

Avvertenze importanti

Avvertenze di sicurezza



Pericolo!

La mancata osservanza di queste avvertenze può essere causa di lesioni da scossa elettrica 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 abbia una portata di 16A e sia dotata di filo di terra.
 - 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.
- Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza. Verificare che siano in buono stato e di sezione adeguata.
- Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.



Attenzione!

La mancata osservanza di queste avvertenze può essere causa di lesioni personali o danni all'apparecchio.

- 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 altre aree 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 mai l'apparecchio senza piastre di cottura.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.



Pericolo Scottature!

In caso di mancata osservanza, possibili ustioni o scottature.

- Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura delle superfici esterne potrebbe essere elevata. Utilizzare sempre l'impugnatura (2) o dei guanti da forno se necessario.
- Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quando l'apparecchio si è raffreddato completamente.



Nota Bene:

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

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



Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli 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 pressofuso 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**
- 5. Leva di sblocco cerniera:** consente di aprire completamente l'apparecchio per cuocere in posizione piana
- 6. Manopola di regolazione dell'altezza:** per bloccare la piastra/coperchio superiore all'altezza desiderata, per la cottura di cibi che non necessitano di essere pressati.
- 7. Spia di accensione.**
- 8. Tasto Sart/Stop**
- 9. Tasto Time ▼:** per regolare (diminuire) il tempo di cottura.
- 10. Tasto Time ▲:** per regolare (aumentare) il tempo di cottura.
- 11. Tasto "sear" (sigillatura) della piastra inferiore.**
- 12. Manopola termostato della piastra inferiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra inferiore.
- 13. Tasto "sear" della piastra superiore.**
- 14. Manopola termostato della piastra superiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra superiore.
- 15. Piastre removibili:** antiaderenti, lavabili in lavastoviglie, facili da pulire. IL NUMERO E IL TIPO DI PIASTRE VARIA SECONDO IL MODELLO.
- 15a. Piastre Grill:** perfette per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure.
- 15b. Piastre lisce:** per preparare crespelle, uova, pancetta e crostacei in modo impeccabile.

16. Vassoio raccogligrasso: integrato nell'apparecchio e rimovibile per una facile pulizia.

17. Utensile per la pulizia: aiuta a pulire le piastre dopo l'uso.

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 accumulatasi durante il trasporto.

Pulire accuratamente le piastre di cottura, il vassoio raccogligrasso e l'utensile di pulizia. Le piastre, il vassoio raccogligrasso e la spatola 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.

L'apparecchio è corredato di un utensile per la pulizia, che può essere utilizzato per pulire le piastre dopo l'uso una volta che l'apparecchio si sia completamente raffreddato (occorrono almeno 30 minuti). L'utensile può essere utilizzato per alcuni secondi durante la cottura per rimuovere residui di cibo e grasso.

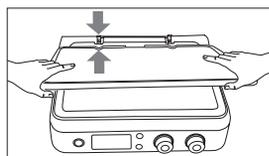
Se si utilizza a lungo l'utensile sulle piastre ancora calde, si rischia di fondere la plastica di cui è fatto.



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

Inserimento delle piastre di cottura

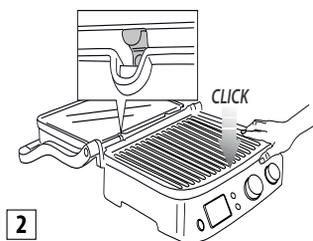
- Sistemare l'apparecchio in posizione piana (figura 1). Inserire una piastra alla volta.



1



- Ogni piastra può essere inserita indifferentemente nell'alloggiamento superiore o in quello inferiore (figura 2).



Per rimuovere le piastre

Sistemare l'apparecchio in posizione piana.

Individuare sul lato destro i pulsanti di sblocco (3) delle piastre. Premendo con decisione il pulsante la piastra scatterà fuori 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 scottature!** Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quanto l'apparecchio si è raffreddato.

Posizionare il vassoio raccogligrasso

Durante la cottura il vassoio raccogligrasso 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 il vassoio raccogligrassi.

