alumínio ou em sacos de polietileno para evitar o risco de incêndio.



Este aparelho está em conformidade com a diretiva CEE 1935/2004 relativa aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

Eliminação do aparelho



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.

DESCRIÇÃO

- 1. Base e tampa:** estrutura sólida em aço inox com tampa de autorregulação.
- 2. Pega:** pega robusta em metal fundido para regular a tampa consoante a espessura dos alimentos.
- 3. Botões de libertação da placa:** prima para desbloquear e remover a placa
- 4. Dispositivo de bloqueio/desbloqueio da placa inferior e regulação em altura da placa superior/tampa**
- 5. Botão de libertação da dobradiça:** permite abrir completamente o aparelho para cozinhar na posição plana
- 6. Regulação em altura da placa "função forno grill":** para bloquear a placa/tampa superior à altura desejada, para preparar alimentos que não precisam de ser prensados.
- 7. Indicador luminoso de alimentação (verde):** o indicador luminoso está aceso quando o aparelho está ligado à rede elétrica.
- 8. Indicador luminoso da placa superior (vermelho):** O indicador luminoso está aceso quando as resistências estão alimentadas e apaga-se quando a temperatura é atingida e a placa está pronta.
- 9. Indicador luminoso da placa inferior (vermelho):** o indicador luminoso está aceso quando as resistências estão alimentadas e apaga-se quando a temperatura é atingida e a placa está pronta.
- 10. Seletor do termostato da placa superior:** coloque em MED - MAX ou "●" para regular a temperatura da placa superior.

- 11. Seletor do termostato da placa inferior:** coloque em WARM - LOW - MED - MAX ou "●" para regular a temperatura da placa inferior.

12. Pés frontais reguláveis.

- 13. Placas amovíveis:** antiaderentes e laváveis na máquina de lavar loiça, fáceis de limpar. O NÚMERO E O TIPO DE PLACAS PODEM VARIAR SEGUNDO O MODELO.

- 13a. Placa grill:** perfeita para grelhar bifes, hambúrgueres, frango e legumes

- 13b. Placa lisa:** para preparar impecavelmente crepes, ovos, bacon e crustáceos.

- 14. Tabuleiro de recolha de gordura:** integrado no aparelho e amovível para uma fácil limpeza.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material da embalagem e as etiquetas promocionais da placa. Antes de deitar fora o material da embalagem, certifique-se de que retirou todas as partes do novo aparelho. Recomendamos que conserve a caixa e o material da embalagem para as utilizações seguintes.



Nota: Antes da utilização, limpe a base, a tampa e os seletores de controlo com um pano húmido para remover o pó acumulado durante o transporte. Limpe cuidadosamente as placas de cozedura, o tabuleiro de recolha de gordura e o utensílio de limpeza. As placas e o tabuleiro de recolha de gordura podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



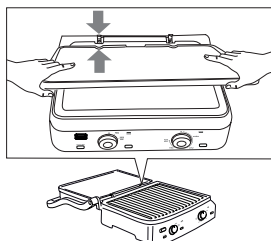
Nota: Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar algum cheiro e um pouco de fumo. Isto é normal e comum a todos os aparelhos com superfícies antiaderentes.



Nota: as placas amovíveis (grill e lisas) são perfeitamente intermutáveis.

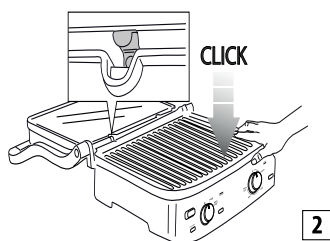
Introdução das placas de cozedura

- Coloque o aparelho numa posição plana (ver a figura 1). Insira uma placa de cada vez.



- Cada placa pode ser inserida tanto no compartimento

superior como no inferior (ver a figura 2).



Para remover as placas

Coloque o aparelho numa posição plana.

Identifique no lado direito os botões de desbloqueio (3) das placas. Prima firmemente o botão para retirar a placa da base. Pegue na placa com duas mãos, faça-a deslizar ao longo dos suportes metálicos e extraia-a da base. Prima também o outro botão de desbloqueio para remover a segunda placa, realizando as mesmas operações.



Perigo de queimaduras!! Remova ou substitua as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido.

Posicionar o tabuleiro de recolha de gordura

Durante a cozedura o tabuleiro de recolha de gordura deve ser inserido no respetivo lugar no lado direito do aparelho. A gordura proveniente dos alimentos é escoada através da abertura situada na placa e recolhida no tabuleiro.



Nota: Durante a cozedura, verifique frequentemente o tabuleiro de recolha de gordura e retire-o para evitar o excesso de gordura líquida.

Após a cozedura, elimine corretamente a gordura recolhida. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



Atenção! Preste sempre a máxima atenção durante a cozedura.

Para abrir o aparelho, segure na pega que se mantém fria. Pelo contrário, as partes em alumínio fundido ficam muito quentes; evite tocar nelas durante ou logo após a cozedura. Antes de realizar qualquer operação no aparelho, deixe-o arrefecer (durante pelo menos 30 minutos).

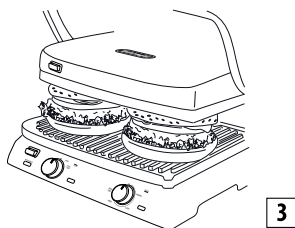
Cozinhe exclusivamente com o tabuleiro de recolha de gordura inserido. Não esvazie o tabuleiro de recolha de gordura enquanto o aparelho não estiver completamente frio. Preste atenção quando extrair o tabuleiro para evitar derramar líquidos.

POSIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Grelhador de placas (posição fechada)

A placa superior pousa sobre a placa inferior. É a posição inicial e de cozedura quando se utiliza o aparelho como grelhador de placas. A placa superior adapta-se automaticamente à espessura dos alimentos colocados na placa inferior. Deste modo, os alimentos são cozidos uniformemente de ambos os lados.

O grelhador de placas é ideal para cozinhar hambúrgueres, carne desossada e em fatias finas, legumes e sandes. A função de “contacto” é perfeita para preparar os alimentos em pouco tempo ou de forma salutar. Utilizando o grelhador de placas, os alimentos cozem rapidamente, precisamente porque estão em contacto com as placas de ambos os lados em simultâneo (ver a figura 3).



As estrias da placa e a abertura na parte traseira do aparelho permitem o escoamento e a recolha da gordura no respetivo tabuleiro.

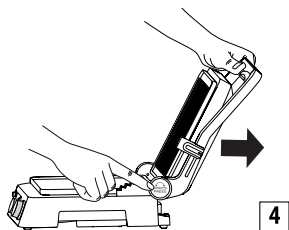
O aparelho é dotado de uma pega especial e de uma dobradiça que permitem regular a tampa superior consoante a espessura dos alimentos. Se desejar preparar várias coisas em simultâneo com o grelhador de placas, convém que os vários alimentos tenham a mesma espessura para permitir o fecho uniforme da tampa (placa superior).

Grelha aberta

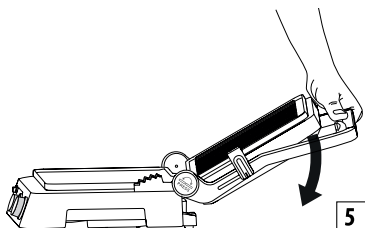
A placa superior está ao mesmo nível da placa inferior. A placa inferior e a superior estão no mesmo plano, formando uma ampla superfície de cozedura.

Nesta posição, o aparelho pode ser utilizado no modo barbecue com a placa grill ou a placa lisa.

Para regular o aparelho nesta posição é, antes de mais, preciso identificar o botão de desbloqueio da dobradiça, situado à direita. Segure na pega com a mão esquerda e, com a direita, prima o botão de desbloqueio da dobradiça (ver a figura 4).



Empurre a pega para trás até virar completamente a tampa para a posição plana (ver a figura 5).



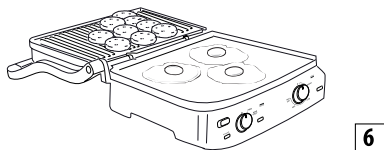
Se levantar ligeiramente a pega antes de premir o botão de desbloqueio, aliviará a pressão sobre a dobradiça e a operação de abertura será mais fácil.

O aparelho pode ser utilizado como grill/barbecue para preparar hambúrgueres, bifes, frango e peixe. O modo grill/barbecue é o modo mais versátil de utilizar o aparelho. As placas encontram-se na posição aberta ficando, assim, disponível uma dupla superfície de cozedura.

Podem-se preparar diversos alimentos em placas separadas sem misturar os sabores, ou cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento.

A posição grill/barbecue permite grelhar diversas peças de carne de várias espessuras, cada uma com o grau de cozedura que se preferir. Nesta posição, é necessário virar os alimentos durante a cozedura.

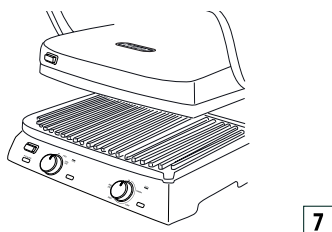
O aparelho também pode ser utilizado com as placas lisas para preparar crepes, queijo, ovos e bacon para o pequeno-almoço (ver a figura 6).



A ampla superfície de cozedura permite preparar simultaneamente diversos alimentos ou uma maior quantidade do mesmo alimento.

Forno Grill

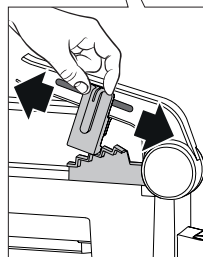
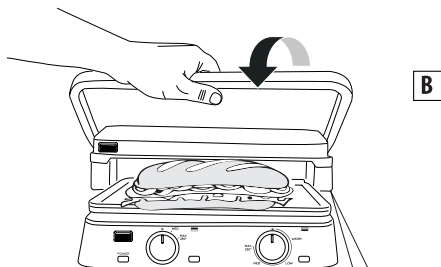
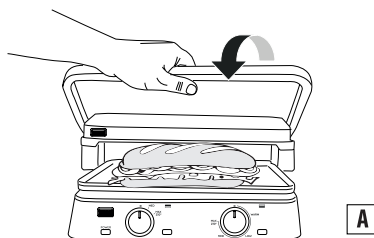
Esta posição (ver a figura 7) é perfeita para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.



Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.

Poderá usar esta posição de cozedura para preparar sandes moles e alimentos que não precisam de ser prensados.

- Coloque os alimentos na placa inferior.
- Segurando nela pela pega, baixe a placa superior para junto dos alimentos (fig. A).



- Posicione o dispositivo de bloqueio/desbloqueio (4) das placas na posição grill desejada fazendo deslizar a alavanca.
- A placa superior bloqueia na posição. Existem 5 regulações em altura diferentes (fig. B).

UTILIZAÇÃO

Funcionamento

Uma vez preparado corretamente o aparelho, e quando estiver pronto para cozinhar, selecione a temperatura desejada para cada uma das duas placas (superior e inferior) utilizando os seletores do termostato 10 e 11.

Os indicadores luminosos das placas superior e inferior (8 - 9) acendem-se.

Consoante a temperatura selecionada, podem ser necessários alguns minutos para que o aparelho aqueça. Quando o termostato atingir a temperatura desejada, os indicadores luminosos das placas superior e inferior apagam-se e o aparelho está pronto a usar.

É possível variar a regulação da temperatura a qualquer momento durante a cozedura, em função do tipo de alimentos em preparação.



Nota: o aparelho é dotado de 2 pés frontais reguláveis (16) que facilitam a eliminação do óleo que está no tabuleiro de recolha de gordura.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção por parte do utilizador

- Não utilize utensílios metálicos que possam riscar as placas antiaderentes. Utilize antes utensílios de madeira ou de plástico termorresistente.
- Não deixe utensílios de plástico em contacto com as placas quentes.
- Entre uma preparação e a seguinte, remova os resíduos de alimentos através da abertura para o escoamento da gordura e recolha-os no recipiente subjacente; depois limpe com um pedaço de papel e passe à preparação seguinte.
- Antes de realizar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer o aparelho (durante pelo menos 30 minutos).

Limpeza e cuidados



Nota: Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que ele arrefeceu completamente.

No fim da cozedura, rode os seletores para "●" e desligue o aparelho da rede elétrica. Deixe arrefecer o aparelho durante

pelo menos 30 minutos. Remova eventuais resíduos de comida das placas. Esvazie o tabuleiro de recolha de gordura. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça.

Prima os botões de desbloqueio das placas (3) para as remover do aparelho. Antes de tocar nelas, certifique-se de que as placas estão completamente frias. As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, ainda que as lavagens frequentes possam reduzir as propriedades do revestimento. Aconselha-se, por isso, a limpar o exterior da placa de cozedura com uma esponja macia ou um pano humedecido com água e um detergente delicado.

