

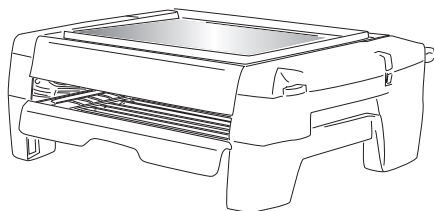
DeLonghi

**SMOKE FREE ELECTRIC GRILL & BROILER
INSTRUCTION MANUAL
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**GRIL ET RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE SANS FUMÉE
MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI**

**PARRILLA ELÉCTRICA SIN HUMO
INSTRUCCIONES DE USO
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO
ANTES DE USAR SU APARATO**

**BARBECUE ELETTRICO SENZA FUMO
ISTRUZIONI PER L'USO
CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI**



Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated.
Visit www.delonghiregistration.com.
Visit www.delonghiusa.com for a list of service centers near you. (U.S. Only)

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated.
Visitez www.delonghiregistration.com.
Visitez www.delonghiusa.com pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (E.-U. uniquement)

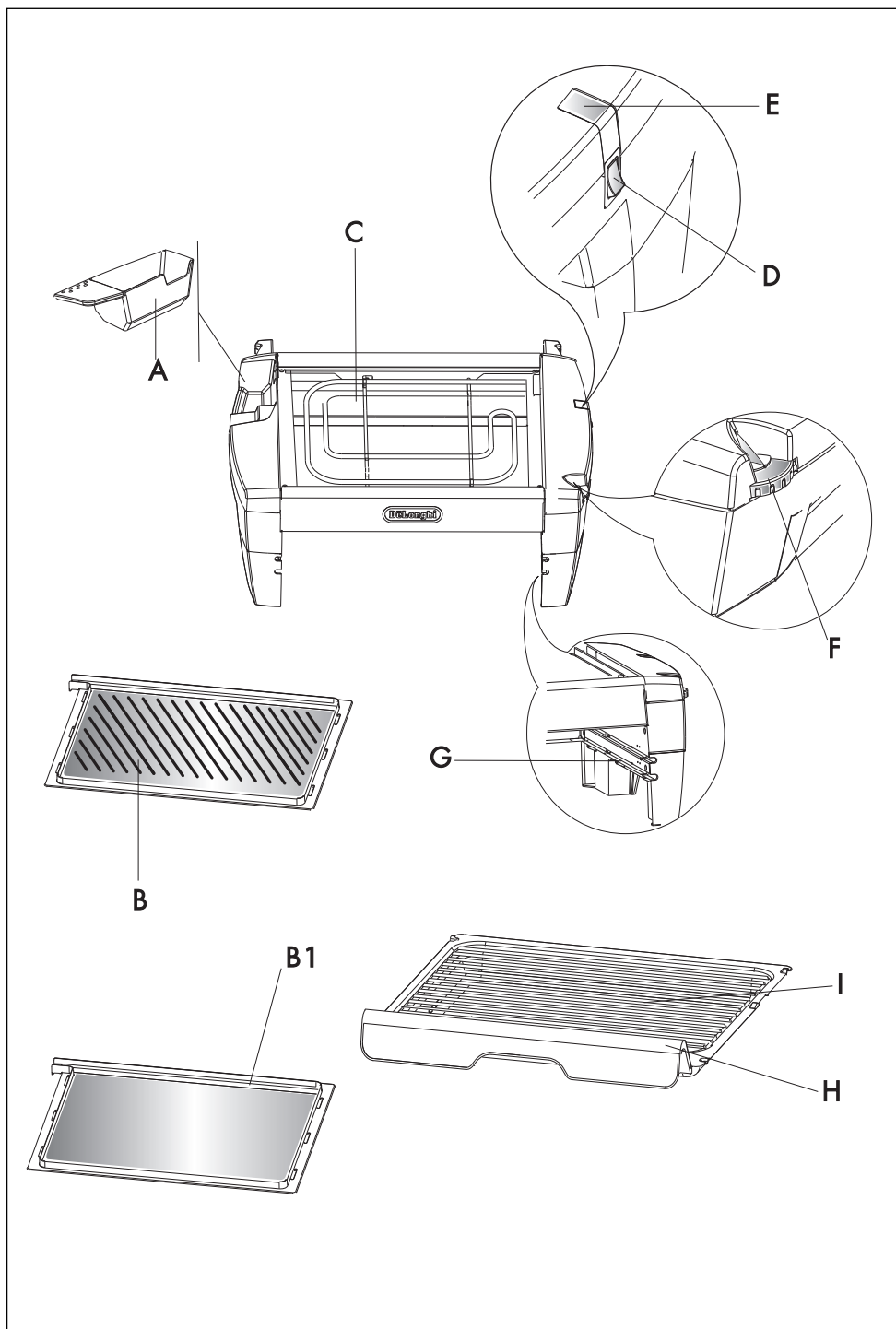
Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated.
Visite www.delonghiregistration.com.
Visite www.delonghiusa.com para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Solamente en los Estados Unidos)

Registra questo prodotto "on-line" per ricevere una copia omaggio della rivista Cook's Illustrated. Visita www.delonghiregistration.com.
Visita www.delonghiusa.com per una lista dei centri di servizio a te più vicini. (Solo negli Stati Uniti).

ELECTRONIC CHARACTERISTICS/CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRONIQUES
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS/CARATTERISTICHE ELETTRICHE
120V~60Hz 1650W

DeLonghi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia





IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces: Use handles or dials.
3. Before using this appliance, move it two to four inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
4. To protect against electrical shock, do not place electrical equipment in water. See instructions for cleaning.
5. Do not allow the appliance to be used by persons (including children) with psychological, physical or sensory impairments or with inadequate experience or knowledge, unless closely supervised and instructed by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Always turn the unit OFF before unplugging. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Call customer service center before returning appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep loose clothing, curtains, furniture and flammable material etc. away from the wall outlet where the unit is plugged in.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
12. Do not move the appliance when there is hot water or hot drippings in the broiler drip tray.
13. If the outlet gets hot, please call a qualified electrician.
14. Do not use this appliance for anything other than intended use. For household use only.
15. Do not use outdoors.
16. Use extreme caution when removing the drip tray.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
18. Do not place food directly on the heating element.
19. A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
20. Caution: Never leave the indoor grill unattended when grilling.
21. When grilling always use the drip tray.
22. Never place food containers on the heating element or on the non-stick grill plate.
23. Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, under the heating element.
24. Do not place any of the following materials on the indoor grill: paper, cardboard, plastic and the like.
25. Do not cover any part of the indoor grill with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
26. To switch off the indoor grill, turn grill to OFF and remove the plug from the outlet.
27. Remember to check periodically the water level in the drip tray and to fill it to the recommended level.
28. Fuel such as charcoal briquettes must not be used with this appliance.
29. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug to bypass this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

DESCRIPTION

- A** Drain cup
- B** Non-stick grill plate
- B1** Griddle (flat plate) (optional)
- C** Heating element
- D** ON/OFF switch
- E** Indicator light
- F** Thermostat knob
- G** Side guides
- H** Broiler drip tray
- I** Broil rack

INSTALLATION

- Before use, make sure the appliance has not been damaged during transport.
- Install the appliance on a horizontal surface out of reach of children as certain parts of the grill become extremely hot during use.
- Before inserting the plug into the outlet, make sure that:
 - the power of the outlet corresponds to the value indicated on the rating plate applied to the accessory plug.
 - the outlet has a minimum rating of 15A.
 - the outlet is suitable for the plug. If this is not the case, have the outlet replaced.