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

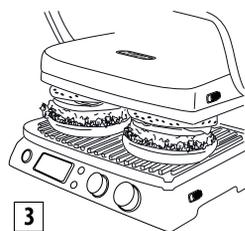
 **Attenzione!** Durante la cottura prestare sempre la massima attenzione. Per aprire l'apparecchio, afferrare l'impugnatura che rimane fredda. Al contrario, le parti in alluminio pressofuso diventano molto calde, evitare di toccarle durante o subito dopo la cottura. Prima di eseguire qualunque operazione sull'apparecchio, lasciarlo raffreddare (per almeno 30 minuti).

Cucinare esclusivamente con il vassoio raccogligrasso inserito. Svuotare il vassoio raccogligrasso solo quando l'apparecchio si è raffreddato completamente. Fare attenzione quando si estrae il vassoio per evitare di versare liquidi.

POSIZIONI DI COTTURA DELL'APPARECCHIO

Griglia a contatto (posizione chiusa)

- La piastra superiore poggia sulla piastra inferiore. È la posizione iniziale 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 si cuoce rapidamente, proprio perché a contatto delle piastre con entrambi i lati contemporaneamente (figura 3).



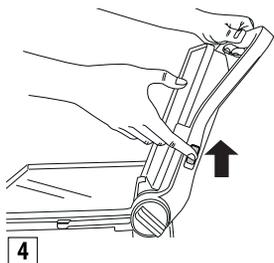
Le scanalature della piastra e l'apertura sul lato posteriore dell'apparecchio consentono il drenaggio e la raccolta del grasso nell'apposito vassoio.

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.

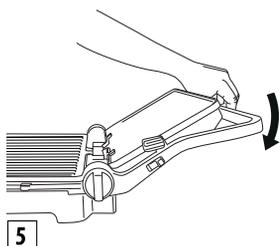
Se si desidera preparare più cibi contemporaneamente con la griglia a contatto, è opportuno che i vari alimenti abbiano lo stesso spessore per consentire la chiusura uniforme del coperchio (piastra superiore).

Posizione piana (completamente aperta)

- La piastra superiore è allineata 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 la leva di sblocco della cerniera, posta sulla destra. Afferrare l'impugnatura con la mano sinistra e con la destra fare scorrere verso l'alto la leva di sblocco (figura 4).



Spingere all'indietro l'impugnatura fino a ribaltare completamente la piastra superiore in posizione piana (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 un grill/barbecue per preparare hamburger, bistecche, pollo e pesce. La modalità grill/barbecue è il modo più versatile di utilizzare l'apparecchio. Le piastre si trovano in posizione aperta ed è quindi disponibile una doppia superficie di cottura.

Si possono preparare diversi alimenti su piastre separate senza mischiare i sapori, oppure cucinare una maggiore quantità dello stesso cibo.

La posizione grill/barbecue permette di grigliare diversi tagli di carne di vario spessore, ciascuno con il grado di cottura che preferite. In questa posizione è necessario girare i cibi durante la cottura.

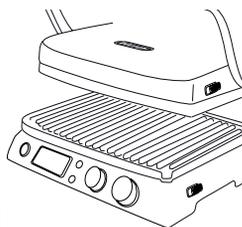
L'apparecchio può essere utilizzato anche con le piastre lisce per preparare crespelle, formaggio, uova e bacon per colazione (figura 6).



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

Grill forno

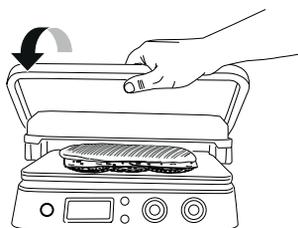
Questa posizione (figura 7) è perfetta per grigliare senza contatto cibi di grosso spessore che richiedono una cottura lenta e uniforme.



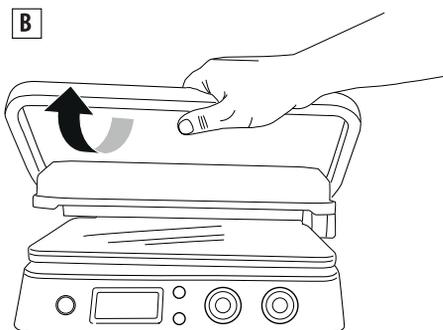
Ideale per la preparazione di verdure con elevato contenuto di acqua in quanto l'acqua può evaporare.

