

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 controllo a distanza separato.
- Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza. Verificare che siano in buono stato e di sezione adeguata.
- Non disinserire la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.



Attenzione!

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

- Pulire l'esterno della piastra di cottura con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e detergente

delicato.

- Questo apparecchio è progettato per la cottura dei cibi. Non deve quindi essere utilizzato per altri fini, né modificato o manomesso in alcun modo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, 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 devono essere eseguite da bambini, salvo che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano sotto sorveglianza. 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 comporta il rischio di ustioni o scottature.

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



Nota bene:

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

- Non cuocere alimenti avvolti in pellicole di plastica, di alluminio o in sacchetti di polietilene per evitare il rischio di incendio.
- Dopo la pulizia, le piastre di cottura devono essere asciugate prima di reinstallarle nell'apparecchio.



Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 1935/2004 relativa a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti.

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, di 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 delle piastre grill e leva di regolazione altezza:** per bloccare la piastra/coperchio superiore all'altezza desiderata, per preparare pietanze che non necessitano di pressatura.
- 5. Leva di sblocco cerniera:** consente di aprire completamente il coperchio per cuocere in posizione piana.
- 6. Gradini di regolazione dell'altezza.**
- 7. Spia di accensione.**
- 8. Tasto Start/Stop.**
- 9. Manopola termostato della piastra inferiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 240°C o per spegnere la piastra inferiore.
- 10. Tasto "SEAR" (sigillatura)** della piastra inferiore.
- 11. Tasto "Sandwich".**
- 12. Tasto "Hamburger".**
- 13. Tasto di mantenimento in caldo.**
- 14. Tasto Time⁻:** per regolare (diminuire) il tempo di cottura.
- 15. Tasto Time⁺:** per regolare (aumentare) il tempo di cottura.
- 16. Manopola termostato piastra superiore** per regolare la temperatura da 60°C a 240°C o per spegnere la piastra

superiore.

- 17. Tasto "SEAR"** (sigillatura) della piastra superiore.
- 18. Piastre removibili:** antiaderenti e lavabili in lavastoviglie, facili da pulire. IL NUMERO E IL TIPO DI PIASTRE POSSONO VARIARE IN BASE AL MODELLO.
- 18a. Piastra grill:** perfetta per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure
- 18b. Piastra liscia:** per preparare crespelle, uova, pancetta e crostacei in modo impeccabile.
- 18c*. Piastra waffle superiore:** per preparare tutti i tipi di waffle (disponibile come accessorio separato).
- 18d*. Piastra waffle inferiore:** per preparare tutti i tipi di waffle (disponibile come accessorio separato).
- 19. Vassoio di raccolta grassi:** integrato nell'apparecchio e rimovibile per una facile pulizia.
- 20*. Misurino per waffle** (disponibile come accessorio separato).

PRIMO UTILIZZO

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 accumulata durante il trasporto.

Pulire accuratamente le piastre di cottura e il vassoio raccogligrasso. Le piastre e il vassoio raccogligrasso possono essere lavati in lavastoviglie.



Nota bene: Al primo utilizzo l'apparecchio può emanare un leggero odore e un po' di fumo.

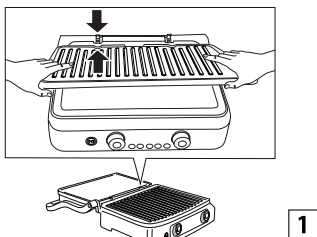
Questo è normale e comune a tutti gli apparecchi con superfici antiaderenti.



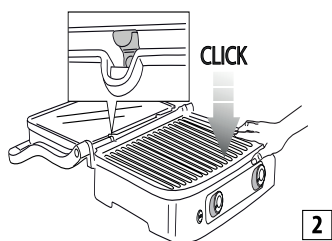
Nota bene: le piastre di cottura removibili (grill e lisce) sono perfettamente intercambiabili.

Inserimento delle piastre di cottura

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




- Ogni piastra, grill o liscia, può essere inserita soltanto nell'alloggiamento superiore o in quello inferiore (v. figura 2), fatta eccezione per le piastre waffle.