Não utilize objetos metálicos para limpar as placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de alimentação	220-240 V / 50-60 Hz
Potência absorvida	2000W

TABELA DE COZEDURA

VACA	ESPES- SURA (cm)	N.º PEDA- ÇOS	NÍVEL DE COZEDU- RA	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
					inferior	superior	supe- rior (10)	infe- rior (11)		
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	2 - 3	untar bem os alimentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	5 - 6	untar bem os alimentos, vi- rar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 5	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Média	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 8	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 11	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Média	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 5	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 8	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	4	Média	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bem os alimentos, vi- rar a meio da cozedura
Costeletão	2-3	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bem os alimentos, vi- rar a meio da cozedura
Hambúr- guer	2-3	6	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada		6	Bem passado	GRELHA- DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	13 - 15	untar bem os alimentos, vi- rar a meio da cozedura

Borrego	ESPES-SURA (cm)	N.º PEDA-ÇOS	NÍVEL DE COZEDU-RA	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
					inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Costeleta	1,5-3	6	Média	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bem os alimentos, virar as costeletas a meio da cozedura
Costeleta	1,5-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	12 - 14	

PORCO	ESPESSURA (cm)	N.º PEDA-ÇOS	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Bife	1-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	7 - 9	untar bem os alimentos
Bife	1-2	8	POSIÇÃO ABERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	9 - 11	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	8	POSIÇÃO ABERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	11 - 13	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Entrecosto		6-8	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	20 - 25	virar duas ou três vezes
Bacon		4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	1 - 2	
Salsichas		8	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	16 - 18	picar as salsichas com um garfo
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	untar bem os alimentos, virar 1-2 vezes
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	

CARNE DE FRANGO E PERU	ESPES-SURA (cm)	N.º PEDA-ÇOS	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Peito	<1	4	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	3 - 4	untar bem os alimentos
Coxa		3	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	20 - 25	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Asa		6	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	14 - 16	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Hambúrguer	1,5-2	4	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6-8	
Hambúrguer	1,5-2	8	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	14 - 16	Virar a meio da cozedura
Espetada		6	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	11 - 13	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Salsichas		6	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6 - 8	
Frango grelhado		1	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	40 - 45	virar uma ou duas vezes durante a cozedura

PÃO	N.º PEDA-ÇOS	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Tosta/sanduíche	2	FORNO GRILL	LISA	GRILL	MÉD.	MÉD.	3 - 5	posicionar a placa superior de forma a tocar no pão sem o esmagar
Sandes	2	GRELHA-DOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	2 - 3	
Fatias de pão	4	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	4 - 5	Virar a meio da cozedura

LEGUMES	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Beringelas às rodela	1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	4 - 6	untar bem os alimentos
Courgettes às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	6 - 8	untar bem os alimentos
Pimentos aos quartos	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	8 - 10	untar bem os alimentos
Tomate às rodela	1	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	5 - 7	untar bem os alimentos; virar a meio da cozedura
Cebola às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	5 - 7	untar bem os alimentos, mexer muitas vezes com uma espátula

PEIXE	QUANTIDADE	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	8 - 10	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	FORNO GRILL	LISA	GRILL	MÁX.	MÁX.	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	MÉD.	MÉD.	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada	500 g	6	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	MÁX.	MÁX.	10 - 12	untar bem os alimentos; virar duas ou três vezes
Lulas	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	10 - 12	untar bem os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	4 - 6	untar bem os alimentos

SOBREMENSAS	N.º PEDACOS	MODO	PLACAS		SELETOR DO TERMÓSTATO		MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior	superior (10)	inferior (11)		
Panquecas	4	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	MÉD.	MÉD.	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Rodelas de ananás	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	MÉD.	MÉD.	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 o seletor do termóstato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, 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
- queijão 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 o seletor do termóstato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque as beringelas na placa inferior e cozinhe-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 requieirão, 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 grelhe-o à temperatura MAX com as placas planas no modo GRELHADOR DE PLACAS 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-as.

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, corte os tomates 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 o seletor do termostato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque as fatias de carne previamente untadas na placa inferior, prenda 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 o seletor do termostato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque a carne na placa inferior, prenda 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.
- dente 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 o seletor do termostato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque os bifes (previamente pincelados com o molho de ambos os lados) sobre a placa inferior e feche a grelha. Coza durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura dos bifes. No fim, retire os bifes 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 no compartimento inferior e a placa grill no compartimento superior. Regule o seletor do termostato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, 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 toste 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. Guarde que a placa fique novamente quente e, depois, insira as tostas e presse bem com a placa superior.

Cozinhe durante cerca de 2-3 minutos até obter o grau de tostado 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 pelo menos 1-2 horas. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule o seletor do termostato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, 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 MEL E LIMÃO VERDE

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
- dente 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 LIMÃO:

- 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 o seletor do termostato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque a carne na placa inferior, presse com a placa superior e cozinhe durante 11-13 minutos consoante o grau de cozedura desejado. 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
- pipirí 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 o seletor do termostato inferior e superior para MED. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque as coxas de frango na placa inferior, presse com a placa superior e cozinhe durante 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.
- dente 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 o seletor do termostato inferior e superior para MED. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque as gambas escorridas da marinada na placa inferior, presse com a placa superior e cozinhe durante cerca de 4-6 minutos. No momento de servir, decore o prato com algumas rodelas de limão e o contorno de legumes.

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, à parte pique o alho.

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

termóstato inferior e superior para MAX. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, 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 o seletor do termóstato inferior e superior para MED. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, coloque a lula previamente untada na placa inferior, preme com a placa 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. Adicione 50 g de manteiga derretida, depois, junte pouco a pouco a farinha peneirada com o fermento e uma pitada de sal; adicione também a polpa esmagada das bananas amalgamando bem todos os ingredientes e coloque o composto no frigorífico durante 10 minutos. Entretanto, bata a clara em castelo bem firme. Pegue novamente no composto e incorpore-lhe a clara montada 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 o seletor do termóstato inferior e superior para MED. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, unte as placas com um pouco de manteiga, 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.

ANANÁS GRELHADO COM GELADO

INGREDIENTES:

- ananás 1
- mel q.b.
- açúcar de cana q.b.
- menta fresca q.b.
- açúcar em pó q.b.
- gelado de baunilha q.b.

PREPARAÇÃO:

Retire as folhas e a casca ao ananás. Corte o fruto às rodelas com 1-2 cm de espessura e polvilhe cada fatia com açúcar de cana de ambos os lados. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS. Regule o seletor do termóstato inferior e superior para MED. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando os indicadores luminosos das placas superior e inferior se apagarem, pincele o ananás de ambos os lados com mel e coloque-o na grelha. Feche a grelha e coza durante 5-6 minutos. Uma vez cozidas, coloque as rodelas numa travessa, decore com folhas de menta fresca, polvilhe com açúcar em pó e sirva com bolas de gelado.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Avvertenze di sicurezza



Pericolo!

La mancata osservanza di questa avvertenza implica il rischio di scosse elettriche con pericolo per la vita.

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che:
 - La tensione di rete indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico;
 - La presa di corrente sia dotata di messa a terra e abbia una portata minima di 16A.
 - Un uso professionale del prodotto, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso, solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti dell'apparecchio che si riscaldano durante l'uso. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, o dal suo servizio di assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Prima di riporre l'apparecchio o rimuovere le piastre di cottura e prima di ogni operazione di pulizia e manutenzione, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore in posizione "●" ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Non usare l'apparecchio all'esterno.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare soltanto prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza. Verificare che siano in buono stato e di sezione adeguata.
- Non disinserire la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.



Attenzione!

La mancata osservanza di queste avvertenze implica il rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.

- Pulire l'esterno della piastra di cottura con una spugna

molle o un panno inumidito con acqua e detergente delicato.

- Questo apparecchio è progettato per la cottura dei cibi. Non deve quindi essere utilizzato per altri fini, né modificato o manomesso in alcun modo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismo, hotel, affitta camere, motel e altre strutture ricettive.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e non lasciarlo in funzione senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio senza piastre di cottura.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.



Pericolo di ustioni!!

La mancata osservanza di questa avvertenza può comportare il rischio di ustioni o scottature.

- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della superficie esterna può diventare molto calda. Utilizzare sempre l'impugnatura (2) o dei guanti da forno se necessario.
- Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quando l'apparecchio si è raffreddato completamente.



Nota bene:

Questo simbolo segnala raccomandazioni e informazioni importanti per l'utente.

- Non cuocere alimenti avvolti in pellicole di plastica, di alluminio o in sacchetti di polietilene per evitare il rischio di incendio.



Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 1935/2004 relativa a materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

DESCRIZIONE

- 1. Base e coperchio:** struttura solida in acciaio inox con coperchio autoregolante.
- 2. Impugnatura:** impugnatura robusta in metallo per regolare il coperchio in base allo spessore dei cibi.
- 3. Pulsanti di sgancio della piastra:** premere per sbloccare e rimuovere la piastra
- 4. Dispositivo di blocco/sblocco e regolazione in altezza piastra superiore/coperchio**
- 5. Pulsante di sgancio cerniera:** consente di aprire completamente l'apparecchio per cuocere in posizione piana
- 6. Regolazione in altezza della piastra "funzione forno grill":** per bloccare la piastra/coperchio superiore all'altezza desiderata, per preparare pietanze che non necessitano di pressatura.
- 7. Spia di alimentazione (verde):** la spia è accesa quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- 8. Spia piastra superiore (rossa):** La spia è accesa quando le resistenze sono alimentate e si spegne quando viene raggiunta la temperatura e la piastra è pronta.
- 9. Spia piastra inferiore (rossa):** la spia è accesa quando le resistenze sono alimentate e si spegne quando viene raggiunta la temperatura e la piastra è pronta.
- 10. Manopola termostato della piastra superiore:** posizionare su MED - MAX o "●" per regolare la temperatura della piastra superiore.
- 11. Manopola termostato della piastra inferiore:** posizionare su WARM - LOW - MED - MAX o "●" per regolare la temperatura della piastra inferiore.
- 12. Piedini anteriori regolabili.**
- 13. Piastre removibili:** antiaderenti e lavabili in

lavastoviglie, facili da pulire. IL NUMERO E IL TIPO DI PIASTRE POSSONO VARIARE IN BASE AL MODELLO.

13a. Piastra grill: perfetta per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure

13b. Piastra liscia: per preparare impeccabilmente crespelle, uova, pancetta e crostacei.

14. Vassoio di raccolta grassi: integrato nell'apparecchio e rimovibile per una facile pulizia.

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette dall'apparecchio. Prima di cestinare il materiale di imballaggio, assicurarsi di aver estratto tutte le parti del nuovo apparecchio. Si consiglia di conservare la scatola e il materiale di imballaggio per usi successivi.



Nota bene: Prima dell'uso, pulire la base, il coperchio e le manopole di controllo con un panno umido per rimuovere la polvere accumulatasi durante il trasporto. Pulire accuratamente le piastre di cottura e il vassoio di raccolta grassi. Le piastre e il vassoio raccogligrassi possono essere lavati in lavastoviglie.



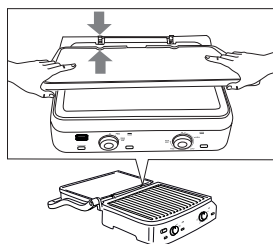
Nota bene: Al primo utilizzo l'apparecchio può emanare un leggero odore e un po' di fumo. Questo è normale e comune a tutti gli apparecchi con superfici antiaderenti.



Nota bene: le piastre removibili (grill e lisce) sono perfettamente intercambiabili.

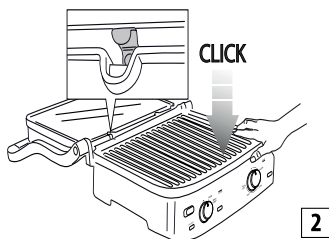
Inserimento delle piastre di cottura

- Sistemare l'apparecchio in posizione piana (v. figura 1). Inserire una piastra alla volta.



1

- Ogni piastra può essere inserita sia nell'alloggiamento superiore che inferiore (v. figura 2).



P e r rimuovere le piastre

Sistemare l'apparecchio in posizione piana.

Individuare sul lato sinistro i pulsanti di sblocco (3) delle piastre. Premere il pulsante con decisione per espellere la piastra dalla base. Afferrare la piastra a due mani, farla scorrere lungo i supporti metallici ed estrarla dalla base. Premere anche l'altro pulsante di sblocco per rimuovere la seconda piastra, eseguendo le stesse operazioni.



Pericolo di ustioni!! Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quando l'apparecchio si è raffreddato.

Posizionare il vassoio raccogligrasso

Durante la cottura il vassoio raccogligrasso va inserito nella relativa sede sul lato destro dell'apparecchio. Il grasso proveniente dal cibo viene drenato attraverso l'apertura sulla piastra e raccolto nel vassoio.



Nota bene: Durante la cottura, controllare frequentemente il vassoio raccogligrasso ed estrarlo per evitare l'eccesso di grasso liquido.

Dopo la cottura, smaltire opportunamente il grasso raccolto. Il vassoio raccogligrasso può essere lavato in lavastoviglie.



Attenzione! Durante la cottura prestare sempre la massima attenzione.

Per aprire l'apparecchio, afferrare l'impugnatura che rimane fredda. Al contrario, le parti in alluminio pressofuso diventano molto calde, evitare di toccarle durante o subito dopo la cottura.

Prima di eseguire qualunque operazione sull'apparecchio, lasciarlo raffreddare (per almeno 30 minuti).

Cucinare esclusivamente con il vassoio raccogligrasso inserito. Non svuotare il vassoio raccogligrasso finché l'apparecchio non è completamente freddo. Fare attenzione quando si estrae il vassoio per evitare di versare liquidi.

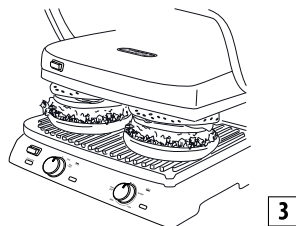
POSIZIONI DI UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Griglia a contatto (posizione chiusa)

La piastra superiore poggia sulla piastra inferiore. È la posizione iniziale e di cottura quando si utilizza l'apparecchio

come griglia a contatto. La piastra superiore si adatta automaticamente allo spessore del cibo sistemato sulla piastra inferiore. In questo modo, il cibo viene cotto uniformemente su entrambi i lati.

La griglia a contatto è ideale per cucinare hamburger, carne disossata e a fette sottili, verdure e panini. La funzione "a contatto" è perfetta per preparare i cibi in poco tempo o in modo salutare. Utilizzando la griglia a contatto, il cibo cuoce rapidamente proprio perché a contatto delle piastre da entrambi i lati contemporaneamente (vedi figura 3).