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

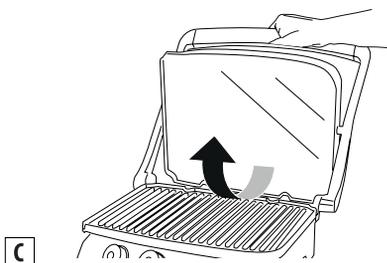
- Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore.
- Afferrandola per l'impugnatura, abbassare la piastra superiore vicino al cibo (fig. A).



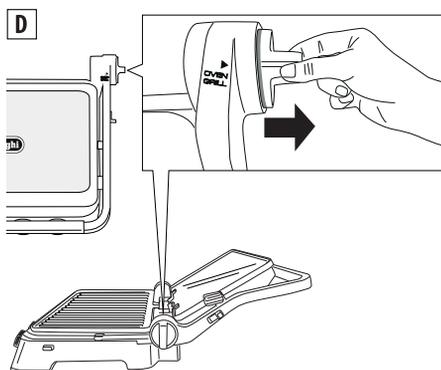
- Ruotare la manopola di regolazione dell'altezza (6) su **OVEN GRILL** (fig. B).



- La piastra superiore si blocca in posizione. Vi sono 4 diverse regolazioni in altezza.
- Sollevando la piastra superiore si sblocca automaticamente il sistema di regolazione (fig. C).



- Una volta impostata l'altezza, è possibile variare la regolazione tirando in fuori la manopola e selezionando una nuova posizione (fig. D).



UTILIZZO

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 12 e 14).

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

A seconda della temperatura selezionata, possono essere necessari alcuni minuti affinché l'apparecchio si riscaldi. Quando il termostato raggiunge la temperatura richiesta, l'apparecchio emette un segnale acustico per indicare che è pronto all'uso. Il display visualizza "READY".

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

Funzione timer

Quando il display visualizza "READY", selezionare la posizione di cottura (vedi paragrafo "posizioni di cottura dell'apparecchio"), quindi sistemare il cibo sulle piastre. E' possibile selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti (9 e 10) del timer; in tal caso, al termine del tempo di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente (il display visualizzerà "END").

Premendo il tasto start/stop (8) l'apparecchio si accende di nuovo. Quando il cibo è cotto, se non avete selezionato un tempo di cottura, per spegnere l'apparecchio premete il pulsante start/stop o ruotate la manopola (12 e 14) sulla posizione OFF.

i Nota Bene: - Se non viene impostato un tempo sul timer, l'apparecchio si spegne dopo 90 minuti.

Funzione "Sear" (sigillatura)

Questa funzione riscalda la piastra superiore e/o inferiore ad una temperatura più elevata per alcuni minuti. Ottima per una rapida sigillatura dei cibi a inizio cottura (ideale per carni di grosso spessore). Una volta premuto il pulsante start/stop, per preriscaldare le piastre premere il pulsante "sear" (11 e 13). Durante il preriscaldamento, "SEAR" lampeggia sul display. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico e "SEAR" appare fisso sul display.

Posizionare immediatamente gli alimenti sulle piastre. Il ciclo sarà completato in pochi minuti, e "SEAR" scompare dal display.

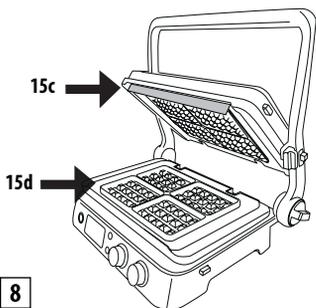
i Nota Bene: è possibile utilizzare questa funzione solamente una volta ogni 30 minuti. Terminato il ciclo, se premete il tasto "sear" prima che siano trascorsi 30 minuti, "SEAR" lampeggerà sul display, quindi si spegnerà. L'apparecchio non accetta il comando.

Modalità waffle (cialde) (solo se in possesso dell'accessorio set piastre waffle)

- Inserire le piastre per cialde (15c/15d) come indicato in fig. 1. Da notare che in questo caso le piastre non sono intercambiabili e la posizione di ciascuna piastra dev'essere come illustrato in figura 8.