Per rimuovere le piastre

Individuare sul lato destro 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 raccogligrassi

Durante la cottura il vassoio raccogligrassi va inserito nella relativa sede sul retro 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 ed estrarre il vassoio raccogligrassi per evitare l'accumulo di grasso sciolto.

Dopo la cottura, smaltire il grasso raccolto in modo appropriato.

Il vassoio raccogligrassi 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 qualsiasi operazione sull'apparecchio, lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti.

Cucinare esclusivamente con il vassoio raccogligrassi inserito. Non svuotare il vassoio raccogligrassi finché l'apparecchio non è completamente freddo. Quando si estrae il vassoio, fare attenzione a non versare liquidi.

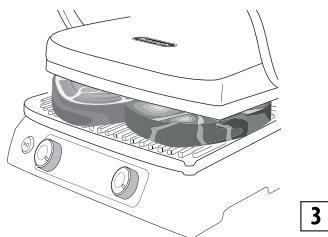
POSIZIONI DI UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Griglia a contatto (posizione chiusa)

La piastra superiore poggia sulla piastra inferiore. È la posizione iniziale e di cottura quando si utilizza l'apparecchio come griglia a contatto. La piastra superiore si adatta automaticamente allo spessore del cibo sistemato sulla piastra inferiore.

In questo modo il cibo viene cotto uniformemente da entrambi i lati.

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

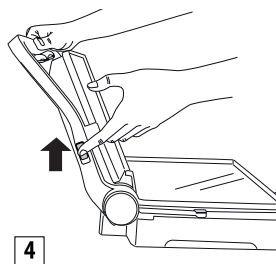


Le scanalature della piastra e l'apertura sul lato posteriore dell'apparecchio consentono il drenaggio e la raccolta del grasso nell'apposito vassoio.

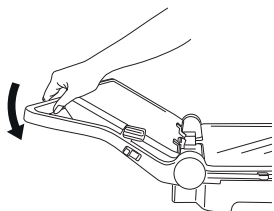
L'apparecchio è dotato di un'impugnatura particolare e di una cerniera che consentono di regolare la piastra superiore in base allo spessore degli alimenti. Se si desidera cuocere più cose contemporaneamente con la griglia a contatto, è opportuno che i vari alimenti abbiano lo stesso spessore per consentire la chiusura uniforme del coperchio (piastra superiore).

Griglia aperta

La piastra superiore è affiancata alla piastra inferiore. La piastra inferiore e quella superiore si trovano sullo stesso piano, a formare un'ampia superficie di cottura. In questa posizione l'apparecchio può essere utilizzato come barbecue, con piastre sia grill che lisce. Per regolare l'apparecchio in questa posizione, occorre innanzitutto individuare la leva di sblocco della cerniera, posta sulla sinistra. Afferrare l'impugnatura con la mano destra e con la sinistra fare scorrere verso l'alto la leva di sblocco (v. figura 4).

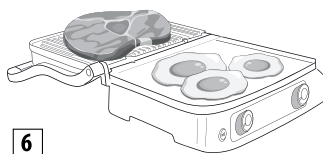


Spingere all'indietro l'impugnatura fino a ribaltare completamente il coperchio in posizione piana (vedi figura 5).



Se si solleva leggermente l'impugnatura prima di tirare la leva 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 alimento. 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 il cibo 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).

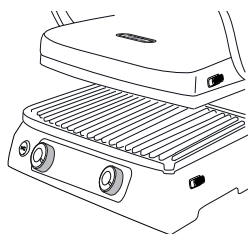


6

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

Funzione Forno Grill

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

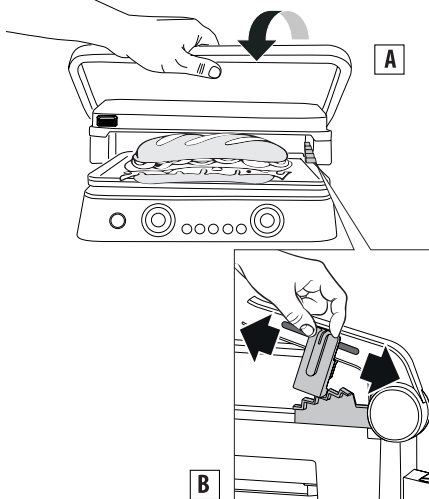


7

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).