USE

- Before turning the appliance on, fill the broiler drip tray with water (the water must ALWAYS be between the MIN and MAX level).
- Insert the plug into the outlet and set the switch (D) to the ON position. The indicator light (E) comes on. Adjust the thermostat knob (F) to the required position (MIN - MED or MAX).
- Before using for the first time, operate the appliance without food (with water in the drip tray) with the thermostat at MAX for at least 15 minutes to eliminate the "new" smell and any smoke caused by the presence of protective substances applied to the heating element before transport.**

During this operation, ventilate the room.

- We recommend preheating the appliance for about 5-10 minutes before starting to cook (start with the appliance cold only when broiling and extend the cooking times slightly).
- When you need to turn or check the meat, remove the broiler drip tray carefully to avoid spilling the water.
- To turn the appliance off, set the switch (D) to the OFF position. Unplug from the outlet and leave to cool down before emptying the water.

IMPORTANT: the appliance will not work if the broiler drip tray is not inserted correctly in one of the two side guides (G). There is a switch in the appliance which detects the presence of the pan in order to prevent it from operating empty.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

THERMOSTAT KNOB (F)

The adjustable thermostat can be set to three positions: MIN - MED - MAX.

MIN: recommended for keeping cooked food warm.

MED: recommended for food which requires long slow cooking (e.g. chicken).

MAX: recommended for all types of cooking using the broiler or grill plate.

TIPS FOR OPTIMUM GRILLING

- Preheat the grill for 5-10 minutes.
- Marinate the meat before grilling to make it more tender and tastier.
- Flavor the meat before cooking, add salt when you serve.
- Turn the food over at least once during cooking unless otherwise specified.

- Never descale fish to be grilled.
- When you grill fish, use a large flat spatula to turn it over.
- Dry defrosted or marinated food well before placing on the plate.
- Use nylon non-stick cooking utensils only. Metal utensils could damage the non-stick surface of your plate.

TYPES OF COOKING

USING THE GRILL OR GRIDDLE PLATE

When cooking food using the grill or griddle plates always preheat the grill for 5-10 minutes. The grill plate is ideal for cooking hamburgers, hot dogs, polenta, vegetables, beef steaks etc. If you also bought the griddle (B1) besides vegetables you can also cook pancakes, eggs and bacon. The plate can also be used to cook meat and fish (as for grilling) with the difference that in this case, contact between the food and the plate will cause smoke. The thermostat must always be in the MAX. position. When cooking with the plate alone, you are recommended to place water in the broiler drip tray to avoid the appliance from overheating.

USING THE BROILER (SMOKELESS)

You do not need to preheat the grill when boiling food.

This is ideal for finishing grilled meats and fish to cook them all the way through while still maintaining the grilled flavor of the food. You can also melt cheese on top of your food or keep food warm. According to the size of the food, place the broil tray in the top or bottom position (in most cases, it is best to use the top guide). Depending on the type of food to be cooked, the thermostat can be set on MED or MAX (see cooking table below). Always remember to put water in the broil drip tray and keep the level between MIN and MAX. Turn the food over halfway through the cooking time.

IMPORTANT: the grill plate and broiler can both be used at the same time for double the cooking capacity (the thermostat must be in the MAX. position).

The times and quantities indicated above are indicative only.

INDICATIVE COOKING TABLE

Food	Type of Cooking	Thermostat	Time on Grill	Time in Broiler
Steak	Grill & Broil	MAX	12 min.	5-15 min.
Pork Chops	Grill & Broil	MAX	20 min.	10-15min.
Hamburgers	Grill	MAX	10 min.	-
Hot Dogs	Grill	MAX	7 min.	-
Boneless chicken	Grill & Broil	MAX	12 min.	10 min.
Kebabs	Grill & Broil	MAX	10 min.	8 min.
Sausage	Grill	MAX	15 min.	-
Salmon Fillet	Broil	MAX	-	20 min.
Zucchini	Grill	MAX	12 min.	-
Eggplant	Grill	MAX	14 min.	-
Whole Fish	Grill & Broil	MAX	16 min.	8 min.
Polenta	Grill	MAX	4 min.	-
Pancakes	Griddle	MAX	8 min.	-
Eggs	Griddle	MAX	6 min.	-
Bacon	Griddle	MAX	8 min.	-
Grilled Sandwiches	Grill	MAX	12 min.	-

APPETIZERS AND SIDE DISHES

Tri-Color Pepper and Eggplant Napoleon with Smoked Mozzarella (Scamorza)

- (Serves 4)
- 1 eight-oz yellow bell pepper
 - 1 eight-oz. red bell pepper
 - 1 eight-oz. green bell pepper
 - 12 slices of peeled eggplant, 1/4 inch thick
 - 12 slices of smoked mozzarella (Scamorza), 1/4 inch thick
 - Salt

(Note: Set grill on high 10 minutes prior to cooking.)

1. Salt eggplant slices and set aside for 10 minutes prior to cooking.
2. Slice off sides of each pepper to get 4 thin panels of each color.
3. Grill eggplant slices in the 10 o'clock position for 3 minutes. Turn to the 2 o'clock position and grill an additional 3 minutes. Repeat on other side. Remove eggplant and set aside.
4. Grill pepper panels, skin side up for 4 minutes in the 10 o'clock position. Turn to the 2 o'clock position and grill an additional 4 minutes. Repeat on other side.
5. In oven proof dishes, stack each serving as follows: 1 slice eggplant, 1 red pepper panel, 1 slice cheese, 1 slice eggplant, 1 green pepper panel, 1 slice cheese, 1 slice eggplant, 1 yellow pepper panel and top with 1 slice cheese.
6. Lower grill temperature to medium. Place Napoleon stacks on lower level of broiler and cook for 12 minutes. Serve.

Polenta

- (Serves 4)
- 3 cups water
 - 1 t salt
 - 1 cup cornmeal

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

1. On stove, bring water to a boil in a large heavy pot. Add salt and reduce heat until water is simmering.
2. Slowly add the cornmeal to water to avoid lumps. Stir quickly with a whisk or long wooden spoon. If necessary, stop adding cornmeal from time to time and beat mixture

- vigorously.
3. Cook, stirring constantly, 20 to 30 minutes. Polenta will become very thick while cooking. It is done when it comes away cleanly from the sides of the pot.
 4. Pour polenta onto a large wooden board or a large platter, and smooth out polenta evenly until 1 inch thick. Let cool 15 minutes or until polenta solidifies.
 5. Cut cooled polenta into circles using a cookie cutter.
 6. Place slices on the grill and cook for 2 minutes on each side, just enough to make grill marks.
 7. Place in a small ovenproof dish and cover with fresh buffalo mozzarella. Cook under broiler until cheese is melted.

Au Gratin Potatoes

- (Serves 4)
- 4 small, boiled russet potatoes, sliced into 1/4 inch slices
 - Salt and pepper
 - 3 T butter
 - 1/4 C shredded Gruyere
 - 1/4 C shredded Mozzarella

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

1. Butter a shallow casserole dish.
2. Layer the potatoes into bottom of the buttered casserole dish.
3. Add cheese and broil for 15 minutes, or until cheese is completely melted.

Ricotta and Parmesan Stuffed Eggplant Parcels

- (Serves 4)
- 12 one-oz. slices peeled eggplant, 1/4 inch thick
 - 6 oz. fresh Ricotta cheese
 - 4 oz. Parmesan cheese
 - 1 T extra virgin olive oil
 - 1 t fresh chopped rosemary
 - 1 t fresh chopped sage
 - 1 t fresh chopped thyme
 - Salt and pepper

(Note: Set grill on medium-high 10 minutes prior to cooking.)