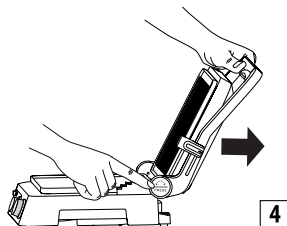


Le scanalature della piastra e l'apertura sul lato posteriore dell'apparecchio consentono il drenaggio e la raccolta del grasso nell'apposito vassoio. L'apparecchio è dotato di un'impugnatura particolare e di una cerniera che consentono di regolare la piastra superiore in base allo spessore degli alimenti. Se si desidera preparare più cose contemporaneamente con la griglia a contatto, è opportuno che i vari alimenti abbiano lo stesso spessore per consentire la chiusura uniforme del coperchio (piastra superiore).

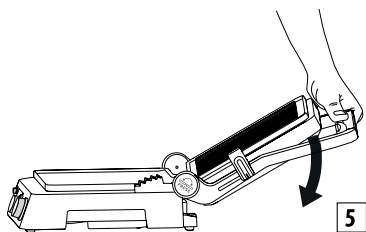
Griglia aperta

La piastra superiore è allo stesso livello della piastra inferiore. La piastra inferiore e quella superiore si trovano sullo stesso piano, formando un'ampia superficie di cottura. In questa posizione l'apparecchio può essere utilizzato in modalità barbecue con piastra grill o piastra liscia.

Per regolare l'apparecchio in questa posizione, occorre innanzitutto individuare il pulsante di sblocco della cerniera, posto sulla destra. Afferrare l'impugnatura con la mano sinistra e con la destra premere il pulsante di sblocco della cerniera (v. figura 4).



Spingere all'indietro l'impugnatura fino a ribaltare completamente il coperchio in posizione piana (vedi figura 5).

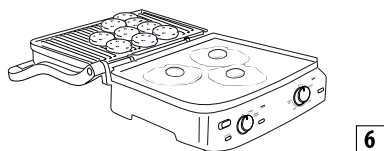


Se si solleva leggermente l'impugnatura prima di premere il pulsante di sblocco, si alleggerisce la pressione sulla cerniera e l'operazione di apertura risulta più agevole.

L'apparecchio può essere utilizzato come un grill/barbecue per preparare hamburger, bistecche, pollo e pesce. La modalità grill/barbecue è il modo più versatile di utilizzare l'apparecchio. Le piastre si trovano in posizione aperta ed è quindi disponibile una doppia superficie di cottura.

Si possono preparare diversi alimenti su piastre separate senza mischiare i sapori, oppure cucinare una maggiore quantità dello stesso cibo. La posizione grill/barbecue permette di grigliare diversi tagli di carne di vario spessore, ciascuno con il grado di cottura che preferite. In questa posizione è necessario girare i cibi durante la cottura.

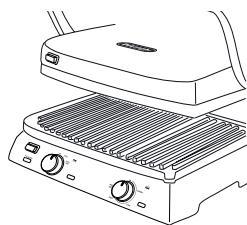
L'apparecchio può essere utilizzato anche con le piastre lisce per preparare crespelle, formaggio, uova e bacon per colazione (vedi figura 6).



L'ampia superficie di cottura consente di preparare contemporaneamente diversi alimenti, oppure una maggiore quantità dello stesso cibo.

Forno Grill

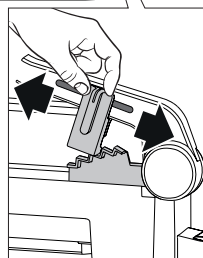
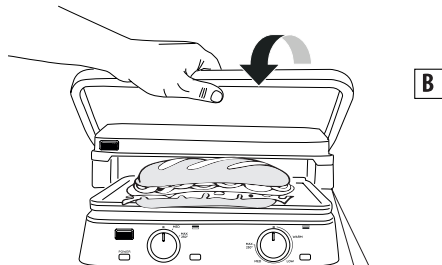
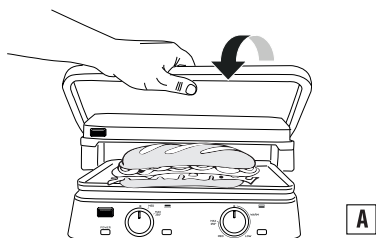
Questa posizione (vedi figura 7) è perfetta per grigliare senza contatto cibi di grosso spessore che richiedono una cottura lenta e uniforme.



Ideale per la preparazione di verdure con elevato contenuto di acqua in quanto l'acqua può evaporare.

Potete usare questa posizione di cottura per preparare morbidi sandwich e cibi che non richiedono di essere pressati.

- Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore.
- Afferrandola per l'impugnatura, abbassare la piastra superiore vicino al cibo (fig. A).



- Posizionare il dispositivo di blocco/sblocco delle piastre grill (4) nella posizione forno desiderata facendo scorrere la leva.
- La piastra superiore si blocca in posizione. Vi sono 5 diverse regolazioni in altezza (fig. B).

USO

Funzionamento

Una volta preparato correttamente l'apparecchio e quando si è pronti per cucinare, selezionare la temperatura desiderata per ciascuna delle due piastre (superiore e inferiore) utilizzando le manopole del termostato 10 e 11.

Le spie delle piastre superiore e inferiore (8 - 9) si accendono. A seconda della temperatura selezionata, sono necessari alcuni minuti affinché l'apparecchio si riscaldi. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono e l'apparecchio è pronto per l'uso.

È possibile variare la regolazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura, in funzione del tipo di cibo in preparazione.



Nota bene: l'apparecchio è dotato di 2 piedini anteriori regolabili (16) che facilitano lo scarico dell'olio nella vaschetta raccogli grasso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione da parte dell'utente

- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare le piastre antiaderenti. Utilizzare invece utensili in legno o in plastica termoresistente.
- Non lasciare utensili in plastica a contatto con le piastre calde.
- Tra una preparazione e l'altra, rimuovere i residui di cibo attraverso l'apertura per il drenaggio dei grassi e raccogliarli nella vaschetta sottostante, quindi pulire con un panno di carta e passare alla preparazione successiva.
- Prima di eseguire qualunque operazione di pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio (per almeno 30 minuti).

Pulizia e cura



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

Al termine della cottura, ruotare le manopole su "●" e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre. Svuotare la vaschetta raccogli grasso. La vaschetta raccogli grasso 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

TABELLA DI COTTURA

MANZO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA THERMOSTATO		MIN.	SUGGERI- MENTI
					inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Bistecca	0,5 - 1	2	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	2-3	oliare bene il cibo
Bistecca	0,5 - 1	4	Ben cotta	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	5-6	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Filetto	3-4	4	Al sangue	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	4-5	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	7-8	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	10-11	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	4-5	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	7-8	oliare bene il cibo
Costata	2-3	4	Media	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	10-12	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Costata	2-3	4	Ben cotta	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	14-16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Hamburger	2-3	6	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	8-10	oliare bene il cibo

Spiedino		6	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	13 - 15	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
----------	--	---	-----------	--------------------	-------	--------	-----	-----	---------	---

AGNELLO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA TERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
					inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Costoletta	1,5-3	6	Media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare le costole a metà cottura
Costoletta	1,5-3	6	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	12 - 14	

MAIALE	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA TERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Bistecca	1-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	7 - 9	oliare bene il cibo
Bistecca	1-2	8	POSIZIONE APERTA	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	9 - 11	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	8	POSIZIONE APERTA	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	11 - 13	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Puntine di maiale		6-8	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	20 - 25	girare due o tre volte
Pancetta		4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	1 - 2	
Salsiccia		8	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	16 - 18	bucare le salsicce con una forchetta
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	14 - 16	oliare bene il cibo, girare 1-2 volte
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	8 - 10	

CARNE DI POLLO E TACCHINO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA THERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Petto	<1	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	3 - 4	oliare bene il cibo
Coscia		3	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	20 - 25	girare una o due volte durante la cottura
Aletta		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	14 - 16	girare una o due volte durante la cottura
Hamburger	1,5-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	14 - 16	girare a metà cottura
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	11 - 13	girare una o due volte durante la cottura
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	6 - 8	
Pollo alla diavola alla griglia		1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	40 - 45	girare una o due volte durante la cottura

PANE	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA THERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Toast/ sandwich	2	F O R N O GRILL	LISCIA	GRILL	MED	MED	3 - 5	posizionare la piastra superiore in modo che tocchi il pane senza schiacciarlo
Panino	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	2 - 3	
Fette di pane	4	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	girare a metà cottura

VERDURE	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA TERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Melanzane a fette	1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	4 - 6	oliare bene il cibo
Zucchine a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	6 - 8	oliare bene il cibo
Peperone a quarti	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	8 - 10	oliare bene il cibo
Pomodoro a fette	1	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	oliare bene il cibo; girare a metà cottura
Cipolla a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	LISCIA	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	oliare bene il cibo, mescolare spesso con una spatola

PESCE	QUANTITÀ	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA TERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Intero	250 g	1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	8 - 10	oliare bene il cibo
Filetto	500 g	1	FORNO GRILL	LISCIA	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	oliare il cibo, posizionare la piastra superiore in modo che sfiori il cibo senza toccarlo
Trancio	450 g	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino	500 g	6	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	MAX	MAX	10 - 12	oliare bene il cibo; girare due o tre volte
Calamari	400 g	1-2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	10 - 12	oliare bene il cibo
Gamberoni	400 g	10-12	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	4 - 6	oliare bene il cibo

DESSERT	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA TERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Pancake	4	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	MED	MED	4 - 5	imburrare le piastre, girare a metà cottura
Fette di ananas	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	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 manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, versate il mix di uova in un angolo della piastra e cucinate per 2-3 min avendo cura con una spatola in legno di mescolarle bene per cuocerle uniformemente. Nel frattempo, sulla stessa piastra, cucinate anche le fette di bacon per 3-4min, girandole a metà cottura, mentre sull'altra piastra piana tostate il pane per 3-4min 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare le melanzane sulla piastra inferiore e cuocere per 8-10 min circa fino a quando saranno morbide. Tagliare le fette di melanzane grossolanamente e metterle 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 cuocerlo a temperatura MAX con le piastre piane in modalità GRIGLIA A CONTATTO 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 servirle.

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, 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare le fettine di carne precedentemente oliate sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere 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.
- spicchio 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 spennellerete i filetti durante la cottura; in una piccola padella mettere il burro, la senape e l'aglio. Cuocete a fiamma dolce 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare i filetti (precedentemente spennellati con la salsa su entrambi i lati) sopra la piastra inferiore e chiudere 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 2cm di spessore. Posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA e inserire la piastra liscia nell'alloggiamento inferiore e la piastra grill nell'alloggiamento superiore. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare le cipolle affettate condite con l'olio di oliva e lo zucchero sopra la piastra inferiore e cuocerle 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 12min 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 nuovamente calda dopodiché inserire i toast e pressare bene con la piastra superiore. Cuocere per 2-3 min circa fino ad ottenere il grado di tostatura 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 almeno 1-2 ore. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA

A CONTATTO. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare le costolette sulla piastra inferiore. Cuocere per 11'-13' minuti circa a seconda del grado di cottura desiderata 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 CREMA AL MIELE E LIMONE VERDE

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500gr

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- peperoncino 1 cucchiaino
- coriandolo 1 cucchiaino
- olio di oliva 10cl
- cipollotti 2
- spicchio 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 AL MIELE E LIMONE:

- 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 2cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire tutto 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 manopola

del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere per 11-13 min a seconda del grado di cottura desiderato. 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere per 20-25 min girando 2-3 volte. Una volta cotte, sistemarle 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.
- spicchio 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, sistemare i gamberoni scolati dalla marinatura sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 4-6 min circa. Al momento di servire, decorate il piatto con qualche fetta di limone e il contorno di verdure.

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, a parte tritare l'aglio.

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. Mettere in frigo a riposare per almeno 30min. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e disporre l'apparecchio in modalità FORNO GRILL. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, sistemare 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 ed un pizzico di sale; aggiungere anche la polpa schiacciata delle banane amalgamando bene tutti gli ingredienti e mettere il composto in frigorifero per 10 minuti. Nel frattempo, montare l'albume a neve ben ferma. Riprendete il composto e incorporatevi 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, ungere con un po' di burro le piastre, 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 manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, spennellare l'ananas su entrambi i lati con miele e porlo sulla 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.

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.
- Alvorens het apparaat op te bergen of de bakplaten te verwijderen, dient u het apparaat uit te schakelen door de keuzeschakelaar in stand "●" te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen. 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 gesmolten metaal om het deksel op basis 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 voor onderste plaat 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. **Stroomindicatielampje (groen):** het controlelampje brandt wanneer het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten.
8. **Controlelampje bovenste plaat (rood):** Het lampje brandt wanneer de verwarmingselementen van stroom worden voorzien en gaat uit wanneer de temperatuur is bereikt en de plaat klaar is.
9. **Controlelampje onderste plaat (rood):** het lampje brandt wanneer de verwarmingselementen van stroom worden voorzien en gaat uit wanneer de temperatuur is bereikt en de plaat klaar is.
10. **Thermostaatknop van de bovenste plaat:** plaats op MED - MAX of "●" om de temperatuur van de bovenste plaat in te stellen.

11. Thermostaatknop van de onderste plaat: plaats op WARM - LOW - MED - MAX of "●" om de temperatuur van de onderste plaat in te stellen.

12. Verstelbare voorste pootjes

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.

14. Vetopvangbak: opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.

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, de vetopvangbak en het reinigingsgereedschap. De platen en de vetopvangbak mogen in de vaatwasser gewassen worden.



