

BRAUN

MultiGrill 7



Register your product
www.braunhousehold.com/register

CG 7044
CG 7040

DE

S. 4

EN

page 23

FR

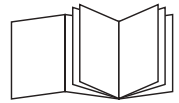
page 39

ES

pág. 57

PT

pág. 75



IT

pag. 93

NL

pag. 111

EL

σελ. 129

KZ

Бет. 147

RU

стр. 169

UA

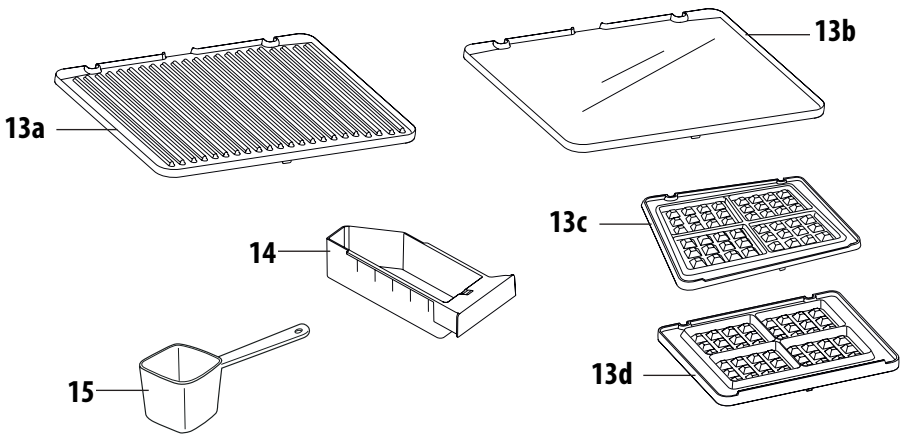
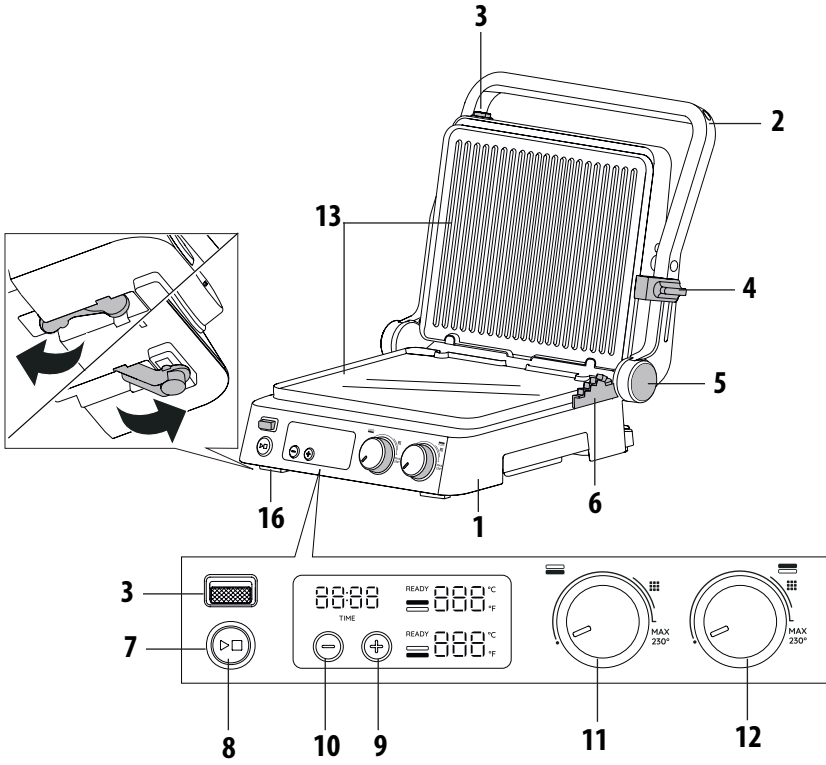
стр.188



MultiGrill



www.braunhousehold.com



WICHTIGE WARNHINWEISE

Sicherheitshinweise



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

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



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.



Bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises besteht Verbrennungsgefahr.

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

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

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



Hinweis:

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

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



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

DEUTSCHLAND: AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

entgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber 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 Vertriebern 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 Vertrieber 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 Gerätart.

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 Metall, um den Deckel der Dicke des Grillguts anzupassen.
- 3. Entsperrstasten des Grillplatte:** zum Entsperrn und Entfernen der Grillplatte drücken.
- 4. Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren und zur Höhenverstellung der oberen Grillplatte/des Deckels**
- 5. Entsperrtaste 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.**
- 8. Taste Start/Stop**
- 9. Taste Time, „+“:** um die Garzeit einzustellen (zu erhöhen).
- 10. Taste Time, „-“:** um die Garzeit einzustellen (zu verringern).
- 11. Thermostatkopf der unteren Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die untere Grillplatte auszuschalten.
- 12. Thermostatkopf der oberen Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die obere Grillplatte auszuschalten.
- 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.
- 13c. Obere Waffelplatte:** für die Zubereitung aller Waffelarten (nur CG7044).
- 13d. Untere Waffelplatte:** für die Zubereitung aller Waffelarten (nur CG7044).
- 14. Fettauffangschale:** in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.
- 15. Waffeldosierer (nur CG7044).**
- 16. Vordere Stellfüße.**

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.

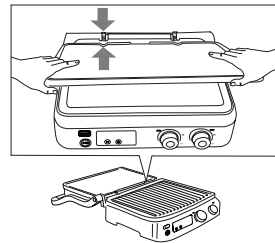
i Hinweis: Vor dem Gebrauch Boden, Deckel und Drehregler mit einem feuchten Tuch abwischen, um transportbedingte Staubrückstände zu entfernen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale sorgfältig reinigen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale können im Geschirrspüler gereinigt werden.

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.

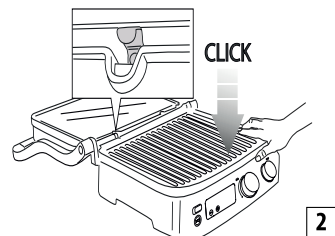
i Hinweis: die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden

Einsetzen der Grillplatten

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



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



Um die Grillplatten zu entfernen

Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen.

Die Entsperrstasten der Grillplatten (3) an der linken 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 Entsperrstaste 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).

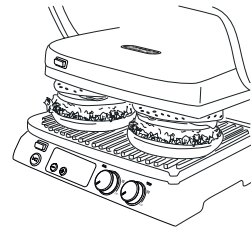
Beim Garen muss die Fettauffangschale immer eingesetzt sein. Die Fettauffangschale nicht leeren, bis das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist. Die Fettauffangschale vorsichtig herausziehen, um keine Flüssigkeit zu verschütten.

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).



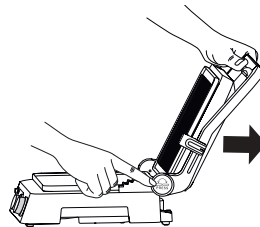
3

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.

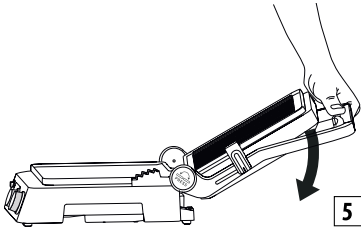
Aufgeklappter Grill

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 Entsperrstaste für das Scharnier auf der rechten Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand die Entsperrstaste für das Scharnier drücken (siehe Abbildung 4).



4

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

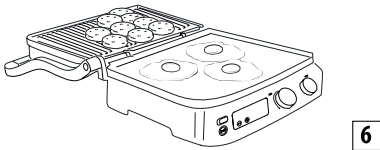


Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor die Entsperrtaste gedrückt wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich.

Das Gerät kann als Barbecue verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue 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. Beim Barbecue können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. Bei dieser Funktion muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden.

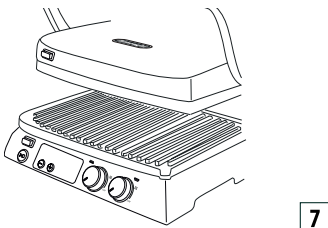
Das Gerät kann auch mit den glatten Grillplatten verwendet werden, um Pfannkuchen, Käse, Eier und Speck zum Frühstück zuzubereiten (siehe Abbildung 6).



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

Ofengrill

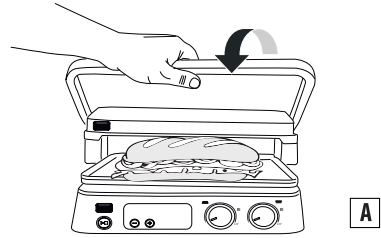
Diese Funktion (siehe Abbildung 7) ist perfekt, um sehr dickes Grillgut zu grillen, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss.



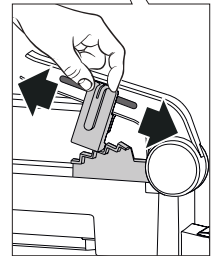
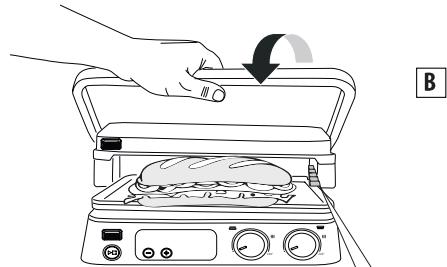
Ideal für die Zubereitung von Gemüse mit hohem Wassergehalt, da das Wasser verdampfen kann.

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 11 und 12 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) eine Temperatur zwischen 60°C und 230°C wählen.

Die Taste Start/Stop drücken. Die Kontrolllampe ON schaltet sich ein. Je nach gewählter Temperatur dauert es einige Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“.

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

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

Funktion Timer

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Betriebsstellung wählen (siehe Abschnitt „Betriebsstellungen des Gerätes“), dann das Grillgut auf die Grillplatten legen. Die Garzeit kann gewählt werden, indem die Timertasten (9 und 10) gedrückt werden; nach Beendigung der Garzeit zeigt das Display „END“ an; das Gerät bleibt eingeschaltet. Wenn das Grillgut gar ist, das Gerät durch Drücken der Taste Start/Stop (8) oder durch Drehen der Thermostatknöpfe (11 und 12) auf Aus ausschalten.

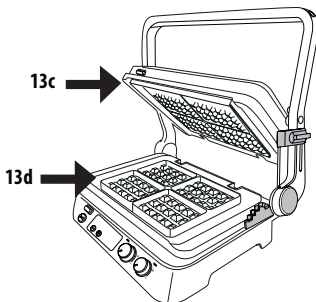
i Hinweis: Das Gerät schaltet sich nach 90 Minuten Betrieb automatisch aus.

Auswahl der Temperaturskala

Die Temperatur kann in Grad °C oder °F angezeigt werden. Um die Maßeinheit der Temperatur zu ändern, die beiden Tasten „+“ und „-“ (9 - 10) für einige Sekunden drücken.

Waffelfunktion (nur beim Modell CG7044)

- Die Waffelplatten (13c/13d) einsetzen, wie auf Abb. 1 gezeigt. In diesem Fall sind die Platten nicht austauschbar und die Position der Platten muss den Angaben auf Abbildung 8 entsprechen.



- Die Temperatur der unteren und oberen Platte jeweils auf 190 und 200 °C einstellen und die Taste Start/Stop drücken.
- Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“.
- Die Platten mit geschmolzener Butter leicht einfetten
- **Einen Messlöffel Teig in die Formen der Platte geben.**
- Den Teig leicht verteilen und das Gerät schließen.
- Für die in den Rezepten angegebene Zeit garen. Wenn der Timer eingestellt ist, ertönen bei Beendigung des Garvorgangs drei akustische Signale, der Timer erlischt und auf dem Display erscheint die Meldung „END“. - Um weitere Waffeln zuzubereiten, erneut Teig in die untere Waffelplatte geben und die Vorgänge wiederholen. Nach Zubereitung der letzten Waffel die Taste Start/Stop drücken, um das Gerät auszuschalten.

! Achtung! Zum Herausnehmen der Waffeln aus den Platten keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

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 Fettablaufföffnung 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

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

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. 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.

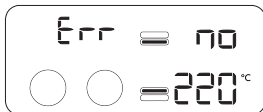
Die Entsperrtasten der Grillplatten (3) drücken, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen. Vor Berühren der Grillplatten sicherstellen, dass sie vollständig abgekühlt sind. Die Grillplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden, wenn auch häufiges Reinigen die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen 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.

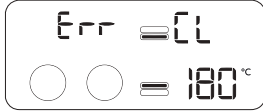
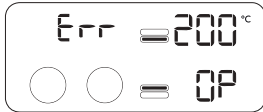
Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

PROBLEMLÖSUNG

Fehlermeldungen auf dem Display	BESCHREIBUNG	PROBLEM	ABHILFE
 <p>The image shows a digital display with 'Err' and a temperature of 220°C. Below the display are two circular buttons.</p>	Kein Temperaturanstieg auf einer der Grillplatten.	<p>Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass eine der Grillplatten nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat.</p> <p>Die Grillplatte ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.</p> <p>Das Heizelement in der Grillplatte könnte beschädigt sein.</p> <p>Der Anschluss des Heizelements könnte beschädigt sein.</p> <p>Die elektronische Regelung könnte beschädigt sein.</p>	<p>Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen. Überprüfen, dass die Grillplatte richtig in der Aufnahme des Gerätes sitzt.</p> <p>Wenn das Problem so nicht gelöst wird, hat das Gerät wahrscheinlich einen Defekt.</p> <p>Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.</p>

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

GARTABELLE

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

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

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

HÄHNCHEN- UND TRUTHAHNFLEISCH	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Brust	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	3 - 4	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Flügel		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	14 - 16	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6-8	
	1,5-2	8	AUFGEKLAFTER GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	nach halber Garzeit wenden
Spieße		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen vom Grill		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	40 - 45	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden

BROT	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Toasts/ Sandwiches	2	OFENGRILL	GLATT	GRILL	180	3 - 5	die obere Grillplatte so positionieren, dass sie das Brot berührt, ohne es zusammenzudrücken
Belegte Brötchen	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	180	2 - 3	
Brotscheiben	4	AUFGEKLAFTER GRILL	GLATT	GRILL	230	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	AUFGEKLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	GLATT	GRILL	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten, häufig mit einem Pfannenwender umrühren

FISCH	MENGE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Am Stück	250 g	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	210	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	500 g	1	OFENGRILL	GLATT	GRILL	230	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	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße	500 g	6	AUFGEKLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten; zwei- oder dreimal wenden
Kalmare	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Garnelen	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten

DESSERT	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		°C		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	unten	oben		
Eierkuchen	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	200	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Waffeln	4	KONTAKTGRILL	WAFFELN	WAFFELN	190	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten
Ananas in Scheiben	4	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	200	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.

Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die 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. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die 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 bei 230°C auf den glatten Grillplatten in der Betriebsstellung CONTACT GRILL 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.

FLEISCHSALAT MIT RAUKE UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

T-BONE-STEAKS MIT KAFFEE AROMATISIERT

ZUTATEN:

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

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

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

RINDERFILET MIT PILZSAUCE

ZUTATEN:

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

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

HAMBURGER MIT GETOASTETEM ROGGENBROT

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Hamburger: in einer Schüssel Hackfleisch, Worcestersauce, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. Mit den Händen etwa 2 cm dicke Hamburger formen. Das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden und die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 230°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die mit Olivenöl beträufelten und gezuckerten Zwiebelscheiben auf die untere Grillplatte legen und für etwa 5-6 Minuten garen. Dabei häufig mit einem Pfannenwender umrühren, damit sie gleichmäßig garen und weich werden. Gleichzeitig auf der anderen Grillplatte die Hamburger für etwa 12 Minuten garen und nach etwa 5-6 Minuten wenden (die Garzeit hängt von der Dicke der Hamburger ab). Sobald die Zwiebeln gar sind, von der Grillplatte nehmen und die mit Butter bestrichenen Brotscheiben auf nur einer Seite für 1-2 Minuten tosten. Die Brotscheiben mit der getoasteten Seite nach oben auf ein Schneidbrett legen, mit den Zwiebeln und den Hamburgern belegen und mit Käse bedecken. Die Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach unten darauflegen. Warten, bis die Grillplatte wieder heiß ist, dann die Toasts auf die Grillplatte legen und mit der oberen Grillplatte fest andrücken. Für etwa 2-3 Minuten bis zur gewünschten Röststufe garen.

LAMMKOTELETTS MIT BALSAMICO-ESSIG UND ROSMARIN

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

HÄHNCHENSPIESSE HONIG-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN:

- 500g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

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

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-LIMETTEN-CREME:

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

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

ZUBEREITUNG:

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

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschengel (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 Cayennpfeffer

ZUBEREITUNG:

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

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

GARNELEN VOM GRILL

ZUTATEN:

- 16-20 Garnelen

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE

ZUTATEN:

- 500g Lachsfilet
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

TINTENFISCH VOM GRILL

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

EIERKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

ANANAS VOM GRILL MIT EIS

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

NUR WENN DIE WAFFELPLATTEN VERFÜGBAR SIND

Die Waffelplatten in der richtigen Position einsetzen

KLASSISCHE WAFFELN

MENGENANGABEN FÜR: 12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Min.

GARZEIT: 15 Min.

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

BELGISCHE „WAFFELN“

MENGENANGABEN FÜR: 14-16 Waffeln

ZUBEREITUNG: 15 Min.

GARZEIT: 20 Min.

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

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

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

WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND ZIMT

MENGENANGABEN FÜR: 10-12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Min.

GARZEIT: 15 Min.

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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

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

Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

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 appliance off and unplug 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

1. **Base and cover:** solid stainless steel structure with self-adjusting cover.
2. **Handgrip:** strong cast metal handgrip to adjust the upper plate/cover according to the thickness of the food.
3. **Plate release buttons:** press to release and remove the plate.
4. **Grill plates lock/release device and upper plate/cover height adjustment**
5. **Hinge release button:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
6. **Height oven position:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
7. **ON light.**
8. **Start/stop button.**
9. **Time button "+":** to adjust the cooking time (increasing).
10. **Time button "-":** to adjust the cooking time (decreasing).
11. **Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the lower plate.
12. **Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the upper plate.
13. **Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.
- 13a. **Grill plate:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.
- 13b. **Griddle plate:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.
- 13c. **Upper waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CG7044 only).
- 13d. **Lower waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CG7044 only).
14. **Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.
15. **Waffle dosing cup (CG7044 only).**
16. **Adjustable front feet**

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.



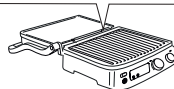
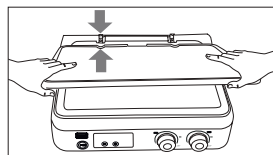
Please note: The first time you use the appliance, it may give off a slight odor and a little smoke. This is normal and common to all appliances with non-stick surfaces.



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

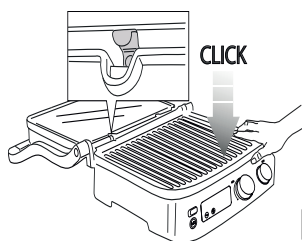
Inserting the cooking plates

- 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.

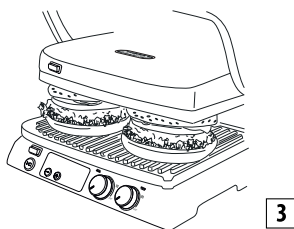
 **Important!** Pay attention during cooking. To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking. Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes.

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).

