AVVERTENZE IMPORTANTI

Avvertenze di sicurezza

Pericolo!

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

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che:
- La tensione di rete indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico;
- La presa di corrente sia dotata di messa a terra e abbia una portata minima di 16A.
- Un uso professionale del prodotto, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso, solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti dell'apparecchio che si riscaldano durante l'uso. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, o dal suo servizio di assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Prima di riporre l'apparecchio o rimuovere le piastre di cottura e prima di ogni operazione di pulizia e manutenzione, spegnere l'apparecchio ruotando il selettore in posizione "●" ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Non usare l'apparecchio all'esterno.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare soltanto 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 deve essere eseguita da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e siano sorvegliati.
  Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e non lasciarlo in funzione senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio senza piastre di cottura.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Pericolo di ustioni!!

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

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

Nota bene:

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

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

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

Smaltimento dell'apparecchio

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

DESCRIZIONE

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

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

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

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

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

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

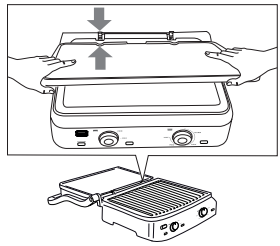
Nota bene: Prima dell'uso, pulire la base, il coperchio e le manopole di controllo con un panno umido per rimuovere la polvere accumulatasi durante il trasporto. Pulire accuratamente le piastre di cottura e il vassoio di raccolta grassi. Le piastre e il vassoio raccogligrasso possono essere lavati in 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 removibili (grill e lisce) sono perfettamente intercambiabili.

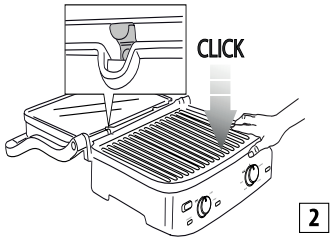
Inserimento delle piastre di cottura

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



1

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



2

Per rimuovere le piastre

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

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

Posizionare il vassoio raccogligrasso

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

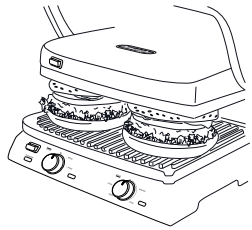
Nota bene: Durante la cottura, controllare frequentemente il vassoio raccogligrasso ed estrarlo per evitare l'eccesso di grasso liquido.
Dopo la cottura, smaltire opportunamente il grasso raccolto.
Il vassoio raccogligrasso può essere lavato in lavastoviglie.

Attenzione! Durante la cottura prestare sempre la massima attenzione.
Per aprire l'apparecchio, afferrare l'impugnatura che rimane fredda. Al contrario, le parti in alluminio pressofuso diventano molto calde, evitare di toccarle durante o subito dopo la cottura.
Prima di eseguire qualunque operazione sull'apparecchio, lasciarlo raffreddare (per almeno 30 minuti).
Cucinare esclusivamente con il vassoio raccogligrasso inserito.
Non svuotare il vassoio raccogligrasso finché l'apparecchio non è completamente freddo. Fare attenzione quando si estrae il vassoio per evitare di versare liquidi.

POSIZIONI DI UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Griglia a contatto (posizione chiusa)

La piastra superiore poggia sulla piastra inferiore. È la posizione iniziale e di cottura quando si utilizza l'apparecchio come griglia a contatto. La piastra superiore si adatta automaticamente allo spessore del cibo sistemato sulla piastra inferiore. In questo modo, il cibo viene cotto uniformemente su entrambi i lati.
La griglia a contatto è ideale per cucinare hamburger, carne disossata e a fette sottili, verdure e panini. La funzione "a contatto" è perfetta per preparare i cibi in poco tempo o in modo salutare. Utilizzando la griglia a contatto, il cibo cuoce rapidamente proprio perché a contatto delle piastre da entrambi i lati contemporaneamente (vedi figura 3).

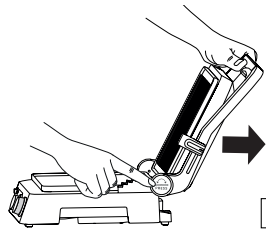


3

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

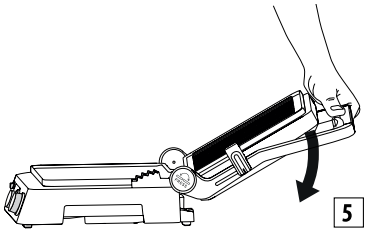
Griglia aperta

La piastra superiore è allo stesso livello della piastra inferiore. La piastra inferiore e quella superiore si trovano sullo stesso piano, formando un'ampia superficie di cottura. In questa posizione l'apparecchio può essere utilizzato in modalità barbecue con piastra grill o piastra liscia.
Per regolare l'apparecchio in questa posizione, occorre innanzitutto individuare il pulsante di sblocco della cerniera, posto sulla destra. Afferrare l'impugnatura con la mano sinistra e con la destra premere il pulsante di sblocco della cerniera (v. figura 4).