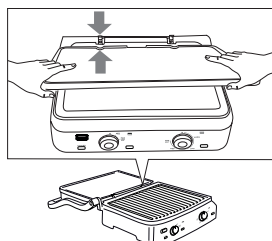
Nota bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.



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

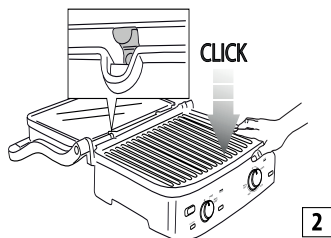
Inbrengen van de bakplaten

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



1

- 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 rechterkant 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

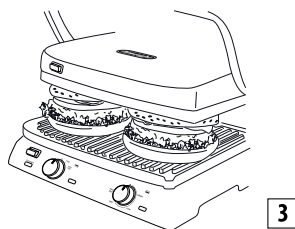
helemaal koud is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

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).



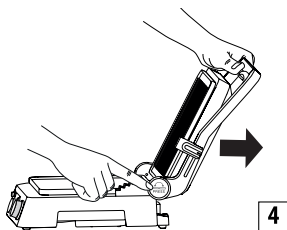
De groeven in de plaat en de opening aan de achterkant van het apparaat zorgen ervoor dat het vet uit het voedsel wordt afgevoerd en in een speciale bak wordt opgevangen.

Het apparaat heeft een speciale handgreep en 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.

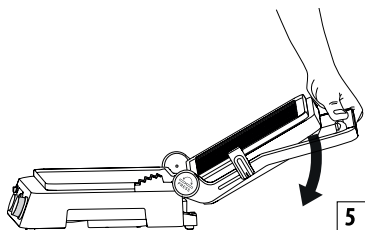
Open grill

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).



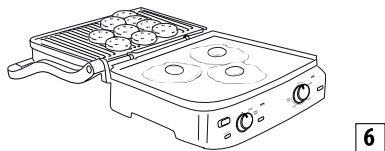
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens op de ontgrendelknop te drukken, wordt de druk op het scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd.

Het apparaat kan als grill/barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip en vis. Grill/barbecue 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 grill/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.

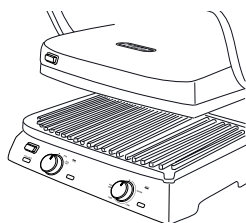
Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (zie figuur 6).



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

Oven-grill

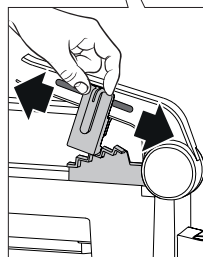
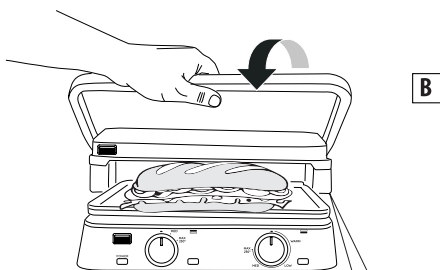
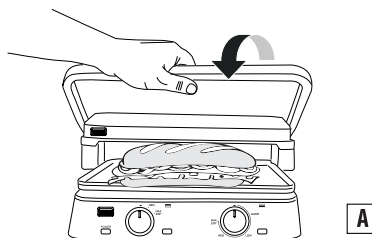
Deze stand (zie figuur 7) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.



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

Werking

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u de gewenste temperatuur voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de thermostaat knoppen 10 en 11.

De controlelampjes van de bovenste en onderste plaat (8 - 9) gaan branden.

Afhankelijk van de gekozen temperatuur, zijn er enkele minuten nodig om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaan de lampjes van de bovenste en onderste plaat uit en is het apparaat klaar voor gebruik.

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



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

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.

Draai aan het einde van het bereiden de knoppen op "●" en haal de stekker van het apparaat 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

BEREIDINGSTABEL

RUND- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNI- VEAU	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
					onderste	bovenste	boven- ste (10)	on- derste (11)		
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	2 - 3	vet het voed- sel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbak- ken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	5 - 6	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	4 - 5	vet het voed- sel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Gemid- deld	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	7 - 8	vet het voed- sel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 11	vet het voed- sel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Gemid- deld	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	4 - 5	vet het voed- sel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	7 - 8	vet het voed- sel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Gemid- deld	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 12	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Doorbak- ken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om
Hambur- gers	2-3	6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	8 - 10	vet het voed- sel goed in
Spiesjes		6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	13 - 15	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om

LAMS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNI- VEAU	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
					onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Kotelet	1,5-3	6	Gemid- deld	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 12	vet het voed- sel goed in, draai kotelet- ten halver- wege berei- dingstijd om
Kotelet	1,5-3	6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	12 - 14	

VARKENS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
				onder- ste	bovenste	bo- venste (10)	on- derste (11)		
Biefstuk	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	GEOPENDE STAND	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	9 - 11	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	8	GEOPENDE STAND	GRILL	GLAD	MAX	MAX	11 - 13	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	20 - 25	draai twee à drie keer om
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	1 - 2	
Worstjes		8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	16 - 18	prik de worstjes door met een vork
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	8 - 10	

KIP- EN KALKOEN- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
				onderste	bovenste	boven- ste (10)	onder- ste (11)		
Filet	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	3 - 4	vet het voedsel goed in
Dijen en poten		3	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	20 - 25	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Vleugels		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	14 - 16	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Hamburgers	1,5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	6-8	
Hamburgers	1,5-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	draai halverwege de bereidingstijd om
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	11 - 13	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Knakworst- jes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	6 - 8	
Gegrilde pikante kip		1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	40 - 45	draai een à twee maal om tijdens het bakken

BROOD	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Toast/ sandwich	2	OVEN-GRILL	GLAD	GRILL	MED	MED	3 - 5	plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het brood aanraakt zonder het plat te drukken
Broodje/ sandwich	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	2 - 3	
Snedes brood	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	draai halverwege de berei- dingstijd om

GROENTEN	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Plakken aubergine	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACT GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEEVEEL- HEID	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
				onderste	bovenste	boven- ste (10)	onder- ste (11)		
Heel	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	8 - 10	vet het voedsel goed in
Runderfi- let, haas	500 g	1	OVEN- GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aan- raakt
Moot	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 12	vet het voedsel goed in; draai twee à drie maal om
Pijlinkt- vissen	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	10 - 12	vet het voedsel goed in
Garnalen	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	4 - 6	vet het voedsel goed in

DESSERTS	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Pannen- koecken	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	MED	MED	4 - 5	boter de platen in, draai hal- verwege bereidingstijd om
Plakken ananas	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	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. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de onderste en bovenste plaat doven, 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. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Plaats, wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, 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 met de MAX temperatuur op de gladde platen in de modus CONTACTGRILL 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 salade 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.

Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk

op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, 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.

Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen.

Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u het vlees op de onderste plaat, drukt u het aan met de bovenste plaat en bakt u 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste gaarheid. Serveer warm.

RUNDSEFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 rundsefilets
- 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 PADDESTOELENSAUS:

- 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. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, de rundsefilets (waarvan beide kanten eerder zijn ingesmeerd met de botersaus) op de onderste plaat 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 in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, 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, verwijdt 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 roostergraad 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 minstens 1 à 2 uur in de koelkast marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Plaats de koteletten op de onderste plaat wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven. 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. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer de controlelampjes van de bovenste en onderste plaat doven, het vlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 11-13 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer de warme spiesjes vergezeld van de crème van honing en limoen.

PROVENÇAALSE KIPPENDIJEN

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 vleezige 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. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de kippendijen op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze 20-25 minuten terwijl u ze 2 à 3 maal omdraait. 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.

Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen.

Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de uit 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. Zet in de koelkast en laat minstens 30 minuten rusten. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OVEN-GRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, de eerder ingeeliede 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. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de eerder ingeoliede pijlinktvis op de onderste plaat, drukt u hem aan met de bovenste plaat en bakt u hem ongeveer 10-12 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. Doe er 50 gram gesmolten boter bij, voeg geleidelijk de gezeefde bloem met het bakpoeder en een snufje zout toe; voeg ook de geprakte pulp van de banaan toe en meng alle ingrediënten goed; plaats het mengsel 10 minuten in de koelkast. Klop in de tussentijd het eiwit op totdat het stijf is. Pak het mengsel en schep het stijfgeklopte eiwit met voorzichtige bewegingen van onderen naar boven door het mengsel. Breng de gladde plaat onder en de

grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, 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. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Als de lampjes op de bovenste en onderste plaat doven, bestrijkt u de plakken ananas aan beide kanten met honing en legt u 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.

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 αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και πριν από κάθε επέμβαση καθαρισμού και συντήρησης, σβήνεται τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη στη θέση "●" και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην 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 αγροτουρισμού, 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 κρυώσει 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 κρυώσει 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 αλουμινόχαρτο 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 ασάλι με αυτορυθμιζόμενο καπάκι.
- 2 Χειρολαβή:** στιβαρή χειρολαβή από χυτό μέταλλο για ρύθμιση του καπακιού αναλόγως με το πάχος των φαγητών.
- 3 Μπουτόν απελευθέρωσης πλάκας:** πιέστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα
- 4 Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης κάτω πλάκας 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 τροφοδοσίας (πράσινη):** η λυχνία ανάβει όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- 8 Ενδεικτική λυχνία πάνω πλάκας (κόκκινη):** Η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν λειτουργούν οι αντιστάσεις και σβήνει όταν φτάσουν στην επιλεγμένη θερμοκρασία και η πλάκα είναι έτοιμη.
- 9 Ενδεικτική λυχνία κάτω πλάκας (κόκκινη):** η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν λειτουργούν οι αντιστάσεις και σβήνει όταν φτάσουν στην επιλεγμένη θερμοκρασία και η πλάκα είναι έτοιμη.
- 10 Διακόπτης θερμοστάτη της πάνω πλάκας:** γυρίστε τον στη θέση MED - MAX ή "●" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της πάνω πλάκας.

11 Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας: γυρίστε τον στη θέση WARM - LOW - MED - MAX ή "●" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της κάτω πλάκας.

12 Ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια.

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, μπίικον και οστρακόδερμα

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

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, τον δίσκο για λίπη και το εργαλείο καθαρισμού. Οι πλάκες και ο δίσκος για λίπη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.



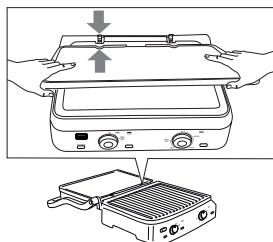
Σημαντική σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή και λίγο καπνό. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε όλες τις συσκευές με αντικολητικές πλάκες.



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

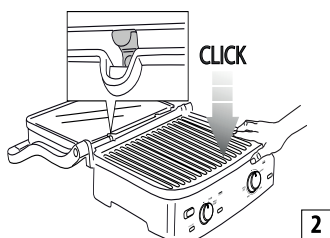
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

- 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 στη δεξιά πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέστε το μπουτόν δυνατά για να απελευθερώσετε την πλάκα από τη βάση. Πιάστε 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 ψησίματος 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, πιάστε 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).

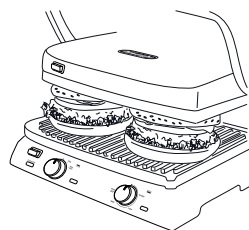
Ψήντε πάντα με το δοχείο για λίπη τοποθετημένο. Μην αδειάζετε τον δίσκο για λίπη αν δεν κρυώσει εντελώς η συσκευή. Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δοχείο για να αποφύγετε το χύσιμο υγρών.

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.

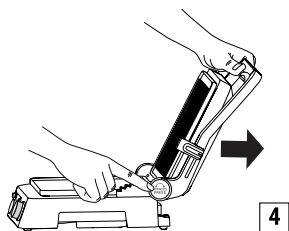
Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού. Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερα φαγητά ταυτόχρονα με τη λειτουργία "τοστιέρα", θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα διάφορα φαγητά έχουν το ίδιο πάχος, έτσι ώστε το καπάκι να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

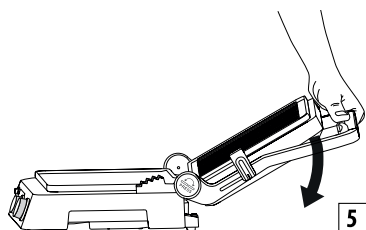
Στη θέση αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue με την πλάκα grill ή με τη λεία πλάκα.

Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ στη δεξιά πλευρά. Πιάστε τη χειρολαβή με το αριστερό χέρι και πιέστε με το δεξί χέρι το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ (βλ. εικ. 4).



4

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



5

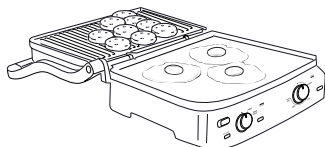
Αν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν πιέσετε το μπουτόν απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως grill/barbecue για να ψήσετε μπριζέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο και ψάρι. Η λειτουργία grill/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 θέση grill/barbecue σας επιτρέπει να ψήσετε ποικίλα κομμάτια κρέατος διαφορετικού πάχους, το καθένα με το βαθμό ψησίματος που προτιμάτε. Στη θέση 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 μπέικον για το πρωινό (βλ. εικ. 6).