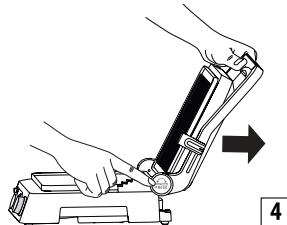


The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

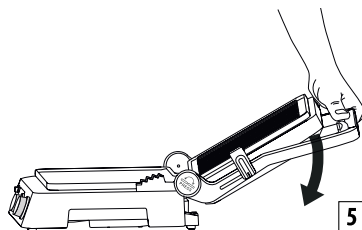
The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed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



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



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

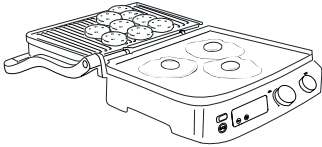
The appliance can be used as a grill/barbecue to prepare hamburgers, steak, chicken and fish. The grill/barbecue mode is the most versatile. The grill plates are in the open position, doubling the cooking surface.

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.

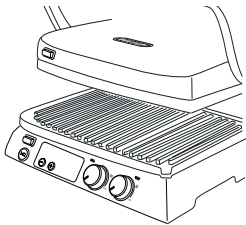
- The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 6).



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

Oven Grill

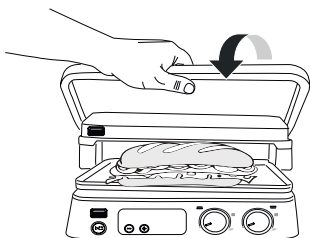
This position (see figure 7) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly.



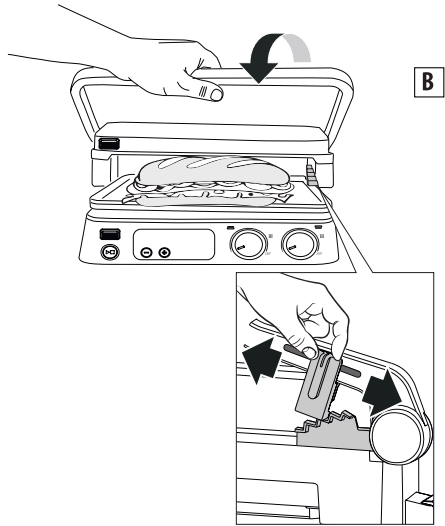
It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

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).



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



USE

Operation

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 230°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 11 and 12).

Press the start/stop button and the ON light will come on.

The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.

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.

Timer function

When "READY" appears on the display, select the cooking position (see the section "Cooking Position"), then place the food on the plates. The cooking time can be selected by pressing the timer buttons (9 and 10); at the end of the cooking time "END" is displayed; the appliance will remain on. When the food is cooked, switch the appliance off by

pressing the start/stop button (8) or turn the thermostat dials (11 and 12) to the off position.

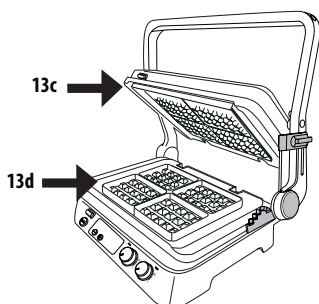
i Please note: the appliance will turn off automatically after 90 minutes of operation.

Select the temperature scale

The temperature can be displayed in °C or °F. To change the temperature unit of measure press both "+" and "-" button (9 - 10) for some seconds.

Waffle mode (only for model CG7044)

- Insert the waffle plates (13c/13d) as shown in fig.1. Please note that in this case the plates are not interchangeable and the position of each plate must be as shown in figure 8.



- Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C and press the start/stop button.
- The appliance starts the preheating phase. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.
- Lightly grease the plates with melted butter
- **Pour a measure into the cavities in the plate.**
- Spread the batter slightly and close the appliance.
- Cook according to the time indicated in the recipes.

If you set the timer, three beeps will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and "END" will appear on the display. To cook additional waffles, simply add batter to the lower waffle plate and follow the above steps. At the end of the last waffle press the "start/stop" button to switch off the appliance.

! **Important!** do not use metal tools when removing the waffle from the waffle plates as they may scratch the non-stick surface.

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

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

At the end of cooking, turn the appliance OFF and unplug 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.

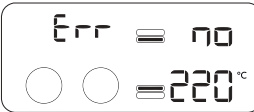
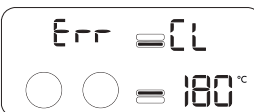
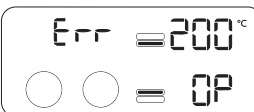
Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates can be cleaned in dishwasher although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended 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
	1600W (WAFFLE)

TROUBLESHOOTING

Error message on display	DESCRIPTION	PROBLEM	SOLUTION
	<p>No temperature rise on one cooking plate.</p>	<p>The electronic control has detected that one cooking plate has not reached the target temperature.</p> <p>The grill plate is not correctly inserted in the appliance.</p> <p>The heating element inside the grill plate may be damaged.</p> <p>The heating element connection may be damaged.</p> <p>The electronic control may be damaged.</p>	<p>Unplug from wall outlet. Verify that the grill plate is correctly inserted in the appliance housing. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
	<p>Temperature probe</p>	<p>The electronic control has detected a temperature probe malfunction.</p>	<p>Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
	<p>Temperature probe</p>	<p>The electronic control has detected a temperature probe malfunction.</p>	<p>Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
		<p>The appliance does not come on.</p>	<p>Check the appliance is correctly plugged into the wall outlet.</p> <p>Plug the appliance into a different outlet.</p> <p>Verify the circuit breaker.</p> <p>If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service.</p>

		The appliance does not come on after pressing the START/STOP button.	Both temperature knobs are in the 0 position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.
--	--	--	---

COOKING TABLE

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	5 - 6	oil the food well, turn halfway through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn halfway through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Hamburger	2-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	13 - 15	oil the food well, turn halfway through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	12 - 14	

PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	9 - 11	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	8	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	11 - 13	oil the food well, turn halfway through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	14 - 16	turn once or twice during cooking
Hamburger	1.5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	turn halfway through cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Toast/sandwich	2	O V E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	180	3 - 5	position the top plate so that it touches the bread without crushing it
Roll	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	180	2 - 3	
Slices of bread	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	210	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	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	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	MODE	PLATES		°C		MIN.	TIPS
			lower	upper	lower	upper		
Pancakes	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	200	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	200	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 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, 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 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, 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 230°C 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 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the

grill. When READY is displayed, 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 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When ready is displayed, 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 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the appliance. Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when ready is displayed, 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 upper. Adjust the lower thermostat

dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, 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 upper 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 upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, 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 upper plate from touching the meat on the upper). 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 upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the kebabs on the lower plate, press with the upper 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 upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the chicken legs on the lower plate, press with the upper 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 upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper

dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the drained prawns on the lower plate, press with the upper 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 upper, then put the appliance in OVEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled fillet on the lower plate, close the upper 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 upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled squid on the lower plate, press with the upper 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 upper. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper, then position the

appliance in OPEN GRILL mode. Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, 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 upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, 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.

ONLY IF YOU HAVE ACCESSORY WAFFLE PLATES

Insert the waffle plates in the correct position

CLASSIC WAFFLES

MAKES: 12 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15min.

INGREDIENTS:

- all purpose flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 4 tsp (10 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- melted butter 1/3 cup (75 g)
- vanilla extract 1 tsp

PREPARATION:

In a large bowl, mix the flour, salt, baking powder and sugar together, then set aside. In a separate bowl, beat the eggs. Stir in the milk, butter and vanilla. Pour the flour mixture into the milk mixture and beat until blended. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

BELGIAN WAFFLES

MAKES: 14-16 waffles

PREPARATION: 15 min.

COOKING TIME: 20 min.

INGREDIENTS:

- cake flour 2 cups (460 g)
- salt 1/2 tsp
- baking powder 2 tsp (5 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 4
- warm milk 2 cups (460 ml)
- melted butter 1/3 cup (70 g)
- vanilla extract 1/2 tsp

PREPARATION:

In a large bowl, mix the flour, salt and baking powder together; set aside. In a separate bowl, beat the egg yolks and sugar until the sugar is completely dissolved.

Add the vanilla extract, melted butter and milk to the eggs and whisk to combine. Combine the egg-milk mixture with the flour mixture and whisk until just blended. Do not over mix. In a third bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peaks form, about 1-2 minutes. Using the rubber spatula, gently fold the egg whites into the waffle batter. Do not over mix. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES

MAKES: 10-12 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- plain flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 1 tsp (3 g)
- white sugar 3/4 cup (170 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 1/4 cup (60 g)
- cinnamon 2 tsp (6 g)

PREPARATION:

Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and beat on maximum power for 30 seconds. Stir and continue until the chocolate and butter have melted and the mixture is smooth, set aside to cool slightly. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large bowl and stir through the cooled chocolate mixture until smooth. Sift the flour, sugar, cocoa powder, cinnamon, baking powder and salt together in a large bowl. Add the flour mixture to the egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

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. Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un SAV agréé.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Vérifier que l'appareil est complètement refroidi.
- 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 .

i **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 permettant d'ajuster la hauteur du couvercle selon l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de déverrouillage de la plaque :** appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque
4. **Dispositif de verrouillage/déverrouillage et réglage en hauteur de la plaque supérieure/couvercle**
5. **Bouton de déverrouillage charnière :** il permet d'ouvrir complètement l'appareil à plat.
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 de mise en marche.**
8. **Touche Start/Stop**
9. **Touche Time"+":** pour régler (augmenter) le temps de cuisson.
10. **Touche Time"-":** pour régler (diminuer) le temps de cuisson.
11. **Bouton du thermostat de la plaque inférieure :** pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque inférieure.
12. **Bouton thermostat plaque supérieure:** pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque supérieure.
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
- 13c. **Plaque gaufre supérieure :** pour préparer tous types de gaufres (uniquement CG7044).
- 13d. **Plaque gaufre inférieure :** pour préparer tous types de gaufres (uniquement CG7044).
14. **Bac de récupération des graisses:** intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
15. **Doseur à gaufre (uniquement CG7044).**
16. **Pieds avant réglables.**

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 et le bac de récupération des graisses. Les plaques et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés en lave-vaisselle.



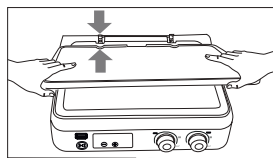
N.B. : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives.



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

Installation des plaques de cuisson

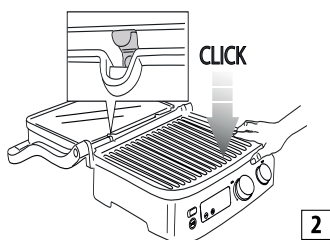
- Ouvrir l'appareil à plat (voir figure 1). Installer une plaque à la fois.



1

- 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 gauche de l'appareil. 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 installé 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 selon la réglementation en vigueur.

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).

Le bac de récupération des graisses doit toujours être

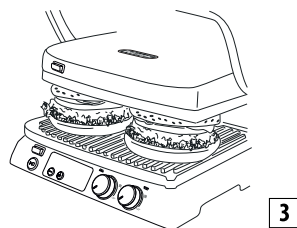
installé sur l'appareil pendant la cuisson. Ne pas vider le bac de récupération des graisses tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi. Lors de l'extraction du bac faire attention à ne pas renverser les liquides qui s'y sont écoulés.

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).



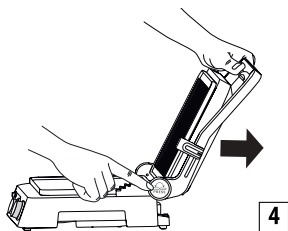
Les rainures de la plaque et la rigole qui se trouve à l'arrière de l'appareil permettent à la graisse de s'écouler dans le bac prévu à cet effet.

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).

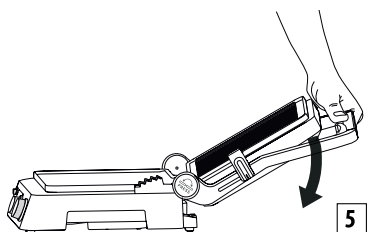
Grill ouvert

La plaque supérieure et la plaque inférieure sont toutes les deux à plat. La plaque inférieure et la plaque supérieure sont l'une à côté de l'autre et 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 la droite. Saisir la poignée d'une main et de l'autre appuyer sur

le bouton de déverrouillage de la charnière (figure 4).



Basculer le couvercle vers l'arrière à l'aide de la poignée jusqu'à ce que l'appareil soit complètement ouvert. (figure 5).



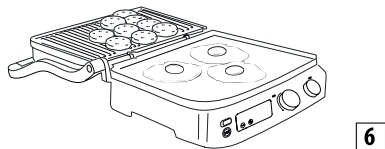
Si on soulève légèrement la poignée avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage, la pression sur la charnière est moindre et l'ouverture est plus facile.

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 gril 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 plusieurs 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.

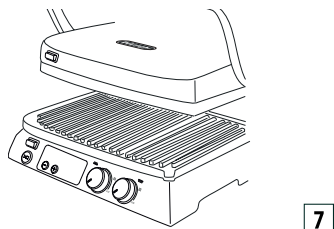
L'appareil peut être utilisé également avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 6).



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

Four grill

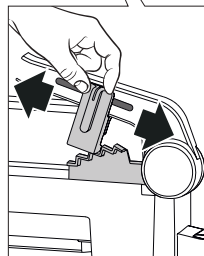
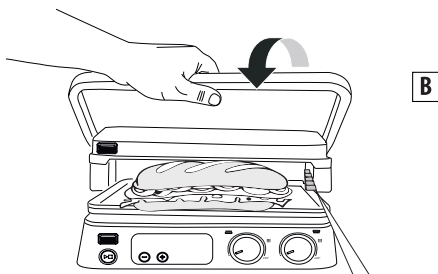
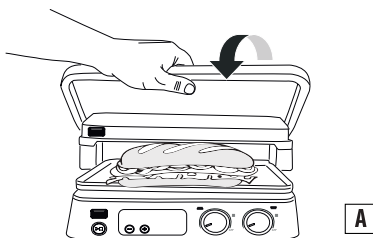
Cette position (voir figure 7) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui demandent une cuisson lente et uniforme.



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 abaisser 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 une température comprise entre 60°C et 230 °C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 11 et 12.

Appuyer sur le bouton start/stop. Le voyant ON s'allume. Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment durant la cuisson, en fonction du type d'aliment à préparer.

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

Fonction minuterie

Quand le message "READY" s'affiche sur l'écran, sélectionner la position de cuisson (voir paragraphe "position de cuisson") puis placer les aliments sur les plaques. Il est possible de sélectionner le temps de cuisson à l'aide des boutons "minuterie" (9 et 10) ; à la fin du temps de cuisson "END" s'affiche sur l'écran; l'appareil reste allumé. Quand les aliments sont cuits éteindre l'appareil en appuyant sur la touche start/stop (8) ou tourner le bouton du thermostat (11 et 12) sur éteint.

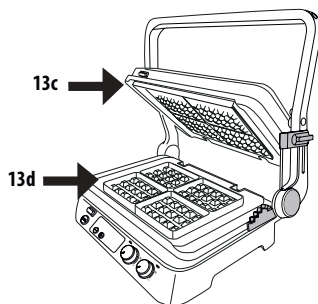
i **N.B.** : l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 90 minutes de fonctionnement.

Sélection de l'unité de température

La température peut être affichée en degrés °C ou °F. Pour modifier l'unité de température appuyer simultanément sur les deux touches "+" et "-" (9 - 10) pendant quelques secondes.

Mode gaufre (uniquement pour le modèle CG7044)

- Installer les plaques pour gaufre (13c/13d) (voir figure 1.) Il est à noter que dans ce cas, les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être celle indiquée sur la figure 8.



- Régler la température de la plaque inférieure et supérieure à 190 et 200°C et appuyer sur la touche start/stop.
 - L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.
 - Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
 - **Versez un doseur dans les moules de la plaque.**
 - Étendre légèrement la pâte et fermer l'appareil.
 - Faire cuire le temps indiqué dans les recettes.
- Si on programme la minuterie, à la fin du cycle de cuisson l'appareil émet 3 bips sonores, la minuterie disparaît et l'écran affiche "END".
- Pour préparer d'autres gaufres, verser de la pâte sur la plaque inférieure et répéter les opérations ci-dessus. Lorsque la dernière gaufre a été préparée, éteindre l'appareil à l'aide de la touche start/stop.

⚠ Attention! Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer les gaufres des plaques car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

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 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.

À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil et débrancher la fiche 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 de récupération des graisses peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

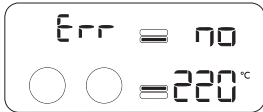
Appuyer sur les boutons de déverrouillage des plaques (3) pour retirer ces dernières. Avant de les toucher vérifier que les plaques sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson passent au lave-vaisselle mais les lavages répétés peuvent réduire les propriétés du revêtement. Il est donc conseillé 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 1600W (GAUFRE)

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Message d'erreur sur l'écran	DESCRIPTION	PROBLÈME	SOLUTION
	Une des plaques de cuisson ne chauffe pas.	<p>Le contrôle électronique a détecté qu'une des plaques de cuisson n'atteint pas la température réglée.</p> <p>La plaque n'est pas correctement insérée dans l'appareil.</p> <p>La résistance à l'intérieur de la plaque est peut-être endommagée.</p> <p>Le raccordement de la résistance est peut-être endommagé.</p> <p>Le contrôle électronique est peut-être endommagé.</p>	<p>Débrancher de la prise de courant.</p> <p>Vérifier que la plaque est bien installée dans son logement.</p> <p>Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne.</p> <p>Contacter le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>

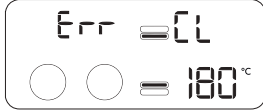
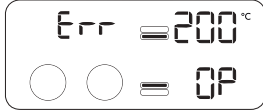
	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Débrancher de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le Service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>
	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Débrancher de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le Service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.</p>
		<p>L'appareil ne s'allume pas.</p>	<p>Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise de courant. Brancher l'appareil sur une prise de courant. Contrôler le disjoncteur. Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne. S'adresser à une centre d'assistance De'Longhi.</p>
		<p>L'appareil ne s'allume pas quand on appuie sur la touche START/STOP.</p>	<p>Les deux boutons de réglage de la température sont sur 0, et l'écran supérieur et inférieur affiche OFF. Régler la température voulue à l'aide du bouton, puis appuyer sur la touche START/STOP.</p>

TABLEAU DE CUISSON

BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure			
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	2-3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	230	5-6	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	4-5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	À point	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	7-8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	10-11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	À point	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	4-5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	7-8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	À point	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	230	12-14	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	230	14-16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Steak haché	2-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	8-10	bien huiler les aliments
Brochette		6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	13-15	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
					inférieure	supérieure			
Côtelette	1,5-3	6	À point	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	bien huiler les aliments, retourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERT	GRILL	LISSE	230	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERT	GRILL	LISSE	230	11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	8 - 10	

VIANDE DE POULET ET DE DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	3 - 4	bien huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Aile		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
	1,5-2	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6-8	
	1,5-2	8	G R I L L O U V E R T	GRILL	LISSE	230	14 - 16	retourner à mi-cuisson.
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6 - 8	
Poulet en crapaudine à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure			
Croque- monsieur / sandwich	2	F O U R G R I L L	LISSE	GRILL	180	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	G R I L L P A R C O N T A C T	GRILL	LISSE	180	2-3	
Tranches de pain	4	G R I L L O U V E R T	LISSE	GRILL	230	4 - 5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure			
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	230	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	230	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	LISSE	GRILL	230	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN	SUGGESTIONS
				inférieure	supérieure			
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	210	8 - 10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	LISSE	GRILL	230	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de façon à ce qu'elle soit juste au-dessus des aliments sans les toucher.
Tranche	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	GRILL	LISSE	230	12 - 14	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	12 - 14	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	4 - 6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C		MIN	SUGGESTIONS
			inférieure	supérieure	inférieure	supérieure		
Pancake	4	GRILL OUVERT	LISSE	GRILL	200	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Gaufres	4	GRILL PAR CONTACT	GAUFRE	GAUFRE	190	200	4 - 5	beurrer les plaques
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	GRILL	LISSE	200	200	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.

Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Quand "READY" s'affiche sur l'écran, verser les œufs battus 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, placer les aubergines sur la plaque inférieure et cuire pendant 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. 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 230 °C toujours avec les plaques lisses en mode CONTACT GRILL pendant 1-2 minutes selon le dorage voulu.

Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser de 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 parmesan
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATION :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la poser sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates en 4. Installer la plaque grille dans le logement inférieur, la plaque lisse dans le logement supérieur et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, mettre les tranches de viande huilées au préalable sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure ; cuire 2-3 minutes selon la cuisson voulue. 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 d'épices 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 une 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.

Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Quand "READY" s'affiche sur l'écran, mettre la viande sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure ; cuire 6-3 minutes selon 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 liquide
- 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Badigeonner les filets avec la sauce des deux côtés, puis quand "READY" s'affiche sur l'écran les mettre sur la

plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson désirée et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir nappés de la sauce aux champignons.

STEAK HACHÉ AVEC 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 installer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill.

Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, placer les oignons émincés assaisonnés avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et 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 une 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 selon 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les côtelettes sur la plaque inférieure. Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction de la cuisson désirée et de l'épaisseur des côtelettes (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, CREME AU MIEL ET LIME

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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 230°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, poser les brochettes sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 11-13 minutes environ en les retournant 1-2 fois. 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 cuillère 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran,

poser les cuisses de poulet sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 20-25 minutes environ en les retournant 2-3 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. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les gambas bien égouttées sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et cuire 4 à 6 minutes. Au moment de servir, décorer le plat avec quelques rondelles de citron et des feuilles de salade.

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

CALAMAR AU GRILL

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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

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

PANCAKE À LA BANANE

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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

ANANAS GRILLÉ À LA GLACE

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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

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

UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DES PLAQUES POUR GAUFRES

Insérer correctement les plaques à gaufres.

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 12 gaufres

PRÉPARATION : 10min

TEMPS DE CUISSON : 15min

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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

Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 14-16 gaufres

PRÉPARATION : 15 min

TEMPS DE CUISSON : 20 min

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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

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

GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

DOSES POUR : 10-12 gaufres

PRÉPARATION : 10min

TEMPS DE CUISSON : 15 min

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Advertencias de seguridad



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

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



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

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

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

- Este aparato ha sido concebido solo para el uso doméstico. No se contempla el uso en lugares destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo, casas de turismo rural, hoteles, moteles, residencias de tipo «bed and breakfast» y en otras estructuras hoteleras.
 - El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
 - La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario, no deben ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de los niños menores de 8 años.
 - No deje el aparato al alcance de los niños ni encendido sin vigilancia.
 - No utilice el aparato sin las placas de cocción.
 - Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
 - No desplace el aparato durante su uso.
- ¡Peligro de quemaduras!**
- El incumplimiento de esta advertencia puede implicar el riesgo de quemaduras.
- Cuando el aparato esté funcionando, la superficie exterior puede aumentar mucho de temperatura. Siempre utilice el asa (2) o guantes para horno si fuera necesario.
 - Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.

i Nota:

Este símbolo destaca consejos e información importantes para el usuario.

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



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

Eliminación del aparato



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

DESCRIPCIÓN

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

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

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

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

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

15. Dosificador para gofres (solo CG7044).

16. Pies de apoyo delanteros regulables.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO

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



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



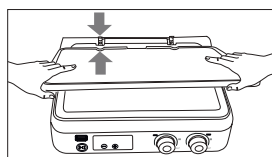
Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.



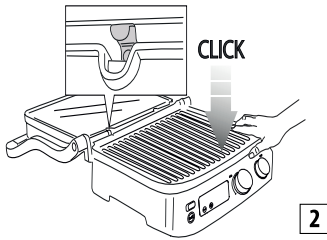
Nota: las placas extraíbles (grill y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

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



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



Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición plana.

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



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

Coloque la bandeja 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.

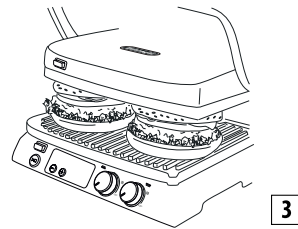
Al cocer, la bandeja recogegrasa siempre debe estar en su lugar. Vacíe la bandeja recogegrasa cuando el aparato se haya enfriado completamente. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recogegrasa para que no se derramen los líquidos.

POSICIONES DE COCCIÓN

Grill de contacto (posición cerrada)

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

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



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

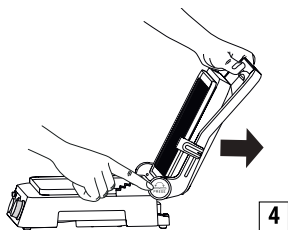
El aparato tiene un asa y una bisagra que permite ajustar la placa superior según el grosor del alimento. Si quiere cocer diferentes tipos de alimentos que utilizan simultáneamente el Grill de contacto, los alimentos deben tener el mismo grosor para permitir el cierre uniforme de la tapa (placa superior).

Grill abierto

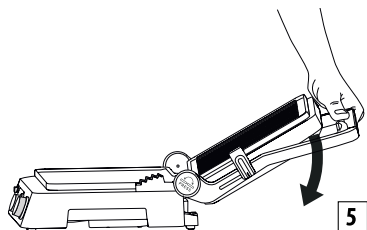
La placa superior queda al mismo nivel que la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia.

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).



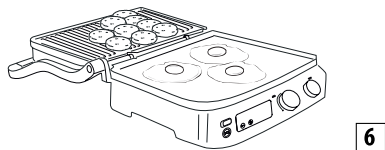
Si levanta el asa ligeramente antes de presionar el botón de desbloqueo, se libera la presión sobre la bisagra y la operación de apertura es más fácil.

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

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

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

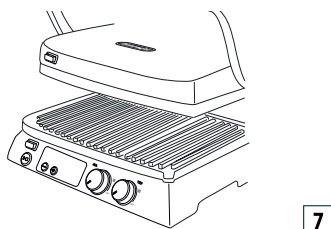
El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (véase la figura 6).



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

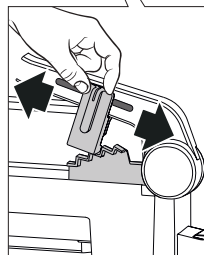
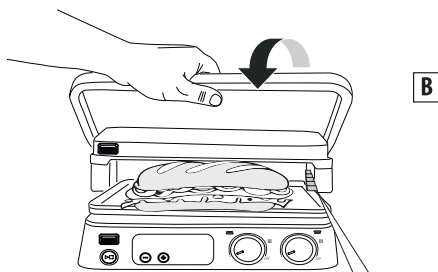
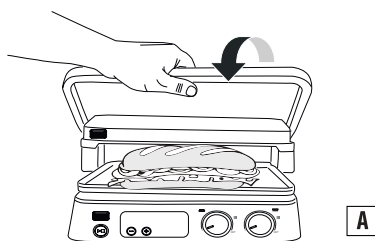
Horno Grill

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



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

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

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

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

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

Función temporizador

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

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

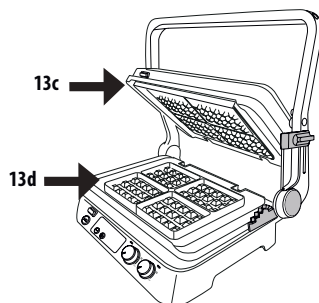
Selección de la escala de temperatura

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

Modo waffle (solo para el modelo CG7044)

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

debe ser la que muestra la figura 8.



- Ajuste la temperatura de la placa inferior y superior respectivamente a 190°C y 200°C y pulse el botón de encendido/apagado.
- El aparato comenzará la fase de calentamiento. Cuando el termostato alcance la temperatura deseada, el aparato emitirá una señal sonora que indica que está listo para su uso. En el visor aparecerá el mensaje «READY».
- Unte ligeramente las placas con mantequilla derretida
- **Vierta una cuchara medidora en las cavidades de la placa.**
- Extienda ligeramente la masa y cierre el aparato.
- Cuezca durante el tiempo indicado en la receta.

Si se configura el temporizador, al final del ciclo de cocción se emitirán tres beeps, el temporizador desaparecerá y en el visor aparecerá el mensaje «END». Para preparar otros gofres, añada masa a la placa inferior y repita los pasos anteriores.

Después de preparar el último gofre, pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento a cargo del usuario

- No utilice utensilios de metal que puedan rayar las placas antiadherentes. Utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- No deje utensilios de plástico en contacto con las placas calientes.
- Entre la cocción de un alimento y otro, elimine los restos de alimento a través del agujero de drenaje de la grasa y recójalos en la bandeja 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, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo. Retire los restos de comida de las placas. Vacíe la bandeja recogegrasa. La bandeja recogegrasa se puede lavar a mano o en el lavavajillas.

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

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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

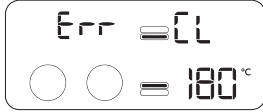
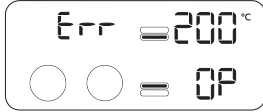
	<p>Fallo de la sonda de temperatura.</p>	<p>El controlador electrónico ha detectado un fallo en la sonda de temperatura.</p>	<p>Desconecte la clavija de la toma de corriente. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente De'Longhi comunicando el tipo de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

TABLA DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO AHUMADO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

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

TOSTADAS CON ESPUMA DE BERENJENAS

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

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

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

ENSALADA DE CARNE CON RÚCULA Y TOMATES CHERRY

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

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

CHULETÓN AROMATIZADO CON CAFÉ

INGREDIENTES:

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

PARA LA MEZCLA DE CAFÉ:

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

PREPARACIÓN:

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

CONTACTO.

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

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

FILETE DE VACA CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES:

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

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SETAS:

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

PREPARACIÓN:

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

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

HAMBURGUESA CON PAN DE CENTENO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pan de centeno 8 rebanadas
- carne picada de primera calidad 500 g
- queso 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 abajo y la placa grill arriba. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 230°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa.

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

CHULETAS DE CORDERO CON VINAGRE BALSÁMICO Y ROMERO

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

PINCHOS DE POLLO CON CREMA DE MIEL Y LIMA

INGREDIENTES:

- pechuga de pollo 500 g

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

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

INGREDIENTES PARA LA CREMA DE MIEL Y LIMA:

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

- miel 1 cucharada
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

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

MUSLOS DE POLLO A LA PROVENZAL

INGREDIENTES:

- muslos de pollo 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

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

PREPARACIÓN:

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

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- langostinos 16/20 pzs.

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

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

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: picar el ajo muy fino y el perejil y añadir el zumo de limón; salar y espolvorear con pimienta. Lavar los langostinos, secarlos bien y dejarlos marinar durante una media hora como mínimo. Introducir la placa grill abajo, la placa lisa arriba y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Ajustar la temperatura de la placa inferior y superior a 200°C y pulsar el botón de ENCENDIDO/APAGADO para calentar la placa. Cuando en el visor aparezca el mensaje «READY», colocar los langostinos escurridos en la placa inferior, comprimir con la placa superior y cocer durante 4-6 minutos. En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y ensalada verde.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE YOGUR

INGREDIENTES:

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

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

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

PREPARACIÓN:

Preparar la salsa: lavar y secar bien el perejil y el cebollino y picar el ajo por separado. Poner el yogur en un recipiente, añadir los aromas, el ajo, la sal, el azúcar, la pimienta y batir hasta obtener una crema suave. Dejar en frigorífico durante al menos 30 minutos. Introducir la placa lisa abajo, la placa grill arriba y colocar el aparato en modo HORNO GRILL. Ajustar la temperatura

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

CALAMAR A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

Una vez que el calamar esté cocido, quitarlo de la parrilla y aderezarlo con la salsa. Armar el plato y servir.

TORTITAS AMERICANAS DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

PIÑA ASADA CON HELADO

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

SOLO SI LAS PLACAS PARA WAFFLE ESTÁN DISPONIBLES

Introduzca las placas para waffle en la posición correcta

GOFRES CLÁSICOS

PORCIONES: 12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

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

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

Servir inmediatamente.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 14-16 gofres

PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

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

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

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

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 10-12 gofres

PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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

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

Continuar hasta terminar la mezcla. Servir inmediatamente.

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 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 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 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 ligação.**
8. **Tecla Start/Stop**
9. **Tecla Time“+”:** para regular (aumentar) o tempo de cozedura.
10. **Tecla Time“-”:** para regular (diminuir) o tempo de cozedura.
11. **Seletor do termóstato da placa inferior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa inferior.
12. **Seletor do termóstato da placa superior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa superior.
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.
- 13c. **Placa de waffles superior:** para preparar todos os tipos de waffles (apenas CG7044).
- 13d. **Placa de waffles inferior:** para preparar todos os tipos de waffles (apenas CG7044).
14. **Tabuleiro de recolha de gordura:** integrado no aparelho e amovível para uma fácil limpeza.
15. **Doseador para waffles (apenas CG7044).**
16. **Pés frontais reguláveis.**

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.



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 e o tabuleiro de recolha de gordura. As placas e o tabuleiro de recolha de gordura podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



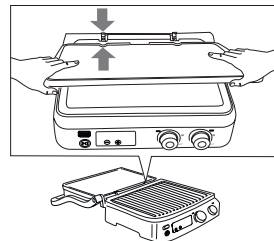
Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar algum cheiro e um pouco de fumo. Isto é normal e comum a todos os aparelhos com superfícies antiaderentes.



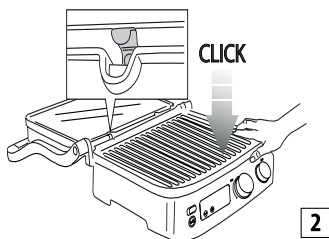
as placas amovíveis (grill e lisas) são perfeitamente intermutáveis.

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 esquerdo 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.

i 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).

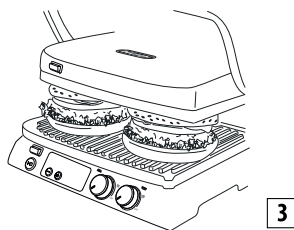
Cozinhe exclusivamente com o tabuleiro de recolha de gordura inserido. Não esvazie o tabuleiro de recolha de gordura enquanto o aparelho não estiver completamente frio. Preste atenção quando extrair o tabuleiro para evitar derramar líquidos.

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).

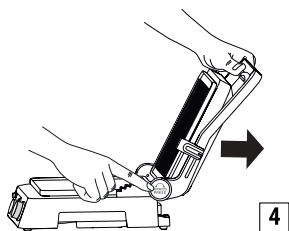
Grelha aberta

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.

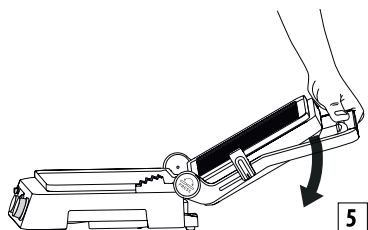
Nesta posição, o aparelho pode ser utilizado no modo barbecue com a placa grill ou a placa lisa.

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).



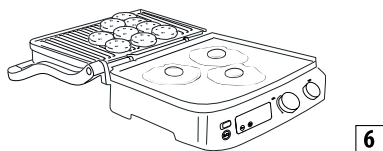
Se levantar ligeiramente a pega antes de premir o botão de desbloqueio, aliviará a pressão sobre a dobradiça e a operação de abertura será mais fácil.

O aparelho pode ser utilizado como barbecue para preparar hambúrgueres, bifes, frango e peixe. O modo 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.

O modo barbecue permite grelhar diversas peças de carne de várias espessuras, cada uma com o grau de cozedura que preferir. Neste modo, é necessário virar os alimentos durante a cozedura.

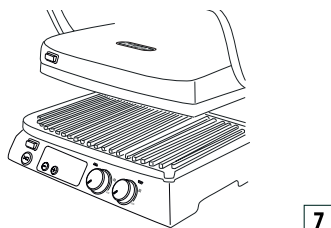
O aparelho também pode ser utilizado com as placas lisas para preparar crepes, queijo, ovos e bacon para o pequenino-almoço (ver a figura 6).



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

Forno Grill

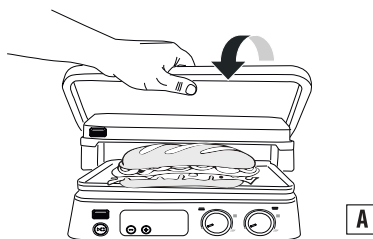
Este modo (ver a figura 7) é perfeito para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.



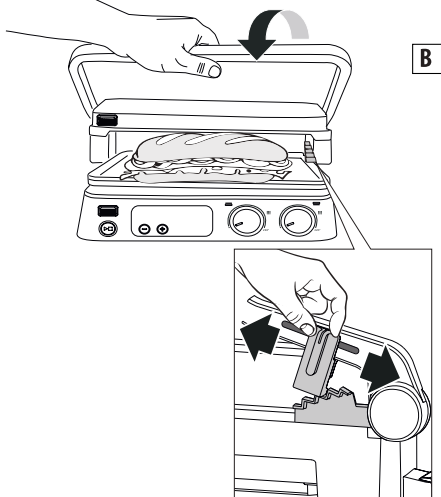
Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.

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).



- osicione 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 uma temperatura de 60 °C a 230 °C para cada uma das duas placas (superior e inferior) utilizando os seletores do termóstato 11 e 12.

Prima a tecla start/stop. O indicador luminoso ON acende-se. Consoante a temperatura selecionada, podem ser necessários alguns minutos para que o aparelho aqueça. Quando o termóstato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY". É possível alterar a regulação da temperatura a qualquer momento durante a cozedura, em função do tipo de alimentos em preparação.

i 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.

Função de temporizador

Quando o visor apresentar a mensagem "READY", selecione a posição de cozedura (consulte o parágrafo "posição de cozedura") e, depois, coloque os alimentos nas placas. O tempo de cozedura pode ser selecionado premindo os botões do temporizador (9 e 10); no fim do tempo de cozedura o visor apresenta "END"; o aparelho mantém-se ligado. Quando os alimentos estiverem cozinhados, desligue o aparelho premindo a tecla start/stop (8) ou rode os seletores do termóstato (11 e 12) para a posição de desligado.

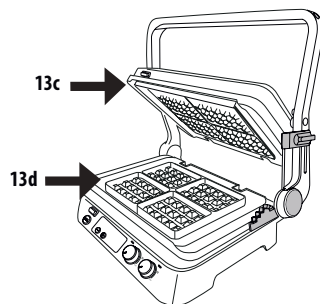
i Nota: o aparelho desliga-se automaticamente ao fim de 90 minutos de funcionamento.

Seleção da escala de temperatura

A temperatura pode ser visualizada em graus °C ou °F. Para modificar a unidade de medida da temperatura, prima ambas as teclas "+" e "-" (9 - 10) durante alguns segundos.

Modo waffles (apenas para o modelo CG7044)

- Insira as placas para waffles (13c/13d) conforme mostrado na fig.1. De referir que, neste caso, as placas não são intermutáveis e que a posição de cada placa deve ser a indicada na figura 8.
- Regule a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla start/stop.



8

- O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termóstato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e está pronto para ser utilizado. Aparece no visor a mensagem "READY".
 - Unte ligeiramente as placas com manteiga derretida
 - **Deite um medidor nas formas da placa.**
 - Estenda ligeiramente a massa e feche o aparelho.
 - Coza durante o tempo indicado nas receitas.
- Se programar o temporizador, no fim do ciclo de cozedura são emitidos três bips, o temporizador desaparece e, no visor, aparece a mensagem "END". - Para preparar outras waffles, adicione mais massa à placa inferior e repita as operações.
- Uma vez preparada a última waffle, prima a tecla start/stop para desligar o aparelho.

⚠ Atenção! Não utilize utensílios metálicos para retirar as waffles das placas, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

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

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

No fim da cozedura, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. 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.