1. Salt eggplant slices and set aside for 10 minutes prior to cooking.
2. Grill eggplant slices in the 10 o'clock position for 3 minutes. Turn to the 2 o'clock position and grill an additional 3 minutes. Repeat on other side. Remove eggplant and set aside.
3. Mix remaining ingredients in a bowl to make filling.
4. Spoon filling evenly along the bottom of each eggplant slice.
5. Roll eggplant slice up enclosing filling.
6. Grill or broil approximately 10 minutes, or to desired doneness.

Grilled Mozzarella Cheese Sandwiches

(Serves 4)

8 slices of white bread, crusts removed
 8 slices of fresh buffalo mozzarella, 1/4 inch thick
 1/4 cup extra virgin olive oil
 Salt and pepper

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

1. Brush both sides of bread slices with extra virgin olive oil.
2. Place 2 slices of cheese between 2 slices of bread.
3. Place on grill at the 10 o'clock position for 3 minutes. Then turn to 2 o'clock position for 3 minutes. Repeat on other side.

Serving suggestion: Cut each sandwich into 4 triangles and serve as appetizers.

FISH

Grilled Sea Bass with Onions and Olives

(Serves 4)

4 five-oz portions of fresh sea bass
 7 oz. diced white onions
 12 oz. diced green, pitted olives
 2/3 cup extra virgin olive oil
 1 lemon
 Salt and pepper

(Note: Set grill on high 10 minutes prior to cooking.)

1. Add diced onions and olives plus 1/2 cup extra virgin olive oil to a small ovenproof ceramic dish. Place under broiler for 16 minutes, checking halfway through.
2. Place sea bass on grill facing the 10 o'clock

position for 4 minutes. Then turn sea bass to 2 o'clock position for another 4 minutes. Repeat for other side.

3. Place sea bass under broiler with onions and olives for 8 minutes.
4. Remove dish from broiler. Squeeze lemon and drizzle remaining extra virgin olive oil on fish. Salt and pepper to taste.

Swordfish and Vegetable Skewers

(Serves 4)

2 six-oz. portions swordfish, cut into 16 cubes
 1 yellow bell pepper, cut into cubes
 1 red onion, cut into cubes
 16 grape tomatoes
 1/2 cup extra virgin olive oil
 Salt and pepper
 4 sprigs fresh thyme
 4 ten-inch wooden skewers, soaked in water for 15 minutes

(Note: Set grill on high 10 minutes prior to cooking.)

1. Place 4 portions of each on water soaked skewers, alternating cubed swordfish, red onion, yellow pepper then grape tomato.
2. Place assembled skewers in a shallow square dish, drizzle with extra virgin olive oil, spread thyme on top, and set in refrigerator for 30 minutes. Remove 10 minutes before grilling.
3. Grill two sides (opposite) 4-5 min each. Then place under broiler for 8 minutes.
4. Remove skewers. Squeeze on lemon juice. Drizzle with extra virgin olive oil and salt and pepper to taste.

Fennel, Red Pepper and Onion Salad with Grilled Calamari

(Serves 4)

8 oz. fennel, thinly sliced
 4 oz. onion, thinly sliced
 6 oz. red bell pepper, thinly sliced
 8 tubes calamari
 1 lemon

1/2 cup extra virgin olive oil
 Salt and pepper

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

1. Place all of the thinly sliced fennel, red bell

- pepper and onion in a bowl and set aside.
- Place 8 tubes of calamari on grill, approximately 8 minutes for each side.
- Two minutes prior to removing calamari from grill, squeeze lemon and drizzle extra virgin olive oil over fennel, red bell pepper and onion mixture. Salt and pepper to taste.
- Remove calamari from grill. Slice tubes into thin rings. Mix with salad and serve.

MEAT

Spinach and Goat Cheese Stuffed Veal Parcels

(Serves 4)

16 round wooden toothpicks, soaked in water 15 minutes.

8 three-oz veal cutlets, pounded thin

8 oz. goat cheese

8 oz. baby spinach

3 cloves minced garlic

3 T extra virgin olive oil

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

- Sauté spinach, garlic and extra virgin olive oil. Set aside to cool.
- Place each cutlet on a clean surface. Spread 1 oz of the goat cheese evenly along the bottom of the cutlet.
- Squeeze the moisture from 1/8 of the spinach mixture and spread evenly over cheese on cutlet.
- Roll cutlet up enclosing cheese and spinach mixture. Insert toothpicks to keep parcels from opening during the cooking process.
- Grill veal parcels for 4 minutes on each side.
- Place parcels under broiler and continue cooking for an additional 4 minutes.

Grilled Pork Chops with Butter, Sage and Lemon Sauce

(Serves 4)

4 one-inch thick bone-in pork chops

2 large lemons

¼ lb unsalted butter

6 fresh sage leaves, minced

Salt and pepper

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

- Place pork chops on grill facing 10 o'clock position for 5 minutes. Turn pork chops to 2 o'clock position for an additional 5 minutes. Repeat process for other side.
- Place under broiler, and cook to your desired finishing temperature: 145 degrees – medium, 155 degrees – medium well, 170 degrees – well done.
- Place butter, sage and juice of ½ lemon in each of 4 two oz. ramekins. Place under broiler with pork chops for the last six minutes of cooking.

Grilled Filet Mignon with Fresh Baby Arugula and Shaved Parmesan Cheese

(Serves 4)

4 four-oz. filet mignon (beef tenderloin)

8 oz. shaved Parmesan cheese

2 large lemons, juiced

8 oz. fresh baby arugula

8 T extra virgin olive oil

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

- Place filets on the grill facing the 10 o'clock position for 3 minutes. Turn the meat to the 2 o'clock position for an additional 3 minutes. Repeat for other side.
- You have the option to remove and serve, place under broiler to complete cooking, or finish on grill to desired temperature: 120 degrees – blue, 125 degrees – rare, 135 degrees medium rare, 145 degrees – medium, 155 degrees – medium well, 170 degrees – well done.
- Mix arugula, grated cheese, lemon juice, and extra virgin olive oil. Salt and pepper to taste.

Serving suggestion: Slice meat and serve family-style on top of arugula mixture.

Chicken Parmegiana

(Serves 4)

4 five-oz. portions boneless, skinless chicken breast

4 cups prepared marinara sauce

8 oz. shredded Parmesan cheese

Salt and pepper

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

- Grill chicken for 3 minutes in the 10 o'clock

- position. Then turn to the 2 o'clock position and grill an additional 3 minutes. Repeat for other side.
2. Slice grilled chicken into strips.
 3. Place ½ cup marinara sauce in the bottom of each single serve, oven proof dish. Then place chicken strips, an additional ½ cup marinara sauce, and top with 2 oz. of shredded cheese.
 4. Broil on medium approximately 10 minutes, or to desired doneness.

Baby Lamb Chops

(Serves 4)

- 2 six-chop baby racks of lamb
- ½ cup extra virgin olive oil
- 1 T fresh ground rosemary
- 1 T fresh ground sage
- 1 T fresh ground thyme
- Salt & Pepper

(Note: Set grill on high 15 minutes prior to cooking.)

