

AVERTISMENTE IMPORTANTE

Avertismente di securitate



Pericol!

Nerespectarea acestui avertisment implică riscul de electrocutare care pune viața în pericol.

- Înainte de a conecta aparatul la priza de curent, verificați dacă:
 - Tensiunea de alimentare indicată pe plăcuța aparatului corespunde tensiunii instalației dvs. electrice;
 - Priza este împământată și are o capacitate minimă de 16A.
 - Utilizarea profesională a produsului, necorespunzătoare și neconformă cu instrucțiunile de utilizare scutește producătorul de orice răspundere.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu părți ale aparatului care se încălzesc în timpul utilizării. Dacă cordonul de alimentare este avariât, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător sau de către serviciul său de asistență tehnică, astfel încât să se prevină orice pericole.
- Înainte de a depozita aparatul sau de a îndepărta plăcile de gătit, precum și înainte de orice operațiune de curățare și întreținere, opriți aparatul și extrageți ștecherul din priza de curent. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet.
- Nu utilizați aparatul afară.
- Nu introduceți aparatul în apă.
- **Aparatul nu trebuie pus să funcționeze prin intermediul unui timer extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță separat.**
- Utilizați doar prelungitoare în conformitate cu normele de siguranță în vigoare. Asigurați-vă că sunt într-o stare bună și că au o secțiune corespunzătoare.
- Nu deconectați ștecherul din priză trăgând de cablu.



Atenție!

Nerespectarea acestor avertismente atrage după sine riscul de vătămări corporale sau de deteriorare a aparatului.

- Curățați partea exterioară a plăcilor cu un burete moale sau o cârpă umezită cu apă și detergent delicat.
- Acest aparat este produs pentru gătitul alimentelor. Prin urmare, se interzice utilizarea în alte scopuri,

modificarea sau umblarea la componentelor acestuia.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uzul casnic. Nu este prevăzută utilizarea aparatului în spații amenajate ca bucătării pentru personalul magazinelor, în birouri și alte spații de lucru, în structuri agroturistice, hoteluri, pensiuni, moteluri și alte structuri de recepție.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii care au peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate cu atenție și instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să fie conștiente de riscurile aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului nu trebuie să fie executată de copii, decât dacă aceștia sunt în vârstă de peste 8 ani și supravegheați. Nu țineți aparatul și cablul la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu țineți aparatul la îndemâna copiilor și nu îl lăsați în funcțiune fără a-l supraveghea.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plăcile de gătit.
- Puneți deoparte aparatul doar atunci când s-a răcit complet.
- Nu mutați aparatul în timpul folosirii.



Pericol de arsuri!!

Nerespectarea acestui avertisment poate cauza risc de arsuri sau opării.

- **Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafeței externe poate deveni foarte ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul (2) sau mănuși de bucătărie dacă este necesar.**
- Îndepărtați sau înlocuiți plăcile de gătit când aparatul s-a răcit complet.



Nota bene:

Acest simbol indică recomandări și informații importante pentru utilizator

- Nu gătiți alimente înfășurate în peliculă de plastic, de aluminiu sau în pungi de polietilen pentru a evita pericolul de incendiu.



Acest aparat este conform cu Regulamentul CEE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu alimentele.

Eliminarea aparatului



Nu aruncați aparatul împreună cu resturile menajere, ci duceți-l la un centru de reciclare specializat.

DESCRIERE

- 1. Bază și capac:** structură solidă din oțel inox cu capac cu autoreglare.
- 2. Mănerul:** mâner solid din metal pentru a regla capacul în funcție de grosimea alimentelor.
- 3. Butoane de desprindere ale plăcii:** apăsați pentru a debloca și a îndepărta placa
- 4. Dispozitiv de blocare/deblocare și reglare în înălțime placa superioară/capacul**
- 5. Buton de eliberare balama:** permite deschiderea completă a aparatului pentru a găti în poziție plană
- 6. Reglarea înălțimii plăcii "funcție cuptor cu grătar":** pentru a bloca placa superioară/capacul la înălțimea dorită, pentru a pregăti vase care nu necesită presare.
- 7. Indicator de pornire.**
- 8. Tasta Start/Stop**
- 9. Tasta Time "+" :** pentru reglarea (creșterea) timpului de gătire.
- 10. Tasta Time "-" :** pentru reglarea (diminuarea) timpului de gătire.
- 11. Buton rotativ termostat al plăcii inferioare:** pentru reglarea temperaturii între 60°C și 230°C sau pentru a închide placa inferioară.
- 12. Buton termostat placa superioară:** pentru reglarea temperaturii între 60°C și 230°C sau pentru a închide placa superioară.
- 13. Plăci detașabile:** antiaderente și lavabile în mașina de spălat vase, ușor de curățat. NUMĂRUL ȘI TIPUL PLĂCILOR POT VARIA ÎN FUNCȚIE DE MODEL.
- 13a. Placa Grătar:** perfectă pentru prepararea fripturilor, a hamburgerilor, cârnii de pui și legumelor
- 13b. Placă netedă:** pentru a pregăti în mod impecabil clătite, ouă, costiță și crustacee.
- 13c. Placă waffle superioară:** pentru a pregăti tot felul de waffle (doar CGH923D).
- 13d. Placă waffle inferioară:** pentru a pregăti tot felul de

waffle (doar CGH923D).

- 14. Recipient de colectare grăsimi:** integrată în aparat și detașabilă pentru o curățare ușoară.
- 15. Dozator pentru waffle (doar CGH923D).**
- 16. Picioare frontale reglabile.**

PRIMA PORNIRE

Îndepărtați tot materialul de ambalare și etichetele promoționale de pe placă.

Mai înainte de a arunca materialul de ambalare, asigurați-vă că ați scos afară toate părțile noului aparat. Se recomandă păstrarea cutiei și a materialului de ambalare pentru utilizări ulterioare.



Nota bene: Înainte de utilizare, curățați baza, capacul și butoanele rotative de control cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful acumulat în timpul transportului.