A

B

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

USO

MODALITÀ MANUALE

Una volta preparato correttamente l'apparecchio e quando si è pronti per cucinare, selezionare una temperatura da 60°C a 240°C per ciascuna delle due piastre (superiore e inferiore) utilizzando le manopole termostato (9 e 16).

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".

La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura.

FUNZIONE timer

Quando il display visualizza il messaggio "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 (14 e 15); al termine del tempo di cottura il display visualizza "END"; l'apparecchio emette 5 segnali acustici **ma resta acceso**. Quando il cibo è cotto, spegnere l'apparecchio premendo il tasto start/stop (8) o ruotare le manopole del termostato (9 e 16) su ●.

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

FUNZIONE Sear

Questa funzione riscalda le piastre superiore e/o inferiore a una temperatura più elevata per alcuni minuti. È ideale per scottare velocemente (sigillare) il cibo a inizio cottura (ideale per carni spesse).

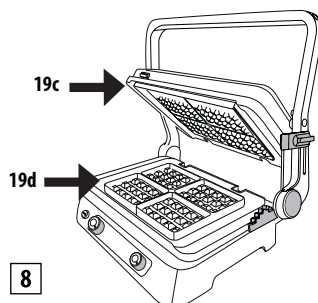
Premere il pulsante start/stop, quindi preriscaldare le piastre premendo i pulsanti di sigillatura (10 e 17). Durante il preriscaldamento, i led intorno al pulsante di sigillatura lampeggiano. Quando la piastra raggiunge la temperatura richiesta, l'apparecchio emette un segnale acustico e il led rimane acceso fisso per un minuto. Sistemare il cibo sulle piastre immediatamente; durante questo minuto l'apparecchio porta la piastra alla temperatura di sigillatura. Dopodiché il led si spegne, il display visualizza la temperatura

impostata sul termostato e l'apparecchio riscalda la piastra di conseguenza.

Nota bene: Questa funzione può essere utilizzata solo una volta ogni 30 minuti. Terminato il ciclo, se si preme la funzione di sigillatura entro 30 minuti, il led attorno al pulsante di sigillatura lampeggia 5 volte e l'apparecchio emette 3 segnali acustici. L'operazione non può essere impostata sul controllo elettronico.

MODALITÀ waffle (disponibile come accessorio separato)

- Inserire le piastre per waffle (19c/19d) 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.



- Una volta inserita la piastra inferiore nell'apparecchio, sul display compare OFF-1-2 o 3 (a seconda della posizione delle manopole). Ruotare le manopole del termostato nella posizione desiderata (1= chiaro, 2= medio, 3= scuro) e premere il pulsante 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 per due 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 segnali acustici, il timer scompare e sul display compare il messaggio "END"; l'apparecchio resta acceso. Preparato l'ultimo waffle, premere il tasto start/stop per spegnere l'apparecchio.
- Per preparare altri waffle, aggiungere altra pastella sulla

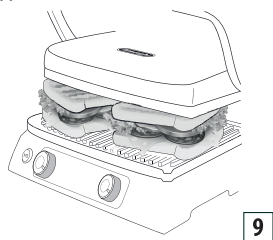
piastra inferiore e ripetere le operazioni descritte sopra.

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

i Nota bene: Questa funzione è stata ottimizzata con l'apparecchio funzionante in posizione CHIUSO.

FUNZIONE sandwich

Questa funzione è ideale per tostare il pane all'esterno e riscaldare l'interno del sandwich. Premere il tasto SANDWICH (11), il LED di funzione si accende e il display visualizza il tempo di cottura predefinito (05:00). Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento, premendo semplicemente i pulsanti - (14) o + (15); la temperatura è già impostata e non può essere modificata perché le manopole sono disattivate. Premere il pulsante START/STOP: si accende la spia ON (il tempo sul display inizierà a lampeggiare). L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Quando il termostato raggiunge la temperatura, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY". Posizionare il sandwich sulla piastra inferiore come mostrato in figura 9, chiudere con quella superiore e premere il pulsante SANDWICH per avviare il conto alla rovescia. Al termine della cottura verranno emessi cinque segnali acustici e sul display verrà visualizzato "--:--". Preparato l'ultimo sandwich, premere il tasto START/STOP per spegnere l'apparecchio.