1. Cut baby lamb racks into individual chops, and place in a shallow bowl.
2. Mix together extra virgin olive oil and ground herbs. Pour this mixture over the lamb chops and let sit for 30 minutes.
3. Place chops on the grill facing the 10 o'clock position for 2 minutes. Turn the meat to the 2 o'clock position for an additional 2 minutes. Repeat for other side.
4. Salt and pepper to taste.

BREAKFAST

Pancakes (for griddle use only)

(Serves 4)

- 2 cup all-purpose flour
- 1 T and 1 ¾ t baking powder
- 1 t salt
- 1 T and ¾ t granulated sugar
- 1 ½ cup and 1 T milk
- 1 egg
- 3 T and 2 ¼ t butter, melted

(Note: Set griddle on high 15 minutes prior to cooking.)

1. In a large bowl, sift together the flour, baking powder, salt and sugar.
2. Make a well in the center and pour in the milk, egg and melted butter; mix until smooth.
3. Lightly oil the griddle.
4. Pour or scoop the batter onto the griddle, using approximately ¼ cup for each pancake.
5. Brown on both sides and serve hot.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, always unplug from the electrical outlet and allow to cool. Never immerse the appliance in water, never wash under running water. Clean outside surfaces with a wet sponge only. To remove the broil drip tray from the guide, pull it out taking care not to spill the water. The broil rack, broil drip tray, non-stick grill plate and drain cup can be washed by hand with soap and water. Never use abrasive pads or pointed or sharp objects to clean the plate as this could damage the non-stick coating. To clean steel elements, use a special detergent and abrasive pad. If necessary, clean the cord with a soft cloth. Never immerse the cord in water or other liquids.



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a product replacement or return, the unit must be returned with transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating Current (AC) circuit.

How long does the coverage last?

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:

Please contact our toll free hotline at 800-322-3848 or log onto our website at www.delonghiusa.com

For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité fondamentales doivent être respectées, incluant les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes : utiliser les poignées ou les touches.
3. Avant l'utilisation de cet appareil, le déplacer de deux à quatre pouces (5-10 cm) du mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Retirer tout objet qui a été placé sur le dessus de l'appareil.
Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait provoquer un problème.
4. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas placer l'équipement électrique dans l'eau.
Voir le mode d'emploi pour le nettoyage.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychologiques, physiques ou sensorielles réduites ou une expérience ou des connaissances insuffisantes sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants et ne pas les laisser jouer avec l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Il est important de toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher. Permettre à l'appareil de refroidir avant de placer des pièces ou d'en retirer de l'appareil et avant le nettoyage de celui-ci.
7. Ne pas utiliser d'appareil qui possède un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés, ou après que l'appareil ait été endommagé ou lors d'anomalie de fonctionnement de quelque type que ce soit. Téléphoner le service à la clientèle avant de retourner l'appareil au centre de réparation agréé le plus près de chez vous pour un quelconque entretien, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer des blessures.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la surface de travail, et éviter de le laisser entrer en contact avec les surfaces chaudes.
10. Garder à distance les vêtements, rideaux, meubles et tout matériel inflammable de la prise électrique où l'appareil est branché.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près de brûleur électrique ou de gaz chaud.
12. Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il y a de l'eau chaude ou du liquide chaud dans le ramasse-goutte du gril.
13. Si la prise devient chaude, il est nécessaire de téléphoner à un électricien professionnel.
14. Ne pas utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
Pour usage domestique seulement.
15. Ne pas utiliser à l'extérieur.
16. Faire preuve de vigilance lors du retrait du ramasse-gouttes.
17. Ne pas nettoyer avec des tampons à recurer en matière métallique. Au contact des pièces électriques, certaines particules constituent un risque de chocs électriques.
18. Ne pas mettre d'aliment directement sur l'élément chauffant.
19. Si l'appareil est couvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, comme des rideaux, des tapisseries, des murs, etc. lors du fonctionnement, il y a risque d'incendie.
20. Mise en garde : Ne jamais laisser le gril à l'intérieur sans supervision lors du fonctionnement.
21. Toujours utiliser le ramasse-gouttes lors du fonctionnement/de l'utilisation de l'appareil.
22. Ne jamais placer de contenants d'aliments sur l'élément chauffant ou sur la plaque antiadhésive.
23. Ne rien ranger sous l'élément chauffant autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
24. Ne jamais placer de papier, carton, plastique et tout matériel semblable sur le gril.
25. Ne couvrir aucune pièce du gril intérieur avec du papier d'aluminium. Cela pourrait faire surchauffer l'appareil.
26. Pour éteindre le gril, mettre le gril à OFF et retirer la fiche de la prise.
27. Il est important de vérifier régulièrement le niveau d'eau dans le ramasse-gouttes et de le maintenir au niveau recommandé.
28. Des carburants comme des briquettes de charbon ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
29. Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, il est nécessaire de tourner la fiche. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement, communiquer avec un électricien professionnel. Ne pas essayer de modifier ou d'altérer la fiche pour éviter cette fonction de sécurité.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

MODE D'EMPLOI RELATIF AU CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est inclus pour réduire les risques liés à l'entremêlement ou aux chutes provoquées par les longs cordons.
- Des rallonges sont offertes et peuvent être utilisées si elles le sont avec prudence.
- Lors de l'utilisation de rallonges, les caractéristiques électriques inscrites sur la rallonge doivent être les mêmes que celles de l'appareil et le cordon doit être placé afin qu'il ne soit pas suspendu au-dessus du comptoir et de la table où il pourrait être tiré par un enfant ou provoquer la chute de quelqu'un.

DESCRIPTION

- A Godet d'écoulement
- B Plaque antiadhésive
- B1 Galettière (plaque plate) (en option)
- C Élément chauffant
- D Interrupteur ON/OFF
- E Lampe témoin
- F Molette du thermostat
- G Rainures latérales
- H Ramasse-gouttes du gril
- I Grille de lèchefrite

MONTAGE

- Avant l'utilisation, s'assurer que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Installer l'appareil sur une surface horizontale, hors de la portée des enfants puisque certaines pièces du gril deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation.
- Avant d'insérer la fiche dans la prise, s'assurer que:
- l'alimentation de la prise correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique appliquée à la prise accessoire.
- la prise a une portée minimale de 15 AMP.
- la prise est adéquate pour la fiche. Dans le cas contraire, faire remplacer la prise.

UTILISATION

- Avant de mettre l'appareil en marche, remplir le ramasse-gouttes du gril avec de l'eau (l'eau doit TOUJOURS être entre le niveau MIN et MAX).
- Insérer la fiche dans la prise et régler l'interrupteur (D) à ON. La lampe témoin (E) s'allume. Régler le thermostat (F) à la position désirée (MIN- MED ou MAX).
- **Avant la première utilisation, faire fonctionner l'appareil à vide (avec le ramasse-gouttes rempli d'eau) et avec le thermostat à MAX durant 15 minutes au moins afin d'éliminer l'odeur de neuf et la fumée (réduite) dégagée par les substances de protection appliquées sur la résistance avant le transport.**
- **Bien aérer la pièce pendant cette opération.**
- Nous recommandons de préchauffer l'appareil

pendant environ 5 à 10 minutes avant de commencer à cuire (l'appareil peut exclusivement être utilisé à froid en cas de cuisson au gril; dans ce cas, prolonger légèrement les temps de cuisson).

- Lorsque besoin est de retourner la viande ou de contrôler la température de cette dernière, sortir le ramasse-gouttes avec précaution pour éviter toute projection d'eau.
- Pour éteindre l'appareil, placer l'interrupteur (D) à OFF. Débrancher de la prise et laisser l'appareil refroidir avant de vider l'eau.