- Una volta inserita la piastra inferiore nell'apparecchio, **000** verrà visualizzato sul display.

Ruotare le manopole della temperatura sull'impostazione per waffle (cialde)  e premere il tasto START/STOP.



- L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento. Quando il termostato raggiunge la temperatura necessaria, l'apparecchio emette un segnale acustico per indicare che è pronto. Il display visualizza "READY".
- Ungere leggermente le piastre con burro fuso
- **Versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra**
- Distribuire l'impasto e chiudere l'apparecchio.
- Cuocere per il tempo indicato nelle ricette.
Se impostate il timer, verranno emessi tre segnali acustici al termine del ciclo di cottura. Il timer sparirà dal display mentre verrà visualizzato "END" (fine). L'apparecchio si spegnerà automaticamente. Se non impostate il timer, fatta l'ultima cialda premete il pulsante "START/STOP" per spegnere l'apparecchio.
- Per preparare altre cialde, aggiungere altra pastella alla piastra inferiore e ripetere le operazioni suesposte.

⚠ Attenzione! Non usare utensili metallici per rimuovere le cialde dalla piastra perché possono 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, compreso l'utensile fornito in dotazione.
- Tra una cottura e l'altra, rimuovere i residui di cibo attraverso l'apertura per il drenaggio dei grassi e raccogliarli nel vassoio sottostante, ripulire quindi 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

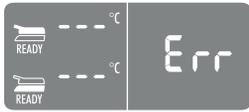
i Nota Bene: Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato.

Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Utilizzare l'apposito utensile in dotazione per rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre. L'utensile può essere lavato a mano o in lavastoviglie. Svuotare il vassoio raccogligrassi. Il vassoio raccogligrassi si può lavare a mano o in lavastoviglie. Premere i pulsanti di sblocco (3) per rimuovere le piastre dall'apparecchio. Prima di toccare le piastre, assicurarsi che si siano completamente raffreddate. Le piastre di cottura si possono lavare in lavastoviglie. Frequenti lavaggi possono tuttavia ridurre le proprietà del rivestimento. Si consiglia di pulire l'esterno delle piastre con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e un detersivo delicato. Non utilizzare oggetti metallici per pulire le piastre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di rete:	220/240 V~50/60Hz
Potenza assorbita:	2000W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Messaggio di errore visualizzato	DESCRIZIONE	PROBLEMA	SOLUZIONE
	Una delle piastre non si scalda:	<p>Il controllo elettronico ha rilevato che una delle piastre di cottura non raggiunge la temperatura impostata.</p> <p>La piastra non è ben inserita nell'apparecchio.</p> <p>La resistenza all'interno della piastra potrebbe essere danneggiata.</p> <p>La connessione della resistenza potrebbe essere danneggiata.</p> <p>Il controllo elettronico potrebbe essere danneggiato.</p>	<p>Scollegare la spina dalla presa di corrente.</p> <p>Verificare che la piastra sia ben inserita nella sua sede.</p> <p>Se la soluzione proposta non risolve il problema, probabilmente l'apparecchio è guasto.</p> <p>Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi comunicando il tipo di errore.</p>
	La resistenza elettrica viene alimentata per un tempo eccessivo.	Il controllo elettronico ha rilevato che la resistenza elettrica resta accesa troppo a lungo.	<p>Scollegare la spina dalla presa di corrente.</p> <p>Evitare la cottura sulle piastre di cibi di grandi dimensioni o cibi congelati che richiederebbero tempi di riscaldamento troppo lunghi.</p> <p>Il controllo elettronico visualizza il messaggio di errore per 5 secondi, poi spegne l'apparecchio.</p> <p>Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.</p>
	Malfunzionamento della sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un guasto alla sonda di temperatura.	<p>Scollegare la spina dalla presa di corrente.</p> <p>E' necessario sostituire la sonda di temperatura.</p> <p>Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi comunicando il tipo di errore.</p>