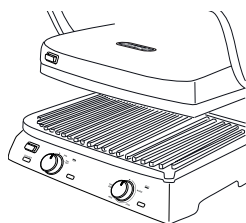


6

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

Φούρνος γκριλ

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

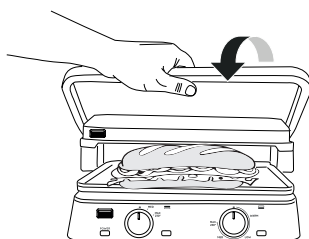


7

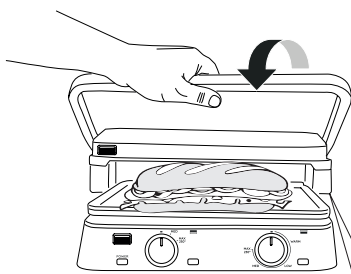
Ιδανική για το ψήσιμο λαχανικών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό επειδή το νερό μπορεί να εξατμιστεί.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση ψησίματος για να φτιάξετε αφράτα σάντουιτς και φαγητά που δεν πρέπει να πιεστούν

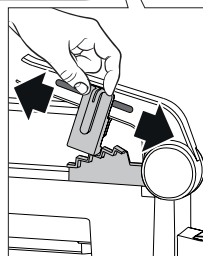
- Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω στην κάτω πλάκα.
- Πιάνοντας τη χειρολαβή, κατεβάστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό (εικ. Α).



A



B



- Τοποθετήστε το σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης (4) των πλακών στην επιθυμητή θέση μετακινώντας τον μοχλό.
- Η πάνω πλάκα ασφαρίζει 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 την επιθυμητή θερμοκρασία για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες θερμοστάτη 10 και 11.

Οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας (8 - 9) ανάβουν.

Αναλόγως με την επιλεγμένη θερμοκρασία, θα χρειαστούν λίγα λεπτά για να θερμανθεί η συσκευή. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας σβήνουν και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αναλόγως με τον τύπο του φαγητού.

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μη 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

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

Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση

"●" και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. 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 τριών 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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑ- ΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	2 - 3	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	5 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψη- μένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπιφτέκια	2-3	6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι		6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος

ΑΡΝΑ- ΚΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑ- ΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Παϊδάκι	1,5-3	6	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 12	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό, γυρίστε τα παϊδάκια στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι	1,5-3	6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙ- ΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	9 - 11	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	11 - 13	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Χοιρινά παϊδάκια		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	20 - 25	γυρίστε δύο ή τρεις φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	1 - 2	
Χωριάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	8 - 10	

ΚΟΤΟΠΟΥ- ΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥ- ΛΑ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	3 - 4	λαδώστε καλά το φα- γητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	20 - 25	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο
Φτερούγα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	14 - 16	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο
Μπιφτέκια	1,5-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	6-8	
Μπιφτέκια	1,5-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	11 - 13	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	6 - 8	
Κοτόπουλο στο γκριλ		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	40 - 45	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο

ΨΩΜΙ	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Τοστ / σάντουιτς	2	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MED	MED	3 - 5	τοποθετήστε την πάνω πλά- κα έτσι ώστε να αγγίζει το ψωμί χωρίς να το πιέζει
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησί- ματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Όχι TEMAXI- ΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟ- ΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	4 - 6	λαδώστε καλά το φα- γητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	6 - 8	λαδώστε καλά το φα- γητό
Πιπεριές (τέταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	8 - 10	λαδώστε καλά το φα- γητό
Ντομάτα σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγη- τό, ανακατεύετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Όχι TEMA- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Ολόκληρο	250 g	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	8 - 10	λαδώστε καλά το φα- γητό
Φιλέτο	500 g	1	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγη- τό χωρίς να το αγγίζει
Φέτα	450 g	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	8 - 10	λαδώστε καλά το φα- γητό
Σουβλάκι	500 g	6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε 1-2 φορές
Καλαμά- ρια	400 g	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	10 - 12	λαδώστε καλά το φα- γητό
Καραβί- δες	400 g	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	4 - 6	λαδώστε καλά το φα- γητό

ΕΠΙΔΟΡ- ΠΙΟ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟ- ΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Pancake	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MED	MED	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες, γυρίστε στα μισά του ψησί- ματος
Φέτες ανανά	4	ΤΟΣΤΙ- ΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, 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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, 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 στη θέση MAX με τις επίπεδες πλάκες στη λειτουργία ΤΟΣΤΙΕΡΑ 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 τον διακόπτη του

κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα τις φετούλες κρέατος αφού πρώτα τις λαδώσετε, πιέστε 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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα το κρέας, πιέστε 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:

- μοσχαρίσιο φιλέτο 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 τσιγαρίσμα 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 μέτρια φωτιά μέχρι να λειώσει 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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τα φιλέτα (αφού τα αλείψετε με τη σάλτσα και από τις δύο πλευρές) πάνω 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 βγάλετε τα φιλέτα και σερβίρετε καλύπτοντας με τη σάλτσα μανιταριών που ετοιμάσατε προηγουμένως.

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΦΡΥΤΑΝΙΣΜΕΝΟ 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 αναμειγνύετε τον κιμά, τη σάλτσα Worcester, το αλάτι, το πιπέρι και ζυμώνετε 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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, 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:

Αναμειγνύετε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε και μαρινάρετε το αρνί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1-2 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη

λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τα παϊδάκια 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 ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ 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 μοσχολεμόνο 1 κουταλιά
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ:

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολεμόνο 1/2 κουταλάκι
- χυμός μοσχολεμόνο 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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα το κρέας, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 11-13 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. 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 χαράξτε 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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα τα μπουτία, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 20-25 λεπτά γυρίζοντας 2-3 φορές. Αφού ψηθούν, σερβίρετε σε ένα ρηχό πιάτο.

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- καραβίδες 16/20 τεμ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- μαϊντανός
- λεμόνι 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 τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τις στραγγισμένες από τη μαρινάδα καραβίδες πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά. Κατά το σερβίρισμα, διακοσμήστε το πιάτο με λίγες φέτες λεμόνι και διάφορα λαχανικά.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ:

- σολομός φιλέτο 500gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ:

- γιαούρτι στραγγιστό 250gr
- σκόρδο 1 σκελίδα
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- φρέσκο κρεμμυδάκι 20gr
- μαϊντανός 20gr
- λευκό πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σάλτσα: πλύνετε και στεγνώστε καλά το μαϊντανό και τα κρεμμυδάκια, ψιλοκόψτε το σκόρδο.

Βάλτε το γιαούρτι σε ένα μπολ, προσθέστε τα αρωματικά, το σκόρδο, το αλάτι, τη ζάχαρη, το πιπέρι και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια απαλή κρέμα. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε το φιλέτο που έχετε αλείψει με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, κλείστε την πάνω πλάκα στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ (στη πιο κοντινή θέση με το φαγητό χωρίς να το αγγίζει) και ψήστε για περίπου 25-30 λεπτά (για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα, συνιστάται να γυρίσετε τον σολομό κατά 180° στα μισά του

ψησίματος, καθώς στο πίσω μέρος η πλάκα είναι πιο κοντά στο φαγητό). Μετά το ψήσιμο, βάλτε τον σολομό σε ένα ρηχό πιάτο και σερβίρετε με τη σάλτσα γιαούρτι.

ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 μεγάλο καλαμάρι 400 gr
- λεμόνι 1
- μαϊντανός 1 ματσάκι
- ελαιόλαδο
- ρίγανη
- αλάτι
- καυτή πιπεριά σε σκόνη

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε το καλαμάρι, αφαιρέστε το κεφάλι και το εσωτερικό κόκαλο και πλύνετε καλά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε το καλαμάρι αφού το αλείψετε με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 10-12 λεπτά. Σε ένα μπολ ετοιμάστε το καρύκευμα αναμειγνύοντας το λάδι με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το χυμό λεμόνι, λίγη ρίγανη, λίγο αλάτι και καυτή πιπεριά. Αφού ψηθεί το καλαμάρι, βγάλτε το από την τοστιέρα και γαρνίρετε με τη σάλτσα. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

PANCAKE ME ΜΠΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μπανάνα 1
- αυγά 2 (1 ολόκληρο + 1 ασπράδι)
- γάλα 150 ml
- αλεύρι τύπου 00 100gr
- βούτυρο 70gr
- αλάτι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 16gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ξεφλουδίστε την μπανάνα και λειώστε την καλά με ένα πιρούνι. Σε ένα άλλο μπολ χτυπήστε 1 ολόκληρο αυγό με τη ζάχαρη και προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα πάντα ανακατεύοντας. Στη συνέχεια προσθέστε 50 gr λειωμένο βούτυρο, μετά σιγά-σιγά το κοκκινισμένο αλεύρι με τη μαγιά και λίγο αλάτι. Προσθέστε και τον πολύ μπανάνας αναμειγνύοντας καλά όλα τα υλικά και βάλτε στο ψυγείο για 10 λεπτά. Ταυτόχρονα χτυπήστε

το ασπράδι σε μαρέγκα. Στο έτοιμο μείγμα προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι με απαλές κινήσεις από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, λαδώστε τις πλάκες με λίγο βούτυρο, ρίξτε 1-2 κουταλιές ζύμης και ανοίξτε τη γρήγορα στην επιφάνεια για να σχηματίσει έναν κύκλο. Αφήστε τη να ψηθεί επί 2 περίπου λεπτά έως του σχηματιστούν φυσαλίδες σε όλη την επιφάνεια του pancake και στη συνέχεια γυρίστε το και αφήστε το να ψηθεί αλλά 2 λεπτά περίπου. Τα pancake μπορείτε να τα σερβίρετε με πολλούς τρόπους: κρέμα σοκολάτα, σιρόπι, φρέσκα μύρτιλα, τριμμένη σοκολάτα, μέλι, σαντινί, άχνη ζάχαρη.

ΑΝΑΝΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

ΥΛΙΚΑ:

- ανανάς 1
- μέλι
- μαύρη ζάχαρη
- φρέσκια μέντα
- άχνη ζάχαρη
- παγωτό βανίλια

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε τον ανανά από τα φύλλα και τη φλούδα. Κόψτε το φρούτο σε φέτες πάχους περίπου 1-2 εκατ. και πασπαλίστε κάθε φέτα με μαύρη ζάχαρη και από τις δύο πλευρές. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, αλείψτε τον ανανά και από τις δύο πλευρές με μέλι και τοποθετήστε πάνω στην τοστιέρα. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε επί 5-6 λεπτά. Αφού ψηθούν, βάλτε τις φέτες σε πιάτο σερβιρίσματος, διακοσμήστε με φυλλαράκια μέντας, πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε με μαλιτσές παγωτό.

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, тетіктерді "●" күйіне бұрып, құрылғы 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 жылжытпаңыз.



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.

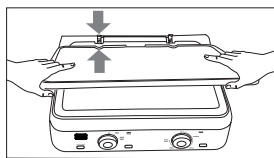
СИПАТТАМАСЫ

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, престеуді қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.
7. **Қуат шамы (жасыл):** бұл шам құрылғы розеткаға қосулы болған кезде ЖАНЫП тұрады.
8. **Жоғарғы плита шамы (қызыл):** бұл шам қыздыру элементтері ҚОСУЛЫ болғанда және температура қажетті деңгейге жеткенде және плита дайын болғанда ӨШЕДІ.
9. **Төменгі плита шамы (қызыл):** бұл шам қыздыру элементтері ҚОСУЛЫ болғанда және температура қажетті деңгейге жеткенде және плита дайын болғанда ӨШЕДІ.
10. **Жоғарғы плита термостатының тетігі:** температураны MED (Орташа) деңгейінен MAX (Ең жоғарғы) деңгейіне дейін реттеуге немесе жоғарғы плитаны "●" күйіне орнатуға арналған.
11. **Төменгі плита термостатының тетігі:** температураны WARM (Жылы) - LOW (Төмен) - MED (Орташа) - MAX (Ең жоғарғы) деңгейлеріне дейін реттеуге немесе төменгі плитаны "●" күйіне орнатуға арналған.
12. **Реттелмелі алдыңғы аяқтар.**
13. **Алынбалы плиталар:** тамақжабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ПЛИТАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.

13а. Гриль плитасы: стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді қуаруға өте ыңғайлы.

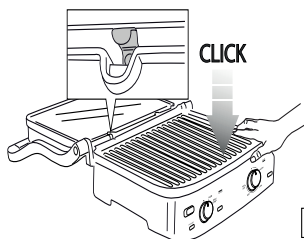
13б. Тегіс плита: керемет құймақ, жұмыртқа, бекон және шаянтектерсті дайындауға арналған.

14. Май жинау науасы: құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.



1

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



2

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 қоюды ұсынамыз.

Ескеріңіз: Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру плиталары мен май 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.

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 платадағы 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

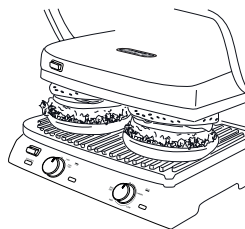
Түйіспе гриль (жабық күйде)

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.

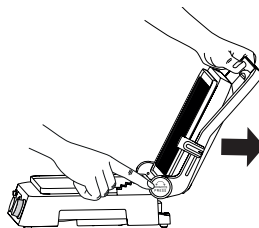
Егер түйіспе гриль плитасын пайдаланып тамақтың бірнеше түрін бір уақытта пісіргіңіз келсе, жапқыш тұзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Ашық гриль

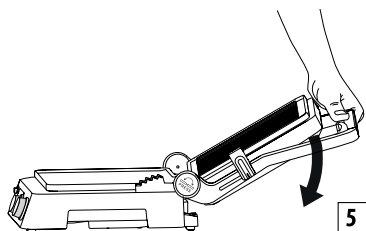
Жоғарғы плита төменгі плитамен деңгейлес қойылады. Төменгі плита мен жоғарғы плита бір үлкен пісіру плитасын жасай отырып, бір деңгейде болады.

Бұл бағытта құрылғы гриль плитасымен немесе тегіс плитамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы күйге орналастыру үшін, алдымен оң жақтағы ілгекті босату түймесін табыңыз.