IMPORTANT : l'appareil ne fonctionnera pas si le ramasse-gouttes n'est pas correctement inséré dans l'une des deux rainures latérales (G). L'appareil est muni d'un interrupteur qui détecte la présence du ramasse-gouttes afin de prévenir l'utilisation à vide.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner grâce à une minuterie externe ou un système de télécommande.

MOLETTE DU THERMOSTAT (F)

Le thermostat réglable peut être réglé à trois positions : MIN - MED - MAX.

MIN: recommandée pour garder la nourriture chaude.

MED: recommandée pour les aliments qui requièrent une cuisson lente et longue (p. ex. le poulet).

MAX: recommandée pour tous les types de cuisson utilisant la rôtissoire ou le gril.

CONSEILS POUR UNE CUISSON OPTIMALE

- Préchauffer le gril pendant 5 à 10 minutes.
- Mariner la viande avant la cuisson la rend plus tendre et délicieuse.
- Assaisonner la viande avant la cuisson, saler au moment de servir.
- Tourner les aliments au moins une fois pendant la cuisson sauf indication contraire.

- Ne jamais écailler un poisson avant de le griller.
- Utiliser une spatule large et plate pour tourner les poissons cuits sur le gril.
- bien sécher les aliments décongelés ou marinés avant de les disposer sur la plaque.
- Utiliser des ustensiles de cuisson en nylon antiadhésifs uniquement. Les ustensiles en métal risquent d'endommager la surface antiadhésive de votre plaque.

TYPES DE CUISSON

CUISSON SUR LA PLAQUE OU À LA GALETTIÈRE

Lors de la cuisson avec la plaque du gril ou avec la galettière, toujours préchauffer le gril pour 5-10 minutes.

La plaque du gril est idéale pour la cuisson des hamburgers, des hot-dogs, la polenta, les légumes, le bifteck, etc.

Si la galettière fait partie des accessoires (B1), à côté des légumes il est également possible de cuire des crêpes, des œufs et du bacon.

La plaque peut également servir à cuire la viande et le poisson (comme pour la rôtir ou la griller) avec la seule différence que dans ce cas, le contact entre les aliments et la plaque pourrait faire de la fumée.

Le thermostat doit toujours être à la position MAX. Lors de la cuisson avec la plaque seulement, il est conseillé de placer de l'eau dans le ramasse-gouttes pour éviter que l'appareil surchauffe.

UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE (SANS FUMÉE)

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril lorsque les aliments sont rôtis. Ce type de cuisson est idéal pour la finition des viandes et poissons grillés ou rôtis pour les cuire complètement sans perdre la saveur de l'aliment grillé.

Il est également possible de fondre le fromage sur les aliments ou de les garder chaud.

Selon la taille de l'aliment, placer la plaque/grille en position supérieure ou inférieure (dans la plupart des cas, il est préférable d'utiliser la rainure supérieure).

Selon le type d'aliment à cuire, le thermostat peut être réglé à MED ou MAX (voir le tableau de cuisson ci-dessous).

Il est important de toujours garder de l'eau dans le ramasse-gouttes entre le niveau MIN et MAX.

Tourner les aliments à mi-cuisson.

IMPORTANT: la plaque de gril et la rôtissoire peuvent être utilisées en même temps pour une capacité de cuisson doublée (le thermostat doit être à la position MAX).

Le temps et les quantités indiquées sont des guides de référence seulement.

TABLEAU INDICATIF DE CUISSON

Aliment	Type de cuisson	Thermostat	Temps sur le gril	Temps sur la rôtissoire
Steak	Gril et rôtissoire	MAX	12 min.	5-15 min.
Côtelettes de porc	Gril et rôtissoire	MAX	20 min.	10-15min.
Hamburgers	Gril	MAX	10 min.	-
Hot Dogs	Gril	MAX	7 min.	-
Poulet désossé	Gril et rôtissoire	MAX	12 min.	10 min.
Kebabs	Gril et rôtissoire	MAX	10 min.	8 min.
Saucisse	Gril	MAX	15 min.	-
Filet de saumon	Rôtissoire	MAX	-	20 min.
Courgettes/Zucchini	Gril	MAX	12 min.	-
Aubergine	Gril	MAX	14 min.	-
Poisson entier	Gril et rôtissoire	MAX	16 min.	8 min.
Polenta	Gril	MAX	4 min.	-
Crêpes	Galettière	MAX	8 min.	-
Œufs	Galettière	MAX	6 min.	-
Bacon	Galettière	MAX	8 min.	-
Sandwichs grillés	Gril	MAX	12 min.	-

HORS-D'ŒUVRE ET PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Poivron trois couleurs et Aubergines à la Napoléon avec mozzarella fumée (Scamorza)

(4 portions)

- 1 poivron jaune de 8 oz
- 1 poivron rouge de 8 oz
- 1 poivron vert de 8 oz
- 12 tranches d'aubergine pelée de ¼ po
- 12 tranches de mozzarella fumée (Scamorza),
de ¼ po
- Sel

(Remarque: Régler le gril à puissance élevée 10 minutes avant la cuisson.)

1. Saler les tranches d'aubergine et mettre de côté 10 minutes avant la cuisson.
2. Trancher chaque poivron afin d'obtenir 4 panneaux/morceaux minces de chaque couleur.
3. Griller les tranches d'aubergine orientées en position 10 heures pendant 3 minutes. Tourner en position opposée et griller pendant 3 minutes de plus. Répéter de chaque côté. Retirer l'aubergine et réserver.
4. Griller les poivrons, avec le côté de la pelure vers le haut pendant 4 minutes orientés en position 10 heures. Tourner en position opposée et griller pendant 4 minutes de plus. Répéter de chaque côté.
5. Dans des plats allant au four, empiler chaque portion comme suit : 1 tranche d'aubergine, 1 poivron rouge, 1 tranche de fromage, 1 tranche d'aubergine, 1 poivron vert, 1 tranche de fromage, 1 tranche d'aubergine, 1 poivron jaune et garnir d'une tranche de fromage.
6. Baisser la température du gril à médium. Placer les Napoléons sur le niveau inférieur et cuire pendant 12 minutes. Servir.

Polenta

(4 portions)

- 3 tasses d'eau
- 1 c. à café de sel
- 1 tasse de semoule de maïs

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Sur le poêle, porter à ébullition l'eau dans un grand chaudron. Ajouter le sel et réduire le feu jusqu'à ce que l'eau cuise doucement.
2. Ajouter lentement la semoule de maïs à l'eau pour éviter les grumeaux. Mélanger rapidement avec un fouet ou une grande

cuillère de bois. Si nécessaire, cesser l'ajout de la semoule de temps en temps et battre le mélange vigoureusement.