	<p>Malfunzionamento delle sonda di temperatura.</p>	<p>Il controllo elettronico ha rilevato un guasto alla sonda di temperatura.</p>	<p>Annotare il numero di errore. Scollegare la spina dalla presa di corrente. E' necessario sostituire la sonda di temperatura. Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi comunicando il tipo di errore.</p>
		<p>L'apparecchio non si accende.</p>	<p>Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.</p> <p>Inserire la spina in un'altra presa di corrente.</p> <p>Controllare l'interruttore magnetotermico o differenziale (salvavita), o fusibile di linea</p> <p>Se la soluzione proposta non risolve il problema, probabilmente l'apparecchio è guasto. Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi.</p>
		<p>Premendo il pulsante START/STOP l'apparecchio non si accende-</p>	<p>Le manopole di selezione della temperatura sono state posizionate su 0. Il display superiore e inferiore visualizza OFF (spento). Ruotare la manopola di selezione temperatura sulla posizione desiderata e premere START/STOP.</p>
		<p>Premendo i pulsanti SEAR, la scritta SEAR lampeggia sul display e poi si spegne.</p>	<p>La funzione SEAR è disponibile una sola volta ogni 30 minuti. Se cercate di utilizzare questa funzione una seconda volta prima che siano trascorsi 30 minuti, il controllo elettronico rifiuta l'operazione. Attendere 30 minuti prima di utilizzare nuovamente la funzione "SEAR".</p>

TABELLA COTTURA

CARNE BOVINA	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITA'	PIASTRE		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Inf	Sup				
Bistecca	0,5 - 1	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	2 - 3	oliare bene il cibo
Bistecca	0,5 - 1	4	Ben cotto	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		5 - 6	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Filetto	3-4	4	Al sangue	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	4 - 5	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Medio	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	7 - 8	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	10 - 11	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Medio	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		4 - 5	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		7 - 8	oliare bene il cibo
Costata	2-3	4	Medio	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Costata	2-3	4	Ben cotto	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Hamburger	2-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino		6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		13 - 15	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura

CARNE OVINA	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
					Inf	Sup			
Costoletta	1.5-3	6	Medio	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare le costolette a metà cottura
Costoletta	1.5-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	12 - 14	

CARNE SUINA	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Inf	Sup				
Bistecca	1-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	7 - 9	oliare bene il cibo
Bistecca	1-2	8	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		9 - 11	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	8	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		11 - 13	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Costicina		6-8	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		20 - 25	ruotare 2-3 volte
Pancetta		4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		1 - 2	
Salsiccia		8	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		16 - 18	forare le salsicce con una forchetta
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare 1-2 volte
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		8 - 10	

CARNE DI POLLO E TACCHINO	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Inf	Sup				
Petto	<1	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	3 - 4	oliare il cibo
Coscia		3	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		20 - 25	ruotare 1-2 volte durante la cottura
Aletta		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		14 - 16	ruotare 1-2 volte durante la cottura
Hamburger	1.5-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230	√	14 - 16	ruotare a metà cottura
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		11 - 13	ruotare 1-2 volte durante la cottura
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		6 - 8	
Pollo alla diavola		1	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		40 - 45	ruotare 1-2 volte durante la cottura

PANIFICATI	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
			Inf	Sup			
Toast / sandwich	2	GRIGLIA A FORNO	liscia	ondulata	230	3 - 5	posizionare la piastra superiore in modo che tocchi il pane senza schiacciarlo
Panino	2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	2 - 3	
Fette di pane	4	POSIZIONE PIANA	liscia	ondulata	230	4 - 5	ruotare a metà cottura

VEGETALI	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
			Inf	Sup			
Melanzane a fette	1	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	4 - 6	oliare bene il cibo
Zucchine a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	6 - 8	oliare bene il cibo
Peperone a quarti	2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	8 - 10	oliare bene il cibo
Pomodoro a fette	1	POSIZIONE PIANA	liscia	ondulata	230	5 - 7	oliare bene il cibo; girare a metà cottura
Cipolla a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	liscia	ondulata	230	5 - 7	oliare bene il cibo; mescolare spesso con una spatola

PESCE	QUANTITA'	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
				Inf	Sup			
Intero	250gr	1	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	8 - 10	oliare il cibo
Filetto	500gr	1	GRIGLIA FORNO	liscia	ondulata	230	25 - 30	oliare il cibo, posizionare la piastra superiore in modo che sfiori il cibo senza toccarlo
Trancio	450gr	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	8 - 10	oliare il cibo
Spiedino	500gr	6	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230	10 - 12	oliare il cibo; ruotare 2-3 volte
Calamaro	400gr	1-2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	10 - 12	oliare il cibo
Gamberoni	400gr	10-12	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	4 - 6	oliare il cibo