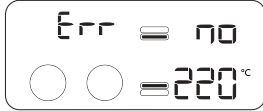
Prima os botões de desbloqueio das placas (3) para as remover do aparelho. Antes de tocar nelas, certifique-se de que as placas estão completamente frias. As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, ainda que as lavagens frequentes possam reduzir as propriedades do revestimento. 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 1600W (WAFFLE)

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Mensagem de erro no visor	DESCRIÇÃO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
	Nenhum aumento de temperatura numa das placas de cozedura.	O controlo eletrónico detetou que uma placa de cozedura não atingiu a temperatura programada. A placa não está corretamente inserida no aparelho. A resistência no interior da placa poderá estar danificada. A ligação da resistência poderá estar danificada. O controlo eletrónico poderá estar danificado.	Desligue da tomada de alimentação. Certifique-se de que a placa está corretamente inserida no compartimento do aparelho. Se isto não resolver o problema, é provável que tenha ocorrido uma avaria no aparelho. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.

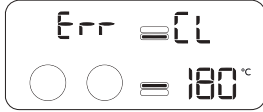
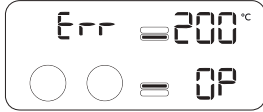
	<p>Mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>O controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>Desligue da tomada de alimentação. A sonda de temperatura deve ser substituída. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.</p>
	<p>Mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>O controlo eletrónico detetou um mau funcionamento da sonda de temperatura.</p>	<p>Desligue da tomada de alimentação. A sonda de temperatura deve ser substituída. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente De'Longhi e comunique o tipo de erro.</p>
		<p>O aparelho não liga.</p>	<p>Certifique-se de que o aparelho está corretamente ligado à tomada de alimentação.</p> <p>Ligue o aparelho a uma outra tomada de alimentação.</p> <p>Verifique o interruptor automático de segurança.</p> <p>Se isto não resolver o problema, é provável que tenha ocorrido uma avaria no aparelho. Contacte um centro de assistência De'Longhi.</p>
		<p>Depois de ter premido a tecla START/STOP o aparelho não liga.</p>	<p>Ambos os seletores de regulação da temperatura estão na posição 0 e o visor superior e inferior apresenta OFF. Rode o seletor para a temperatura desejada e, depois, prima a tecla START/STOP.</p>

TABELA DE COZEDURA

VACA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	NÍVEL DE COZEDURA	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
					inferior	superior			
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	2 - 3	untar bem os alimentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	5 - 6	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	10 - 11	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	4 - 5	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	7 - 8	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	4	Cozedura média	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	10 - 12	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeletão	2-3	4	Bem passado	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Hambúrguer	2-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada		6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	13 - 15	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura

Borrego	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	NÍVEL DE COZEDURA	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
					inferior	superior			
Costeleta	1,5-3	6	Cozedura média	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	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	230	12 - 14	

PORCO	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior			
Bife	1-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	7 - 9	untar bem os alimentos
Bife	1-2	8	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	9 - 11	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	8	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	11 - 13	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Entrecosto		6-8	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	20 - 25	virar duas ou três vezes
Bacon		4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	1 - 2	
Salsichas		8	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	16 - 18	picar as salsichas com um garfo
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	14 - 16	untar bem os alimentos, virar 1-2 vezes
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	8 - 10	

CARNE DE FRANGO E PERU	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				inferior	superior			
Peito	<1	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	3 - 4	untar bem os alimentos
Coxa		3	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	20 - 25	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Asa		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	14 - 16	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
	1,5-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	6-8	
	1,5-2	8	GRELHA ABERTA	GRILL	LISA	230	14 - 16	Virar a meio da cozedura
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	11 - 13	virar uma ou duas vezes durante a cozedura
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	230	6 - 8	
Frango grelhado		1	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	200	40 - 45	virar uma ou duas vezes durante a cozedura

PÃO	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			inferior	superior			
Tosta/sanduiche	2	FORNO GRILL	LISA	GRILL	180	3 - 5	posicionar a placa superior de forma a tocar no pão sem o esmagar
Sandes	2	GRELHADOR DE PLACAS	GRILL	LISA	180	2 - 3	
Fatias de pão	4	GRELHA ABERTA	LISA	GRILL	230	4 - 5	Virar a meio da cozedura

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

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

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

RECEITAS

OVOS MEXIDOS, TOUCINHO FUMADO E TOSTA

INGREDIENTES:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

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

Componha o prato e sirva.

TOSTINHAS COM ESPUMA DE BERINGELA

INGREDIENTES:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

SALADA DE CARNE COM RÚCULA E TOMATE CEREJA

INGREDIENTES:

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

PREPARAÇÃO:

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

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque as fatias de carne previamente untadas sobre a placa inferior, 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 deite à temperatura ambiente durante cerca de 30 minutos. Insira a placa grill em baixo, a placa lisa em cima e coloque o aparelho no modo GRELHADOR DE PLACAS.

Regule a temperatura da placa inferior e superior para 230 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", coloque a carne na placa inferior, 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.
- dentes de alho 2
- mostarda de Dijon 2 colheres de sopa
- manteiga 60 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE COGUMELOS:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

HAMBÚRGUER COM PÃO DE CENTEIO TOSTADO

INGREDIENTES:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

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

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

COSTELETAS DE BORREGO COM VINAGRE BALSÂMICO E ROSMANINHO

INGREDIENTES:

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

PREPARAÇÃO:

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

ESPETADAS DE FRANGO COM CREME DE MEL E LIMA

INGREDIENTES:

- peito de frango 500 g

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

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

INGREDIENTES PARA O CREME DE MEL E LIMA:

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

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

PREPARAÇÃO:

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

COXAS DE FRANGO À PROVENÇAL

INGREDIENTES:

- coxas de frango 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

GAMBAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- gambas 16/20 unidades

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

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

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

SALMÃO NA GRELHA COM MOLHO DE IOGURTE

INGREDIENTES:

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

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

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

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

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

LULAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

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

PANQUECAS DE BANANA

INGREDIENTES:

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

PREPARAÇÃO:

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

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

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

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

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 a temperatura da placa inferior e superior para 200 °C e prima a tecla START/ STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a mensagem "READY", pincele o ananás de ambos os lados com mel e coloque-o sobre a 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.

APENAS SE DISPUSER DAS PLACAS PARA WAFFLES

Insira as placas para waffles na posição correta

WAFFLES CLÁSSICAS

DOSES PARA: 12 waffles

PREPARAÇÃO: 10min.

TEMPO DE COZEDURA: 15min.

INGREDIENTES:

- farinha 00 2 chávenas (460 g)
- sal 1 colher de chá
- fermento 4 colheres de chá (10 g)
- açúcar 2 colheres de chá (30 g)
- ovos 2
- leite quente 1 1/2 chávena (345 ml)
- manteiga derretida 1/3 chávena (75 g)
- extrato de baunilha 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal, o fermento e o açúcar e ponha de parte. Bata os ovos numa taça à parte. Incorpore o leite, a manteiga e a baunilha. Deite a farinha e os outros ingredientes na taça com o leite e os ovos e envolva com umas varas.

Programa a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla START/STOP

para as pré-aquecer. Quando o visor apresentar a indicação READY, unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray antiaderente e deite um medidor nas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário.

Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Repita até acabar o composto.

Sirva de imediato.

"WAFFLES" BELGAS

DOSES PARA: 14-16 waffles

PREPARAÇÃO: 15 min.

TEMPO DE COZEDURA: 20 min.

INGREDIENTES:

- farinha para bolos 2 chávenas (460 g)
- sal 1/2 colher de chá
- fermento para bolos 2 colheres de chá (5 g)
- açúcar 2 colheres de chá (30 g)
- ovos 4
- leite quente 2 chávenas (460 ml)
- manteiga derretida 1/3 chávena (70 g)
- extrato de baunilha 1/2 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal e o fermento e reserve. Numa outra taça, bata as gemas com o açúcar até o açúcar estar completamente dissolvido.

Adicione o extrato de baunilha, a manteiga derretida e o leite aos ovos e envolva com umas varas. Junte o composto de ovos e leite ao composto de farinha e bata até os envolver ligeiramente. Não misture excessivamente. Numa terceira tigela, bata as claras em castelo firme com uma batedeira elétrica durante 1-2 minutos. Com a espátula de borracha, incorpore com cuidado as claras no composto para waffles. Não misture excessivamente. Programe a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla START/STOP para as pré-aquecer. Quando o visor apresentar a indicação READY, unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray antiaderente e deite um medidor nas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

WAFFLES DE CHOCOLATE E CANELA

DOSES PARA: 10-12 waffles

PREPARAÇÃO: 10min.

TEMPO DE COZEDURA: 15 min.

INGREDIENTES:

- farinha 00 2 chávenas (460 g)
- sal 1 colher de chá
- fermento para bolos 1 colheres de chá (3 g)
- açúcar 3/4 chávena (170 g)
- ovos 2
- leite quente 1 1/2 chávena (345 ml)
- manteiga 80 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá
- chocolate fundente 140 g
- cacau em pó 1/4 chávena (60 g)
- canela 2 colheres de chá (6 g)

PREPARAÇÃO:

Coloque o chocolate e a manteiga numa taça para micro-ondas e aqueça no forno à potência máxima durante 30 segundos. Misture até o chocolate e a manteiga derreterem completamente e o composto ficar liso. Deixe arrefecer ligeiramente. Bata com umas varas os ovos, o leite e a baunilha numa taça grande e incorpore a mistura de chocolate arrefecida até obter um composto liso. Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, a canela, o fermento e o sal juntos numa taça grande. Adicione a mistura de farinha

e outros ingredientes aos ovos e bata tudo com umas varas até o composto ficar suficientemente liso. Programe a temperatura da placa inferior e superior respetivamente para 190 e 200 °C e prima a tecla START/STOP para as pré-aquecer. Quando o visor apresentar a indicação READY, unte a placa para waffles com manteiga derretida ou spray antiaderente e deite um medidor nas formas da placa, utilizando uma colher, se necessário. Estenda o composto com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Repita até acabar o composto. Sirva de imediato.

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 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 prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza. Verificare che siano in buono stato e di sezione adeguata.
- Non estrarre 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 morbida o un panno inumidito con acqua e detergente

delicato.

- Questo apparecchio è adatto alla 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, agriturismi, 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 quanto l'apparecchio si è raffreddato completamente.

i 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 accensione.**
8. **Tasto Start/Stop**
9. **Tasto Time"+":** per regolare (aumentare) il tempo di cottura.
10. **Tasto Time"-:** per regolare (diminuire) il tempo di cottura.
11. **Manopola termostato della piastra inferiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra inferiore.
12. **Manopola termostato piastra superiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra superiore.
13. **Piastra Grill:** perfetta per grigliare bistecche,

hamburger, pollo e verdure

- 13b. **Piastra liscia:** per preparare impeccabilmente crespelle, uova, pancetta e crostacei.
- 13c. **Piastra waffle superiore:** per preparare tutti i tipi di waffle (solo CG7044).
- 13d. **Piastra waffle inferiore:** per preparare tutti i tipi di waffle (solo CG7044).
14. **Vassoio di raccolta grassi:** integrato nell'apparecchio e rimovibile per una facile pulizia.
15. **Dosatore per waffle (solo CG7044).**
16. **Piedini anteriori regolabili**

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette promozionali dalla piastra. 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.



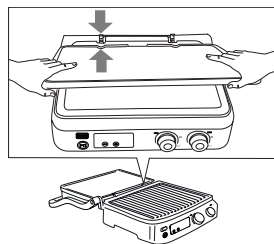
Nota bene: Al primo utilizzo l'apparecchio può emanare un leggero odore e un po' di fumo. Questo è normale e comune a tutti gli apparecchi con superfici antiaderenti.



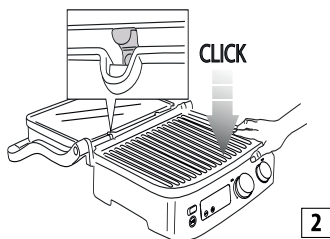
Nota bene: le piastre removibili (grill e lisce) sono perfettamente intercambiabili.

Inserimento delle piastre di cottura

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



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



Per 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).

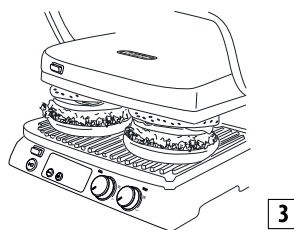
Cucinare esclusivamente con il vassoio raccogligrasso inserito. Non svuotare il vassoio raccogligrasso finché l'apparecchio non è completamente freddo. Fare attenzione quando si estrae il vassoio per evitare di versare liquidi.

POSIZIONI DI IMPIEGO 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 dissolata 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).



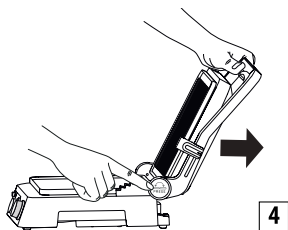
Le scanalature della piastra e l'apertura sul lato posteriore dell'apparecchio consentono il drenaggio e la raccolta del grasso nell'apposito vassoio.

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).

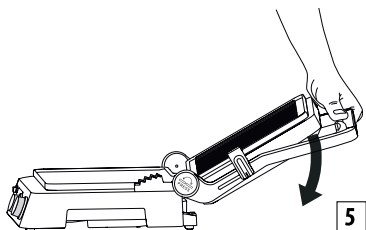
Griglia aperta

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).

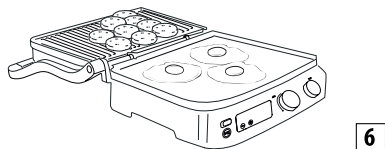


Se si solleva leggermente l'impugnatura prima di premere il pulsante di sblocco, si alleggerisce la pressione sulla cerniera e l'operazione di apertura risulta più agevole.

L'apparecchio può essere utilizzato come barbecue per preparare hamburger, bistecche, pollo e pesce. La modalità 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.

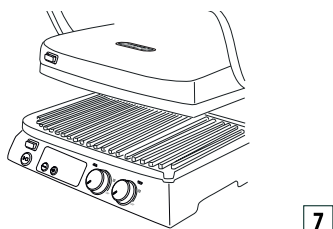
La modalità barbecue permette di grigliare diversi tagli di carne di vario spessore, ciascuno con il grado di cottura che preferite. In questa modalità è necessario girare i cibi durante la cottura. L'apparecchio può essere utilizzato anche con le piastre lisce per preparare crespelle, formaggio, uova 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

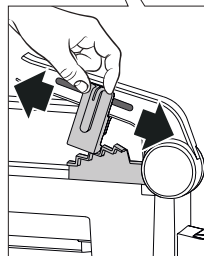
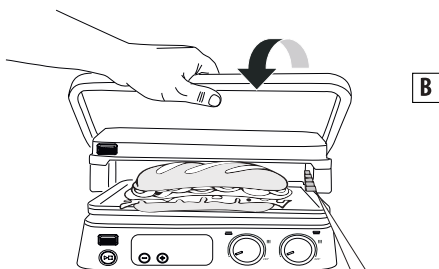
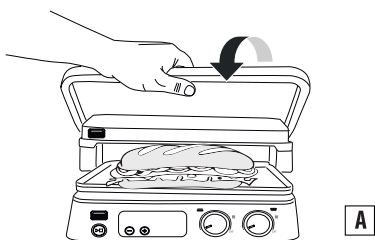
Questa modalità (vedi figura 7) è perfetta per grigliare senza contatto cibi di grosso spessore che richiedono una cottura lenta e uniforme.



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.

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



- Posizionare il dispositivo di blocco/sblocco (4) delle piastre nella posizione grill 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 una temperatura da 60°C a 230°C per ciascuna delle due piastre (superiore e inferiore) utilizzando le manopole termostato 11 e 12).

Premere il tasto start/stop. Si accende la spia ON.

A seconda della temperatura selezionata, sono necessari alcuni minuti affinché l'apparecchio si riscaldi. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY".

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

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

Funzione timer

Quando il display visualizza "READY", selezionare la posizione di cottura (vedi paragrafo "posizione di cottura"), quindi sistemare il cibo sulle piastre. Il tempo di cottura può essere selezionato premendo i pulsanti timer (9 e 10); al termine del tempo di cottura il display visualizza "END"; l'apparecchio resta acceso. Quando il cibo è cotto, spegnere l'apparecchio premendo il tasto start/stop (8) o ruotare le manopole termostato (11 e 12) in posizione di spento.

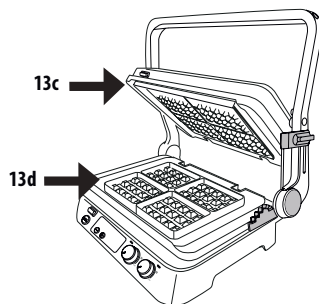
i Nota bene: l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 90 minuti di funzionamento.

Selezione scala temperatura

La temperatura può essere visualizzata in °C o °F. Per modificare l'unità di misura della temperatura, premere entrambi i tasti "+" e "-" (9 - 10) per alcuni secondi.

Modalità waffle (solo per il modello CG7044)

- Inserire le piastre per waffle (13c / 13d) come mostrato in fig.1. Si noti che in questo caso le piastre non sono intercambiabili e la posizione di ciascuna piastra deve essere quella indicata in figura 8.



- Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore rispettivamente a 190 e 200 °C e premere il tasto start/stop.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY".
- Ungere leggermente le piastre con burro fuso
- **Versare un misurino nelle formelle della piastra.**
- Stendere leggermente la pastella e chiudere l'apparecchio.
- Cuocere per il tempo indicato nelle ricette. Se si imposta il timer, al termine del ciclo di cottura vengono emessi tre beep, il timer scompare e sul display compare il messaggio "END". Per preparare altri waffle, aggiungere altra pastella alla piastra inferiore e ripetere le operazioni. Preparata l'ultima cialda, premere il tasto start/stop per spegnere l'apparecchio.