3. Cuire, en mélangeant constamment, de 20 à 30 minutes. La polenta deviendra très épaisse pendant la cuisson. Elle est prête lorsqu'elle se décolle parfaitement des parois du chaudron.
4. Verser la polenta sur une grande plaque de bois ou un grand plateau, et étendre de façon égale jusqu'à 1 pouce d'épaisseur. Laisser refroidir pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la polenta se solidifie.
5. Couper la polenta refroidie en cercle à l'aide d'un emporte-pièce.
6. Placer les pièces sur le gril et cuire pendant 2 minutes de chaque côté, suffisamment pour griller légèrement.
7. Placer dans un petit plat allant au four et couvrir de mozzarella de bufflonne frais. Cuire sous la rôtissoire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Pommes de terre au gratin

(4 portions)

- 4 petites pommes de terre « russet » bouillies,
coupées en tranche de ¼ po
- sel et poivre
- 3 c. à table de beurre
- ¼ tasse de Gruyère râpé
- ¼ tasse de Mozzarella râpé

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Graisser une casserole profonde.
2. Étaler les pommes de terre dans le fond de la casserole.
3. Ajouter le fromage et rôtir pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Aubergine farcie au ricotta et parmesan

(4 portions)

- 12 tranches d'aubergine pelée de 1 once de ¼ po d'épais
- 6 oz de Ricotta frais
- 4 oz de Parmesan
- 1 c. à table d'huile d'olives extra vierge
- 1 c. à café de romarin haché
- 1 c. à café de sauge haché
- 1 c. à café de thym haché
- sel et poivre

(Remarque: Régler le gril à médium 10 minutes avant la cuisson)

1. Saler les tranches d'aubergine et mettre de côté 10 minutes avant la cuisson.
2. Griller les tranches d'aubergine orientées en position 10 heures pendant 3 minutes. Tourner en position opposée et griller pendant 3 minutes de plus. Répéter de chaque côté. Retirer l'aubergine et réserver.
3. Mélanger le reste des ingrédients dans un bol pour faire la garniture.
4. À l'aide d'une cuillère, garnir le long du bas de chacune des tranches d'aubergine.
5. Rouler les tranches pour envelopper la garniture.
6. Griller ou rôtir pendant environ 10 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée.

Sandwiches au fromage mozzarella grillées

(4 portions)

8 tranches de pain blanc, sans les croûtes
 8 tranches de mozzarella de bufflonne, 1/4 po d'épais
 1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge
 sel et poivre

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Brosser les deux côtés des tranches de pain d'huile d'olive extra vierge.
2. Placer 2 tranches de fromage entre 2 tranches de pain.
3. Placer sur le gril orienté en position 10 heures pendant 3 minutes. Tourner en position opposée pendant 3 minutes. Répéter de chaque côté.

Suggestion pour servir: Couper chaque sandwich en 4 triangles et servir comme hors-d'œuvre.

POISSON

Bar commun grillé avec oignons et olives

(4 portions)

4 portions de bar commun de 5 oz
 7 oz d'oignons blancs coupés en dés
 12 oz d'olives vertes dénoyées coupées en dés
 2/3 tasse d'huile d'olive extra vierge
 1 citron
 sel et poivre

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 10 minutes avant la cuisson)

1. Ajouter les oignons et les olives plus 1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge dans un petit plat

de céramique allant au four. Placer sous la rôtissoire pendant 16 minutes, en vérifiant à mi-cuisson.

2. Placer le bar commun sur le gril face orientée en position 10 heures pendant 4 minutes. Tourner en position opposée pendant un autre 4 minutes. Répéter de chaque côté.
3. Placer le bar commun sous la rôtissoire avec les oignons et les olives pendant 8 minutes.
4. Retirer de la rôtissoire. Presser le citron et parsemer le reste de l'huile d'olive sur le poisson. Ajouter le sel et le poivre au goût.

Brochette d'espadon et légume

(4 portions)

2 portions de 6 oz d'espadon, coupé en 16 cubes

1 poivron jaune, coupé en cubes
 1 oignon rouge, coupé en cubes
 16 tomates raisins
 1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge
 sel et poivre

4 tiges de thym frais
 4 brochettes de bois de 10 po, trempées dans l'eau pendant 15 minutes

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 10 minutes avant la cuisson)

1. Placer 4 portions de chaque ingrédient sur les brochettes trempées dans l'eau, en alternant les cubes d'espadon, l'oignon rouge, le poivron jaune et les tomates
2. Placer les brochettes dans un plat profond carré, saupoudrer avec l'huile d'olive, ajouter le thym et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Retirer 10 minutes avant de griller.
3. Griller les deux côtés (opposé) 4 à 5 minutes chacun. Puis, placer sous la rôtissoire pendant 8 minutes.
4. Retirer les brochettes. Presser le jus de citron. Verser l'huile d'olive et le sel et de poivre au goût.

.....
**Salade de fenouil, poivron rouge et oignon
avec calmar grillé**
.....

(4 portions)

8 oz de fenouil, tranché mince
4 oz d'oignons, tranché mince
Poivron rouge de 6 oz tranché mince
8 tubes de calmar
1 citron
½ tasse d'huile d'olive extra vierge
sel et poivre

.....
(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson))

1. Placer toutes les tranches de fenouil, de poivrons et d'oignons dans un bol et réserver.
2. Placer le calmar sur le gril, pendant 8 minutes environ de chaque côté.
3. Deux minutes avant de retirer le calmar du gril, presser le citron et saupoudrer le mélange de fenouils, de poivrons et d'oignons d'huile d'olive. Ajouter le sel et le poivre au goût.
4. Retirer le calmar du gril. Trancher le calmar en anneaux. Mélanger avec la salade et servir.

VIANDE

.....
Veau farci aux épinards et fromage de chèvre
.....

(4 portions)

16 cure-dents de bois, trempés dans l'eau pendant 15 minutes.
8 escalopes de veau de 3 oz, émincées
8 oz de fromage de chèvre
8 oz de petits épinards
3 gousses d'ail émincées
3 c. à table d'huile d'olives extra vierge

.....
(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Sauter les épinards, l'ail et l'huile. Réserver et refroidir.
2. Placer chaque escalope sur une surface propre. Épandre uniformément 1 oz de fromage de chèvre sur le bas de chaque escalope.
3. Presser l'humidité de 1/8 du mélange d'épinards et épandre uniformément sur le fromage sur l'escalope.
4. Rouler l'escalope pour envelopper le mélange de fromage et d'épinards. Insérer les cure-dents pour garder les pièces fermées

pendant la cuisson.

5. Griller les pièces de veau pendant 4 minutes de chaque côté.
6. Placer les pièces sous la rôtissoire et continuer à cuisson pendant 4 minutes de plus.

.....
**Côtelettes de porc grillées avec sauce au
beurre, à la sauge et au citron**
.....

(4 portions)

4 côtelettes de porc de 1 po d'épais
2 grands citrons
¼ lb de beurre non salé
6 feuilles de sauge fraîche émincées
sel et poivre

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

.....
(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Placer les côtelettes de porc sur le gril face orientée en position 10 heures pendant 5 minutes. Tourner les côtelettes en position opposée pendant 5 minutes de plus. Répéter de chaque côté.
2. Placer sous la rôtissoire et cuire jusqu'à la température désirée. 145 degrés – médium, 155 degrés – médium bien cuit, 170 degrés – bien cuit.
3. Placer le beurre, la sauge et le jus d'un demi-citron dans chacun des 4 ramequins de deux oz. Placer sous la rôtissoire avec les côtelettes pour les dernières six minutes de cuisson.

.....
**Filet mignon grillé avec bébé roquette fraîche
et fromage Parmesan**
.....

(4 portions)

4 filets mignons de 4 oz (filet de bœuf)
8 oz de fromage Parmesan
2 grands citrons, en jus
8 oz de bébé roquette fraîche
8 c. à table d'huile d'olives extra vierge

.....
(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Placer les filets sur le gril face orientée en position 10 heures pendant 3 minutes. Tourner la viande en position opposée pendant 3 minutes de plus. Répéter de chaque côté.
2. Il est possible de retirer et servir, de placer sous la rôtissoire pour terminer la cuisson ou

de finir sur le gril à la température désirée : 120 degrés – bleu, 125 degrés – saignant, 135 degrés médium saignant, 145 degrés – médium, 155 degrés – médium bien cuit, 170 degrés – bien cuit.