Curățați bine plitele de frigere și recipientul de colectare a grăsimii. Plitele și recipientul de colectare a grăsimii pot fi spălate în mașina de vase.



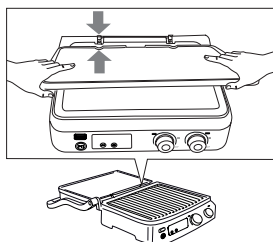
Nota bene: La prima utilizare aparatul poate emana un miros ușor și puțin fum. Acest lucru este normal și comun tuturor aparatelor cu suprafețe antiaderente.



Nota bene: plăcile detașabile (de grătar și netede) sunt perfect interschimbabile.

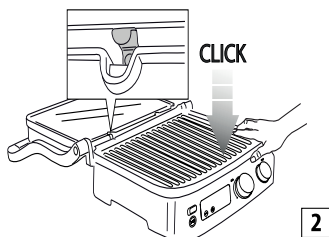
Montarea plăcilor de gătit

- Așezați aparatul pe poziție plană (v. figura 1). Montați câte o placă pe rând.



1

- Fiecare placă poate fi introdusă atât în compartimentul superior cât și în cel inferior (v. figura 2).



Pentru a îndepărta plăcile

Așezați aparatul pe poziție plană.

Identificați pe partea stângă butoanele de deblocare (3) ale plăcilor. Apăsăți ferm butonul pentru a scoate placa de la bază. Prindeți ferm placa cu ambele mâini, deplasați-o de-a lungul suporturilor metalice și extrageți-o de la bază. Apăsăți și celălalt buton de deblocare pentru a îndepărta a doua placă executând aceleași operațiuni.



Pericol de arsuri!! Îndepărtați sau înlocuiți plăcile de gătit după ce aparatul s-a răcit complet.

Atașați tava pentru grăsime

În timpul gătirii, tava pentru grăsime se introduce în compartimentul său de pe partea dreaptă a aparatului. Grăsimea din alimente se scurge prin deschiderea de pe placă fiind colectată în tavă.



Nota bene: În timpul gătitului, verificați frecvent tava de scurgere a grăsimii și scoateți-o pentru a evita excesul de grăsime lichidă.

După gătit, eliminați corespunzător grăsimea colectată. Tava pentru grăsime poate fi spălată în mașina de spălat vase.



Atenție! În timpul preparării alimentelor, fiți întotdeauna extrem de atenți.

Pentru a deschide aparatul, prindeți ferm de mânerul care rămâne rece. În mod contrar, părțile din aluminiu turnat prin presiune devin foarte calde; evitați să le atingeți în timpul sau imediat după folosirea aparatului.

Mai înainte de a efectua orice intervenție asupra aparatului, lăsați-l să se răcească (cel puțin 30 de minute).

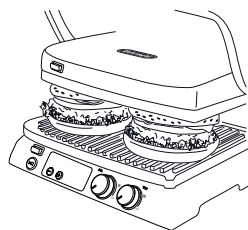
Gătiți doar cu tava pentru grăsime atașată. Nu goliți tava de scurgere a grăsimii până când aparatul nu este complet rece. Fiți atenți când extrageți tava pentru a evita vărsarea lichidelor.

POZIȚII DE FOLOSIRE ALE APARATULUI

Grătar în contact (poziție închisă)

Placa superioară se sprijină pe placa inferioară. Este poziția inițială și de frigere atunci când aparatul este utilizat ca contact grill. Placa superioară se adaptează automat la grosimea alimentelor așezate pe placa inferioară. În acest mod, alimentele se gătesc uniform pe ambele părți.

Grătarul cu contact este ideal pentru a găti hamburgeri, carne dezosată și cu felii subțiri, legume și sandviciuri. Caracteristica „cu contact” este perfectă pentru a prepara alimentele într-un timp scurt sau într-un mod sănătos. La folosirea grătarului cu contact, mâncarea se gătește rapid tocmai pentru că este în contact cu plăcile de pe ambele părți în același timp (vezi figura 3).



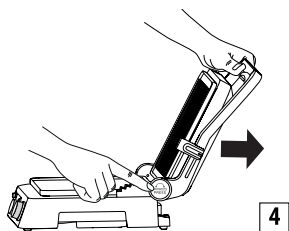
Striațiile plăcii și deschiderea pe partea posterioară a aparatului permit scurgerea și colectarea grăsimii în tava corespunzătoare.

Aparatul este dotat cu un mâner special și cu un sistem de închidere cu articulație care permit reglarea plăcii superioare în funcție de grosimea alimentelor. Dacă se dorește prepararea simultană a mai multor lucruri cu grătarul cu contact, se recomandă ca acestea să aibă aceeași grosime pentru a permite închiderea uniformă a capacului (placa superioară).

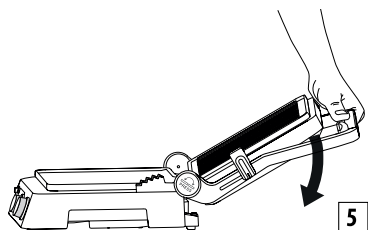
Grătar deschis

Placa superioară este la același nivel cu placa inferioară. Placa inferioară și cea superioară se află pe același plan, formând o suprafață amplă de gătire. În această poziție, aparatul poate fi utilizat în mod barbecue cu placa de grătar sau cu placa netedă.

Pentru a regla aparatul în această poziție, în primul rând este necesar să identificați butonul de eliberare a balamalei, situat în dreapta. Apucați mânerul cu mâna stângă și apăsați butonul de eliberare a balamalei cu dreapta (v. figura 4).



Împingeți mânerul în spate până când răsturnați complet capacul în poziție plană (vezi figura 5).



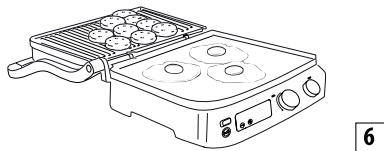
Dacă ridicați mânerul ușor înainte de a apăsa butonul de deblocare, presiunea pe balama se reduce și operațiunea de deschidere este mai simplă.