DESSERT	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
			Inf	Sup			
Pancake	4	OPEN GRILL	liscia	ondulata	200	4 - 5	imbrunire le piastre, ruotare a metà cottura
Waffle (CIALDE)	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	imbrunire le piastre
Fette di ananas	4	CONTACT GRILL	ondulata	liscia	200	5-6	imbrunire le piastre

RICETTE

UOVA STRAPAZZATE PANCETTA E PANE TOSTATO

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 nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità OPEN GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, versate il mix di uova in un angolo della piastra e cucinate per 2-3 min avendo cura con una spatola in legno di mescolarle bene per cuocerle uniformemente. Nel frattempo nella stessa piastra cucinate anche le fette di bacon per 3-4min girandole a metà cottura circa, mentre nell'altra piastra piana tostate il pane per 3-4min girandolo a metà cottura circa. 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, sbucciatele e tagliatele a fette spesse. Inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra

ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore in posizione 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà 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 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 servirle.

INSALATA DI CARNE CON RUCOLA E POMODORINI

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Preparare l'insalata di rucola e pomodorini: lavare la rucola, mettetela su un canovaccio pulito per lasciarla asciugare, tagliare i pomodorini in 4 parti. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le fettine di carne precedentemente oliate, 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, salate ed aggiungete 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 riduceteli in polvere non troppo fini. 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 ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre. Quando la scritta SEAR smetterà di lampeggiare sul display, posizionare la carne nella piastra inferiore pressare con la piastra superiore e cucinare per 6-8min a seconda del grado di cottura desiderato. Servire calde.

FILETTO DI MANZO CON SALSA AI FUNGHI

INGREDIENTI:

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

INGREDIENTI PER LA SALSA AI 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 lasciatela riposare a temperatura ambiente per un ora circa.

Preparare la salsa ai funghi: in una padella sciogliere il burro, aggiungere gli scalogni affettati e cucinare per 2-3min. Aggiungere i funghi e cuocere per altri 5min. A questo punto sfumare con il whisky, cuocere per 1 minuto, aggiungere un bicchiere d'acqua e cucinare per un altro minuto circa. Aggiungere la panna liquida, il succo di un limone, il prezzemolo, il gorgonzola e portare a bollore. Cuocere finché la salsa non sarà bella densa; aggiustare di sale e pepe e metterla da parte.

Nel frattempo preparare il condimento della carne con cui spennellerete i filetti durante la cottura; in una piccola padella mettere il burro, la senape e l'aglio. Cuocete a fiamma dolce fino a quando il burro non si scioglie. Tenete in caldo.

Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre. Quando la scritta SEAR smetterà di lampeggiare sul display posizionare i filetti (precedentemente spennellati con la salsa in entrambi i lati) sopra la piastra inferiore e chiudere la griglia. Cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderata e dallo spessore dei filetti. Al termine togliere i filetti e servirli ricoperti con la salsa di funghi preparata precedentemente.

HAMBURGER CON PANE DI SEGALE TOSTATO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Preparare gli hamburger: in una terrina mescolare la carne macinata, la salsa worchester, il sale, il pepe e amalgamare bene il tutto. Formare con le mani 4 hamburger di circa 2cm

di spessore. Posizionare la griglia in modalità OPEN GRILL e inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°.

Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le cipolle affettate condite con l'olio di oliva e lo zucchero sopra la piastra inferiore e cucinatele per 5-6 min circa mescolandole spesso con una spatola in modo da uniformare la cottura e renderle tenere. In contemporanea nell'altra piastra cucinate gli hamburger per 12min circa ruotandoli 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 in un lato per 1-2 minuti.

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

Cucinare per 2-3 min circa fino ad ottenere la cottura del pane desiderata.

COSTOLETTE DI AGNELLO ALL'ACETO BALSAMICO E ROSMARINO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente abbastanza grande; coprire e lasciare marinare l'agnello in frigo per almeno 1-2 ore. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le costolette sopra la piastra inferiore.