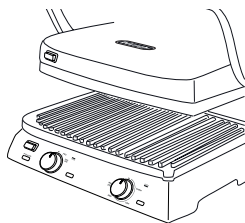
Тұтқаны сол қолмен ұстап тұрып, оң қолмен ілгекті босату түймесін басыңыз (4-суретті қараңыз).



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



5



7

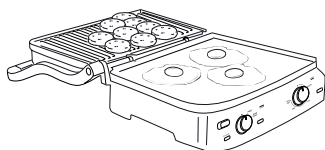
Ілгекті босату түймесін басқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады.

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 қймақтар, 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.

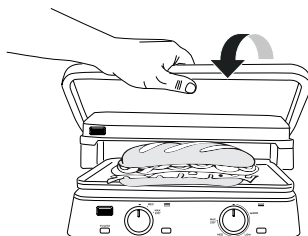
Жабық пештегі гриль

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

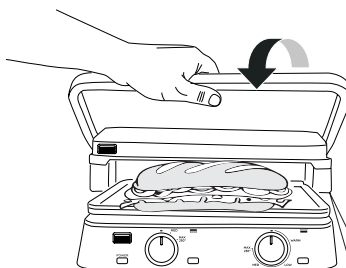
Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді.

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

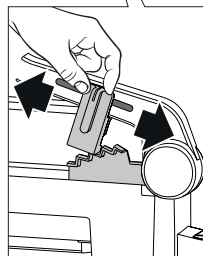
- Тамақты төменгі плитаға қойыңыз.
- Тұтқадан ұстап тұрып, жоғарғы плитаны тамаққа жақын қойыңыз (А сур.).



A



B



- Тетікті сырғыту арқылы гриль

плиталарын бекіту/босату құрылғысын (4) қалаған пеш позициясына қойыңыз.

- Жоғарғы плита орнына бекітіледі. Биіктікті реттеудің 5 күйі бар (В суреті).

ПАЙДАЛАНУ

Әрекет

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір гриль плитасы (жоғарғы және төменгі) үшін бөлек орната аласыз (10 және 11 термостат тетіктерімен). Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары жанады (8 - 9).

Орнатылған температураға қарай бұл құрылғы біраз уақыт ішінде қызады. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, жоғарғы және төменгі плиталар өшіп, құрылғы пайдалануға дайын болады.

Тамақ пісіру барысында, пісіріліп жатқан тамақ түріне қарай температура кез келген уақытта өзгеріп тұруы мүмкін.

i **Мынаны ескеріңіз:** бұл құрылғы 2 реттелмелі аяқпен (16) жабдықталған, олардың көмегімен майды артық май құйылатын науаға жіберуді оңайлатуға болады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

Пайдаланушы көрсететін күтім

- Плиталардың жабысудан қорғайтын қабатын зақымдайтын металдан жасалған тазалау құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз. Ағаш немесе ыстыққа шыдамды пластмасса құралдарды пайдаланыңыз.
- Ыстық плиталарда пластик құралдарды ешқашан тиген қалпында қалдырмаңыз.
- Бір тамақты пісіріп болғаннан кейінгі 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 тетіктерді "●" күйіне бұрап, құрылғыны 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

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 жауап кершілікті және импортер:

“Делонги” ЖШҚ
127055 Ресей, Мәскеу қ,
Сущёвская 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

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

СИЙР ЕТІ	ҚА- ЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕ- СЕК- ТЕР	ПІСІРУ ДЕҢ- ГЕЙІ	РЕ- ЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	К Е Ң Е - СТЕР
					төмен- гі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төмен- гі (11)		
Стейк	0,5-1	2	Жақсы піскен	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	2-3	тағамды жақсы- лап май- лаңыз
Стейк	0,5-1	4	Жақсы піскен	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	5-6	тамақты жақсы- лап май- лаңыз, пісіру ба- рысында жарты- лай ауда- рыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	4-5	тағамды жақсы- лап май- лаңыз
Сүбе	3-4	4	Орташа	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	7-8	тағамды жақсы- лап май- лаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсы піскен	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	10-11	тағамды жақсы- лап май- лаңыз

Қабырға-дан дайындалатын стейк	2-3	2	Орташа	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	4-5	тағамды жақсы-лап майлаңыз
Қабырға-дан дайындалатын стейк	2-3	2	Жақсы піскен	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	7-8	тағамды жақсы-лап майлаңыз
Қабырға-дан дайындалатын стейк	2-3	4	Орташа	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	10-12	тамақты жақсы-лап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Қабырға-дан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсы піскен	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	14-16	тамақты жақсы-лап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Гамбургер	2-3	6	Жақсы піскен	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	8-10	тағамды жақсы-лап майлаңыз
Кәуап		6	Жақсы піскен	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	13-15	тамақты жақсы-лап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚА- ЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕ- СЕК- ТЕР	ПІСІРУ ДЕҢ- ГЕЙІ	РЕ- ЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төменгі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төменгі (11)		
Кот- лет	1,5-3	6	Орташа	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Кот- лет	1,5-3	6	Жақсы піскен	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	12-14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚА- ЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕ- СЕК- ТЕР	РЕ- ЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төменгі (11)		
Стейк	1-2	4	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	7-9	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	1-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	4	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	9-11	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Жан- шылған ет	<2,5	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	11-13	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Қабырға		6-8	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТА- ША	20-25	екі не үш рет аударыңыз

Бекон		4	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	1-2	
Шұжық- ша		8	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТА- ША	16-18	шұжықтарды шанышқымен тесіңіз
Кәуап		6	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	14-16	тамақты жақ- сылап май- лаңыз, бір не екі рет ауда- рыңыз
Сосиска		6	ТҮЙ- ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	8-10	

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮРКЕТА- УЫҚ ЕТІ	ҚА- ЛЫҢ- ДЫҒЫ (см)	№ КЕ- СЕК- ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төменгі (11)		
Төс еті	<1	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	3-4	тағамды жақ- сылап май- лаңыз
Жамбас		3	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТА- ША	20-25	пісіру бары- сында бір не екі рет аударыңыз
Қанат		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТА- ША	14-16	пісіру бары- сында бір не екі рет аударыңыз
Гамбургер	1,5-2	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	14-16	пісіру бары- сында жарты- лай бұраңыз
Кәуап		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	11-13	пісіру бары- сында бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	6-8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТА- ША	40-45	пісіру бары- сында бір не екі рет аударыңыз

НАН	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төменгі (11)		
Күй-дірілген нан/сэндвич	2	ЖАБЫҚ ПЕШ-ТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	ОРТАША	ОРТАША	3-5	жоғарғы плитаны нанды сындырмай-тындай етіп тигізіп орналастырыңыз
Орама	2	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТАША	2-3	
Нан кесіктері	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	4-5	пісіру барысында жартылай бұраңыз

КӨКӨНІСТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төменгі (11)		
Тіліктелген баялды	1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	6-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Төрт-бұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген пияз	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	САНЫ	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төменгі (11)		
Бүгін	250 г	1	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТАША	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	ЖАБЫҚ ПЕШ-ТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	25-30	тамақты майлаңыз, жоғарғы плитаны тамақты жалап отыратындай етіп, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
Тілік	450 г	4	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТАША	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	МАКС.	МАКС.	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Каль-мар	400 г	1-2	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТАША	10-12	тағамды жақсылап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТАША	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз

ДЕСЕРТ-ТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		ТЕРМОСТАТ ТЕТІГІ		МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы	жоғарғы (10)	төменгі (11)		
Құймақтар	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	ОРТАША	ОРТАША	4-5	плиталарды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТҮЙ-ІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	ОРТАША	ОРТАША	5-6	плиталарға сары май жағыңыз

КҮЛЕГЕШ ҚҰЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА, БЕКОН ЖӘНЕ КҮЙДІРІЛГЕН НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 жұмыртқа
- 2 тілік бекон
- 1 десерт қасық сүт
- талғамға сай мөлшердегі тұз бен бұрыш
- 2 тілік күйдіретін нан

ДАЙЫНДАУ:

Жұмыртқаларға сүт пен тұзды қосып, аздаған көпіршіген қоспа шыққанша шайқаңыз. Төменгі корпусқа тегіс плитаны және гриль плитасын енгізіп, құрылғыны OPEN GRILL (Ашық гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз.

Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары өшкен кезде, араластырылған жұмыртқаны плитаның бұрышына құйып, біркелкі пісуі үшін ағаш қалақпен 2-3 мин. араластырып отырып пісіріңіз.

Сол платада бір уақытта бекон тіліктерін арасында жартылай аудара отырып, 3-4 мин пісіріңіз; басқа жалпақ платаға нан тіліктерін қойып, арасында аударып отырып 3-4 мин күйдіріңіз. Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

ҚҰЫРЫЛҒАН НАНДАР МЕН БАЯЛДЫ КРЕМІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 баялды
- 100 г рикотта
- талғамға сай мөлшердегі ұнтақ сарымсақ
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 1 батон нан

ДАЙЫНДАУ:

Баялдыларды жақсылап жуып, қабығынан тазалап, қалың тіліктерге тураңыз.

Төменгі корпусқа гриль плитасын және тегіс плитаны енгізіп, құрылғыны CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары өшкен кезде, баялдыларды төменгі гриль плитасына қойып, 8-10 минуттай жұмсарғанша пісіріңіз. Баялдыны ірі тіліктерге турап, рикотта, қыша, туралған ақжелкен, бір шымшым тұз, бір шымшым бұрыш және май қосып, миксерге салыңыз. Біркелкі және майда қоспа алу үшін араластырыңыз. Нанды тіліктеп турап, зәйтүн майымен майлаңыз да, CONTACT GRILL (Түйіспе гриль) режимінде плиталарда MAX температурасында 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 MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары өшкен 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 болғаншартартыңыз (өтеұсақемес). 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 MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары өшкен кезде, етті төменгі плитаға салып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға қарай 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 қояланғанша қайнатып, тұз бен бұрыштың дәмін келтіріп, бөлек қоя тұрыңыз. Пісірубарысында дәмдеуіштіетке 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 MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Құрылғыны алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Сүбе еттің екі жағына да дәмдеуішті щеткамен жағыңыз да, жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары сөнген кезде, оларды төменгі платаға салып, грильді 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 сыырдың тартылған еті
- 100 г тіліктелген эменталь 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 MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары сөнген соң, зәйтүн майымен және қантпен дәмдендірілген тіліктелген

пиязды төменгі платаға салып, біркелкі және жұмсақ болып пісу үшін қалақпен араластыра отырып, шамамен 5-6 мин. пісіріңіз. Сол кезде басқа платада гамбургерді 5-6 мин. сайын аудара отырып, шамамен 12 мин. пісіріңіз (пісіру уақыты гамбургердің қалыңдығына сай әр түрлі болады). Пияздар піскен соң, плитадан алыңыз да, сары май жағылған нан тіліктерін плата 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 платамен жақсылап басыңыз. Талғамға сай шамамен 2-3 мин. пісіріңіз.

БАЛЬЗАМДЫ СІРКЕСУЫМЕН ГҮЛШЕТЕН ҚОСЫЛҒАН ҚОЗЫ ЕТІ КОТЛЕТТЕРІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 6 қозы еті котлеті
- 10 г туралған гүлшетен (розмарин)
- 10 г туралған сарымсақ (чеснок)
- 100 мл бальзамды 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 MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдар сөнген кезде, котлеттерді төменгі платаға салыңыз. 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 кремi
- 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 MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары өшкен кезде кәуапты төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, талғамға қарай 11-13 мин. пісіріңіз, бір не екі рет аударып салыңыз. 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 MED (Орташа) және жоғарғы тетікті MED (Орташа) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары өшкен кезде

тауық сирақтарын төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, талғамға қарай 20-25 мин. пісіріңіз, 2-3 рет аударып салыңыз. 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 MED (Орташа) және жоғарғы тетікті MED (Орташа) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары сөнген кезде, кептірілген асшаяндарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 4-6 мин. пісіріңіз. Беру алдында плитаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндейіз.

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 MAX (Ең жоғарғы) және жоғарғы тетікті MAX (Ең жоғарғы) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары сөнген кезде, алдын ала май жағылған сүбені төменгі плитаға қойып, жоғарғы плитаны OVEN GRILL (Жабық пештегі 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 MED (Орташа) және жоғарғы тетікті MED (Орташа) күйіне бұраңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары сөнген кезде, алдын ала майланған кальмарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен 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 MED (Орташа) және жоғарғы тетікті MED (Орташа) күйіне орнатыңыз.

Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары сөнген кезде плитаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасық құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін плита 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, шоколад үгітінділерімен, 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 MED (Орташа) және жоғарғы тетікті MED (Орташа) күйіне орнатыңыз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. Жоғарғы және төменгі плиталардың шамдары сөнген кезде, ананастың екі жағына да щеткамен бал жағып, гриль плитасының үстіне қойыңыз. Грильді жауып, 5-6 мин. пісіріңіз. Піскен соң осы тіліктерді үстелге тартылатын табақшаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндеңіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен беріңіз.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения по технике безопасности



Опасность!

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

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



Внимание!

Несоблюдение этих предупреждений может стать причиной травмы или повреждения прибора.

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



Опасность ожога!!

Несоблюдение этих предупреждений может привести к ожогам.

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



Примечание:

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

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



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

ОПИСАНИЕ

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

10. Ручка термостата верхней плиты: для регулировки температуры от MED до MAX, или "●" верхней плиты.

11. Ручка термостата нижней плиты: для регулировки температуры до WARM - LOW - MED - MAX, или "●" нижней плиты.