Aparatul poate fi utilizat ca barbecue pentru prepararea de hamburgeri, fripturi, pui și pește. Modul barbecue este cel mai versatil mod de utilizare a aparatului. Plitele se găsesc în poziție deschisă, fiind astfel disponibilă o suprafață dublă de frigere.

Este posibil să se prepare mai multe alimente pe plăci separate fără a amesteca aromele sau se poate prepara același tip de alimente într-o cantitate mai mare.

Modul barbecue permite prepararea de grătare cu diverse tipuri de carne de grosimi diferite, fiecare la gradul de gătire pe care îl preferați. În acest mod, este necesar să întoarceți alimentele în timpul preparării.

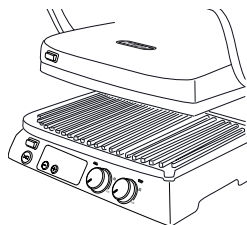
Aparatul poate fi utilizat și cu plăcile netezi pentru prepararea de clătite, brânză, ouă și șuncă pentru micul dejun (vezi figura 6).



Suprafața mare de gătire permite prepararea simultană a mai multor tipuri de alimente sau a aceluiași tip de alimente în cantități mai mari.

Forno Grill

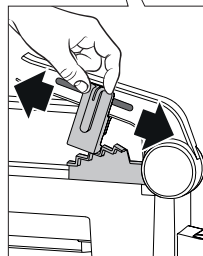
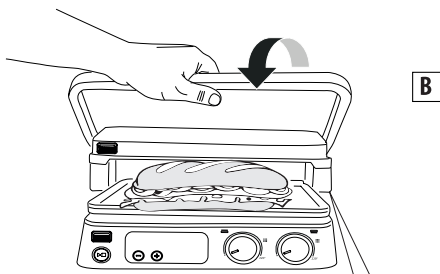
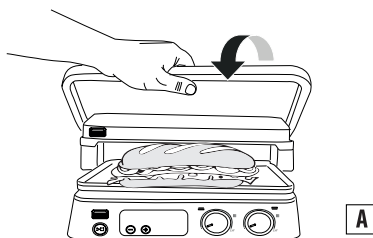
Acest mod (vezi figura 7) este perfect pentru a prepara grătare fără contact a alimentelor de grosimi mari, care necesită o gătire lentă și uniformă.



Este ideală pentru prepararea de legume cu un conținut ridicat de apă deoarece apa se poate evapora.

Puteți utiliza această poziție de gătit pentru prepararea de sandvičuri moi și de alimente care nu necesită presare.

- Așezați alimentele pe placa inferioară.
- Prințând-o ferm de mâner, coborâți placa superioară în apropierea alimentelor (fig. A).



- Așezați dispozitivul de blocare/deblocare (4) al plăcilor în poziția dorită a grătarului, glisând maneta.
- Placa superioară se blochează în poziție. Există 5 reglaje diferite pe înălțime (fig. B).

UTILIZARE

Funcționare

Odată ce aparatul a fost predispus corect și sunteți gata să începeți să îl folosiți, selectați temperatura între 60°C și 230°C pentru fiecare din cele două plăci (superioară și inferioară) utilizând butoanele termostat 11 și 12.

Apăsăți butonul start/stop. Se aprinde indicatorul ON (pornit).

În funcție de temperatura selectată, sunt necesare câteva minute pentru încălzirea aparatului. Când termostatul atinge temperatura dorită, aparatul emite un semnal acustic și este gata de utilizare. Pe ecran apare mesajul "READY".

Este posibil să modificați setarea temperaturii în orice moment în timpul gătitului în funcție de tipul de mâncare pregătită.

i Nota bene: aparatul este echipat cu 2 picioare frontale reglabile (16) care facilitează scurgerea uleiului în tava pentru grăsimi.

Funcția temporizator

Când ecranul afișează "READY", selectați poziția de gătire (a se vedea paragraful „poziție de gătire ale aparatului”) apoi aranjați alimentele pe plăci.

Timpul de gătire poate fi selectat apăsând butoanele temporizatorului (9 și 10); la sfârșitul timpului de gătire se afișează afișajul "END"; aparatul rămâne pornit. Când mâncarea este gătită, opriți aparatul apăsând butonul start/stop (8) sau rotiți butoanele termostatului (11 și 12) în poziția oprit.

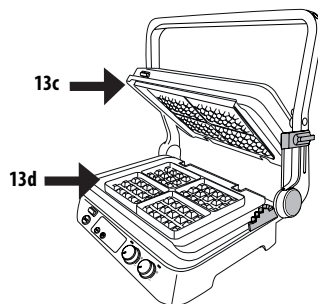
i Nota bene: aparatul se oprește automat după 90 de minute de funcționare.

Selectarea scalei de temperatură

Temperatura poate fi afișată în grade °C sau °F. Pentru a schimba unitatea de măsură a temperaturii, apăsați ambele taste "+" e "-" (9 - 10) timp de câteva secunde.

Modul waffle (doar pentru modelul CGH923D)

- Introduceți plăcile pentru waffle (13c/13d) conform indicațiilor din figura fig. 1. A se nota că în acest caz plăcile nu sunt interschimbabile, iar poziția fiecărei plăci trebuie să fie cea indicată în figura 8.



8

- Setati temperatura inferioară și superioară a plăcii la 190 e 200 °C și apăsați tasta start/stop.
- Aparatul pornește faza de preîncălzire. Când termostatul atinge temperatura dorită, aparatul emite un semnal acustic și este gata de utilizare. Pe ecran apare mesajul "READY".
- Ungeți ușor plăcile cu unt topit
- **Vărsați câte o doză de măsurare în fiecare din formele plăcii.**
- Întindeți ușor aluatul și închideți aparatul.
- Gătiți atât timp cât este indicat în rețete.
- Dacă temporizatorul este setat, se emit trei bipuri la sfârșitul ciclului de gătit, temporizatorul dispare și pe ecran apare mesajul "END".
- Pentru a pregăti alte waffle, adăugați mai mult aluat pe placa inferioară și repetați pașii.
- Odată ce ultima vafă a fost pregătită, apăsați butonul start/stop pentru a opri aparatul.