Cuocere per 11'-13' minuti circa a seconda del grado di cottura desiderata e dallo spessore della costoletta (consigliamo di girarle a metà cottura perché l'osso non permette alla piastra superiore di toccare la carne in alto). Nel frattempo a parte

ridurre la marinata in un padellino e servire come salsa in sulle le costolette di agnello grigliate.

SPIEDINI DI POLLO CREMA AL MIELE E LIMONE VERDE

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500gr

INGREDIENTI PER LA MARINATURA:

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

INGREDIENTI PER LA CREMA AL MIELE E LIMONE:

- panna da cucina 5 cl
- scorza grattugiata di lime 1/2 cucchiaino
- succo di lime 1 cucchiaino
- olio di oliva 1 cucchiaino
- miele 1 cucchiaino
- sale q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la marinatura: mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere in un piatto fondo il pollo tagliato a cubi di 2cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire tutto il pollo in modo omogeneo. Coprire con una pellicola per alimenti e lasciare marinare per 1-2 ore.

Preparare la crema mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola, coprire con la pellicola trasparente e tenere in frigorifero. Infilzare il pollo a pezzi negli spiedini. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore in posizione 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare gli spiedini sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 11-13 min circa girandoli 1-2 volte su se stessi. 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 MARINATURA:

- vino bianco secco 25cl
- olio di oliva 4 cucchiari
- senape con semi 3 cucchiari
- aceto di vino bianco 3 cucchiari
- erbe provenzali 2 cucchiari
- 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 della marinata e girale da tutti i lati per avvolgerle bene; lasciare marinare per 2-3 ore. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 210° e quella superiore in posizione 210°. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 20-25min circa girandoli 2-3 volte su se stesse. Una volta cotte posizionarle in un piatto di 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.
- aglio 2 spicchi

PREPARAZIONE:

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

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

Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità

CONTACT GRILL.

Regolare la manopola termostato inferiore a 210° e quella superiore in posizione 210°

Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare i gamberoni scolati dalla marinatura sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 4-6min circa.

Al momento di servire, decorate il piatto con qualche fetta di limone e il contorno di verdure.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLO YOGURT

INGREDIENTI:

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

INGREDIENTI PER LA SALSA:

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

PREPARAZIONE:

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

Versare lo yogurt in una ciotola, aggiungere gli aromi, l'aglio, il sale, lo zucchero il pepe e frullare fino ad ottenere una crema morbida. Mettere in frigo a riposare per almeno 30min.

Inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità OVEN GRILL.

Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore in posizione 230°

Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare il filetto precedentemente oliato sulla piastra inferiore, chiudere la piastra superiore in modalità OVEN GRILL (nella posizione più vicina al cibo senza toccarlo) e cucinare per 25-30 min circa (per ottimizzare il risultato finale ruotare a metà cottura circa, il salmone di 180° perchè nella parte posteriore la piastra è più vicina al cibo).

Terminata la cottura, posizionare il salmone in 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:

Viscerare il calamaro, staccare la testa, togliere l'osso all'interno e sciaquarlo bene.

Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL.

Regolare la manopola termostato inferiore a 210° e quella superiore in posizione 210°.

Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare il calamaro precedentemente oliato sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 10-12min circa.

In una ciotola preparate 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 sarà cotto toglietelo dalla griglia e conditelo con questa salsina.

Comporre il piatto e servire.

PANCAKE ALLA BANANA

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Sbucciate la banana e riducetela in purea schiacciandola bene con una forchetta. In un'altra terrina sbattete 1 uovo intero con lo zucchero ed aggiungete il latte a filo sempre mescolando; versare poi 50 g di burro fuso, poi unire poco a poco la farina setacciata con il lievito ed un pizzico di sale; aggiungere anche la polpa schiacciata delle banane amalgamando bene tutti gli ingredienti e mettere il composto in frigorifero per 10 minuti.

Nel frattempo montate l'albume a neve ben ferma.