4

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



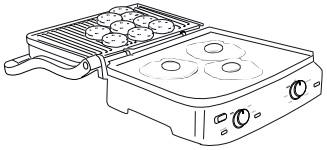
5

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

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

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

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

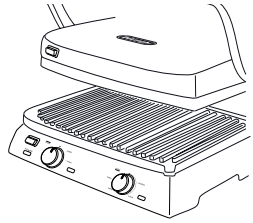


6

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

Forno Grill

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

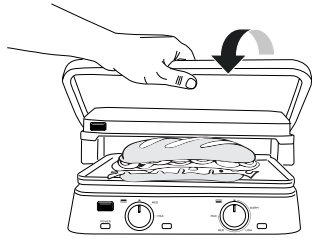


7

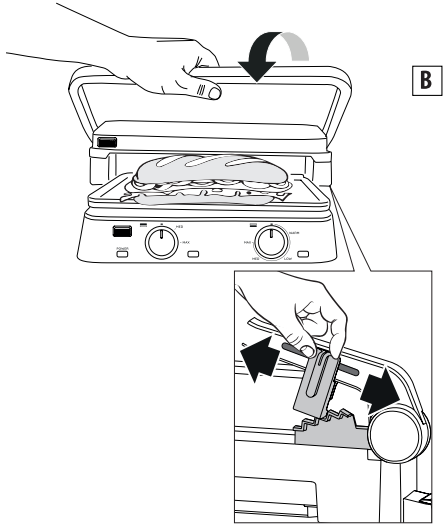
Ideale per la preparazione di verdure con elevato contenuto di acqua in quanto l'acqua può evaporare.

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

- Posizionare 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 grill (4) nella posizione forno desiderata facendo scorrere la leva.
- La piastra superiore si blocca in posizione. Vi sono 5 diverse regolazioni in altezza (fig. B).

USO

Funzionamento

Una volta preparato correttamente l'apparecchio e quando si è pronti per cucinare, selezionare la temperatura desiderata per ciascuna delle due piastre (superiore e inferiore) utilizzando le manopole del termostato 10 e 11.
Le spie delle piastre superiore e inferiore (8 - 9) si accendono. A seconda della temperatura selezionata, sono necessari alcuni minuti affinché l'apparecchio si riscaldi. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono e l'apparecchio è pronto per l'uso.
È possibile variare la regolazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura, in funzione del tipo di cibo in preparazione.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione da parte dell'utente

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

Pulizia e cura

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

Al termine della cottura, ruotare le manopole su "●"e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre. Svuotare la vaschetta 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 completamente raffreddate. Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie anche se frequenti lavaggi potrebbero ridurre le proprietà del rivestimento Si consiglia quindi di pulire l'esterno della piastra di cottura con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e detergente delicato.
Non utilizzare oggetti metallici per pulire le piastre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220-240 V / 50-60 Hz
Potenza assorbita	2000W

TABELLA DI COTTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

DESSERT	No. PEZZI	MODALITÀ	PIASTRE		MANOPOLA TERMOSTATO		MIN.	SUGGERIMENTI
			inferiore	superiore	superiore (10)	inferiore (11)		
Pancake	4	GRIGLIA APERTA	LISCIA	GRILL	MED	MED	4 - 5	imburrare le piastre, girare a metà cottura
Fette di ananas	4	GRIGLIA A CONTATTO	GRILL	LISCIA	MED	MED	5 - 6	imburrare le piastre

RICETTE

UOVA STRAPAZZATE, PANCETTA AFFUMICATA E TOAST

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova con il latte e il sale fino a quando non si forma un composto leggero e spumoso. Inserire la piastra liscia nell'alloggiamento inferiore e la piastra grill nell'alloggiamento superiore e posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, versate il mix di uova in un angolo della piastra e cucinate per 2-3 min avendo cura con una spatola in legno di mescolarle bene per cuocerle uniformemente. Nel frattempo, sulla stessa piastra, cucinate anche le fette di bacon per 3-4min, girandole a metà cottura, mentre sull'altra piastra piana tostate il pane per 3-4min girandolo a metà cottura. Comporre il piatto e servire.

CROSTINI ALLA SPUMA DI MELANZANE

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane, pelarle e tagliarle a fette spesse. Inserire la piastra grill nell'alloggiamento inferiore, la piastra liscia nell'alloggiamento superiore e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare le melanzane sulla piastra inferiore e cuocere per 8-10 min circa fino a quando saranno morbide. Tagliare le fette di melanzane grossolanamente e 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 cuocerlo a temperatura MAX con le piastre piane in modalità GRIGLIA A CONTATTO per 1-2 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata.
Spalmare sul pane abbrustolito la crema di melanzane, irrorare con due cucchiai 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 grill nell'alloggiamento inferiore, la piastra liscia nell'alloggiamento superiore e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare le fettine di carne precedentemente oliate sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere per 2-3min a seconda del grado di cottura desiderato. Tagliare la carne a listarelle e disporle sul letto di rucola e pomodorini, salare e aggiungere le scaglie di grana. Condire con un filo d'olio.

COSTATE AROMATIZZATE AL CAFFE'

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 cucchiaio
- paprika 1 cucchiaino
- sale grosso 1 cucchiaino
- pepe 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

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

Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderato. Servire calde.