Atenție! Nu utilizați instrumente metalice pentru a îndepărta waffle de pe placă deoarece pot deteriora învelișul antiaderent.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Întreținerea efectuată de utilizator

- Nu utilizați ustensile metalice care pot zgâria plitele antiaderente. Utilizați, în schimb, instrumente din lemn sau din plastic termorezistent.
- Nu lăsați instrumentele din plastic în contact cu plăcile calde.
- Între o preparare și alta, eliminați reziduurile de alimente prin deschiderea pentru drenarea grăsimii și colectați-le în recipientul de dedesubt, apoi curățați cu un șervet de hârtie și treceți la prepararea următoare.
- Înainte de a executa orice operație de curățenie, lăsați aparatul să se răcească (cel puțin 30 de minute).

Curățarea și întreținerea



Nota bene: Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că s-a răcit complet.

La sfârșitul gătirii, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute. Îndepărtați resturile de alimente din farfurii. Goliți recipientul de colectare a grăsimii. Recipientul de colectare a grăsimii pot fi spălate de mână sau în mașina de vase.

Apăsați pe butoanele de deblocare a plitelor (3) pentru a le extrage din aparat. Înainte de a le atinge, asigurați-vă că plitele sunt complet reci. Plăcile de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase, deși spălarea frecventă poate reduce proprietățile stratului de acoperire, de aceea se recomandă curățarea exteriorului plăcii de gătit cu un burete moale sau o cârpă umezită cu apă și un detergent ușor.

Nu folosiți obiecte metalice pentru curățarea plăcilor.

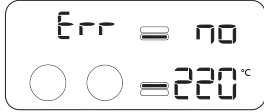
CARACTERISTICI TEHNICE

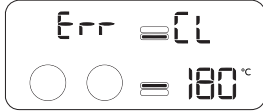
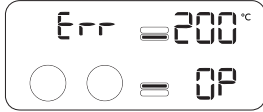
Tensiunea de alimentare 230-240 V / 50-60 Hz

Curent absorbit 2000W

1600W (WAFFLE)

SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR

Mesaj de eroare pe ecran	DESCRIERE	PROBLEMĂ	REMEDIU
	Nu crește temperatura pe una dintre plăcile de gătit.	Controlul electronic a detectat că dintre placă de gătit nu atinge temperatura setată. Placa nu a fost bine introdusă în aparat. Elementul de încălzire din interiorul plăcii ar putea fi defect. Conexiunea elementului de încălzire poate fi deteriorată. Controlerul electronic ar putea fi defect.	Deconectați-l de la priza de perete. Verificați dacă placa a fost introdusă corect în locașul aparatului. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, este posibil să existe o defecțiune la aparat. Contactați Serviciul Clienți De'Longhi, semnalând tipul de eroare.

	Defecțiunea sondei de temperatură.	Controlul electronic a detectat o defecțiune la sonda de temperatură.	Deconectați-l de la priza de perete. Sonda de temperatură trebuie înlocuită. Contactați Serviciul Clienți De'Longhi, semnalând tipul de eroare.
	Defecțiunea sondei de temperatură.	Controlul electronic a detectat o defecțiune la sonda de temperatură.	Deconectați-l de la priza de perete. Sonda de temperatură trebuie înlocuită. Contactați Serviciul Clienți De'Longhi, semnalând tipul de eroare.
		Aparatul nu pornește.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza de perete. Conectați aparatul la o altă priză. Verificați întrerupătorul automat de siguranță. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, este posibil să existe o defecțiune la aparat. Contactați un centru service De'Longhi.
		După apăsarea tastei START/STOP aparatul nu pornește.	Ambele butoane de reglare a temperaturii sunt în poziția 0, si ecranele superioare și inferioare arată OFF. Rotiți butonul la temperatura dorită, apoi apăsați tasta START/STOP.

TABEL DE FRIGERE

VITĂ	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	NIVEL DE GATIT	MODALITATE	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
					inferior	superior			
Friptură	0,5 - 1	2	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	2 - 3	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Biftec	0,5 - 1	4	Bine făcut	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	5 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare
File	3-4	4	În sânge	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	4 - 5	ungeți bine ali- mentele cu ulei
File	3-4	4	Preparare medie	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	7 - 8	ungeți bine ali- mentele cu ulei
File	3-4	4	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 11	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Antricot	2-3	2	Preparare medie	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	4 - 5	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Antricot	2-3	2	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	7 - 8	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Antricot	2-3	4	Preparare medie	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare
Antricot	2-3	4	Bine făcut	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare
Hamburger	2-3	6	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	8 - 10	ungeți bine ali- mentele cu ulei
Frigăruie		6	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	13 - 15	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de pre- parare

MIEL	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	NIVEL DE GATIT	MODALITATE	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
					inferior	superior			
Cotlet	1,5-3	6	Preparare medie	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți cotletele la jumătatea timp- ului de pre- parare
Cotlet	1,5-3	6	Bine făcut	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	12 - 14	

PORC	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
				inferior	superior			
Friptură	1-2	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	7 - 9	ungeți bine alimentele cu ulei
Biftec	1-2	8	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet	<2,5	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	9 - 11	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet	<2,5	8	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	11 - 13	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Cotlet de porc		6-8	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	20 - 25	întoarceți de două-trei ori
Slănină tăiată cubulețe		4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	1 - 2	
Cârnați		8	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	16 - 18	Împungeți cârnații cu o furculiță
Frigăruie		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	ungeți bine alimentele cu ulei, întoarceți de 1-2 ori
Crenvurști		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	8 - 10	

CARNE DE PUI ȘI CURCAN	GROSIME (cm)	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
				inferior	superior			
Piept	<1	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	3 - 4	ungeți bine alimentele cu ulei
Coapsă		3	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	20 - 25	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
Aripă		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	14 - 16	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
	1,5-2	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	6-8	
	1,5-2	8	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	14 - 16	întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Frigăruie		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	11 - 13	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii
Crenvurști		6	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	6 - 8	
Pollo alla diavola la grătar		1	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	40 - 45	roțiți o dată sau de două ori în timpul gătirii