12. Регулируемые передние ножки

13. Съемные плиты: антипригарные, можно мыть в посудомоечной машине, легко чистить. КОЛИЧЕСТВО И ТИП ПЛИТ МОГУТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ.

13а. Плита гриль: идеально подходит для приготовления стейков, гамбургеров, курицы и овощей.

13б. Гладкая плита: для приготовления идеальных блинов, яиц, бекона и ракообразных.

14. Поддон для сбора жира: установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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



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



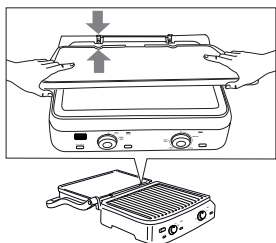
Примечание: При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим антипригарное покрытие.



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

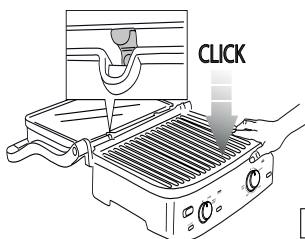
Вставка плит для приготовления продуктов

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



1

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



2

Для того чтобы снять плиты

Установите прибор в развернутое положение.

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



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

Установите поддон для сбора жира.

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



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

После приготовления удалите весь собранный жир.

Поддон для сбора жира может быть промыт в посудомоечной машине.



Внимание! Во время приготовления будьте

осмотрительны.

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

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

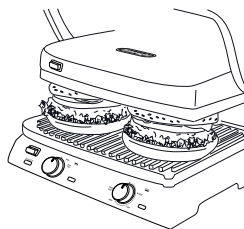
Готовьте только с вставленным поддоном для сбора жира. Не опорожняйте поддон для сбора жира, пока прибор полностью не остынет. Будьте внимательны, когда вынимаете поддон для сбора жира, чтобы избежать проливания жидкости.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Контактный гриль (закрытое положение)

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

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



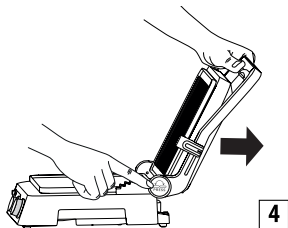
3

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

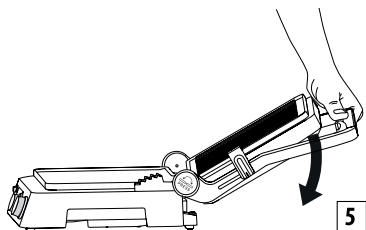
Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать верхнюю плиту в зависимости от толщины продуктов. Если на контактной плите требуется одновременно приготовить продукты нескольких типов, эти разные продукты должны иметь одинаковую толщину, чтобы крышка была прижата равномерно.

Открытый гриль

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



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



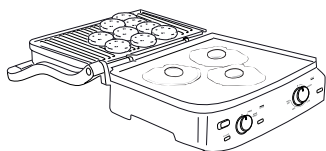
Слегка приподняв ручку перед нажатием кнопки разблокировки шарнира, вы уменьшите давление на шарнир, что облегчит операцию.

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

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

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

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

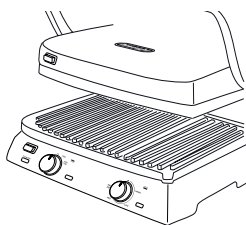


6

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

Духовка гриль

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

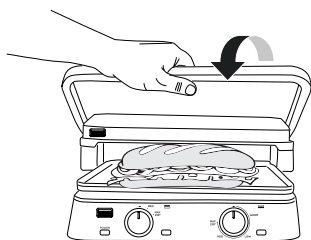


7

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

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

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

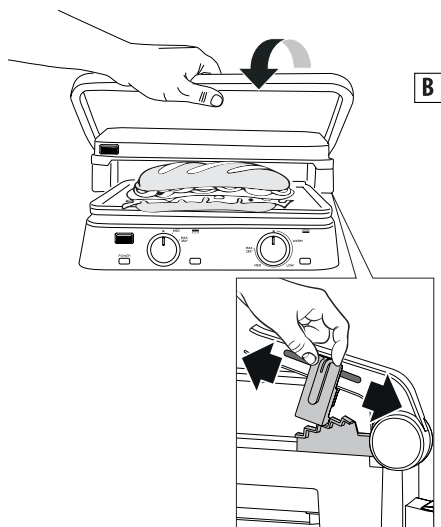


A

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

гриля, сдвинув рычаг.

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



В

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа

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

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

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

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

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

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

пластика или дерева.

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

Очистка и уход

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.

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

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



ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РЕЦЕПТЫ

ЯИЧНИЦА, БЕКОН И ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

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

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

МЯСНОЙ САЛАТ С РУКОЛОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

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

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК НА КОСТИ С АРОМАТОМ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В ГРИБНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСА:

- 30 г сливочного масла
- 1 десертная ложка сыра 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 MAX, ручку термостата верхней плиты на MAX. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Смажьте филе ароматизатором с обеих сторон, затем, когда индикаторы верхней и нижней плит погаснут, поместите его на нижнюю плиту и закройте гриль. Готовьте 6–8 минут по вкусу и в зависимости от толщины филе. После завершения приготовления снимите филе и подавайте на стол, залив грибным соусом, который вы приготовили раньше.

ГАМБУРГЕР С ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

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

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

Готовьте примерно 2–3 минуты по вкусу.

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА ПОД БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И РОЗМАРИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК С КРЕМОМ ИЗ МЕДА И ЗЕЛЕННОГО ЛИМОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриной грудки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА ИЗ МЕДА И ЛИМОНА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 куриных окорочка (550 г)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16/20 креветок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

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

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

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ ПОД ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе лосося
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

БАНАНОВЫЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

АНАНАС НА ГРИЛЕ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Застереження щодо безпеки



Небезпека!

Недотримання інструкцій може стати причиною травм від ураження електричним струмом.

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



Важливо!

Недотримання вказівки може стати причиною пошкодження та поломки пристрою.

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



Небезпека опіків!!

Недотримання вказівки може призвести до опіків або ошпарювань.

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



Будь-ласка, зверніть увагу:

Цей символ позначає важливу інформацію та рекомендації для користувача.

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



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

ОПИС

- 1. Основа та кришка:** міцна конструкція з нержавіючої сталі з саморегульованою кришкою.
- 2. Ручка:** з міцного литого металу для регулювання верхньої пластини / кришки відповідно до товщини продуктів.
- 3. Кнопки вивільнення пластин** натисніть, щоб звільнити і зняти пластину.
- 4. Пристрій блокування / вивільнення пластин гриля та регулювання висоти верхньої пластини / кришки**
- 5. Кнопка вивільнення навіски:** дозволяє повністю відкрити прилад, щоб готувати в плоскому положенні.
- 6. Висота положення печі:** щоб зафіксувати верхню пластину / кришку на потрібній висоті, щоб приготувати їжу, яка не вимагає натиснення.
- 7. Індикатор живлення (зелений):** цей індикатор горить, коли прилад підключено до електромережі.
- 8. Індикатор верхньої пластини (червоний):** цей індикатор світиться, коли на нагрівальні елементи подається живлення, і вимикається, коли досягається потрібна температура і пластина готова.
- 9. Індикатор нижньої пластини (червоний):**

цей індикатор світиться, коли на нагрівальні елементи подається живлення, і вимикається, коли досягається потрібна температура і пластина готова.

- 10. Ручка термостату верхньої пластини:** для регулювання температури від СЕРЕДНЬОЇ до МАКС., або "●" верхньої пластини.
- 11. Ручка термостату нижньої пластини:** для регулювання температури на ТЕПЛО - НИЗЬКА - СЕРЕДНЯ - МАКС., або "●" нижньої пластини.
- 12. Передня ніжка, що регулюється.**
- 13. Змінні пластини:** антипригарне, можна мити в посудомийній машині, легко чистити. КІЛЬКІСТЬ І ТИП ПЛАСТИН МОЖЕ ВАРІЮВАТИСЯ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ.
- 13а. Пластина для гриля:** ідеально підходить для приготування стейку на грилі, гамбургерів, курки і овочів.
- 13б. Пластина для смаження:** для приготування ідеальних млинців, яєць, бекону, молюсків і ракоподібних.
- 14. Лоток для жиру:** входить в комплект приладу та знімається для легкого очищення.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

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



Будь-ласка, зверніть увагу:

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



Будь ласка, зверніть увагу:

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

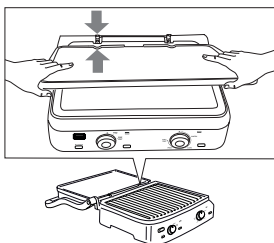


Будь ласка, зверніть увагу:

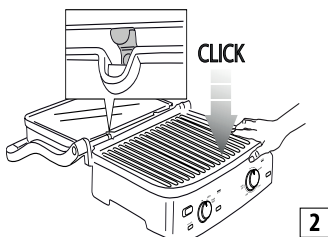
Змінні пластини гриля (решітку та пластину для смаження) повністю взаємозамінні на приладі.

Встановлення варильних пластин

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



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



Зняття пластин

Встановіть прилад в плоскому положенні.

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

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

Встановлення лотка для жиру

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

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

Після приготування, позбудьтесь жиру, зібраного відповідним чином.

Лоток для жиру можна мити в посудомийній машині.

Важливо! Зверніть увагу, під час приготування їжі.

Щоб відкрити прилад, тримайтеся за рукоятку, яка залишається холодною. Деталі з литого алюмінію стають дуже гарячими, не торкайтеся їх під час і відразу ж після приготування їжі.

Перед виконанням будь-якої операції на приладі, залиште його охолоджуватися протягом принаймні 30 хвилин.

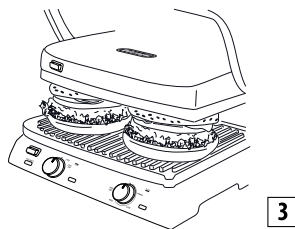
Готуйте лише тоді, коли лоток для жиру вставлений на своє місце. Не зливайте лоток для жиру, поки прилад повністю не охолоне. Обережно витягайте лоток для жиру, щоб уникнути проливання рідини.

ПОЗИЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Контактний гриль (зачинене положення)

Верхня пластина лежить на нижній пластині. Це початкове положення, а також одне з положень для приготування їжі, коли прилад використовується в якості контактного гриля. Кришка автоматично пристосовується до товщини їжі на пластині. Таким чином, страва буде приготовлена рівномірно з двох боків.

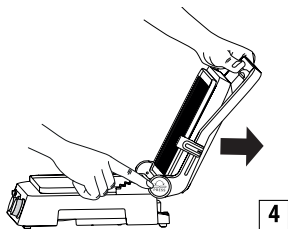
Контактний гриль ідеально підходить для приготування гамбургерів, шматків м'яса і тонких скибочок м'яса, овочів і бутербродів. Функція «контакт» ідеально підходить для швидкого приготування здорової їжі. При використанні контактного гриля, страви готуються швидко, оскільки вони знаходяться в контакті з пластинами з обох сторін відразу (дивись малюнок 3).



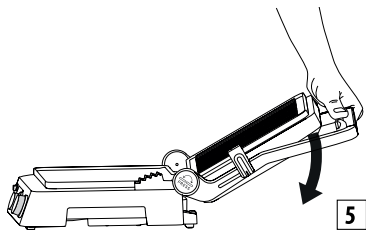
Жир з їжі, зливається і збирається через пази на пластині і через отвір в задній частині потрапляє в лоток для жиру. Прилад має спеціальну рукоятку і шарнір, що дозволяє пристосувати верхню плиту залежно від товщини їжі. Якщо ви хочете приготувати багато різних видів їжі одночасно, використовуючи контактний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

Відкритий гриль

Верхня пластина на одному рівні з нижньою пластиною. Нижні і верхні пластини знаходяться на одному рівні, утворюючи велику поверхню для приготування їжі. У цьому положенні, пристрій може бути використано в режимі барбекю як з пластиною для грилю так і для смаження. Для того, щоб розмістити пристрій в цьому положенні, спочатку знайдіть кнопку вивільнення шарнірної навіски праворуч. Тримайте рукоятку лівою рукою, а правою натисніть кнопку вивільнення шарнірної навіски (див. малюнок 4).



Натисніть на рукоятку в зворотному напрямку до тих пір, поки кришка не стане дотори дном в плоскому положенні (дивись малюнок 5).



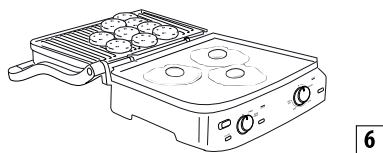
Злегка піднявши рукоятку перед натисканням на кнопку вивільнення шарніра, полегшується тиск на шарнір і операція полегшується.

Прилад може бути використаний в якості гриля / барбекю для приготування гамбургерів, стейків, курки і риби. Режим гриля / барбекю є найбільш універсальним. Пластини гриля знаходяться у відкритому положенні, подвоюючи варильну поверхню.

Ви можете підготувати цілий ряд різних продуктів на окремих пластинах без змішування смаків, або приготувати більше однакової страви.

Положення гриля / барбекю може бути використано для шматків м'яса для гриля різної товщини, кожен з яких з бажаним рівнем просмажування. У цьому положенні, вам необхідно перевертати страву під час приготування. Прилад також можна використовувати в якості

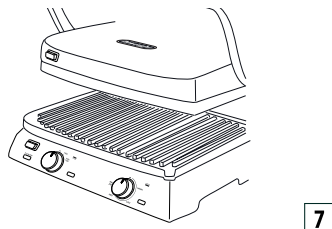
сковорідки / барбекю, щоб приготувати млинці, яйця, сир, оладки і бекон і ковбаси на сніданок (дивись малюнок 6).