! Attenzione! Non usare utensili metallici per rimuovere i waffle dalle piastre perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

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

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

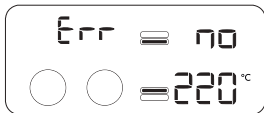
Premere i pulsanti di sblocco delle piastre (3) per rimuovere queste ultime dall'apparecchio. Prima di toccarle, assicurarsi che le piastre si siano completamente raffreddate. Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie anche se frequenti lavaggi potrebbero ridurre le proprietà del rivestimento.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

Non utilizzare oggetti metallici per pulire le piastre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

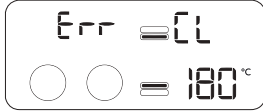
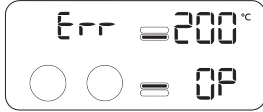
	<p>Malfunzionamento della sonda di temperatura.</p>	<p>Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.</p>	<p>Scollegare dalla presa a muro. La sonda di temperatura deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.</p>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

TABELLA DI COTTURA

MANZO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
					inferiore	superiore			
Bistecca	0,5 - 1	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	2 - 3	oliare bene il cibo
Bistecca	0,5 - 1	4	Ben cotto	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	5 - 6	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Filetto	3-4	4	Al sangue	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	4 - 5	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	7 - 8	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	10 - 11	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	4 - 5	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	7 - 8	oliare bene il cibo
Costata	2-3	4	Cottura media	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Costata	2-3	4	Ben cotto	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Hamburger	2-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino		6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	13 - 15	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura

AGNELLO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
					inferiore	superiore			
Costoletta	1,5-3	6	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare le costolette a metà cottura
Costoletta	1,5-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	12 - 14	

MAIALE	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore			
Bistecca	1-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	7 - 9	oliare bene il cibo
Bistecca	1-2	8	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	9 - 11	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	8	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	11 - 13	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Puntine di maiale		6-8	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	20 - 25	girare due o tre volte
Pancetta		4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	1 - 2	
Salsiccia		8	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	16 - 18	bucare le salsicce con una forchetta
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	oliare bene il cibo, girare 1-2 volte
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	8 - 10	

CARNE DI POLLO E TACCHINO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore			
Petto	<1	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	3 - 4	oliare bene il cibo
Coscia		3	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	20 - 25	girare una o due volte durante la cottura
Aletta		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	14 - 16	girare una o due volte durante la cottura
Hamburger	1,5-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	14 - 16	girare a metà cottura
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	11 - 13	girare una o due volte durante la cottura
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	6 - 8	
Pollo alla diavola alla griglia		1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	40 - 45	girare una o due volte durante la cottura

PANE	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore			
Toast/sandwich	2	F O R N O GRILL	LISCIA	GRILL	180	3 - 5	posizionare la piastra superiore in modo che tocchi il pane senza schiacciarlo
Panino	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	180	2 - 3	
Fette di pane	4	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	230	4 - 5	girare a metà cottura

VERDURE	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore			
Melanzane a fette	1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	4 - 6	oliare bene il cibo
Zucchine a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	6 - 8	oliare bene il cibo
Peperone a quarti	2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	230	8 - 10	oliare bene il cibo
Pomodoro a fette	1	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	230	5 - 7	oliare bene il cibo; girare a metà cottura
Cipolla a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	LISCIA	GRILL	230	5 - 7	oliare bene il cibo, mescolare spesso con una spatola

PESCE	QUANTITÀ	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		°C	MIN.	SUGGERIMENTI
				inferiore	superiore			
Intero	250 g	1	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	210	8 - 10	oliare bene il cibo
Filetto	500 g	1	F O R N O GRILL	LISCIA	GRILL	230	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	200	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino	500 g	6	GRIGLIA APERTA	GRILL	LISCIA	230	10 - 12	oliare bene il cibo; girare due o tre volte
Calamari	400 g	1-2	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	10 - 12	oliare bene il cibo
Gamberoni	400 g	10-12	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	200	4 - 6	oliare bene il cibo

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

RICETTE

UOVA STRAPAZZATE, PANCETTA AFFUMICATA E TOAST

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

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

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

CROSTINI ALLA SPUMA DI MELANZANE

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane, pelarle e tagliarle a fette spesse.

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

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

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

INSALATA DI CARNE CON RUCOLA E POMODORINI

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

COSTATE AROMATIZZATE AL CAFFÈ'

INGREDIENTI:

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

PER LA MISCELA AL CAFFÈ:

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

PREPARAZIONE:

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

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

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

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI

INGREDIENTI:

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

INGREDIENTI PER LA SALSA DI FUNGHI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

HAMBURGER CON PANE DI SEGALE TOSTATO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

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

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

COSTOLETTE DI AGNELLO ALL'ACETO BALSAMICO E ROSMARINO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

SPIEDINI DI POLLO CON CREMA DI MIELE E LIME

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500gr

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

INGREDIENTI PER LA CREMA DI MIELE E LIME:

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

- miele 1 cucchiaino
- sale q.b.

PREPARAZIONE:

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

COSCE DI POLLO ALLA PROVENZALE

INGREDIENTI:

- cosce di pollo 3 (550gr)

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

PREPARAZIONE:

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

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

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- gamberoni 16/20 pz

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

PREPARAZIONE:

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

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

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

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

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

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSALLO YOGURT

INGREDIENTI:

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

INGREDIENTI PER LA SALSALLO:

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

PREPARAZIONE:

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

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

CALAMARO ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

PANCAKE ALLA BANANA

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

ANANAS GRIGLIATO CON GELATO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

SOLO SE SI DISPONE DELLE PIASTRE PER WAFFLE

Inserire le piastre per waffle nella posizione corretta

WAFFLE CLASSICI

DOSI PER: 12 waffle

PREPARAZIONE: 10min.

TEMPO DI COTTURA: 15min.

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

WAFFLE BELGA

DOSI PER: 14-16 waffle

PREPARAZIONE: 15 min.

TEMPO DI COTTURA: 20 min.

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

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

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

WAFFLE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

DOSI PER: 10-12 waffle

PREPARAZIONE: 10min.

TEMPO DI COTTURA: 15 min.

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

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

Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

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

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



Opgelet!

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

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



Gevaar voor brandwonden!!

Veronachtzaming van deze waarschuwing kan de oorzaak zijn van brandwonden.

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

apparaat volledig is afgekoeld.



Nota bene:

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

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



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

Verwerking van het apparaat



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

BESCHRIJVING

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

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

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

IN GEBRUIK NEMEN

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



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



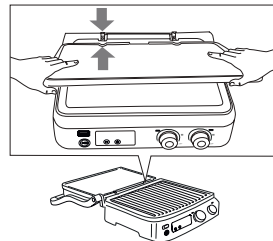
Nota bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.



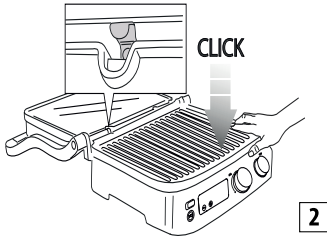
Nota bene: de verwijderbare platen (grillplaten en gladde platen) zijn perfect uitwisselbaar.

Inbrengen van de bakplaten

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



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



Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand.

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

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

Plaatsen van de vetopvangbak

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

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

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

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

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

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

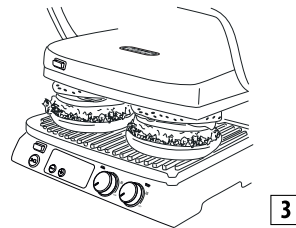
Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Leeg de vetopvangbak pas als het apparaat helemaal koud is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

GEBRUIKSTANDEN 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.

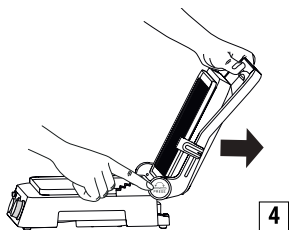
Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel (bovenste plaat) gelijkmatig kan sluiten.

Open grill

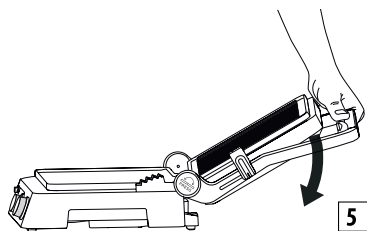
De bovenste plaat bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat.

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).



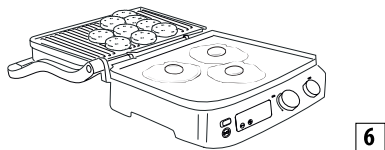
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens op de ontgrendelknop te drukken, wordt de druk op het scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd.

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

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

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

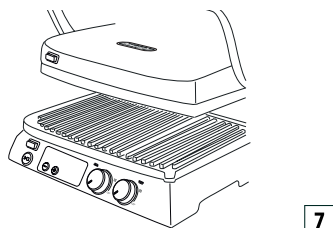
Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (zie figuur 6).



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

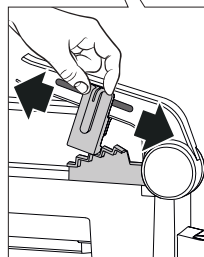
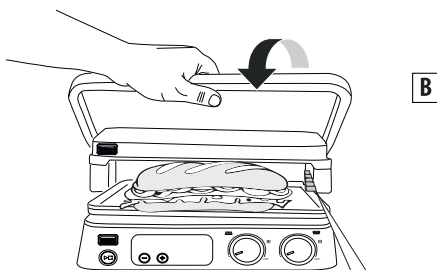
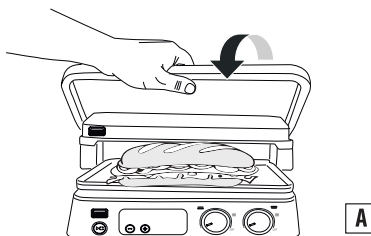
Oven-grill

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



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

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



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

GEBRUIK

Werking

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

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

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

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

Timerfunctie

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

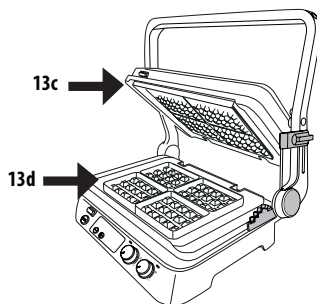
i Nota bene: het apparaat schakelt automatisch uit na 90 minuten werking.

Selectie temperatuurschaal

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

Wafelmodus (alleen voor het model CG7044)

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



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

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

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

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

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

Reiniging en verzorging

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

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

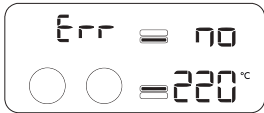
Druk op de ontgrendelknoppen van de platen (3) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Zorg ervoor dat de platen volledig zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt. De bakplaten kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen, hoewel veelvuldig afwassen de eigenschappen van de coating kan verminderen.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

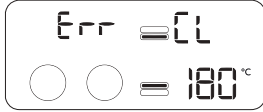
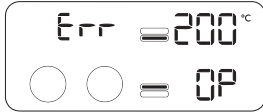
Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

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

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

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

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

BEREIDINGSTABEL

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

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

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

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

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

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

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

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

RECEPTEN

ROEREI, GEROOKT SPEK EN TOAST

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

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

Leg alles op een bord en dien op.

CROUTONS MET AUBERGINEMOUSSE

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

VLEESSALADE MET RUCOLA EN KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

MET KOFFIE GEAROMATISEERD RIBSTUK/ENTRECOTE

INGREDIËNTEN:

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

VOOR HET KOFFIEMENGSEL:

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

BEREIDING:

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

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

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

RUNDSFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

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

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDENSTOELENSAUS:

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

BEREIDING:

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

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

HAMBURGERS MET GEROOSTERD ROGGE-TARWEBROOD

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICOAZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

KIPSPIESJES MET CRÈME VAN HONING EN LIMOEN

INGREDIËNTEN:

- 500 gram kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

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

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil

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

BEREIDING:

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

PROVENÇAALSE KIPPENDIEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 gram)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

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

BEREIDING:

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

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

GEGRILDE GARNALEN

INGREDIËNTEN:

- 16/20 grote garnalen

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

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

BEREIDING:

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

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 gram zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

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

BEREIDING:

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

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

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

PANNENKOEKEN MET BANAAN

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

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

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

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

GEGRILDE ANANAS MET IJS

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

ALLEEN ALS U OVER WAFELPLATEN BESCHIKT

Plaats de wafelplaten in de juiste positie

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15min.

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 14-16 wafels

BEREIDING: 15 min.

BEREIDINGSTIJD: 20 min.

INGREDIËNTEN:

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

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

BEREIDING:

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

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

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15 min.

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

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

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

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Προειδοποιήσεις ασφαλείας



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

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



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.




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.


i 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 αλουμινοχαρτο ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.

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

Διάθεση της συσκευής

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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

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

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

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

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

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

15 Δοσομετρητής για βάφλες waffle (μόνο CG7044).

16 Ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια.

ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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

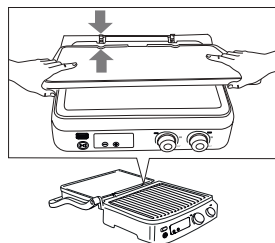
i **Σημαντική σημείωση:** Πριν τη χρήση, καθαρίστε τη βάση, το καπάκι και τους διακόπτες με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σκόνης από τη μεταφορά. Καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο για λίπη. Οι πλάκες και ο δίσκος για λίπη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

i **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.

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

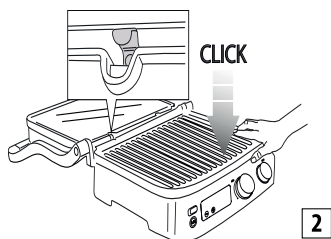
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

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



1

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



Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση. Εντοπίστε στην αριστερή πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέστε το μπουτόν δυνατά για να απελευθερώσετε την πλάκα από τη βάση. 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 κρυσώνει 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.

i 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 οποιοδήποτε επέμβαση στη συσκευή, αφήστε την να κρυσώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

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

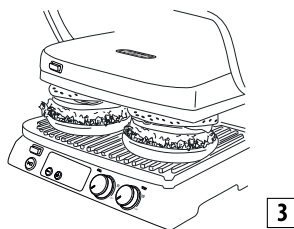
ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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 ψήνετε μπφιτέκια, 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).

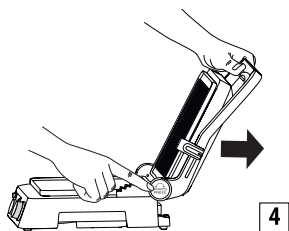
Τοστιέρα ανοιχτή

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.

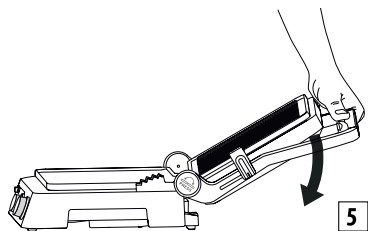
Στη θέση αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue με την πλάκα grill ή με τη λεία πλάκα.

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)..



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



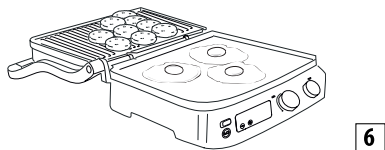
Αν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν πιέσετε το μπουτόν απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα.

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

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

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

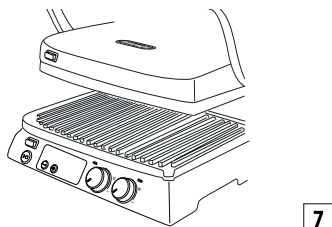
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπέικον για το πρωινό (βλ. εικ. 6).



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

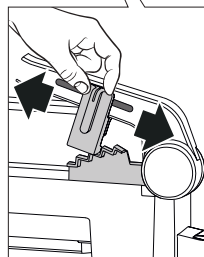
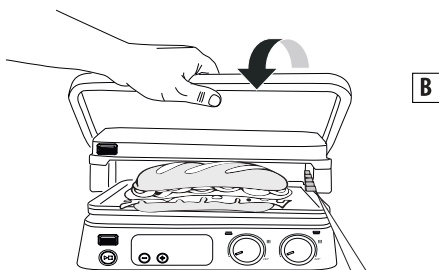
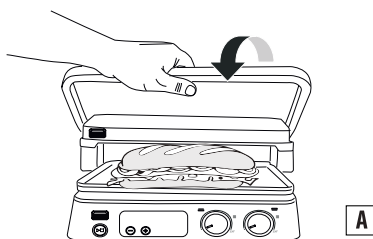
Φούρνος γκριλ

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



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

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



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

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

ΧΡΗΣΗ

Λειτουργία

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

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

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

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

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

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

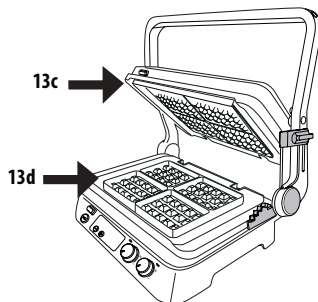
i **Σημαντική σημείωση:** η συσκευή σβήνει αυτόματα μετά από 90 λεπτά λειτουργίας.

Επιλογή κλίμακας θερμοκρασίας

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

Λειτουργία waffle (μόνο στο μοντέλο CG7044)

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



8

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολλητικές 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, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητών από τις πλάκες. Αδειάστε τον δίσκο για λίπη. Ο δίσκος για λίπη μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

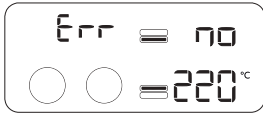
Πιέστε τα μπουτόν απελευθέρωσης των πλακών (3) για να τις αφαιρέσετε από τη συσκευή. Πριν τις αγγίξετε, βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν κρυώσει εντελώς. Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αν και το συχνό πλύσιμο μπορεί να επηρεάσει τα χαρακτηριστικά της

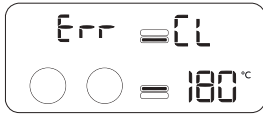
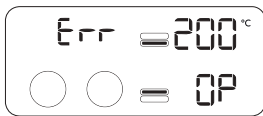
επένδυσης. Συνιστάται συνεπώς να πλένετε την εξωτερική πλευρά των της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τις πλάκες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΑΡΝΑΚΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω			
Παιδάκι	1,5-3	6	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε τα παιδάκια στα μισά του ψησίματος
Παιδάκι	1,5-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω			
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	9 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	11 - 13	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Χοιρινά παιδάκια		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	20 - 25	γυρίστε δύο ή τρεις φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	1 - 2	
Χωριάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	8 - 10	

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

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

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω			
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	6 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Πιπεριές (τέταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Ντομάτα σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, ανακατεύετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙΑ	ΠΟΣΟ- ΤΗΤΑ	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΕΛΑΧ.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω			
Ολόκληρο	250 g	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	210	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	500 g	1	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	230	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει
Φέτα	450 g	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι	500 g	6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Καλαμάρια	400 g	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό
Καραβίδες	400 g	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	200	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό

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

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΟΜΕΛΕΤΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΤΟΣΤ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

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

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

ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

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

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

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΚΑΦΕ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

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

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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τα μπιφτέκια: σε ένα μπολ 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 τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής.

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

Βάλτε τις φέτες ψωμί πάνω σε μια ξύλινη βάση με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα πάνω, απλώστε τα κρεμμύδια, προσθέστε τα μπιφτέκια και καλύψτε με το τυρί. Κλείστε το ψωμάκι με μια φέτα ψωμί με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω. Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί και πάλι η πλάκα, στη συνέχεια βάλτε τα τoστ και πιάστε 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 1-2 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα παϊδάκια πάνω στην κάτω πλάκα. Ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος (συνιστάται να τα γυρίσετε στα μισά του ψησίματος γιατί το κόκαλο εμποδίζει το σωστό ψήσιμο του κρέατος από την πάνω πλάκα) Ταυτόχρονα, κατεβάστε τη μαρινάδα σε ένα τηγάνι και απλώστε την σαν σάλτσα πάνω στα ψημένα παϊδάκια.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- κοτόπουλο στήθος 500gr

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

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

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ:

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

- ελαιόλαδο 1 κουταλιές
- μέλι 1 κουταλιά
- αλάτι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΤΣΑΛΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μπουτία κοτόπουλο 3 (550gr)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

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

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- καραβίδες 16/20 τεμ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα: ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον μαϊντανό και προσθέστε το χυμό λεμόνι. Αλατίστε και πιπερώστε ελαφρά. Πλύνετε τις καραβίδες, στεγνώστε καλά και μαρινάρετε για τουλάχιστον μισή ώρα.

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

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

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

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 τον μαϊντανό και τα κρεμμυδάκια και 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. Αφήστε τα στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα κάτω και την πλάκα grill επάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 230°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα READY, τοποθετήστε 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 τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε 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 τostiέρα και γαρνίρετε με τη σάλτσα. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

PANCAKE ΜΕ 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. Προσθέστε 50 g λιωμένο βούτυρο και στη συνέχεια σιγά-σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι με τη μαγιά, μια πρέζα αλάτι και τη λιωμένη μπανάνα. Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά και βάλτε το μείγμα στο ψυγείο για 10 λεπτά. Ταυτόχρονα χτυπήστε το ασπράδι σε μαρέγκα. Βγάλτε το μείγμα από το ψυγείο και 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 τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", 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, σαντιγί, 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 τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", 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 μπαλίτσες παγωτό.

ΜΟΝΟ ΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ

Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες στη σωστή θέση

ΚΛΑΣΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 12 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι 00 2 φλιτζάνια (460 g)
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά 4 κουταλάκια (10 gr)
- ζάχαρη 2 κουταλάκια (30 g)
- αυγά 2
- ζεστό γάλα 1,5 φλιτζάνι (345 ml)
- λιωμένο βούτυρο 1/3 φλιτζανιού (75 g)
- βανίλια 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείξτε το αλεύρι, το αλάτι, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Χτυπήστε χωριστά τα αυγά σε ένα μπολ.