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

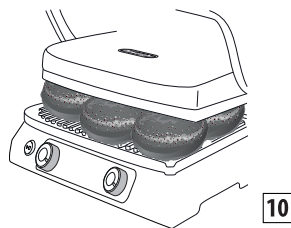
i Nota bene: partendo dalla situazione di pronto, se non si preme per la seconda volta il tasto sandwich entro 60 minuti, l'apparecchio si spegne. Questa funzione è stata ottimizzata con l'apparecchio in posizione di CHIUSO.

Funzione HAMBURGER

Questa funzione è ideale per la cottura di hamburger. Premere il tasto HAMBURGER (12): il LED di funzione si accende e il display visualizza il tempo di cottura predefinito (08:00). Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento, premendo semplicemente i pulsanti - (14) o + (15); la temperatura è già impostata e non può essere modificata perché le manopole sono disattivate.

Premere il pulsante START/STOP: si accende la spia ON (il tempo sul display inizierà a lampeggiare). L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento.

Quando il termostato raggiunge la temperatura, l'apparecchio emette un segnale acustico ed è pronto per l'uso. Sul display compare il messaggio "READY". Posizionare l'hamburger sulla piastra inferiore come mostrato in figura 10, chiudere con quella superiore e premere il pulsante HAMBURGER per avviare il conto alla rovescia.



Al termine della cottura verranno emessi cinque segnali acustici e sul display verrà visualizzato "--:--". Preparata l'ultima hamburger, premere il tasto START/STOP per spegnere l'apparecchio.

! Attenzione! Non usare utensili metallici per rimuovere gli hamburger perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

i Nota bene: partendo dalla situazione di pronto, se non si preme per la seconda volta il tasto hamburger entro 60 minuti, l'apparecchio si spegne. Questa funzione è stata ottimizzata con l'apparecchio in posizione di CHIUSO.

Funzione KEEP WARM (mantenimento in caldo)

Questa funzione è ideale per mantenere i cibi in caldo a fine cottura, prima di servirli in tavola. Premere il tasto KEEP WARM (13): il led della funzione si accende. Una volta attivata la funzione, la temperatura delle piastre passerà automaticamente dall'impostazione precedente a 60°C; poiché le piastre non si raffreddano subito, si consiglia di cuocere il cibo qualche minuto in meno (la funzione di mantenimento in caldo terminerà la cottura).

Si sconsiglia l'uso di questa funzione per cibi come filetto e bistecche che, se tenute a lungo al caldo tendono a indurire. Molto indicata invece per cibi grassi, come salsicce, costine, pollame, hamburger, verdure, polenta e alcuni tipi di pesce.

- **Se non è stato impostato il tempo di cottura**, premendo il tasto KEEP WARM (13) la funzione si avvierà immediatamente (il display visualizzerà il tempo di mantenimento in caldo e, al posto delle temperature, lampeggeranno 6 barre).
- **Se avete impostato il tempo di cottura** e premete il tasto KEEP WARM (13), allo scadere del tempo impostato l'apparecchio passerà automaticamente nella modalità di mantenimento in caldo.

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto Start/Stop oppure, ma solo in modalità manuale, impostare le 2 manopole sulla posizione "●".

Non è possibile passare dalla funzione KEEP WARM alla funzione di cottura. Ripristinare sempre prima la funzione spegnendo l'apparecchio. La funzione KEEP WARM si disattiverà automaticamente dopo **60 minuti**.