PÂINE	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
			inferior	superior			
Pâine prăjită/ sandvici	2	F O R N O GRILL	NETED	GRĂȚAR	230	3 - 5	poziționați placa superioară astfel încât să atingă pâinea fără a o strivi
Sandvici	2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	2 - 3	
Felii de pâine	4	GRĂȚAR DESCHIS	NETED	GRĂȚAR	230	4 - 5	întoarceți la jumătatea timpului de preparare

LEGUME	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
			inferior	superior			
Vinete felii	1	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	4 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei
Dovlecel felii	2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	6 - 8	ungeți bine alimentele cu ulei
Ardei în sferturi	2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	230	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
Roșie felii	1	G R Ă T A R DESCHIS	NETED	GRĂȚAR	230	5 - 7	ungeți bine alimentele cu ulei; întoarceți la jumătatea timpului de preparare
Ceapă felii	2	GRĂȚAR CU CONTACT	NETED	GRĂȚAR	230	5 - 7	ungeți bine alimentele, amestecați des cu o spatulă

PEȘTE	CANTITATE	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C	MIN.	SFATURI
				inferior	superior			
Întreg	250 g	1	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	210	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
File	500 g	1	FORNO GRILL	NETED	GRĂȚAR	230	25 - 30	ungeți alimentele, așezați placa superioară astfel încât să atingă alimentul fără a-l atinge
Felie	450 g	4	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	8 - 10	ungeți bine alimentele cu ulei
Frigăruie	500 g	6	GRĂȚAR DESCHIS	GRĂȚAR	NETED	230	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei; întoarceți de 1-2 ori
Calamari	400 g	1-2	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	10 - 12	ungeți bine alimentele cu ulei
Creveți	400 g	10-12	GRĂȚAR CU CONTACT	GRĂȚAR	NETED	200	4 - 6	ungeți bine alimentele cu ulei

DESERT	Nr. BUCĂȚI	MOD	PLĂCI		°C		MIN.	SFATURI
			inferior	superior	inferior	superior		
Pancake	4	G R Ă T A R DESCHIS	NETED	GRĂTAR	200	200	4 - 5	ungeți plăcile cu unt, rotiți la jumătatea timpului de preparare
Waffle	4	GRĂTAR CU CONTACT	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	ungeți plăcile cu unt
Felii de ananas	4	GRĂTAR CU CONTACT	GRĂTAR	NETED	200	200	5 - 6	ungeți plăcile cu unt

REȚETE

OMLETA, SLANINA ȘI PAINÉ PRAJITA

INGREDIENTE:

- ouă 2
- șuncă 3 felii
- lapte 1 lingură
- sare și piper după gust
- pâine pentru toast 2 felii

PREPARARE:

Bateți ouăle cu laptele și sarea până se obține un amestec fin și spumos. Introduceți placa netedă în carcasa inferioară și placa de grătar în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", vărsați amestecul de ouă într-un colț al plăcii și gătiți-l timp de 2-3 minute fiind atenți să amestecați bine cu o spatulă de lemn pentru a le găti uniform. Între timp, pe aceeași placă, gătiți și feliile de șuncă timp de 3-4 min, întorcându-le la jumătatea timpului de gătire, în timp ce pe cealaltă placă plană prăjiți pâinea timp de 3-4 min, rotind-o la jumătatea timpului de gătire. Adăugați pe farfurie și serviți.

TARTINE CU SPUMĂ DE VINETE

INGREDIENTE:

- vinete 1
- urdă de vacă 100 gr
- usturoi praf, după gust
- pătrunjel, după gust
- ulei de măsline 4 linguri
- sare, după gust
- piper, după gust
- baghetă, 1

PREPARARE:

Spălați vinetele, curățați-le de coajă și tăiați-le felii groase. Introduceți placa grătarului în carcasa inferioară, placa netedă în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați vinetele pe placa inferioară și gătiți timp de 8 - 10 minute, până când se înmoaie.

Tăiați feliile de vinete în mod grosolan și puneți-le într-un mixer cu urda, usturoiul și pătrunjelul tăiat mărunt, uleiul și puțină sare și piper. Mixați până obțineți o pastă fără cocoloase, cu consistență fină. Ungeți pâinea (tăiată felii) cu ulei de măsline și gătiți-o la 230°C, cu plăcile plane, în modul CONTACT GRILL timp de 1-2 minute până obțineți rumenirea dorită.

Ungeți crema de vinete pe pâinea prăjită, stropiți cu două linguri de ulei și serviți.

SALATĂ DE CARNE CU RUCOLĂ ȘI ROȘII CHERRY

INGREDIENTE:

- felii de carne de vițel 2
- rucola 100 g
- roșii cherry rotunde 10-12
- fulgi de parmezan
- sare, după gust
- ulei de măsline

PREPARARE:

Pregătiți salata de rucola și roșii cherry: spălați rucola, așezați-o pe un prosop curat lăsând-o să se usuce, tăiați roșiile în 4. Introduceți placa grătarului în carcasa inferioară, placa netedă în carcasa superioară și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați feliile de carne unse în prealabil cu ulei pe placa inferioară, presați cu placa superioară și gătiți timp de 2-3 min în funcție de gradul de gătire dorit. Taiăți carnea fășii și așezați-o pe patul de rucola și roșii cherry, sărați și adăugați fulgii de parmezan. Condimentați cu puțin ulei.