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

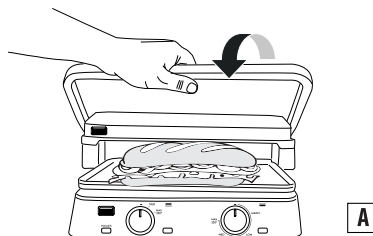
Духовка гриль

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



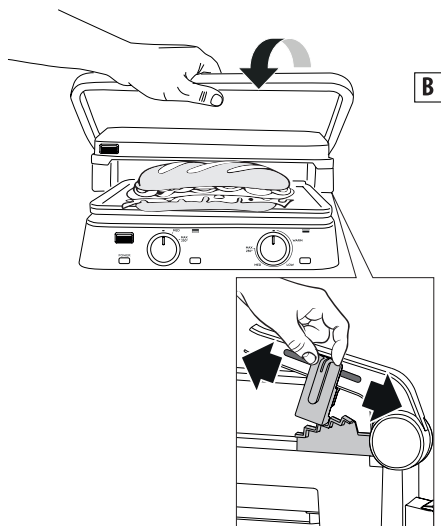
Він ідеально підходить для приготування овочів з високим вмістом води, тому вода може випаровуватися. Ви можете також використовувати цю позицію гарячої пластини для приготування м'яких сендвічів і продуктів, які не вимагають притискання.

- Розмістіть продукти на нижній пластині.
- Наблизити верхню пластину до їжі, тримаючи її за ручку (мал.А.).



- Поставте пристрій блокування / вивільнення пластин гриля (4) у потрібне положення печі, посунавши важіль.

- Верхня пластина зафіксована в положенні. Існує 5 положень регулювання висоти (рис. Б).



ВИКОРИСТАННЯ

Функціонування

Коли прилад був підготовлений правильно і ви готові для приготування їжі, можна встановити бажану температуру для кожної пластини гриля (верхньої і нижньої) незалежно одна від одної (за допомогою регуляторів термостата 10 і 11).

Увімкнеться індикатор верхньої та нижньої пластин (8 - 9).

Приладу потрібно кілька хвилин, щоб нагрітися в залежності від заданої температури. Коли термостат досягає необхідної температури, індикатори верхньої та нижньої пластин вимикаються, і прилад готовий до використання.

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

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

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Обслуговування, яке виконується користувачем

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

пластикові інструменти.

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

Чистка та догляд

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

В кінці приготування поверніть регулятор на "●" та відключіть прилад від електромережі. Залиште прилад охолонути протягом принаймні 30 хвилин. Видаліть залишки їжі з пластин. Очистіть лоток для жиру. Лоток для жиру можна мити вручну або в посудомийній машині.

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

Не використовуйте металеві інструменти для очищення пластин.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення	220-240 В / 50-60Гц
Споживана потужність	2000 Вт

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

ЯЛОВИ-ЧИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМА-ТОЧКИ	РІВЕНЬ ПРИГОТУ-ВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОС-ТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня	верх-ня (10)	нижня (11)		
Стейк	0,5 - 1	2	Повне прожа-рювання	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	2 - 3	д о б р е змастіть про-дукти олією
Стейк	0,5 - 1	4	Повне прожа-рювання	ВІД-КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	5 - 6	д о б р е змастіть про-дукти олією, переверніть в середині приготування
Вирізка	3-4	4	другий ступінь прожа-рювання	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	4 - 5	д о б р е змастіть про-дукти олією
Вирізка	3-4	4	Середній ступінь	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	7 - 8	д о б р е змастіть про-дукти олією
Вирізка	3-4	4	Повне прожа-рювання	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	10 - 11	д о б р е змастіть про-дукти олією
Антрекот	2-3	2	Середній ступінь	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	4 - 5	д о б р е змастіть про-дукти олією
Антрекот	2-3	2	Повне прожа-рювання	КОНТАК-ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	7 - 8	д о б р е змастіть про-дукти олією
Антрекот	2-3	4	Середній ступінь	ВІД-КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	10 - 12	д о б р е змастіть про-дукти олією, переверніть в середині приготування
Антрекот	2-3	4	Повне прожа-рювання	ВІД-КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	для СМА-ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	14 - 16	д о б р е змастіть про-дукти олією, переверніть в середині приготування

Гамбургер	2-3	6	Повне прожарювання	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	8 - 10	д о б р е змастіть продукти олією
Кебаб		6	Повне прожарювання	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	13 - 15	д о б р е змастіть продукти олією, переверніть в середині приготування

БАРАНИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМАТОЧКИ	РІВЕНЬ ПРИГОТУВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня	верхня (10)	нижня (11)		
Відбивна	1,5-3	6	Середній ступінь	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	10 - 12	д о б р е змастіть продукти, переверніть відбивні в середині приготування
Відбивна	1,5-3	6	Повне прожарювання	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	12 - 14	

СВИНИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня	верхня (10)	нижня (11)		
Стейк	1-2	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	7 - 9	добре змастіть продукти олією
Стейк	1-2	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	14 - 16	добре змастіть продукти олією, переверніть в середині приготування
Рублене м'ясо	<2,5	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	9 - 11	добре змастіть продукти олією, переверніть в середині приготування
Рублене м'ясо	<2,5	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	11 - 13	добре змастіть продукти олією, переверніть в середині приготування
Реберця		6-8	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	СЕРЕДНЯ	СЕРЕДНЯ	20 - 25	переверніть два чи три рази

Бекон		4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	1 - 2	
Ковбаски		8	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	16 - 18	Проколіть ковбаски виделкою
Кебаб		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	14 - 16	добре змастіть продук- ти олією, переверніть один раз чи двічі
Сосиски		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	8 - 10	

КУРКА ТА ІНДИЧКА	ТОВЩИНА (см)	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОС- ТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня	верх- ня (10)	нижня (11)		
Грудки	<1	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	3 - 4	добре змастіть про- дукти олією
Стегеньця		3	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	20 - 25	поверніть один або два рази під час при- готування
Крильця		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	14 - 16	поверніть один або два рази під час при- готування
Гамбургер	1,5-2	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	14 - 16	переверніть на поло- вині приготування
Кебаб		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	11 - 13	поверніть один або два рази під час при- готування
Сосиски		6	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	6 - 8	
Курча табака		1	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	40 - 45	поверніть один або два рази під час при- готування

ХЛІБ	К-ТЬ ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня	верхня (10)	нижня (11)		
Тости/ сендвічі	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	СЕРЕДНЯ	СЕРЕДНЯ	3 - 5	встановіть верхню пластину, щоб вона торкалася хліба, не роздавлиючи його
Рулети	2	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕРЕДНЯ	СЕРЕДНЯ	2 - 3	
Скибки хліба	4	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	4 - 5	переверніть на поло- вині приготування

ОВОЧІ	К-ТЬ ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня	верхня (10)	нижня (11)		
Скибочки баклажану	1	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	4 - 6	добре змастіть продук- ти олією
Скибочки цукіні	2	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	6 - 8	добре змастіть продук- ти олією
Четвертинки солодкого перцю	2	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	8 - 10	добре змастіть продук- ти олією
Скибочки помідорів	1	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	5 - 7	добре змастіть продук- ти олією, переверніть в середині приготування
Зубчики часнику	2	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	5 - 7	добре змастіть продук- ти олією, часто помі- шуйте лопаткою

РИБА	КІЛЬКІСТЬ	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОС- ТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня	верхня (10)	нижня (11)		
Тушка	250 г	1	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	8 - 10	добре змастіть про- дукти олією
Вирізка	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	МАКС.	МАКС.	25 - 30	змастіть продукти, поставте верхню пластину таким чином, щоб вона ледь ледь торкалася страви
Скибки	450 г	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	8 - 10	добре змастіть про- дукти олією
Кебаб	500 г	6	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	МАКС.	МАКС.	10 - 12	добре змастіть про- дукти олією; перевер- ніть два чи три рази
Кальма- ри	400 г	1-2	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	10 - 12	добре змастіть про- дукти олією
Креветки	400 г	10-12	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕ- РЕДНЯ	4 - 6	добре змастіть про- дукти олією

ДЕСЕРТИ	К-ть ШМА- ТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		РУЧКА ТЕРМОСТАТА		ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня	верхня (10)	нижня (11)		
Панкейки	4	ВІД- КРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМА- ЖЕННЯ	ГРИЛЬ	СЕ- РЕДНЯ	СЕРЕДНЯ	4 - 5	добре змастіть пластини, переверніть в середині приготування
Скибки ананаса	4	КОНТАК- ТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕН- НЯ	СЕ- РЕДНЯ	СЕРЕДНЯ	5 - 6	змастіть маслом пластини

РЕЦЕПТИ

ОМЛЕТ, БЕКОН ТА ТОСТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

ПРИГОТУВАННЯ:

Збити яйця з молоком і сіллю, поки не утвориться легка піниста суміш. Вставте пластину для смаження в нижнє положення, а пластину для гриля – зверху, а потім поставте прилад у режим **ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ**. Встановіть нижню ручку термостата на **MAX**, і верхню також на **MAX**. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля.

Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, влийте яєчну суміш на кут пластини та смажте протягом 2-3 хв., добре перемішуючи дерев'яною лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування. У той же час, на тій самій пластині, приготуйте скибочки бекона протягом 3-4 хв, повертаючи приблизно на середині приготування їжі. На іншій пласкій пластині, підсмажте хліб протягом 3-4 хв., повертаючись приблизно на середині приготування їжі. Складіть компоненти страви і подавайте.

КРУТОНИ З КРЕМОМ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

ПРИГОТУВАННЯ:

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

Вставте пластину для гриля в нижнє положення, а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**. Встановіть нижню ручку термостата на **MAX**, і верхню також на **MAX**. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього

розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, покладіть баклажани на нижню пластину та готуйте приблизно 8-10 хв. до м'якості. Грубо наріжте скибки баклажана та покладіть їх в міксер разом з рикоттою, часником, рубаною петрушкою, дрібною солі, дрібною перцю і олією.

Змішувати до отримання м'якої та гладкої суміші. Розріжте хліб на скибочки та змастіть оливковою олією, потім готуйте при температурі **MAX**, встановивши пластини в режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**, протягом 1-2 хвилин, поки вони не підрум'яняться за вашим смаком. Намажте баклажановий крем на підсмажений хліб, полийте двома десертними ложками олії та подавайте.

САЛАТ З М'ЯСА, РУКОЛИ ТА ПОМІДОРІВ ЧЕРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

ПРИГОТУВАННЯ:

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

Встановіть нижню ручку термостата на **MAX**, і верхню також на **MAX**. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, викладіть 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 суміші: 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 MAX, і верхню також на MAX. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, викладіть м'ясо на нижню пластину, притисніть верхньою пластиною та готуйте 6-3 хв. за смаком. Подавати гарячим.

ЯЛОВИЧЕ ФІЛЕ З ГРИБНИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яловиче 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 MAX, і верхню на MAX. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву приладу. Змажте філе заправкою з обох сторін, потім, коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, покладіть їх на нижню пластину та закрийте гриль. Готуйте протягом 6-8 хв за смаком та залежно від товщини філе. Після приготування, витягніть філе і подайте з грибним соусом, приправленим 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 MAX, і верхню на MAX. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуть, покладіть нарізану цибулю, приправлену оливковою олією та 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 вставте бутерброди і добре притисніть верхньою пластиною. Готуйте приблизно 2-3 хвилини за смаком.

КОТЛЕТИ З БАРАНИНИ З БАЛЬЗАМІЧНИМ ОЦЕТОМ 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, після чого встановіть прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на MAX, і верхню на MAX. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуть, викладіть 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.

КУРЯЧИЙ 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, після чого встановіть прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на MAX, і верхню на MAX. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуть, викладіть кебаби на нижню пластину, притисніть верхньою пластиною та готуйте 11-13 хв., перевертаючи один чи два рази. 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 ножем, 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, після чого встановіть прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на MED, і верхню на MED. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, викладіть курячі стегенця на нижню пластину, притисніть верхньою пластиною та готуйте 20-25 хв., 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, після чого встановіть прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на MED, і верхню на MED. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, 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 збийте до отримання однорідного крему. Поставте у холодильник та залиште принаймні на 30 хв. Вставте пластину для смаження знизу, а для гриля – зверху, а потім переведіть прилад у режим ДУХОВКА ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на MAX, і верхню на MAX. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, 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 страва 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 знизу, а пластину для смаження – зверху, після чого встановіть прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на MED, і верхню на MED. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, 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 знизу вгору. Вставте пластину для смаження знизу, а пластину для гриля – зверху, після чого встановіть прилад у режим ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на MED, і верхню на MED. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, змастіть пластини невеликою кількістю масла і налійте 1-2 десертних ложки суміші для панкейків, швидко розгладжуючи її по всій поверхні, щоб отримати коло. Залиште підсмажуватися близько 2 хвилин, поки ви не побачите бульбашки по всій поверхні млинця, потім переверніть та підсмажте іншу сторону протягом 2 хвилин. Млинці можна подавати різними способами: з шоколадним кремом, кленовим сиропом, свіжою чорницею, шоколадними чіпсами, медом, збитими вершками і цукровою пудрою.

АНАНАС НА ГРИЛІ З МОРОЗИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

ПРИГОТУВАННЯ:

Візьміть ананас, видаліть листя і шкірку. Нарізати скибочками завтовшки близько 1-2 см і посипати кожну скибочку тростинним цукром з обох боків. Вставте пластину для гриля знизу, а пластину для смаження – зверху, після чого встановіть прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на MED, і верхню на MED. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли індикатори верхньої та нижньої пластини вимкнуться, змастіть ананаси медом з обох боків 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.