Προσθέστε το γάλα, το βούτυρο και τη βανίλια. Προσθέστε το αλεύρι και τα άλλα υλικά στο μπολ με το γάλα και τα αυγά και αναμείξτε με το σύρμα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 190 και 200°C αντιστοίχως και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή με αντικολητικό σπρέι κουζίνας και αδειάστε μια μεζούρα στις τετράγωνες υποδοχές της πλάκας, χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι αν χρειαστεί. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (5 λεπτά). Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα.

Σερβίρετε αμέσως

ΒΕΛΓΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 14-16 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 20 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείξτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά.

Σε ένα άλλο μπολ, χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη.

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

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

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

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 10-12 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

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

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Қауіпсіздікке қатысты ескертулер



Қауіпті!

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

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

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

- Розеткадан сымды тарту арқылы ажыратпаңыз.



Маңызды!

Мұндай ескертуді елемей жарақаттануға немесе құрылғыны зақымдауға себеп болуы мүмкін.

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

олар бақыланғанда ғана пайдалануға болады. Балалардың құрылғымен ойнамауы керек.

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



Күйіп қалу қаупі бар!

Мұндай ескертуді елемеу күйіп қалуға әкеп соқтырады.

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



Ескеріңіз:

Бұл таңба пайдаланушыға арналған ұсыныстарды және маңызды ақпаратты білдіреді.

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



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

СИПАТТАМАСЫ

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

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

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

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

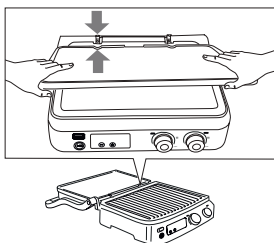
i Ескеріңіз: Пайдаланбас бұрын, негізгі бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру плиталары мен май жинау науасын мұқият тазалаңыз. Плиталарды, май жинау науасын ыдыс жуғышта жууға болады.

i 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.

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

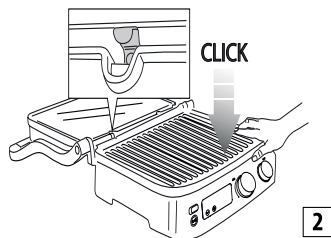
Пісіру плиталарын салу

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



1

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



2

Плиталарды алу

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

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

Май жинау науасын орналастыру

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

i 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.

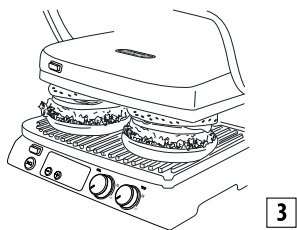
Құрылғымен кез келген операцияны орындамас бұрын, оны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

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).

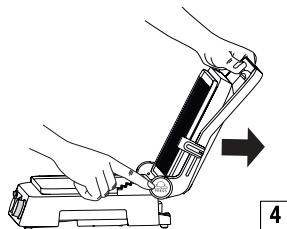


Тамақтан шыққан май ағады және плитадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады. Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы плитаны реттеуге болатын арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер түйіспе гриль плитасын пайдаланып тамақтың бірнеше

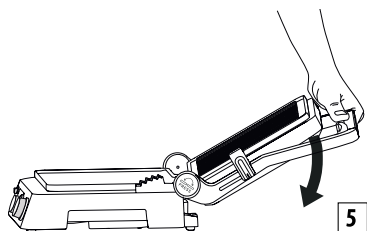
түрін бір уақытта пісіргіңіз келсе, жапқыш түзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Ашық гриль

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



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

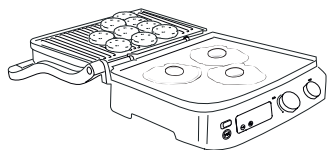


Ілгекті босату түймесін басқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады. Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін гриль/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға болады. Гриль/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл режимде гриль плиталары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

табақшаларда пісіре аласыз.

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

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

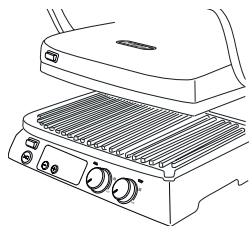


6

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

Жабық пештегі гриль

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

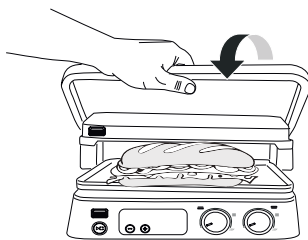


7

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

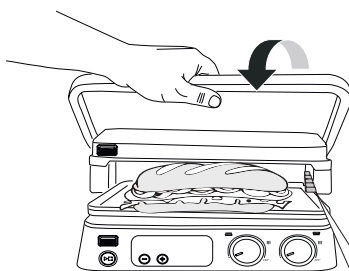
Осы ыстық плита күйін жұмсақ сэндвичтер мен престуді қажет етпейтін тағамдарды дайындау үшін пайдалануға да болады.

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

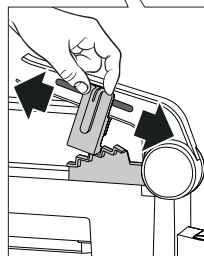


A

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



B



ПАЙДАЛАНУ

Әрекет

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

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

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

"READY" (Дайын) хабары пайда 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.

Таймер функциясы

Дисплейде "READY" (Дайын) жазуы пайда болған кезде, пісіру күйін таңдап ("Пісіру күйі" бөлімін көріңіз), тамақты плиталарға қойыңыз. Пісіру уақытын таймер түймелерін басу арқылы таңдауға болады (9 және 10); пісіру уақытының соңында "END" (Аяқталды) жазуы көрінеді; құрылғы іске қосулы күйде қалады. Тамақ піскен кезде, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін (8) басу немесе термостат тетіктерін (11 және 12) бұрау арқылы құрылғыны өшіріңіз.

i **Ескеріңіз:** Құрылғы 90 минут жұмыс істегеннен кейін автоматты түрде өшеді.

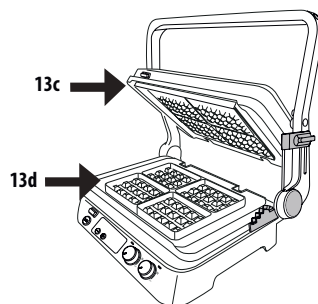
Температура шкаласын таңдау

Температураны °C немесе °F бойынша көрсетуге болады. Температура өлшем бірлігін ауыстыру үшін "+" және "-" түймесін (9-10) бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Вафли режимі (тек CG7044 моделіне арналған)

- Вафли плиталарын (13c/13d) 1-суретте көрсетілгендей етіп салыңыз. Мұндай жағдайда плиталарды ауыстырып салып отыру мүмкін болмайтынын және әрқайсысының орны 8-суретте көрсетілгендей болуы керектігін ескеріңіз.
- Төменгі термостат тетігін 190°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа реттеңіз және START/STOP түймесін басыңыз.
- Құрылғы алдын ала қыздыру кезеңін бастайды. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға

дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.



8

- Плиталарды ерітілген сары маймен жұқалап майлаңыз
- **Плита ойықтарына бір өлшем қоспа құйыңыз.**
- Сары майды аздап жағып, құрылғыны жабыңыз.
- Рецепттерде көрсетілген уақытқа сай пісіріңіз.

Таймерді орнатсаңыз, пісіру циклінің соңында үш дыбысты сигнал шығады, таймер жоғалады және дисплейде "END" (Аяқталды) хабары көрінеді. Қосымша вафлилер пісіру үшін төменгі вафли плитасына май қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз. Соңғы вафли пісуге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін "start/stop" (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.



Маңызды! вафлиді плитадан алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

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



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

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

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

Плиталарды тазалау үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

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

Қытайда:

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

Кедендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауапкершілікті және импортер:

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

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

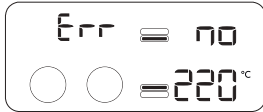
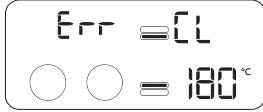
Сақтау шарттары:

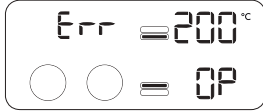
Ылғалдылық ауқымы < 80% және температура ауқымы + 5°C және + 45°C аралығындағы бөлмелер.

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

EAC

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

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

 <p>The image shows a control panel with a digital display showing '200 °C' and another display showing '0P'. There are two circular buttons above the displays and a rectangular button below them.</p>	<p>Температура зондының ақаулығы.</p>	<p>Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.</p>	<p>Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.</p>
		<p>Құрылғы іске қосылмайды.</p>	<p>Құрылғының розеткаға дұрыс қосылғанын тексеріңіз.</p> <p>Құрылғыны басқа розеткаға қосып көріңіз.</p> <p>Үйдің автоматты ажыратқышын тексеріңіз.</p> <p>Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметімен хабарласыңыз.</p>
		<p>START / STOP түймесін басқанда құрылғы іске қосылмайды.</p>	<p>Температура тетіктерінің екеуі де 0 күйінде, жоғарғы және төменгі дисплейде OFF (Өшірулі) хабары көрінеді. Температура қалаған температураға бұрып, START/STOP түймесін басыңыз.</p>

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

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

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

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

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

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮР-КЕТАУЫҚЕТІ	ҚАЛЫҢ-ДЫҒЫ (см)	№ КЕ-СЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы			
Төс еті	<1	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	3-4	тағамды жақсылап майлаңыз
Жамбас		3	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	20-25	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Қанат		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	14-16	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Гамбургер	1,5-2	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	АШЫҚ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	14-16	пісіру барысында жартылай бұраңыз
Кәуап		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	11-13	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз
Сосиска		6	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	230	6-8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	40-45	пісіру барысында бір не екі рет аударыңыз

НАН	№ КЕ-СЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°С	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы			
Күйдірілген нан/сэндвич	2	ЖАБЫҚ ПЕШ-ТЕГІ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	180	3-5	жоғарғы плитаны нанды сындырмайтындай етіп тигізіп орналастырыңыз
Орама	2	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	180	2-3	
Нан кескітері	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	230	4-5	пісіру барысында жартылай бұраңыз

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

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

ДЕСЕРТТЕР	№ КЕСЕК-ТЕР	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°С		МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы	төменгі	жоғарғы		
Құймақтар	4	АШЫҚ ГРИЛЬ	ТЕГІС	ГРИЛЬ	200	200	4-5	плиталарды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Вафли	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ВАФЛИ	ВАФЛИ	190	200	4-5	плиталарға сары май жағыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТҮЙІСПЕ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ТЕГІС	200	200	5-6	плиталарға сары май жағыңыз

РЕЦЕПТИЛЕР

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 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, араластырылған жұмыртқаны плитаның бұрышына құйып, біркелкі пісуі үшін ағаш қалақпен 2-3 мин. араластырып отырып пісіріңіз. Солплитада бір уақытта бекон тіліктерін арасында жартылай аудара отырып, 3-4 мин пісіріңіз; басқа жалпақ плаитаға 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 230°С-қа, жоғарғы тетікті 230°С-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, баялдыны төменгі плаитаға салып, жұмсарғанша шамамен 8-10 мин. 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 230°С-та талғамға сай қызарғанша 1-2 минут пісіріңіз.

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

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

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

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

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

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

Дәм үшін аз ғана май қосыңыз.

КОФЕ ДӘМИНЕ ҰҚСАС ҚАБЫРҒА СТЕЙКТЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

КОФЕ ҚОСПАСЫ ҮШІН:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

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

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

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫ ҚОСЫЛҒАН СИЫР ЕТІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

САҢЫРАУҚҰЛАҚ СОУСЫНЫҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

КҮЙДІРІЛГЕН БИДАЙ НАНЫНАН ЖАСАЛҒАН ГАМБУРГЕР ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Гриль плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, котлеттерді төменгі платаға қойыңыз. Талғамға және котлеттердің қалыңдығына сай шамамен 11-13 мин. пісіріңіз (оларды пісіру барысында жартылай аударып отырған жөн, себебі сүйек еттің жоғарғы тиюіне кедергі болады). Сол арада бұқтыру соусын табаға азайтып құйып, отқа қақталған қозы еті котлеттеріне соус ретінде құйып, үстелге ұсыныңыз.

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ КӘУАБЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г тауық төс еті

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

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

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

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІНІҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

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

ПРОВАНСТЫҚ СТИЛЬДЕГІ ТАУЫҚ ЖАМБАСТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 3 тауық жамбасы (550 г)

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

Өткір пышақпен тауық жамбастарының етті бөлігін аздап қақтап тіліңіз.

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

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

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АСШАЯНДАР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 16/20 асшаян

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

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

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

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

ЙОГУРТ СОУСЫ БАР ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АЛБЫРТ БАЛЫҚ (ЛОСОСЬ)

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

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

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН СЕГІЗАЯҚ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

БАНАН ҚҰЙМАҚТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

шоколадүгітінділерімен, балмен, шайқалған қаймақпен және қант ұнтағымен.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН, БАЛМҰЗДАҚ ҚОСЫЛҒАН АНАНАС

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

ЕГЕР ҚОСЫМША ВАФЛИ ПЛИТАЛАРЫҢЫЗ БОЛСА

Вафли плиталарын дұрыс күйге салыңыз

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

Піскен соң дереу берілуі керек.

БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 14-16 вафли

ДАЙЫНДАУ: 15 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 20 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

ШОКОЛАД ЖӘНЕ ДАРШЫН ВАФЛИЛЕРІ

ЖАСАЛУЫ: 10-12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

ДАЙЫНДАУ:

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

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

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

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Предупреждения по технике безопасности



Опасность!

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

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



Внимание!

Несоблюдение этих предупреждений может стать причиной травмы или повреждения прибора.

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



Опасность ожога!!

Несоблюдение этих предупреждений может привести к ожогам.

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



Примечание:

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

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



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

ОПИСАНИЕ

- 1. Основание и крышка:** прочный каркас из нержавеющей стали с саморегулирующейся крышкой.
- 2. Ручка:** прочная металлическая ручка для регулировки верхней плиты/крышки в зависимости от толщины продуктов.
- 3. Кнопки разблокировки плиты:** чтобы разблокировать и снять плиту, нажмите на нее.
- 4. Устройство блокировки/разблокировки плит гриля и регулировка высоты верхней плиты/крышки**
- 5. Кнопка разблокировки шарнира:** позволяет полностью открыть прибор, чтобы готовить в раскрытом состоянии.
- 6. Регулировка высоты плиты «функция духовки-гриль»:** для блокировки верхней плиты/крышки на нужной высоте, для приготовления продуктов, не требующих прессования.
- 7. Индикатор включения.**
- 8. Кнопка пуска/остановки.**
- 9. Кнопка времени «+»:** для регулировки времени приготовления (увеличение).
- 10. Кнопка времени «-»:** для регулировки времени приготовления (уменьшение).
- 11. Ручка термостата нижней плиты:** регулировка температуры от 60 °C до 230 °C или выключение нижней плиты.

- 12. Ручка термостата верхней плиты:** для регулировки температуры от 60 °C до 230 °C или выключение верхней плиты.
- 13. Съёмные 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.
- 13с. Верхняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (только CG7044).
- 13д. Нижняя вафельная плита:** для приготовления всевозможных вафель (только CG7044).
- 14. Поддон для сбора жира:** установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.
- 15. Дозатор для вафель (только CG7044).**
- 16. Регулируемые передние ножи.**

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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



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



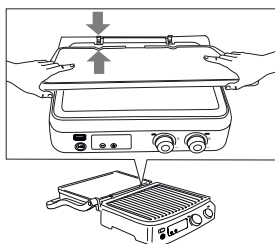
Примечание: При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим антипригарное покрытие.



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

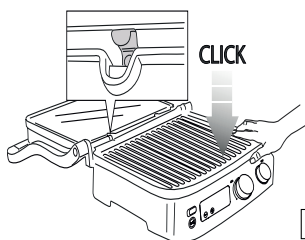
Вставка плит для приготовления продуктов

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



1

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



2

Для того чтобы снять плиты

Установите прибор в развернутое положение.

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



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

Установите поддон для сбора жира.

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



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

После приготовления удалите весь собранный жир.

Поддон для сбора жира может быть промыт в посудомоечной машине.



Внимание! Во время приготовления будьте осторожны.

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

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

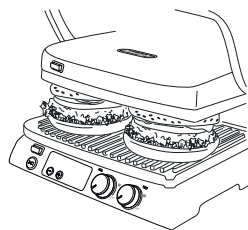
Готовьте только с вставленным поддоном для сбора жира. Не опорожняйте поддон для сбора жира, пока прибор полностью не остынет. Будьте внимательны, когда вынимаете поддон для сбора жира, чтобы избежать проливания жидкости.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИБОРА

Контактный гриль (закрытое положение)

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

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



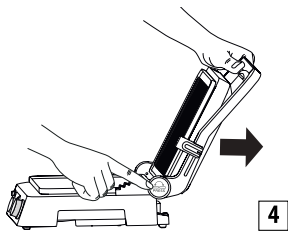
3

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

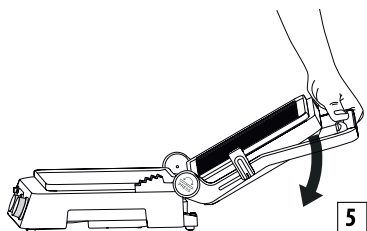
Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать верхнюю плиту в зависимости от толщины продуктов. Если на контактной плите требуется одновременно приготовить продукты нескольких типов, эти разные продукты должны иметь одинаковую толщину, чтобы крышка была прижатаравномерно.

Открытый гриль

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



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



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

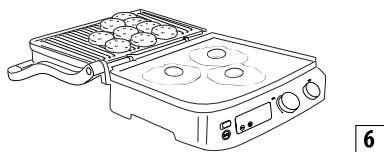
Прибор может быть использован, как гриль/барбекю для приготовления гамбургеров, стейков, курицы и рыбы. Режим гриль/барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Когда плиты гриля находятся в открытом положении, поверхность для приготовления продуктов удваивается.

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

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

Прибор также можно использовать в качестве гладкой

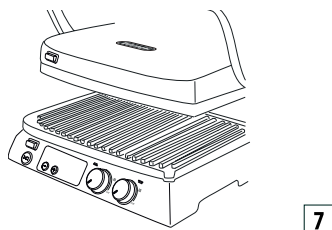
плиты/плиты для барбекю для приготовления блинов, яичницы, сыра, оладий, бекона и сосисок на завтрак (см. рис. 6).



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

Духовка гриль

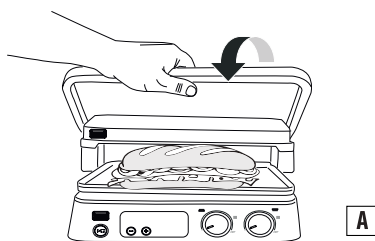
Это положение (см. рис. 7) подходит для бесконтактного приготовления на гриле толстых пищевых продуктов, которые необходимо поджаривать медленно и равномерно.



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

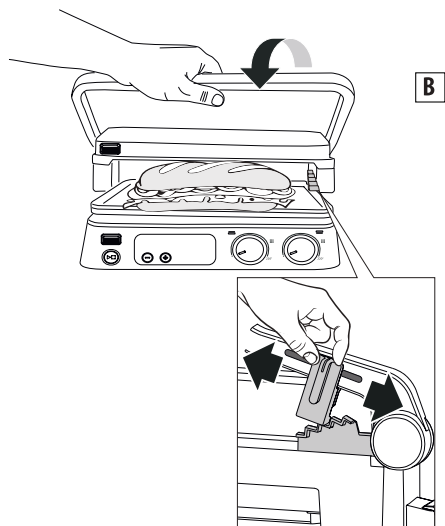
Это положение горячей плиты можно также использовать для приготовления мягких сэндвичей и продуктов, не требующих пресования.