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI

INGREDIENTI:

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

INGREDIENTI PER LA SALSA DI FUNGHI:

- burro 30gr
- gorgonzola 1 cucchiaio
- 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 di funghi: in una padella sciogliere il burro, aggiungere gli scalogni affettati e cucinare per 2-3min. Aggiungere i funghi e cuocere per altri 5 min. A questo punto sfumare con il whisky, cuocere per 1 minuto, aggiungere un bicchiere d'acqua e cuocere per un altro minuto circa. Aggiungere la panna liquida, il succo di un limone, il prezzemolo, il gorgonzola e portare a bollore Cuocere finchè la salsa non sarà bella densa; aggiustare di sale e pepe e metterla da parte. Nel frattempo preparare il condimento della carne con cui spennellerete i filetti durante la cottura; in una piccola padella mettere il burro, la senape e l'aglio. Cuocete a fiamma dolce fino a quando il burro non si scioglie. Tenete in caldo. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare i filetti (precedentemente spennellati con la salsa su entrambi i lati) sopra la piastra inferiore e chiudere la griglia. Cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderata e dello spessore dei filetti. Al termine togliere i filetti e servirli ricoperti con la salsa di funghi preparata precedentemente.

HAMBURGER CON PANE DI SEGALE TOSTATO

INGREDIENTI:

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

- zucchero mezzo cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare gli hamburger: in una terrina mescolare la carne macinata, la salsa worchester, il sale, il pepe e amalgamare bene il tutto. Formare con le mani 4 hamburger di circa 2cm di spessore. Posizionare l'apparecchio in modalità GRIGLIA APERTA e inserire la piastra liscia nell'alloggiamento inferiore e la piastra grill nell'alloggiamento superiore. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

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

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

Cuocere per 2-3 min circa fino ad ottenere il grado di tostatura desiderato.

COSTOLETTE DI AGNELLO ALL'ACETO BALSAMICO E ROSMARINO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

SPIEDINI DI POLLO CREMA AL MIELE E LIMONE VERDE

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500gr

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

PREPARAZIONE:

Preparare la marinatura: mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere in un piatto fondo il pollo tagliato a cubi di 2cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire tutto il pollo in modo omogeneo. Coprire con una pellicola per alimenti e lasciare marinare per 1-2 ore. Preparare la crema mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola, coprire con la pellicola trasparente e tenere in frigorifero. Infilare i pezzi di pollo negli spiedini. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la manopola

del termostato inferiore e superiore su MAX. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie delle piastre superiore e inferiore si spengono, posizionare la carne sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere per 11-13 min a seconda del grado di cottura desiderato. Servire gli spiedini caldi accompagnati con la crema al limone e miele.

COSCE DI POLLO ALLA PROVENZALE

INGREDIENTI:

- cosce di pollo 3 (550gr)

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola. Con una lama affilata, tagliare in più punti la parte carnosa delle cosce aprendole leggermente. Mettere le cosce nella ciotola e bagnarle uniformemente con la marinata; lasciare marinare per 2-3 ore. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO.

Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore, pressare con la piastra superiore e cuocere per 20-25 min girando 2-3 volte. Una volta cotte, sistemarle su un piatto da portata e servire.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- gamberoni 16/20 pz

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

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

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata: tritare finemente l'aglio e il prezzemolo e aggiungere il succo del limone; salare e aggiungere una spolverata di pepe. Lavate i gamberoni, asciugarli bene e lasciarli marinare per almeno mezz'ora. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

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

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLO YOGURT

INGREDIENTI:

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

INGREDIENTI PER LA SALSA:

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

PREPARAZIONE:

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

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

CALAMARO ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Eviscerare il calamaro, staccare la testa, togliere l'osso all'interno e lavarlo bene. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, sistemare il calamaro precedentemente oliato sulla piastra inferiore, pressare con quella superiore e cuocere per 10-12 min circa. In una ciotola, preparare il condimento mescolando l'olio con il prezzemolo tritato, il succo di limone, una presa di origano, un pizzico di sale e di peperoncino.
Una volta che il calamaro è cotto, toglierlo dalla griglia e condirlo con la salsina. Comporre il piatto e servire.

PANCAKE ALLA BANANA

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

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

ANANAS GRIGLIATO CON GELATO

INGREDIENTI:

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

PREPARAZIONE:

Togliere foglie e buccia dall'ananas. Tagliare il frutto a fette dello spessore di 1-2 cm e cospargere ogni fetta di zucchero di canna su entrambi i lati. Inserire la piastra grill sotto, la piastra liscia sopra e disporre l'apparecchio in modalità GRIGLIA A CONTATTO. Impostare la manopola del termostato inferiore e superiore su MED. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando le spie della piastra superiore e inferiore si spengono, spennellare l'ananas su entrambi i lati con miele e porlo sulla griglia. Chiudere la griglia e cuocere per 5-6min. Una volta cotte, sistemare le fette in un piatto da portata, decorare con foglioline di menta fresca, spolverare con zucchero a velo e servire con palline di gelato.