COTLETE AROMATIZATE CU CAFEA

INGREDIENTE:

- cotlete de vită (2 de 250 g bucata)
- ulei de măsline

PENTRU AMESTECUL CU CAFEA:

- semințe de chimion, 2 lingurițe
- boabe de cafea, 2 lingurițe
- ardei iute dulce, 1 lingură
- boia, 1 linguriță
- sare grunjoasă, 1 linguriță
- piper, 1 linguriță

PREPARARE:

Pregătiți amestecul cu cafea: vărsați semințele de chimion și cafeaua într-un robot de bucătărie și măcinați-le grosier. Vărsați pudra obținută într-un castron, adăugați celelalte ingrediente și amestecați bine. Ungeți ușor carnea și condimentați-o cu mirodeniile; acoperiți totul și lăsați la temperatura camerei timp de aproximativ 30 de minute. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați carnea pe placa inferioară, presați cu placa superioară și gătiți timp de 6-8 min, în funcție de gradul de coacere preferat. Serviți-le calde.

FILE DE VITĂ CU SOS DE CIUPERCI

INGREDIENTE:

- fileuri de vită, 4
- sare, după gust
- piper negru măcinat pe loc, după gust
- căței de usturoi 2
- muștar Dijon, 2 linguri
- unt, 60 g
- ulei de măsline

INGREDIENTE PENTRU SOSUL DE CIUPERCI:

- unt, 30 g
- brânză Gorgonzola, 1 lingură
- hașme, 2
- ciuperci, 300 g
- whisky, 1/2 pahare
- smântână, 200 g
- suc de lămâie, după gust
- pătrunjel, după gust

PREPARARE:

Condimentați carnea cu sare și piper și lăsați-o la temperatura camerei aproximativ o oră. Pregătiți sosul de ciuperci: topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapa tăiată rondele și gătiți-o timp de 2-3 min. Adăugați ciupercile și gătiți alte 5 min. În acest moment, amestecați cu whisky, gătiți timp de 1 minut, adăugați un pahar de apă și mai așteptați aproximativ încă un minut. Adăugați smântâna lichidă, sucul unei lămâi, pătrunjelul, gorgonzola și dați în fiert. Gătiți până sosul este destul de gros; se condimentează cu sare și piper și se lasă deoparte. Între timp, pregătiți condimentul pentru carne cu care veți unge fileurile în timpul preparării; într-o tigaie mică adăugați untul, țelina și usturoiul. Gătiți la foc mic până când se topește untul. Păstrați la cald. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Periați fileurile cu sosul pe ambele părți, apoi când pe ecran apare mesajul "READY", plasați-le pe placa inferioară și închideți grătarul. Gătiți timp de 6-8 minute, în funcție de gradul de coacere dorit și de grosimea fileurilor. La sfârșit, îndepărtați fileurile și serviți-le acoperite cu sosul de ciuperci pregătit anterior.

HAMBURGER CU PÂINE DE SECARĂ PRĂJITĂ

INGREDIENTE:

- pâine de secară, 8 felii
- carne măcinată de prima calitate, 500 g
- Cașcaval felii 100 g
- ulei de măsline 2 linguri
- cepe feliate, 2
- unt la temperatura camerei, după gust
- sos Worcester, 2 lingurițe
- sare, după gust
- piper, după gust
- zahăr o jumătate de linguriță

PREPARARE:

Pregătiți hamburgerii: amestecați bine într-o terină carnea măcinată, sosul Worcester, sarea, piperul și amestecați totul bine. Formați cu mâinile 4 hamburgeri de aproximativ 2 cm grosime. Poziționați grătarul pe modul GRIGLIA APERTA și introduceți placa plană dedesubt și placa cu ondulații deasupra. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul.

Când pe ecran se afișează mesajul "READY", așezați cepele feliate și unse cu uleiul de măsline și cu zahărul pe placa inferioară și gătiți-le circa 5-6 min amestecând des cu o spatulă pentru a le găti în mod uniform și a le frăgezi. Între timp, pe cealaltă placă, gătiți hamburgerii timp de aproximativ 12 min întorcându-i după 5-6 min (timpul de gătit variază în funcție de grosimea hamburgerilor). Imediat ce ceapa este gata, luați-o de pe placă și prăjiți feliile de pâine unse cu unt pe o singură parte, timp de 1-2 minute. Așezați feliile de pâine pe un fund de lemn cu partea prăjită în sus, acoperiți cu ceapa, adăugați hamburgerii și acoperiți cu brânza. Închideți sandvi ciul cu partea prăjită a feliiei de pâine în jos. Așteptați să se încălzească din nou placa, după care așezați pâinea prăjită și apăsați bine cu placa superioară.

Gătiți aproximativ 2-3 min până se obține gradul dorit de prăjire.

COTLETE DE MIEL CU ȚET BALSAMIC ȘI ROZMARIN

INGREDIENTE:

- cotlete de miel, 6
- rozmarin tocat, 10 g
- usturoi tocat, 10 g
- ȃțet balsamic, 100 ml
- zahăr, 15 g
- sare, după gust
- piper, după gust

PREPARARE:

Amestecați toate ingredientele într-un recipient suficient de mare; acoperiți și lăsați mielul la marinat în frigider 1-2 ore. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați cotletele pe placa inferioară. Gătiți timp de aproximativ 11-13 minute, în funcție de gradul de preparare dorit și de grosimea cotelutului (recomandăm să le întoarceți la jumătatea timpului deoarece osul nu permite ca placa superioară să atingă carnea de sus). Între timp, reduceți marinata într-o tigaie și serviți-o ca sos pe cotletele de miel la grătar.

FRIGĂRUI DE PUI CU CREMĂ DE MIERE ȘI LIME

INGREDIENTE:

- piept de pui, 500 g

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- ardei iute, 1 linguriță
- coriandru, 1 linguriță
- ulei de măsline, 10 cl
- ceapă verde, 2
- căței de usturoi 3
- ghimbir răzuit 1 linguriță
- zahăr, 1 lingură
- suc de lămâie verde, 1 lingură
- sare grunjoasă, 1 lingură
- piper, după gust

INGREDIENTE PENTRU CREMA CU MIERE ȘI LĂMÂIE VERDE

- smântână de bucătărie, 5 cl
- coajă de lămâie verde răzuită, 1/2 linguriță
- suc de lămâie verde, 1 lingură
- ulei de măsline 1 linguri
- miere, 1 lingură
- sare, după gust

PREPARARE:

Pregătiți marinata: adăugați toate ingredientele într-un robot de bucătărie și mixați până obțineți o pastă uniformă. Așezați într-o farfurie cu fund plat carnea de pui tăiată cuburi de 2 cm lățime, adăugați marinata și acoperiți carnea în mod uniform. Acoperiți cu o folie de plastic și lăsați la marinat timp de 1-2 ore. Pregătiți crema amestecând toate ingredientele într-un castron, acoperiți cu folie transparentă și puneți în frigider. Puneți bucățile de pui pe frigărui. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați frigăruile pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și coaceți timp de 11-13 min aproximativ, întorcându-le de 1-2 ori. Serviți frigăruile calde, împreună cu crema de lămâie și miere.