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



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

Существует 5 различных регулировок по высоте (рис. В).



В

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

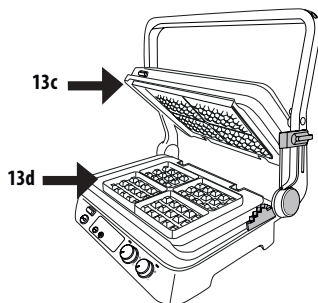
Примечание: прибор автоматически выключится через 90 минут работы.

Выберите шкалу температур

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

Вафельный режим (только для модели CG7044)

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



8

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа

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

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

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

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

Функция таймера

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

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

плиту и выполните указанные выше действия. По окончании приготовления последней вафли нажмите кнопку пуска/остановки, чтобы выключить прибор.



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

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

- Не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут повредить антипригарные плиты. Используйте инструменты только из термостойкого пластика или дерева.
- Никогда не оставляйте пластиковые инструменты в контакте с горячими плитами.
- Между приготовлением разных продуктов через отверстие для слива жира удалите остатки продуктов и соберите их в поддоне для сбора жира, а затем оботрите бумажным полотенцем. Теперь можно перейти к следующей операции приготовления.
- До того как очищать прибор, дайте ему остыть в течение не менее 30 минут.

Очистка и уход



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

По окончании приготовления выключите прибор и отключите от сети. Дайте прибору остыть не менее 30 минут. Удалите с плит остатки продуктов. Опорожните поддон для сбора жира. Поддоны для сбора жира могут быть промыты вручную или в посудомоечной машине. Нажмите кнопки разблокировки плит (3), чтобы вынуть их из прибора. До того как прикасаться к плитам, убедитесь, что они полностью остыли. Плиты для приготовления продуктов можно мыть в посудомоечной машине, хотя частое мытье в посудомоечной машине может ухудшить свойства покрытия. Очистите внешнюю поверхность плиты для приготовления продуктов мягкой губкой или тканью, смоченной водой с мягким моющим средством.

Для очистки плит не используйте металлические предметы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	220–240 В ~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность	2000 Вт 1600Вт (ВАФЛИ)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	“
Напряжения:	“
Частота:	“
Мощность:	“

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.
via L. Seitz, 47 31100 Treviso Italy
De'Longhi Appliances s.r.l.
Via L. Zeic, 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.

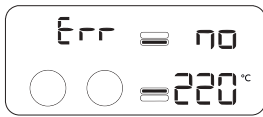
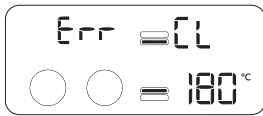
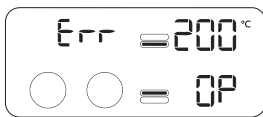
Условия хранения:

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)



ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

		<p>Прибор не включается.</p>	<p>Убедитесь, что прибор правильно подключен к розетке.</p> <p>Подключите прибор к другой розетке.</p> <p>Проверьте автоматический выключатель.</p> <p>Если это не решит проблему, возможно, прибор неисправен. Обратитесь в техническую сервисную службу De'Longhi.</p>
		<p>После нажатия кнопки пуска/остановки прибор не включается.</p>	<p>Обе ручки температуры находятся в положении 0, а верхний и нижний дисплей показывают OFF. Поверните ручку температуры на желаемую температуру, затем нажмите кнопку пуска/остановки.</p>

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

ЯГНЯТИ-НА	ТОЛЩИНА (см)	К-во ШТ.	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
					нижняя	верхняя			
Ребрышки	1,5–3	6	Средний	КОНТАКТ-НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	10–12	как следует смажьте маслом, переверните ребрышки в середине приготовления
Ребрышки	1,5–3	6	Хорошо прожарено	КОНТАКТ-НЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	12–14	

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

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

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

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

РЫБА	КОЛИЧЕСТВО	К-во ШТ.	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
				нижняя	верхняя			
Целиком	250 г	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	210	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Филе	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	ГРИЛЬ	230	25–30	смажьте продукты маслом, расположите верхнюю плиту так, чтобы она была прямо над продуктами, не касаясь их.
Ломтик	450 г	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	8–10	как следует смажьте продукты маслом
Шашлык	500 г	6	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	230	10–12	как следует смажьте продукты маслом; переверните два или три раза
Кальмары	400 г	1–2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	10–12	как следует смажьте продукты маслом
Креветки	400 г	10–12	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ГЛАДКАЯ	200	4–6	как следует смажьте продукты маслом

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

РЕЦЕПТЫ

ЯИЧНИЦА, БЕКОН И ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, вылейте яичную смесь на угол плиты и готовьте 2–3 минуты, тщательно перемешивая деревянной лопаткой, чтобы обеспечить равномерное приготовление. Тем временем на той же плите готовьте ломтики бекона 3–4 минуты, переворачивая примерно в середине приготовления; на другой плоской плите поджаривайте хлеб 3–4 минуты, перевернув примерно в середине приготовления. Выложите на тарелку и подайте на стол.

ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите баклажаны на нижний гриль и готовьте 8–10 минут пока они не станут мягкими.

Порежьте ломтики баклажана крупными кусками и положите их в миксер вместе с рикоттой, зубчиком чеснока и порубленной петрушкой, щепоткой соли и перца, а так же маслом. Взбивайте до получения смеси без комков и с крупными зернами. Порежьте хлеб ломтиками и смочите их в оливковом масле, затем готовьте их при 230 °С на плитах в режиме КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ в течение 1–2 минут пока они не подрумянятся

по вкусу.

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

МЯСНОЙ САЛАТ С РУКОЛОЙ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите предварительно смазанные маслом ломтики телятины, прижмите их верхней плитой и готовьте 2–3 минуты по вкусу. Нарезьте мясо соломкой и выложите его на слой из руколы и помидоров черри, посолите по вкусу и добавьте хлопья сыра грана падано. Приправьте небольшим количеством масла.

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК НА КОСТИ С АРОМАТОМ КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте кофейную смесь: высыпьте тмин и кофе в кухонный комбайн и измельчите в порошок

(не слишком мелкий). Пересыпьте порошок в миску, добавьте другие ингредиенты и хорошо перемешайте. Слегка смажьте мясо маслом и приправьте специями, накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре примерно на 30 минут. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а плоскую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ.

Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, выложите мясо на нижнюю плиту, прижмите его верхней плитой и готовьте 6–8 минут по вкусу. Подавайте на стол горячим.

ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В ГРИБНОМ СОУСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСА:

- 30 г сливочного масла
- 1 десертная ложка сыра горгозола
- 2 головки лука-шалот
- 300 г грибов
- 1/2 стаканчика виски
- 200 г сливок
- лимонный сок по вкусу
- петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приправьте мясо солью и перцем и оставьте при комнатной температуре примерно на час. Приготовьте грибной соус: на сковороде растопите сливочное масло, добавьте нарезанный лук-шалот и готовьте 2–3 минуты. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут. Добавьте виски, готовьте 1 минуту, залейте стаканом воды и готовьте еще примерно минуту. Добавьте жидкие сливки, лимонный сок, петрушку, горгонзолу и доведите до кипения. Готовьте, пока соус не загустеет, добавьте соль и перец и отставьте в сторону. Тем временем приготовьте приправу к мясу, которой нужно

его смазывать во время приготовления: в небольшую сковороду положите масло, горчицу и чеснок. Готовьте на медленном огне, пока сливочное масло не растает. Не давайте остыть. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Смажьте филе ароматизатором с обеих сторон, затем, когда на дисплее появится сообщение READY, поместите его на нижнюю плиту и закройте гриль. Готовьте 6–8 минут по вкусу и в зависимости от толщины филе. После завершения приготовления снимите филе и подавайте на стол, залив грибным соусом, который вы приготовили раньше.

ГАМБУРГЕР С ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте гамбургеры: в миске тщательно перемешайте фарш, вустерский соус, соль и перец. Вручную сделайте 4 гамбургера, толщиной примерно 2 см. Установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ и вставьте гладкую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение READY, положите нарезанный лук, приправленный оливковым маслом и сахаром, на нижнюю плиту и готовьте примерно 5–6 минут, хорошо перемешивая лопаткой, чтобы они готовились равномерно и стали мягкими. Тем временем на другой плите готовьте гамбургеры примерно 12 минут, перевернув примерно через 5–6

минут (время приготовления зависит от толщины гамбургера). Как только лук будет готов, снимите его с плиты и обжаривайте намазанные маслом ломтики хлеба только с одной стороны 1–2 минуты.

Выложите ломтики хлеба на разделочную доску поджаренной стороной вверх, посыпьте луком, добавьте гамбургеры и присыпьте сыром. Накройте сэндвич ломтиком хлеба поджаренной стороной вниз. Подождите, пока плита снова нагреется, затем вставьте сэндвичи и хорошо прижмите верхней плитой. Готовьте примерно 2–3 минуты по вкусу.

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА ПОД БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И РОЗМАРИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перемешайте все ингредиенты в достаточно большой емкости, накройте и маринуйте ребрышки в холодильнике не менее 1–2 часов. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, поместите ребрышки на нижнюю плиту. Готовьте примерно 11–13 минут по вкусу и в зависимости от толщины ребрышек (рекомендуется переворачивать их в середине приготовления, так как кость не позволяет верхней плите касаться мяса, лежащего на верхней плите). Тем временем уменьшите маринад на сковороде и подавайте на стол в качестве соуса к жареным ребрышкам ягненка.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК С КРЕМОМ ИЗ МЕДА И ЗЕЛЕННОГО ЛИМОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриной грудки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА ИЗ МЕДА И ЛИМОНА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: положите все ингредиенты в кухонный комбайн и обрабатывайте до получения однородной массы. Положите на дно тарелки курицу, порезанную на кубики, шириной 2 см, добавьте маринад и равномерно покройте курицу. Закройте пищевой пленкой и маринуйте 1–2 часа. Приготовьте крем, перемешав в миске все ингредиенты, закройте прозрачной пленкой и положите в холодильник. Нанижьте кусочки курицы на шпажки для шашлыка. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, выложите шашлык на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 11–13 минут, перевернув один или два раза. Подавайте горячие шашлыки с кремом из лимона и меда.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 куриных окорочка (550 г)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, перемешав все ингредиенты в миске. Острым ножом разрежьте мясистую часть куриных окорочков в нескольких точках, чтобы слегка приоткрыть их. Поместите окорочка в миску с маринадом и переверните их так, чтобы обе стороны хорошо погрузились в маринад; оставьте мариноваться на 2–3 часа. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, выложите куриные окорочка на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 20–25 минут, перевернув 2–3 раза. После приготовления выложите на тарелку и подайте на стол.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16/20 креветок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: измельчите чеснок и петрушку, добавьте лимонный сок, соль и немного перца. Промойте креветки, тщательно высушите и маринуйте

не менее получаю.

Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**.

Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля.

Когда на дисплее появится сообщение **READY**, выложите просушенные креветки на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте примерно 4–6 минут. Перед подачей на стол украсьте тарелку дольками лимона и зеленым салатом.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ ПОД ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе лосося
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

Вылейте йогурт в миску, добавьте пряности, чеснок, соль, сахар, перец и взбейте до получения мягкого крема.

Поставьте в холодильник. Пусть остаеться там не менее 30 минут. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**. Установите ручку термостата нижней плиты на 230 °С, ручку термостата верхней плиты на 230 °С.

Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, положите предварительно смазанное маслом филе на нижнюю плиту, закройте верхнюю плиту в режиме **ДУХОВКА ГРИЛЬ** (как можно ближе к продуктам, не касаясь их) и готовьте примерно 25–30 минут (для достижения наилучших результатов примерно в середине процесса приготовления поверните лосося на 180°, так как со стороны задней части плита находится ближе к

продукту). После приготовления выложите лосося на сервировочную тарелку и подавайте на стол с йогуртовым соусом.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовьте кальмаров, удалив кишки, голову и кости, а затем тщательно промойте. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим **КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ**. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, на нижнюю плиту выложите предварительно смазанных маслом кальмаров, прижмите верхней плитой и готовьте 10–12 мин. В миске приготовьте ароматизатор, смешав масло с измельченной петрушкой, лимонным соком, щепоткой орегано, щепоткой соли и щепоткой красного перца.

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

БАНАНОВЫЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите банан и хорошо разомните вилкой. Взбейте в миске целое яйцо и сахар и добавьте молоко, все время медленно перемешивая. Добавьте 50 г растопленного

сливочного масла, затем добавьте с разрыхлителем и щепотку соли, а затем банановое пюре. Тщательно перемешайте все ингредиенты и поместите смесь в холодильник на 10 минут. Тем временем взбейте яичный белок, пока тот не затвердеет. Возьмите смесь и аккуратно замешайте в ней взбитый белок плавными движениями снизу-вверх. Вставьте плоскую плиту в нижнее положение, а плиту гриль — в верхнее, затем установите прибор в режим ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиты небольшим количеством сливочного масла и полейте 1–2 десертными ложками блинной смеси, быстро распределив ее по поверхности, чтобы получился круг. Оставьте готовиться примерно на 2 минуты, пока на поверхности блина не появятся пузырьки, затем переверните и готовьте другую сторону примерно 2 минуты. Блины можно подавать на стол по-разному: с шоколадным кремом, кленовым сиропом, свежей черникой, шоколадной стружкой, медом, взбитыми сливками и сахарной пудрой.

АНАНАС НА ГРИЛЕ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Возьмите ананас, удалите листья и очистите от кожуры. Нарежьте кусочками толщиной примерно 1–2 см и посыпьте каждый кусочек тростниковым сахаром с обеих сторон. Вставьте плиту гриль в нижнее положение, а гладкую плиту — в верхнее, затем установите прибор в режим КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ. Установите ручку термостата нижней плиты на 200 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте ананас с двух сторон медом и выложите на гриль. Закройте гриль и готовьте 5–6 минут. После приготовления выложите ломтики на сервировочную тарелку, украсьте свежими листьями мяты, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол с шариками мороженого.

ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ПЛИТ

Вафельные плиты вставлены в правильное положение

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

ВЫХОД: 12 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте пластину для вафель сливочным маслом или распылите антипригарный спрей, затем добавьте одну мерку в ячейки пластины; при необходимости воспользуйтесь ложкой. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут).

Повторяйте, пока не используете всю смесь.

Сразу подавайте на стол.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

ВЫХОД: 14–16 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

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

При помощи резиновой лопатки осторожно введите белки в тесто для вафель. Не перемешивайте слишком сильно. Установите ручку термостата нижней плиты на 190 °С, ручку термостата верхней плиты на 200 °С. Нажмите кнопку пуска/остановки для разогрева гриля. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте пластину для вафель сливочным маслом или распылите антипригарный спрей, затем добавьте одну мерку в ячейки пластины; при необходимости воспользуйтесь ложкой.

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

ВАФЛИ С ШОКОЛАДОМ И КОРИЦЕЙ

ВЫХОД: 10–12 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте пластину для вафель сливочным маслом или распылите антипригарный спрей, затем добавьте одну мерку в ячейки пластины; при необходимости воспользуйтесь ложкой. Распределите лопаткой. Готовьте вафли до получения золотистого цвета и хрустящей корочки (5 минут).

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

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Застереження щодо безпеки



Небезпека!

Недотримання інструкцій може стати причиною травми від ураження електричним струмом.

- Перед увімкненням приладу в розетку, переконайтеся, що:
 - Напряга, що вказана на ідентифікаційній табличці приладу, відповідає напрузі вашої електричної мережі;
 - Розетка електромережі заземлена і має мінімальний номінал 16А.
 - Професійне або неправильне використання або недотримання інструкцій з техніки безпеки 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 прибрати прилад подалі, знімаючи варильні поверхні, або виконанням очистки і технічного обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Переконайтеся, що прилад повністю охолонув.
- Ніколи не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- Забороняється керувати приладом за допомогою зовнішнього таймера або окремою системою дистанційного керування.
- Використовуйте подовжувачі, які відповідають лише чинним нормам безпеки і стандартам. Переконайтеся, що вони знаходяться в належному робочому стані, з достатнім перетином.
- Ніколи не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.



Важливо!

Недотримання вказівки може стати причиною

пошкодження та поломки пристрою.

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



Небезпека опіків!!

Недотримання вказівки може призвести до опіків або 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 ВКЛ.**
- 8. Кнопка Пуск/Стоп.**
- 9. Кнопка часу "+":** для регулювання часу приготування (збільшення).
- 10. Кнопка часу "-":** для регулювання часу приготування (зменшення).
- 11. Ручка термостату нижньої пластини:** для налаштування температури від 60°C до 230°C, або вимкнення нижньої пластини.
- 12. Ручка термостату верхньої пластини:** для регулювання температури від 60°C до 230°C або

вимкнення верхньої пластини.

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

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

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

13с. Верхня пластина для вафель: для приготування вафель будь-якого виду (лише CG7044).

13д. Нижня пластина для вафель: для приготування вафель будь-якого виду (лише CG7044).

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

15. Мірна чашка для вафель (лише CG7044).

16. Передня ніжка, що регулюється.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

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



Будь-ласка, зверніть увагу:

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



Будь ласка, зверніть увагу:

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

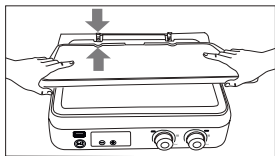


Будь ласка, зверніть увагу:

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

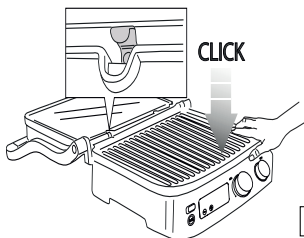
Встановлення варильних пластин

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



1

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



2

Зняття пластин

Встановіть прилад в плоскому положенні.

Знайдіть кнопки вивільнення пластин (3) з лівого боку. Рішуче натисніть кнопку, щоб витягти пластину з бази. Утримуючи пластину обома руками, 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

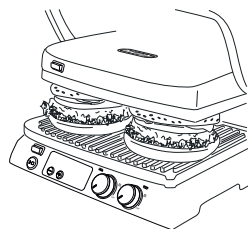
дуже гарячими, не торкайтеся їх під час і відразу ж після приготування їжі. Перед виконанням будь-якої операції на приладі, залиште його охолоджуватися протягом принаймні 30 хвилин.

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 контактної 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 контактної гриля, страви готуються швидко, оскільки вони знаходяться в контакті з пластинами з обох сторін відразу (дивись малюнок 3).



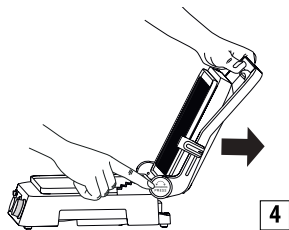
3

Жир з їжі, зливається і збирається через пази на пластині і через отвір в задній частині потрапляє в лоток для жиру. Прилад має спеціальну рукоятку і шарнір, що дозволяє пристосувати верхню 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.

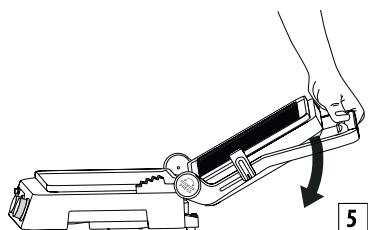
Відкритий гриль

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).

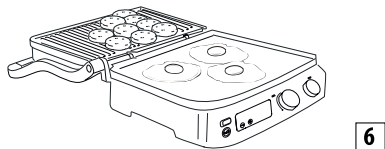


Натисніть на рукоятку в зворотному напрямку до тих пір, поки кришка не стане догори дном в плоскому положенні (дивись малюнок 5).



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.