Riprendete il composto e incorporatevi l'albume montato con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità OPEN GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 200° e quella superiore a 200°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, ungere con un po' di burro le piastre, versatevi 1-2 cucchiaini di pastella allargandola velocemente sulla superficie in modo da ottenere un cerchio; lasciare cuocere per circa 2 minuti, fino a quando noterete delle bollicine su tutta la superficie del pancake, poi giratelo dall'altro lato e fate cuocere per altri 2 minuti circa. I pancake possono essere accompagnati in molti modi: crema al cioccolato, sciroppo d'acero, mirtilli freschi, scaglie di cioccolato, miele, panna montata, zucchero a velo.

ANANAS GRIGLIATO CON IL GELATO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Prendete l'ananas, togliere le foglie e la buccia. Poi tagliare il frutto a fette dallo spessore di circa 1-2 cm e cospargete ogni fetta di zucchero di canna da entrambi i lati. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 200° e quella superiore a 200°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, spennellare l'ananas su entrambi i lati con del miele e posizionarlo sopra la griglia. Chiudere la griglia e cuocere per 5-6min.

Una volta cotte mettere le fette in un piatto da portata, decorare con delle foglioline di menta fresca, spolvere con dello zucchero a velo e servire con delle palline di gelato.

SOLO SE IN POSSESSO DELL'ACCESSORIO SET PIASTRE WAFFEL

WAFFLE (CIALDE) CLASSICHE

DOSI PER: 8 cialde

PREPARAZIONE: 10min

TEMPO DI COTTURA: 10min

INGREDIENTI:

- farina 2 tazze / 460gr
- sale 1 cucchiaino
- lievito 4 cucchiaini / 10gr
- zucchero bianco 2 cucchiaini/ 30gr
- uova 2
- latte tiepido 1 tazza e 1/2 / 345ml
- burro fuso 75gr
- 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 un'altra ciotola. Aggiungere 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. Preriscaldare la piastra per cialde. Quando sul display appare la scritta ready, imbrattare la piastra o applicare uno spray antiaderente, quindi versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra aiutandosi con un cucchiaino se necessario; stendere l'impasto con una spatola. Cuocere le cialde fino a quando risultino dorate e croccanti (5 min). Continuare fino ad esaurimento del composto. Servire immediatamente.

CIALDE ALLA BELGA

DOSI PER: 10-12 cialde

PREPARAZIONE: 15min

TEMPO DI COTTURA: 15min

INGREDIENTI:

- farina per torte 2 tazze / 460gr
- sale 1/2 cucchiaino
- lievito 2 cucchiaini / 5gr
- zucchero bianco 2 cucchiaini/ 30gr
- uova 4
- latte tiepido 2 tazze / 460gr
- burro fuso 70gr
- 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 ad ottenere una crema spumosa. Aggiungere l'estratto di vaniglia, il burro fuso e il latte alle uova e amalgamare con una frusta. Riunire il contenuto delle

due ciotole e amalgamare con una frusta. 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 cialde. Non miscelare eccessivamente. Preriscaldare la piastra per cialde. Quando sul display appare la scritta ready, imbrattare la piastra o applicare uno spray antiaderente, quindi versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra aiutandosi con un cucchiaino se necessario; stendere l'impasto con una spatola. Cuocere le cialde fino a quando risultino dorate e croccanti (5 min). Continuare fino ad esaurimento del composto. Servire immediatamente.

CIALDE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

DOSI PER: 8 -10 cialde

PREPARAZIONE: 10min

TEMPO DI COTTURA: 15min

INGREDIENTI:

- farina 2 tazze / 460gr
- sale 1 cucchiaino
- lievito 1 cucchiaino / 3gr
- zucchero 170gr
- uova 2
- latte tiepido 1 tazza e 1/2 / 345ml
- burro 80gr
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- cioccolato fondente 140gr
- cacao in polvere 60gr
- cannella 6gr

PREPARAZIONE:

Porre il cioccolato e il burro in una ciotola da 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 accuratamente il composto burro-cioccolato. 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. Preriscaldare la piastra per cialde. Quando sul display appare la scritta ready, imbrattare la piastra o applicare uno spray antiaderente, quindi versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra aiutandosi con un cucchiaino se necessario; stendere l'impasto con una spatola. Cuocere le cialde fino a quando risultino dorate e croccanti (5 min). Continuare fino ad esaurimento del composto. Servire immediatamente.