Importante! se si utilizza la funzione di mantenimento in caldo con le funzioni hamburger o sandwich, entrambe le piastre rimarranno accese anche se le manopole sono in posizione "●". Se si utilizza la funzione di mantenimento in caldo durante la cottura in modalità manuale (griglia a contatto, forno grill, griglia aperta), saranno in funzione solo le piastre accese (se una manopola è in posizione "●" durante la cottura, la relativa piastra rimarrà SPENTA anche nella funzione di mantenimento in caldo).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione da parte dell'utente

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

Pulizia e cura



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

Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e staccare

la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Svuotare la vaschetta raccogligrasso. La vaschetta raccogligrasso 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 raffreddate completamente. Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie anche se frequenti lavaggi potrebbero compromettere 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 ~50-60Hz
Potenza assorbita	2200W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Messaggio di errore sul display	DESCRIZIONE	PROBLEMA	RIMEDIO
	<p>Nessun aumento di temperatura su una delle piastra di cottura.</p>	<p>Il controllo elettronico ha rilevato che una piastra di cottura non ha raggiunto la temperatura impostata.</p> <p>La piastra non è inserita correttamente nell'apparecchio.</p> <p>L'elemento riscaldante all'interno della piastra potrebbe essere danneggiato.</p> <p>Il collegamento dell'elemento riscaldante potrebbe essere danneggiato.</p> <p>Il controllo elettronico potrebbe essere danneggiato.</p>	<p>Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro.</p> <p>Verificare che la piastra sia correttamente inserita nell'alloggiamento dell'apparecchio.</p> <p>Se questo non risolve il problema, è probabile che si sia verificato un guasto all'apparecchio.</p> <p>Contattare il Servizio Clienti De'Longhi segnalando il tipo di errore.</p>
	<p>Tempo di accensione dell'elemento riscaldante superato.</p>	<p>Il controllo elettronico ha rilevato che l'elemento riscaldante è stato acceso per un tempo eccessivo.</p>	<p>Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro.</p> <p>Non appoggiare cibi troppo grandi o cibi congelati sulle piastre del grill poiché potrebbero sovraccaricare gli elementi riscaldanti.</p> <p>Il dispositivo di controllo visualizza il messaggio di errore e l'apparecchio si spegne.</p> <p>Prima di eseguire un nuovo ciclo di cottura lasciare raffreddare l'apparecchio.</p>

	<p>Malfunzionamento della sonda di temperatura.</p>	<p>Il controllo elettronico ha rilevato un malfunzionamento della sonda di temperatura.</p>	<p>Sc olleg are l'apparecchio dalla presa a muro. La sonda di temperatura è da sostituire. 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>Annotare la denominazione dell'errore. Sc olleg are l'apparecchio dalla presa a muro. La sonda di temperatura è da sostituire. 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 su "●" e il display superiore e inferiore visualizza OFF. Ruotare la manopola sulla temperatura desiderata, quindi premere il tasto START/STOP.</p>
		<p>Quando vengono premuti i pulsanti di sigillatura, sul display lampeggia "SEAR", dopo di che la funzione di sigillatura viene disattivata.</p>	<p>La funzione di sigillatura è disponibile ogni 30 minuti del ciclo di cottura. Se si tenta di eseguire un secondo ciclo di sigillatura prima che siano trascorsi 30 minuti, l'operazione verrà rifiutata. Attendere 30 minuti prima di iniziare un nuovo ciclo di sigillatura.</p>

TABELLA DI COTTURA

NOTA: nella colonna delle piastre, il tipo di piastra è destinato ad essere installato nella parte inferiore, l'altro in quella superiore.

MANZO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	GRADO DI COTTURA	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	SIGILLATURA	MIN	SUGGERIMENTI
Bistecca	0,5 - 1	2	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	2 - 3	oliare bene il cibo
Bistecca	0,5 - 1	4	Ben cotta	GRIGLIA APERTA	grill	240		5 - 6	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Filetto	3-4	4	Al sangue	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	4 - 5	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	7 - 8	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	10 - 11	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		4 - 5	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		7 - 8	oliare bene il cibo
Costata	2-3	4	Cottura media	GRIGLIA APERTA	grill	240		10 - 12	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Costata	2-3	4	Ben cotta	GRIGLIA APERTA	grill	240		14 - 16	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Spiedino		6	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		13 - 15	oliare bene il cibo, girare a metà cottura

AGNELLO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	GRADO DI COTTURA	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Costoletta	1,5-3	6	Cottura media	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare le costolette a metà cottura
Costoletta	1,5-3	6	Ben cotta	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	12 - 14	