COAPSE DE PUI ÎN STIL PROVENSALE

INGREDIENTE:

- coapse de pui, 3 bucăți (550 g)

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- vin alb sec, 25 cl
- ulei de măsline 4 linguri
- muștar cu semințe, 3 linguri
- oțet de vin alb, 3 linguri
- ierburi de Provence, 2 linguri
- usturoi tocat, 2 căței
- sare grunjoasă, 2 linguriță
- ardei iute Cayenne, 1 linguriță

PREPARARE:

Pregătiți marinata amestecând toate ingredientele într-un castron. Cu o lamă ascuțită, tăiați în mai multe puncte partea cărnosă a coapselor deschizându-le ușor. Puneți coapsele în castron și udați-le uniform cu marinată; se lasă la marinat 2-3 ore. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați pulpele de pui pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și gătiți timp de 20-25 min aproximativ, întorcându-le de 2-3 ori. Odată preparate, așezați-le pe un platou și serviți.

CREVEȚI LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- creveți 16/20 bucăți

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- pătrunjel, după gust
- lămâi, 2 bucăți
- sare, după gust
- piper, după gust
- căței de usturoi 2

PREPARARE:

Pregătiți marinata: tăiați mărunt usturoiul și pătrunjelul și adăugați suc de lămâie; adăugați sare și adăugați puțin piper. Spălați creveții, uscați-i bine și lăsați-i la marinat cel puțin o jumătate de oră.

Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS.

Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați creveții scurși din marinată pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și gătiți pentru 4-6 min. Când sunteți gata de servit, decorați farfuria cu câteva felii de lămâie și salată verde.

SOMON LA GRĂȚAR CU SOS CU IAURT

INGREDIENTE:

- file de somon, 500 g
- ulei de măsline

INGREDIENTE PENTRU SOS:

- iaurt grecesc, 250 g
- usturoi, 1 cățel
- sare, 1 linguriță
- zahăr, 1 priză
- arpagic frunze, 20 g
- pătrunjel, 20 g
- piper alb, după gust

PREPARARE:

Prepararea sosului: spălați și uscați bine pătrunjelul și arpagicul tocați usturoiul separat.

Vărsați iaurtul într-un castron, adăugați condimentele, usturoiul, sarea, zahărul, piperul și amestecați cu un mixer până obțineți o cremă moale. Lăsați la frigider cel puțin 30 de min. Introduceți placa netedă dedesubt, placa de grătar deasupra și puneți aparatul în modul FORNO GRILL. Setați temperatura plăcii inferioare și superioare la 230°C

și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul READY, așezați fileul uns în prealabil cu ulei pe placa inferioară, închideți placa superioară în modul FORNO GRILL (în poziția cea mai apropiată de aliment, fără a-l atinge) și gătiți aproximativ 25-30 min (pentru un rezultat mai bun, vă recomandăm să întoarceți somonul cu 180° la jumătatea timpului de preparare deoarece în partea posterioară placa este mai aproape de aliment). După preparare, așezați somonul pe un platou și serviți-l împreună cu sosul cu iaurt.

CALAMAR LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- calamar mare 400 gr
- lămâie, 1 bucată
- pătrunjel 1 legătură
- ulei de măsline
- oregano, după gust
- sare, după gust
- ardei iute praf, după gust

PREPARARE:

Eviscerați calamarul, eliminați capul, îndepărtați osul intern și spălați-l bine. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR DESCHIS. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul.

Când ecranul afișează mesajul "READY", așezați calamarul uns în prealabil cu ulei pe placa inferioară, apăsați cu cea superioară și gătiți aproximativ 10-12 min. Într-un castron, pregătiți condimentele amestecând uleiul cu pătrunjelul tăiat mărunt, sucul de lămâie, o priză de oregano, o priză de sare și de ardei iute.

Odată ce calamarul este preparat, scoateți-l de pe grătar și condimentați-l cu acest sos. Adăugați pe farfurie și serviți.

PANCAKE CU BANANĂ

INGREDIENTE:

- banane, 1
- ouă, 2 (1 întreg + 1 albuș)
- lapte, 150 ml
- făină 00, 100 g
- unt, 70 g
- sare, după gust
- zahăr, 1 lingură
- drojdie pentru prăjituri, 16 g

PREPARARE:

Decojiți banana și pasiți-o bine cu o furculiță. Într-un alt castron, bateți 1 ou întreg cu zahărul și adăugați laptele încet, amestecând continuu. Adăugați 50 g de unt topit, apoi adăugați treptat făina cernută cu praful de copt, un praf de sare și piureul de banane. Se amestecă bine toate ingredientele și se pune amestecul la frigider timp de 10 minute. Între timp, bateți albușul spumă. Scoateți amestecul din frigider și încorporați albușul bătut cu mișcări ușoare de jos în sus. Introduceți placa netedă dedesubt, placa de grătar deasupra și puneți aparatul în modul GRIGLIA APERTA. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsați tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când pe ecran apare mesajul "READY", ungeți plăcile cu puțin unt și vărsați 1-2 linguri de aluat, întinzându-l rapid pe suprafață pentru a obține un cerc. Lăsați la fiert timp de aproximativ 2 minute până se formează bule pe întreaga suprafață a clătitei, apoi întoarceți-o și fierbeți încă aproximativ 2 minute. Clătitele pot fi servite în numeroase moduri: cu cremă de ciocolată, sirop de arțar, afine proaspete, fulgi de ciocolată, miere, frișcă, zahăr praf.