3. Mélanger la roquette, le fromage, le jus de citron et l'huile. Ajouter le sel et le poivre au goût.

Suggestion pour servir: Trancher la viande et servir sur le mélange de roquette.

Poulet Parmegiana

(4 portions)

4 portions de poitrine de poulet désossée de 5 oz

4 tasses de sauce marinara préparée

8 oz de fromage Parmesan râpé

sel et poivre

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Griller le poulet pendant 3 minutes orienté en position 10 heures. Tourner en position opposée et griller pendant 3 minutes de plus. Répéter de chaque côté.
2. Trancher le poulet grillé en lanières.
3. Placer ½ tasse de sauce marinara dans le bas de chaque portion, de plat allant au four. Puis placer les lanières de poulet, une autre 1/2 tasse de sauce marinara et compléter avec 2 oz de fromage râpé.
4. Rôtir à médium pendant environ 10 minutes ou jusqu'à la température désirée.

Côtelettes d'agneau

(4 portions)

2 carrés d'agneau de 6 côtelettes

½ tasse d'huile d'olive extra vierge

1 c. à table de romarin moulu

1 c. à table de sauge moulue

1 c. à table de thym moulu

Sel et poivre

(Remarque : Régler le gril à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Couper les carrés d'agneau en côtelettes individuelles et placer dans un bol profond.
2. Mélanger l'huile et les herbes/épices. Verser le mélange sur les côtelettes et laisser reposer pendant 30 minutes.
3. Placer les côtelettes sur le gril face orientée en position 10 heures pendant 2 minutes. Tourner la viande en position opposée pendant 2 minutes de plus. Répéter de l'autre côté.
4. Ajouter le sel et le poivre au goût.

DÉJEUNER

Crêpes (galettière seulement)

(4 portions)

2 tasses de farine tout usage

1 c. à table et 1 ¾ de levure

1 c. à café de sel

1 c. à table et ¾ de sucre granulé

1 tasse et 1 tasse de lait

1 œuf

3 c. à table et 2 ¼ c. à café de beurre fondu

(Remarque : Régler la galettière à puissance élevée 15 minutes avant la cuisson)

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre.
2. Faire un trou au milieu et verser le lait, l'œuf et le beurre fondu, mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse.
3. Huiler légèrement la galettière.
4. Verser le mélange sur la galettière, en utilisant environ ¼ tasse pour chaque crêpe.
5. Brunir des deux côtés et servir chaud.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant tout nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni le laver sous un jet d'eau. Utiliser une éponge humide pour nettoyer les surfaces externes. Pour retirer le ramasse-gouttes des rainures, le tirer vers l'extérieur en ayant soin de ne pas renverser l'eau contenue. Laver normalement la grille, le ramasse-gouttes, le lèche-frite, la plaque antiadhésive et le godet d'écoulement à la main ou au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de tampon à récurer métallique ni d'objets pointus ou coupants pour nettoyer la plaque sous peine d'endommager son revêtement antiadhésif. Utiliser un détergent spécifique et un tampon à récurer abrasif pour nettoyer les parties en acier. Si nécessaire, nettoyer le cordon avec un linge doux. Ne jamais immerger le cordon dans l'eau ou d'autres liquides.



Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au **1-800-322-3848** ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au **1-800-865-6330**.

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au **1-888-335-6644** ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique: Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays: Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de DeLonghi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El uso de cualquier aparato eléctrico implica el acatamiento de algunas reglas fundamentales. En particular:

1. Lea detenidamente las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes: utilice las asas o los controles.
3. Antes de usar el aparato, aléjelo de 5-10 centímetros (2-4 inches) de la pared o de cualquier otro objeto situado sobre la superficie de trabajo. Retire los objetos que se encuentren sobre el aparato.
No lo use sobre superficies que podrían dañarse con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato en el agua. Para la limpieza, consulte las instrucciones específicas.
5. No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psico-físicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato, a no ser que estén vigilados atentamente e instruidos por un responsable en relación a su seguridad.
Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Desconecte la clavija del tomacorriente cuando no use el aparato y antes de las operaciones de limpieza. Apague siempre el aparato antes de desconectar la clavija. Deje enfriar el aparato antes de colocar o quitar componentes y antes de las operaciones de limpieza.
7. No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o tras descubrir un desperfecto o daño de cualquier tipo. Póngase en contacto con el centro de servicio al cliente antes de llevar el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para realizar revisiones, reparaciones o ajustes.
8. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
9. No deje colgando el cable de alimentación en la superficie de trabajo, y evite su contacto con superficies calientes.
10. Mantenga alejados cortinas, ropa, muebles y materiales inflamables del tomacorriente de la pared al que está conectado el aparato.
11. No lo coloque encima o cerca de un hornillo a gas o eléctrico encendido.
12. No cambie de lugar el aparato si la bandeja recolectora de grasa contiene agua o líquido de cocción calientes.
13. Si el tomacorriente eléctrico se sobrecalienta, consulte a un electricista calificado.
14. No utilice el aparato para fines diferentes al especificado. Es exclusivamente para uso doméstico.
15. No lo use al aire libre.
16. Ponga la máxima atención para retirar la bandeja recolectora de grasa.
17. No use estropajos metálicos abrasivos para la limpieza. Eventuales fragmentos en contacto con los componentes eléctricos constituirían un peligro de descargas eléctricas.
18. No coloque la comida directamente sobre la resistencia.
19. Puede producirse un incendio si el aparato encendido es tapado o entra en contacto con materiales inflamables (cortinas, tapizados, paredes, etc.)
20. Precaución: no deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
21. Utilice siempre la bandeja recolectora de grasa.
22. No coloque nunca recipientes con comida sobre la resistencia o sobre la plancha antiadherente.
23. No guarde ningún tipo de material (salvo los accesorios recomendados por el fabricante) debajo de la resistencia.
24. No apoye ninguno de los siguientes materiales sobre la parrilla: papel, cartón, plástico ni materiales similares.
25. No cubra ninguna parte de la parrilla con hojas de aluminio. Esto provocaría un sobrecalentamiento del aparato.
26. Para apagar la parrilla, lleve el interruptor a la posición OFF y desconecte la clavija del tomacorriente.
27. Controle periódicamente el nivel del agua en la bandeja recolectora de grasa y rellénelo hasta el nivel aconsejado.
28. No use combustibles como el carbón vegetal con este aparato.
29. El aparato tiene una clavija polarizada (una espiga es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, la clavija se ha perfilado para que pueda entrar en un tomacorriente polarizado solamente en una manera. Si la clavija no entra completamente en el tomacorriente, deberá girarla. Si no entra correctamente todavía, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar la clavija para anular esta medida de seguridad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o de una tropezadura en el cable.
- Hay cables de extensión que pueden utilizarse si se presta la atención necesaria.
- Si se utiliza un cable de extensión, debe ser compatible para una potencia por lo menos equivalente a la indicada en el aparato y habrá que colocarlo de modo tal que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la mesa, ya que los niños podrían tirar de éste o las personas podrían tropezarse con él.