MAIALE	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	SIGILLATURA	MIN	SUGGERIMENTI
Bistecca	1-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	7 - 9	oliare bene il cibo
Bistecca	1-2	8	GRIGLIA APERTA	grill	240		14 - 16	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Braciola	<2,5	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		9 - 11	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Braciola	<2,5	8	GRIGLIA APERTA	grill	240		11 - 13	oliare bene il cibo, girare a metà cottura
Puntine di maiale		6-8	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		20 - 25	girare due o tre volte
Pancetta		4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		1 - 2	
Salsiccia		8	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		16 - 18	bucare le salsicce con una forchetta
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		14 - 16	oliare bene il cibo, girare 1-2 volte
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		8 - 10	

POLLO E TACCHINO	SPESSORE (cm)	No. PEZZI	CON FIG U R A - Z I O N E	PIASTRE	°C	S I - G I L - L A T U - R A	MIN	SUGGERIMENTI
Petto	<1	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	√	3 - 4	oliare bene il cibo
Coscia		3	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		20 - 25	girare una o due volte durante la cottura
Alette		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		14 - 16	girare una o due volte durante la cottura
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		11 - 13	girare una o due volte durante la cottura
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240		6 - 8	
Pollo alla diavola		1	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200		40 - 45	girare una o due volte durante la cottura

PANE	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Panino	2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	2 - 3	
Fette di pane	4	GRIGLIA APERTA	piastra liscia	240	4 - 5	girare a metà cottura

VERDURE	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Melanzane a fette	1	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	4 - 6	oliare bene il cibo
Zucchine a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	6 - 8	oliare bene il cibo
Peperone a quarti	2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	240	8 - 10	oliare bene il cibo
Pomodoro a fette	1	GRIGLIA APERTA	piastra liscia	240	5 - 7	oliare bene il cibo; girare a metà cottura
Cipolla a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	piastra liscia	240	5 - 7	oliare bene il cibo, mescolare spesso con una spatola

PESCE	QUANTITÀ	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Intero	250 g	1	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	8 - 10	oliare bene il cibo
Filetto	500 g	1	FORNO GRILL	grill	240	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	200	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino	500 g	6	GRIGLIA APERTA	grill	240	10 - 12	oliare bene il cibo; girare due o tre volte
Calamari	400 g	1-2	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	10 - 12	oliare bene il cibo
Gamberoni	400 g	10-12	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	4 - 6	oliare bene il cibo

DESSERT	No. PEZZI	CONFIGURAZIONE	PIASTRE	°C	MIN	SUGGERIMENTI
Pancake	4	GRIGLIA APERTA	piastra liscia	200	4 - 5	imburrare le piastre, girare a metà cottura
Fette di ananas	4	GRIGLIA A CONTATTO	grill	200	5 - 6	imburrare le piastre

RICETTE

UOVA STRAPAZZATE, PANCETTA AFFUMICATA E TOAST

INGREDIENTI:

- uova 2
- bacon 2 fette
- latte 10 ml
- 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 sotto, la piastra grill sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA APERTA. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "READY", versare il mix di uova in un angolo della piastra e cuocere per 2-3 min avendo cura di mescolare bene con una spatola di legno per cuocere uniformemente. Nel frattempo, sulla stessa piastra, cuocere anche le fette di bacon per 3-4 min girandole a metà cottura, mentre sull'altra piastra piana tostare il pane per 3-4 min girandolo a metà cottura. Comporre il piatto e servire.

CROSTINI ALLA SPUMA DI MELANZANE

INGREDIENTI:

- melanzane 1
- ricotta 100 g
- aglio in polvere q.b.
- prezzemolo q.b.
- olio di oliva 40 ml
- sale q.b.
- pepe q.b.
- baguette 1

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane, pelarle e tagliarle a fette spesse. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "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.

Unghere il pane (tagliato a fette) con l'olio d'oliva e tostarlo a 240°C in modalità GRIGLIA A CONTATTO per 1-2 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata.