ANANAS LA GRĂȚAR CU ÎNGHEȚATĂ

INGREDIENTE:

- ananas, 1
- miere, după gust
- zahăr de trestie, după gust
- mentă proaspătă, după gust
- zahăr praf, după gust
- înghețată vanilie după gust

PREPARARE:

Scoateți frunzele și coaja de ananas. Tăiați fructul în felii de grosime de 1-2 cm și acoperiți fiecare felie pe ambele părți cu zahăr de trestie. Introduceți placa grătarului dedesubt, placa netedă deasupra și puneți aparatul în modul GRATAR

DESCHIS. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 200°C și apăsăți tasta start/stop pentru a preîncălzi grătarul. Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți ananasul pe ambele părți cu miere și așezați-l pe grătar. Închideți grătarul și gătiți 5-6 min. Odată preparate, așezați feliile pe un platou, decorați cu frunze de mentă proaspete, presărați cu zahăr pudră și serviți cu lingurițe de înghețată.

NUMAI DACĂ AVEȚI PLĂCI PENTRU WAFFLE

Introduceți plăcile pentru waffle în poziția corectă

WAFFLE CLASICE

DOZE PENTRU: 12 waffle

PREPARARE: 10min.

TIMP DE GĂTIT: 15min.

INGREDIENTE:

- făină 00 2 căni (460 g)
- sare 1 linguriță
- drojdie 4 lingurițe (10 g)
- zahăr 2 lingurițe (30 g)
- ouă 2
- lapte cald 1 1/2 căni (345 ml)
- unt topit 1/3 cană (75 g)
- extract de vanilie, 1 linguriță

PREPARARE:

Într-un castron încăpător, amestecați făina, sarea, drojdia și zahărul și puneți deoparte. Bateți ouăle într-un vas separat. Încorporați laptele, untul și vanilia. Vărsați făina și celelalte ingrediente în castronul cu laptele și ouăle și amestecați cu un tel. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 190 e 200 °C și apăsăți tasta START/STOP pentru a le încălzi. Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți placa pentru waffle cu unt topit sau spray de bucătărie antiaderent și vărsați o lingură de măsurare a amestecului în fiecare matrită a plăcii, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți amestecul cu o spatulă. Gătiți waffle până devin aurii și crocante (5 min.). Repetați până se termină amestecul. Serviți imediat.

"WAFFLE" BELGIANĂ

DOZE PENTRU: 14-16 waffle

PREPARARE: 15 min.

TIMP DE GĂTIT: 20 min.

INGREDIENTE:

- făină pentru prăjituri 2 căni (460 g)
- sare 1/2 linguriță
- făină pentru prăjituri 2 lingurițe (5 g)
- zahăr 2 lingurițe (30 g)
- ouă 4
- lapte cald 2 căni (460 ml)
- unt topit 1/3 cană (70 g)
- extract de vanilie 1/2 linguriță

PREPARARE:

Într-un castron încăpător, amestecați făina, sarea și drojdia și puneți deoparte. Într-un alt castron, bateți gălbenușurile de ou cu zahărul până când zahărul se topește complet. Adăugați extractul de vanilie, untul topit și laptele în ouă și amestecați cu un tel. Adăugați amestecul de ou și lapte la amestecul de făină și bateți până se amestecă ușor. Nu amestecați în exces. Într-un al treilea castron, bateți albușurile spumă cu un mixer electric timp de 1-2 minute. Cu o spatulă de silicon, încorporați cu grijă albușurile în aluatul pentru vafe. Nu amestecați în exces. Setează temperatura plăcii inferioare și superioare la 190 e 200 °C și apăsăți tasta START/STOP pentru a le încălzi. Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți placa pentru waffle cu unt topit sau spray de bucătărie antiaderent și vărsați o lingură de măsurare a amestecului în fiecare matrită a plăcii, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți amestecul cu o spatulă. Gătiți waffle până devin aurii și crocante (5 min.). Repetați până se termină amestecul. Serviți imediat.

WAFFLE CU CIOCOLATĂ ȘI SCORTIȘOARĂ

DOZE PENTRU: 10-12 waffle

PREPARARE: 10min.

TIMP DE GĂTIT: 15 min.

INGREDIENTE:

- făină 00 2 căni (460 g)
- sare 1 linguriță
- făină pentru prăjituri 1 lingurițe (3 g)
- zahăr 3/4 cană (170 g)
- ouă 2
- lapte cald 1 1/2 căni (345 ml)
- unt 80 gr
- extract de vanilie, 1 linguriță
- ciocolată fondantă 140 g
- cacao praf 1/4 cană (60 g)
- scortişoară 2 lingurițe (6 g)

PREPARARE:

Puneți ciocolata și untul într-un castron potrivit pentru cuptorul cu microunde și încălziți la putere maximă timp de 30 de secunde. Amestecați până când ciocolata și untul s-au topit complet, iar compoziția este uniformă. Lăsați să se răcească ușor. Amestecați cu un tel ouăle, laptele și vanilia într-un castron încăpător și încorporați compoziția de ciocolată răcită până când obțineți un amestec omogen. Cerneți împreună făina, zahărul și pudra de cacao, scortişoara, drojdia și sarea într-un castron încăpător. Adăugați amestecul de făină și celelalte ingrediente la ouă și amestecați totul cu un mixer până când compoziția este suficient de uniformă. Setati temperatura plăcii inferioare și superioare la 190 e 200 °C și apăsați tasta START/STOP pentru a le încălzi.

Când ecranul afișează mesajul "READY", ungeți placa pentru waffle cu unt topit sau spray de bucătărie antiaderent și vărsați o lingură de măsurare a amestecului în fiecare matrită a plăcii, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți amestecul cu o spatulă. Gătiți waffle până devin aurii și crocante (5 min.).

Repetati până se termină amestecul. Serviți imediat.