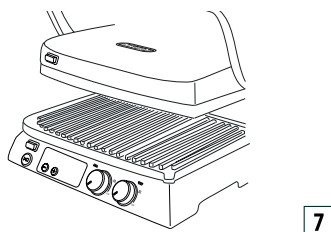
Положення гриля / барбекю може бути використано для шматків м'яса для гриля різної товщини, кожен з яких з бажаним рівнем просмажування. У цьому положенні, вам необхідно перевертати страву під час приготування. Прилад також можна використовувати в якості сковорідки / барбекю, щоб приготувати млинці,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



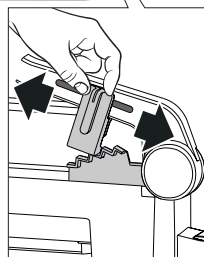
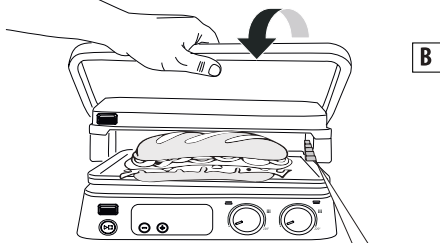
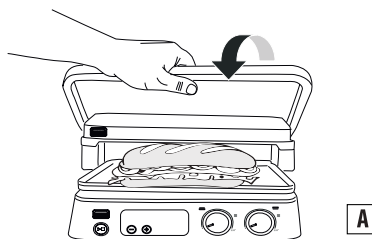
Велика робоча поверхня дозволяє одночасно приготувати цілий ряд різних продуктів а великі порції однакової страви.

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

ВИКОРИСТАННЯ

Функціонування

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

Натисніть кнопку Старт / Стоп і індикатор включення ON загоряється.

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

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

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

Функція таймеру

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

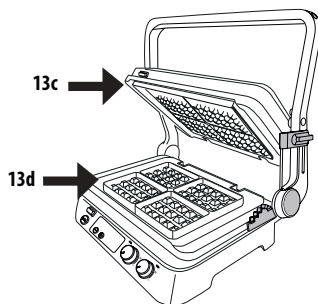
i **Будь ласка, зверніть увагу:** прилад автоматично вимкнеться через 90 хвилин роботи.

Виберіть одиниці виміру температури

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

Режим вафель (лише для моделі CG7044)

- Вставте вафельні пластини (13c/13d), як показано на рис.1. Будь ласка, зверніть увагу, що в цьому випадку пластини не є взаємозамінними і положення кожної пластини має бути таким, як показано на малюнку 8.
- Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, а



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

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

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Обслуговування, яке виконується користувачем

- Ніколи не використовуйте металеві засоби для чищення, які можуть подрпати 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 лотку 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

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

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

За допомогою кнопок вивільнення пластини (3), зніміть пластини з приладу. Перш ніж торкатися до них,

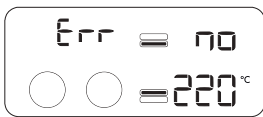
переконайтеся, що вони повністю охолонули. Варильні пластини можна мити в посудомийній машині, хоча часте миття в посудомийній машині може зменшити властивості покриття. Тому Вам рекомендується очищати зовнішню поверхню варильної пластини м'якою губкою або тканиною, змоченою водою і м'яким миючим засобом.

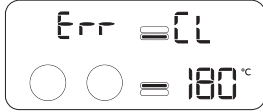
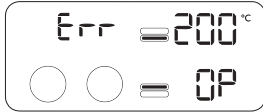
Не використовуйте металеві інструменти для очищення пластин.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ПОШУК НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

БАРАНИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ ШМАТОЧКИ	РІВЕНЬ ПРИГОТУВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня			
Відбивна	1,5-3	6	Середній ступінь	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	10 - 12	добре змастіть продукти, переверніть відбивні в середині приготування
Відбивна	1,5-3	6	Добре просмажений	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	12 - 14	

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

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

ХЛІБ	К-ть ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Тости/сендвічі	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	180	3 - 5	встановіть верхню пластину, щоб вона торкалася хліба, не роздавляючи його
Рулети	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	180	2 - 3	
Скибки хліба	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	4 - 5	переверніть на половині приготування

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

РИБА	КІЛЬКІСТЬ	К-ть ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°С	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Тушка	250 г	1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	210	8 - 10	добре змастіть продукти олією
Вирізка	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	230	25 - 30	змастіть продукти, поставте верхню пластину таким чином, щоб вона ледь ледь торкалася страви
Скибки	450 г	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	8 - 10	добре змастіть продукти олією
Кебаб	500 г	6	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	230	10 - 12	добре змастіть продукти олією; переверніть два чи три рази
Кальмари	400 г	1-2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	10 - 12	добре змастіть продукти олією
Креветки	400 г	10-12	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	4 - 6	добре змастіть продукти олією

ДЕСЕРТИ	К-ТЬ ШМАТОЧКИ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°С		ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня	нижня	верхня		
Панкейки	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	ГРИЛЬ	200	200	4 - 5	добре змастіть пластини, перевіرنить в середині приготування
Вафлі	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ВАФЛІ	ВАФЛІ	190	200	4 - 5	змастіть маслом пластини
Скибки ананаса	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	ДЛЯ СМАЖЕННЯ	200	200	5 - 6	змастіть маслом пластини

РЕЦЕПТИ

ОМЛЕТ, БЕКОН ТА ТОСТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яйця 2
- бекон 2 скибки
- молоко 1 десертна ложка
- сіль та перець за смаком
- хліб для тостів 2 скибки

ПРИГОТУВАННЯ:

Збити яйця з молоком і сіллю, поки не утвориться легка піниста суміш. Вставте пластину для смаження в нижнє положення, а пластину для гриля – зверху, а потім поставте прилад у режим ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, влийте яєчну суміш на кут пластини та смажте протягом 2-3 хв., добре перемішуючи дерев'яною лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування.

У той же час, на тій самій пластині, приготуйте скибочки бекону протягом 3-4 хв, повертаючи приблизно на середині приготування їжі. На іншій пласкій пластині, підсмажте хліб протягом 3-4 хв., повертаючись приблизно на середині приготування їжі. Складіть компоненти страви і подавайте.

КРУТНИ З КРЕМОМ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- баклажан 1
- сир рикотта 100 г
- часник в порошку за смаком
- петрушка за смаком
- оливкова олія 4 десертні ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- багет 1

ПРИГОТУВАННЯ:

Добре промити баклажани, почистити шкірку і нарізати на товсті скибки.

Вставте пластину для гриля в нижнє положення, а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли відображається READY, покладіть баклажани на нижню пластину для гриля і готуйте приблизно 8-10 хв. до м'якості. Грубо наріжте скибки баклажана та покладіть їх в міксер разом з рикоттою, часником, рубаною петрушкою, дрібкою солі, дрібкою перцю і олією. Змішувати до отримання м'якої та гладкої суміші. Розріжте хліб на скибочки та змастіть оливковою олією, потім готуйте при температурі 230°C, встановивши пластини в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ протягом 1-2 хвилин, поки вони не підрум'яняться за вашим бажанням. Намажте баклажановий крем на підсмажений хліб, полийте двома десертними ложками олії та подавайте.

САЛАТ З М'ЯСА, РУКОЛИ ТА ПОМІДОРІВ ЧЕРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- скибки телятини 2
- рукола 100 г
- помідори-чері 10-12
- пластівці твердого сиру грана 100 г
- сіль за смаком
- оливкова олія за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте салат рукола і помідори чері: вимити руколу, розкласти на чистій тканині, щоб висушити зелень, і нарізати помідори чері на четвертинки. Вставте пластину для гриля в нижнє положення, а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, розташуйте попередньо змащені олією скибочки телятини, притисніть верхньою пластиною та готуйте 2-3 хв. за смаком. Розріжте м'ясо на смужки і розташуйте їх на подушці з руколи і томатів чері, посоліть за смаком і додайте пластівці твердого сиру грана. Приправте невеликою кількістю олії.

СТЕЙКИ РИБАЙ ЗІ СМАКОМ КАВИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- рибай стейк (2 x 250 г кожний)
- оливкова олія

ДЛЯ КАВОВОЇ СУМІШІ:

- насіння кмину 2 чайні ложки
- кава в зернах 2 ч.л.
- солодкий перець 1 десертна ложка
- паприка 1 ч.л
- сіль крупного помелу 1 чайна ложка
- перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте кавову 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 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться READY, розташуйте м'ясо на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 6-8 хв. за смаком. Подавати гарячим.

ЯЛОВИЧЕ ФІЛЕ З ГРИБНИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яловичі філе 4
- сіль за смаком
- чорний перець горошком помолоти за смаком
- 2 зубчики часнику
- джозьська гірчиця 2 десертних ложки
- масло 60 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСУ:

- масло 30 г
- сир горгонзола 1 десертна ложка
- шалот 2
- гриби 300 г
- віскі 1/2 маленької склянки
- вершки 200 г
- лимонний сік за смаком
- петрушка за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приправте м'ясо сіллю і перцем і залиште при кімнатній температурі протягом приблизно години. Приготуйте грибний соус: розтопити масло в каструлі, додати нарізану цибулю і варити протягом 2-3 хв. Додати гриби і варити ще 5 хв. Додати віскі, готувати ще протягом 1 хв., додати склянку води і варити ще близько хвилини. Додайте рідкі вершки, лимонний сік, петрушку і горгонзолу і довести до кипіння. Варити, поки соус не загусне, спробуйте на сіль і перець і відкладіть в сторону. У той же час, підготувати приправу, якої слід змастити філе під час приготування: в маленькій каструлі розтопити вершкове масло, гірчицю і часник. Варити на повільному вогні, поки масло не розтане. Тримати теплим. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, і верхню на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву приладу. Змастіть філе приправами з обох

сторін, потім, коли буде готове, покладіть його на нижню пластину і закрийте гриль. Готуйте протягом 6-8 хв за смаком та залежно від товщини філе. Після приготування, витягніть філе і подайте з грибним соусом, приготовленим раніше.

ГАМБУРГЕР З ПІДСМАЖЕНИМ ЖИТНІМ ХЛІБОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- житній хліб 8 скибок
- яловичий фарш вищої якості 500 г
- нарізаний сир скибками Емменталь 100 г
- оливкова олія 2 десертні ложки
- нарізаний часник 2
- вершкове масло кімнатної температури скільки потрібно
- Вустерський соус 2 чайні ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- цукор половина чайної ложки

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте гамбургери: ретельно змішати фарш, Вустерський соус, сіль і перець в мисці. Вручну сформуєте 4 гамбургери товщиною близько 2 см. Встановіть прилад у режим **ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ** і вставте пластину для смаження знизу, а для гриля – зверху. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться **READY**, викладіть нарізану цибулю, приправлену оливковою олією і цукром на нижню пластину і готуйте близько 5-6 хв., добре перемішуючи лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування та м'якість. У той же час, на іншій пластині готувати гамбургери протягом приблизно 12 хв., перевернувши приблизно через 5-6 хв. (час приготування варіюється в залежності від товщини гамбургера). Як тільки цибуля буде готова, зніміть її з пластини та підсмажте змащені маслом скибочки хліба тільки з одного боку протягом 1-2 хв.

Викладіть скибочки хліба на обробній дошці підсмаженою стороною вгору, посипте цибулею, викладіть гамбургери і накрийте сиром. Закрийте бутерброд скибочкою хліба підсмаженою стороною зверненою вниз. Дочекайтеся поки пластини знову будуть гарячими, а потім викладіть сендвічі і добре притисніть верхньою пластиною.

Готуйте приблизно 2-3 хвилини за смаком.

КОТЛЕТИ З БАРАНИНИ З БАЛЬЗАМІЧНИМ ОЦТОМ ТА РОЗМАРИНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- котлети на кістці з баранини 6
- подрібнений розмарин 10 г
- подрібнений часник 10 г
- бальзамічний оцет 100 мл
- цукор 15 г
- сіль за смаком
- перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Ретельно змішайте всі інгредієнти в досить великій ємності, накрийте кришкою і залиште баранину маринуватися в холодильнику протягом принаймні 1-2 годин. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку **START/STOP** для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться **READY**, покладіть котлети на нижню пластину. Готуйте приблизно 11-13 хв. в залежності від смаку і товщини котлет (рекомендується перевернути їх в середині приготування, оскільки кістка не дозволяє притиснути верхню пластину до м'яса). Тим часом, випаруйте маринад в каструлю і подавайте в якості соусу баранячі котлети, приготовані на грилі.

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, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть кебаби на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 11-13 хв. за смаком. Подавати гарячим з кремом з лайма і меду.

КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ ПО ПРОВАНСЬКІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- курячі стегенця 3 (550 г)

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- сухе біле вино 250 мл
- оливкова олія 4 десертні ложки
- гірчиця з зернами 3 десертні ложки
- білий винний оцет 3 десертні ложки
- Прованські трави 2 десертні ложки
- рублений часник 2 зубчики
- сіль крупного помелу 2 чайна ложка
- каенський перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад, змішавши всі інгредієнти в мисці. Гострим ножом, розрізати м'ясисту частину стегенець кількома проколами, щоб трохи відкрити їх. Викладіть стегенця в миску з маринадом і переверніть їх так, щоб обидві сторони були гарно змащені; залиште маринуватися на 2-3 години. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ

ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть курячі стегенця на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною та готуйте 20-25 хв. за смаком, перевертаючи 2-3 рази. Коли страва буде готовою, викладіть її на блюдо та подавайте.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- креветки 16/20

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- петрушка за смаком
- лимон 2
- сіль за смаком
- перець за смаком
- 2 зубчики часнику

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад: дрібно нарізати часник і петрушку, додати лимонний сік, дрібку солі і перцю. Промити креветки, добре висушити і залишити маринуватися протягом принаймні півгодини.

Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться READY, покладіть злиті креветки на нижню пластину, притисніть верхньою та варіть приблизно 4-6 хв. Для подачі прикрасьте тарілку скибочками лимона та зеленим листям салату.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛІ З ЙОГУРТОВИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- філе лосося 500 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СОУСУ:

- грецький йогурт 250 г
- 1 зубчик часнику
- сіль 1 чайна ложка
- цукор 1 щіпка
- цибуля-різанець 20 г
- петрушка 20 г

- білий перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати соус: вимити петрушку і цибулю і ретельно просушити, подрібнити часник окремо.

Налийте йогурт в миску, додайте зелень, часник, сіль, цукор і перець і збивайте до отримання однорідного крему. Поставте у холодильник та залиште принаймні на 30 хв. Вставте пластину для смаження знизу, а для гриля – зверху, після чого переведіть прилад у режим ДУХОВКА ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 230°C, а верхню – на 230°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть попередньо змащене олією філе на нижній пластині, закрийте верхню пластину в режимі ДУХОВКА ГРИЛЬ (якомога ближче до страви, але не торкаючись її) і готуйте протягом 25-30 хв. (для отримання найкращих результатів, поверніть лосося на 180° приблизно на середині приготування, начебто до задньої стінки, пластина буде ближче до страви). Коли страву буде готова, викладіть лосося на блюдо і подавайте з йогуртовим соусом.

КАЛЬМАРИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- великий кальмар 400 г
- лимон 1
- петрушка 1 пучок
- оливкова олія за смаком
- орегано за смаком
- сіль за смаком
- мелений перець чилі за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Підготуйте кальмара, очистивши від нутрощів, голови та кістки, потім ретельно промийте. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть 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 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть пластини невеликою кількістю масла і налийте 1-2 десертних ложки суміші для панкейків, швидко розгладжуючи її на всій поверхні, щоб отримати коло. Залиште підсмажуватися близько 2 хвилини, поки ви не побачите бульбашки по всій поверхні млинця, потім переверніть та підсмажте іншу сторону протягом 2 хвилин. Млинці можна подавати різними способами: з шоколадним кремом, кленовим сиропом, свіжою чорницею, шоколадними чіпсами, медом, збитими вершками і цукровою пудрою.

АНАНАС НА ГРИЛІ З МОРОЗИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- ананас 1
- меду за бажанням
- тростинний цукор за бажанням
- свіжа м'ята за бажанням
- цукрова пудра за бажанням
- ванільне морозиво за бажанням

ПРИГОТУВАННЯ:

Візьміть ананас, видаліть листя і шкірку. Нарізати скибочками завтовшки близько 1-2 см і посипати кожну скибочку тростинним цукром з обох боків. Вставте пластину для гриля знизу а пластину для смаження – зверху, а потім поставте прилад у режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижню ручку термостата на 200°C, а верхню – на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть ананас з обох боків медом та викладіть на гриль. Закрийте гриль і готуйте протягом 5-6 хв. Після приготування, викладіть скибочки на блюдо, прикрасьте свіжим листям м'яти, посипте цукровою пудрою і подавайте з кульками морозива.

ТІЛЬКИ ЯКЩО У ВАС Є ДОДАТКОВІ ПЛАСТИНИ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Вставте платини для вафель у правильне положення

КЛАСИЧНІ ВАФЛІ

ВИХІД: 12 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- універсальне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 4 чайні ложки (10 г)
- білий цукор 2 чайні ложки (30 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (75 г)
- екстракт ванілі 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

У великій мисці змішати борошно, сіль, розпушувач і цукор разом, а потім відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яйця. Змішати молоко, вершкове масло і ваніль. Насипте суміш борошна в молочну суміш і збивайте до повного змішування. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву. Коли на дисплеї з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ

ВИХІД: 14-16 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 20 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- борошно для тортів 2 чашки (460 г)
- сіль 1/2 ч.л.
- розпушувач 2 чайні ложки (5 г)
- білий цукор 2 чайні ложки (30 г)
- яйця 4
- тепле молоко 2 чашки (460 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (70 г)
- екстракт ванілі 1/2 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

У великій мисці змішати борошно, сіль і розпушувач разом; відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яєчні жовтки і цукор, поки цукор повністю не розчиниться.

Додайте ванільний екстракт, розтоплене масло і молоко з яйцями і збийте в однорідну суміш. Змішайте яєчно-молочну суміш з сумішшю борошна міксером. Не перемішуйте занадто довго. У третій мисці збийте яєчні білки міксером до утворення м'яких піків, близько 1-2 хвилини. Використовуючи гумову лопаточку, акуратно загорніть яєчні в вафельне тісто. Не перемішуйте занадто довго. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву. Коли на дисплеї з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

ВАФЛІ З ШОКОЛАДОМ ТА КОРИЦЕЮ

ВИХІД: 10-12 вафель

ПРИГОТУВАННЯ: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- звичайне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 1 чайна ложка (3 г)
- білий цукор 3/4 чашки (170 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- масло 80 г

- екстракт ванілі 1 ч.л.
- темний шоколад 140 г
- какао-пудра 1/4 чашки (60 г)
- кориця 2 чайні ложки (6 г)

ПРИГОТУВАННЯ:

Викладіть шоколад і масло в миску для мікрохвильової печі та збийте на максимальній потужності протягом 30 секунд. Перемішувати до тих пір поки шоколад і масло не розчиняться, і суміш не стане гладкою, відкладіть трохи охолонути. Збийте яйця, молоко і ваніль разом у великій мисці і перемішайте з охолодженою шоколадною сумішшю до отримання однорідної маси. Просіяти борошно, цукор, какао-порошок, корицю, розпушувач і сіль разом у великій мисці. Додайте суміш борошна до яєчної суміші і збийте до гладкої консистенції, можливо з кількома грудками. Встановіть нижню ручку термостата на 190°C, і верхню на 200°C. Натисніть кнопку START/STOP для попереднього розігріву.

Коли на дисплеї з'явиться напис «READY», змастіть пластину для вафель розтопленим вершковим маслом або антипригарним спреєм і вилийте порцію в заглиблення на пластині, використовуючи ложку, якщо необхідно. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі поки вони не стануть золотистого кольору та хрусткими (5хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