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

INSALATA DI CARNE CON RUCOLA E POMODORINI

INGREDIENTI:

- fettine di carne di vitello 2
- rucola 100 g
- pomodorini tondi 10-12
- scaglie di grana 100 g
- 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 sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "READY", disporre le fettine di carne precedentemente oliate, pressare con la piastra superiore e cuocere per 2-3 min 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 250 g l'una)
- olio d'oliva

PER LA MISCELA AL CAFFÈ:

- semi di cumino 2 cucchiaini
- chicchi di caffè 2 cucchiaini
- peperoncino dolce 2 cucchiaini
- 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 miscela 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 30 min circa. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre. Quando il messaggio "SEAR" smette di lampeggiare sul display, disporre la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderato. Servire calde.

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI

INGREDIENTI:

- filetti di manzo 4
- sale q.b.
- pepe nero da macinare al momento q.b.
- spicchi d'aglio 2
- senape di Digione 20 ml
- burro 60 g
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA DI FUNGHI:

- burro 30 g
- gorgonzola 2 cucchiaini
- scalogni 2
- funghi 300 g
- whisky 1/2 bicchierino
- panna 200 g
- 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 ai funghi: sciogliere il burro in una padella, aggiungere lo scalogno affettato e cuocere per 2-3 min. Aggiungere i funghi e cuocere per altri 5 min. Aggiungere il whisky, cuocere per 1 min, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere ancora per circa un minuto. 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 la salsa da spennellare sui filetti durante la cottura; mettere il burro, la senape e l'aglio in una padella piccola. Cuocere a fuoco lento fino a quando il burro non si scioglie. Tenere in caldo. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare il termostato inferiore e superiore su 240°C. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la

griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre.

Spennellare i filetti con la salsa su entrambi i lati: quando il messaggio "SEAR" smette di lampeggiare sul display, posizionarli sulla piastra inferiore e chiudere la griglia. Cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderata e dello spessore dei filetti. Al termine, togliere i filetti e servirli ricoperti con la salsa di funghi preparata precedentemente.

HAMBURGER CON PANE DI SEGALE TOSTATO

INGREDIENTI:

- pane di segale 8 fette
- carne macinata di prima scelta 500 g
- Emmenthal a fette 100 g
- olio di oliva 20 ml
- cipolle affettate 2
- burro a temperatura ambiente q.b.
- salsa Worcester 2 cucchiaini
- sale q.b.
- pepe q.b.
- zucchero mezzo cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare gli hamburger: in una terrina, mescolare la carne macinata, la salsa Worcester, il sale, il pepe e amalgamare bene il tutto. Formare con le mani 4 hamburger di circa 2 cm di spessore. Configurare l'apparecchio come GRIGLIA APERTA e inserire la piastra liscia nell'alloggiamento inferiore e la piastra grill nell'alloggiamento superiore. Impostare il termostato inferiore e superiore su 240°C.

Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza il messaggio "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, cuocere gli hamburger sull'altra piastra per 12 min circa, girandoli dopo 5-6 min (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, premere il pulsante "SANDWICH"; quando il display visualizza il messaggio "READY", inserire i panini 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 10 g
- aglio tritato 10 g
- aceto balsamico 100ml
- zucchero 15 g
- 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza il messaggio "READY", posizionare le costolette sulla piastra inferiore. Cuocere per 11-13 minuti circa a seconda del grado di cottura desiderata e dello spessore della costoletta (consigliamo di girarle a metà cottura perché l'osso impedisce alla piastra superiore di venire a contatto con la carne). Nel frattempo, ridurre la marinata in una padella e servirla come salsa sulle costolette di agnello grigliate.

SPIEDINI DI POLLO CON CREMA DI MIELE E LIME

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500 g

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

- miele 10 ml
- 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 cubetti di 2 cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire il pollo in modo omogeneo. Coprire con 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 240°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "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 (550 g)

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- vino bianco secco 25cl
- olio di oliva 40 ml
- senape con semi 30 ml
- aceto di vino bianco 30 ml
- erbe provenzali 4 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 210°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza il messaggio "READY", posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 20-25

min circa girandole 2-3 volte. Una volta cotte, sistemarle su un piatto da portata e servire.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- gamberoni 16/20 pz

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- prezzemolo q.b.
- limoni 2
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 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 configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 210°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza il messaggio "READY", disporre i gamberoni scolati dalla marinatura sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 4-6 min.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSINA ALLO YOGURT

INGREDIENTI:

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

INGREDIENTI PER LA SALSINA:

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

PREPARAZIONE:

Preparare la salsina: lavare e 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. Mettere in frigo a riposare per almeno 30 min. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e

configurare l'apparecchio come FORNO GRILL. Impostare il termostato inferiore e superiore su 240°C.

Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizza il messaggio READY, sistemare il filetto precedentemente oliato sulla piastra inferiore, abbassare 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 all'alimento).

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 400 g
- 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 la cartilagine trasparente interna e lavarlo bene.

Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e configurare l'apparecchio come GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la temperatura della piastra inferiore e superiore a 210°C e premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizza la scritta READY, posizionare il calamaro precedentemente oliato sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 10-12 min circa. In una ciotola, preparare il condimento mescolando l'olio con il prezzemolo tritato, il succo di limone, una presa di origano, un pizzico di sale e di peperoncino.

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

PANCAKE ALLA BANANA

INGREDIENTI:

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

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 dal frigorifero e incorporarvi l'albume montato con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Inserire la piastra liscia sotto, la piastra grill sopra e configurare l'apparecchio come 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 il messaggio "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 configurare l'apparecchio come 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 il messaggio "READY", spennellare l'ananas su entrambi i lati con il miele e disporlo sulla griglia. Chiudere la griglia e cuocere per 5-6 min.

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 (disponibili come accessorio separato)

WAFFLE CLASSICI

DOSI PER: 8-10 waffle

PREPARAZIONE: 10 min

TEMPO DI COTTURA: 15min

INGREDIENTI:

- farina 00 315 g
- sale 4 g
- lievito per dolci 5 g
- bicarbonato 4 g
- uova 100 g
- latte 490 ml
- olio vegetale 80 ml
- zucchero 30 g

PREPARAZIONE:

Inserire le piastre per waffle Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola iniziando da quelli liquidi. Sbattere per 5 minuti fino ad amalgamarli. Impostare i termostati sulla posizione desiderata. Preriscaldare la piastra per waffle.

Quando il display visualizza il messaggio "READY", ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino del composto per due formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (4-5 min).

Ripetere fino ad esaurire il composto.

Servire subito.

"WAFFLE" BELGA

DOSI PER: 10-12 waffle

PREPARAZIONE: 15 min

TEMPO DI COTTURA: 15 min

INGREDIENTI:

- farina per dolci 460 g
- sale 1/2 cucchiaino
- lievito per dolci 5 g
- zucchero 30 g
- uova 4
- latte tiepido 460 g
- burro fuso 70 g
- estratto di vaniglia 1/2 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Inserire le piastre per waffle 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 i termostati sulla posizione desiderata. Preriscaldare la piastra per waffle. Quando il display visualizza il messaggio "READY", ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino del composto per due formelle della piastra, utilizzando un cucchiaino se necessario. Stendere il composto con una spatola. Cuocere i waffle finché non diventano dorati e croccanti (4-5 min). Ripetere fino ad esaurire il composto. Servire subito.

WAFFLE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

DOSI PER: 8-10 waffle

PREPARAZIONE: 10 min

TEMPO DI COTTURA: 15 min

INGREDIENTI:

- farina 00 460 g
- sale 1 cucchiaino
- lievito per dolci 3 g
- zucchero 170 g
- uova 2
- latte tiepido 1345 ml
- burro 80 g
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- cioccolato fondente 140 g
- cacao in polvere 60 g
- cannella 6 g

PREPARAZIONE:

Inserire le piastre per waffle, mettere il cioccolato e il burro in una ciotola per microonde e scaldare in forno alla massima potenza per 30 secondi. Miscelare fino a quando il cioccolato e il burro si sono fusi completamente e il composto risulta liscio. Lasciare 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.

Passare al setaccio la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, la cannella, il lievito e il sale insieme in una ciotola capiente.

Aggiungere la miscela di farina e altri ingredienti alle uova e amalgamare il tutto con una frusta fino a quando il composto risulti sufficientemente liscio. Impostare i termostati sulla posizione desiderata. Preriscaldare la piastra per waffle.

Quando il display visualizza il messaggio "READY", ungere la piastra per waffle con burro fuso o spray da cucina antiaderente e versare un misurino del composto per due 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.