DESCRIPCIÓN

- A** Cajón recolector de grasa
- B** Plancha antiadherente rayada
- B1** Plancha lisa (opcional)
- C** Resistencia
- D** Interruptor de ON/OFF
- E** Lámpara indicador
- F** Control de termostato
- G** Guías laterales
- H** Bandeja recolectora de grasa
- I** Parrilla

INSTALACIÓN

- Antes de usar, asegúrese de que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Instale el aparato sobre una superficie horizontal, fuera del alcance de los niños pues durante su uso algunas partes del aparato alcanzan temperaturas elevadas.
- Antes de conectar la clavija en el tomacorriente asegúrese de que:
 - el voltaje de su tomacorriente corresponda al valor indicado en la placa de características aplicada en la clavija.
 - el tomacorriente tenga una capacidad mínima de 15A.
 - el tomacorriente sea del tipo compatible con la clavija, de lo contrario, sustituirlo.

USO

- Antes de encender el aparato, llene la bandeja recolectora de grasa con agua (el agua debe estar SIEMPRE entre el nivel MIN y MAX).
- Introduzca la clavija en el tomacorriente y lleve el interruptor (D) a la posición ON. La lámpara indicadora (E) se enciende. Regule el termostato (F) en la posición elegida (MIN-MED o MAX).
 - **Antes de utilizarse por vez primera, haga funcionar el aparato vacío (con agua en la bandeja recolectora de grasa) y con el termostato al máximo, durante al menos 15 minutos para eliminar el olor a nuevo y el eventual humo debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas en la resistencia antes del transporte. Durante esta operación ventile la habitación.**

- Recomendamos precalentar el aparato durante 5 - 10 minutos aproximadamente antes de empezar a cocinar (solamente si se realiza la cocción a la parrilla el aparato puede estar frío, alargando ligeramente los tiempos de cocción).
- Cuando se deba voltear la carne o simplemente controlar su cocción, saque la bandeja recolectora de grasa con cuidado para no derramar el agua.
- Para apagar el aparato, lleve el interruptor (D) a la posición OFF. Desconecte la clavija y deje que todo se enfríe antes de vaciar el agua.

ATENCIÓN: el aparato no funciona si la bandeja recolectora de grasa no está colocada correctamente en una de las dos guías (G). De hecho, dentro del aparato hay un interruptor que detecta la presencia o la ausencia de la bandeja para impedir que el aparato funcione en vacío.

El aparato no debe accionarse con un temporizador externo o con un control remoto separado.

CONTROL DE TERMOSTATO (F)

El termostato regulable tiene 3 posiciones: MIN - MED - MAX.

pos. MIN.: recomendada para mantener calientes los alimentos luego de haberlos cocinado

pos. MED.: recomendada para aquellos alimentos que demandan una cocción lenta y prolongada (ej., gallo).

pos. MAX.: recomendada para todas las cocciones en general, tanto a la parrilla como a la plancha.

CONSEJOS PARA UN ÓPTIMO ASADO

- Precaliente la parrilla durante 5-10 minutos.
- Marine la carne antes del primer asado para que esté más tierna y sabrosa.
- Aromatice la carne antes de cocinarla y sálela al momento de servirla.

- Durante la cocción volteé al menos una vez los alimentos, si no se especifica de otra manera.
- No descame el pescado para este tipo de asado a la parrilla.
- Para voltear el pescado fácilmente, use una espátula ancha y plana.
- Seque correctamente los alimentos descongelados o marinados antes de colocarlos suavemente sobre la plancha.
- Use solamente utensilios de plástico. El metal puede estropear la superficie antiadherente de su plancha.

TIPOS DE COCCIONES

COCCIÓN CON LA PLANCHA RAYADA O CON LA PLANCHA LISA

Para cocinar con la plancha rayada o con la plancha lisa, el aparato debe precalentarse siempre para 5-10 minutos. La plancha rayada es ideal para la cocción de hamburguesas, hot-dogs, polentas, verduras, bisteces, etc. Si ha comprado también la plancha lisa (B1), además de las verduras puede cocinar panqueques, huevos y tocino. La plancha lisa también podrá utilizarse para cocinar la carne y el pescado (en alternancia con la plancha rayada) con la diferencia de que, en este caso, el contacto del alimento con la plancha provocará humo.

El termostato debe estar siempre en la posición MAX. Aunque cocine solamente con la plancha, le recomendamos poner agua en la bandeja

recolectora de grasa para evitar el sobrecalentamientos del aparato.

COCCIÓN A LA PARRILLA (SIN HUMO)

Para cocinar con la parrilla no debe precalentar el aparato. La parrilla es ideal para acabar la cocción de carnes y pescados a la plancha, perfectamente cocidos sin perder el sabor del alimento asado a la plancha.

Ideal también para derretir queso sobre sus alimentos o para mantener calientes los alimentos. Coloque la parrilla en función de las dimensiones de los alimentos en la posición inferior o superior (en la mayoría de los casos es mejor usar la guía superior).

Dependiendo del tipo de alimentos a cocinar, el termostato puede llevarse a la posición MED o MAX (véase la tabla de cocción en la página siguiente). No se olvide de poner siempre agua en la bandeja recolectora de grasa y mantenerla siempre entre los niveles MIN y MAX.

Voltee a los alimentos aproximadamente a la mitad de la cocción.

NOTA: la plancha y la parrilla pueden utilizarse al mismo tiempo para duplicar la capacidad de cocción (el termostato deberá estar en la posición MAX). Los tiempos y las cantidades indicadas son meramente indicativos.

TABLA INDICATIVA DE COCCIÓN

Alimentos	Tipo de cocción	Termostato	Tiempo en la plancha	Tiempo en la parrilla
Bistec	Plancha rayada y parrilla	MAX	12 min.	5-15 min.
Chuletas de cerdo	Plancha rayada y parrilla	MAX	20 min.	10-15min.
Hamburguesa	Plancha rayada	MAX	10 min.	-
Hot-Dogs	Plancha rayada	MAX	7 min.	-
Pollo deshuesado	Plancha rayada y parrilla	MAX	12 min.	10 min.
Kebab	Plancha rayada y parrilla	MAX	10 min.	8 min.
Salchicha	Plancha rayada	MAX	15 min.	-
Filete de salmón	Parrilla	MAX	-	20 min.
Calabacines	Plancha rayada	MAX	12 min.	-
Berenjenas	Plancha rayada	MAX	14 min.	-
Pescado entero	Plancha rayada y parrilla	MAX	16 min.	8 min.
Polenta	Plancha rayada	MAX	4 min.	-
Panqueques	Plancha lisa	MAX	8 min.	-
Huevos	Plancha lisa	MAX	6 min.	-
Tocino	Plancha lisa	MAX	8 min.	-
Sándwiches a la plancha	Plancha rayada	MAX	12 min.	-

ENTRADAS Y GUARNICIONES

Pimiento tricolor y Napoleón de berenjenas con queso scamorza ahumado

(para 4 personas)

- 1 pimiento amarillo de 230 gramos
- 1 pimiento rojo de 230 gramos
- 1 pimiento verde de 230 gramos
- 12 rebanadas de berenjena pelada, gruesas aprox. ½ cm.
- 12 rebanadas de queso scamorza ahumado, gruesas aprox. ½ cm.
- Sal

(Nota: ponga la parrilla al máximo, 10 minutos antes de empezar la cocción)

1. Sale las rebanadas de berenjena y apártelas durante 10 minutos antes de cocinarlas.
2. Rebane los tres pimientos para obtener 4 tiras finas de cada color.
3. Ase las rebanadas de berenjena con una inclinación de 45° durante 3 minutos. Voltéelas y áselas 3 minutos más. Repita del otro lado. Quite las berenjenas y apártelas.
4. Ase las tiras de pimiento, con la piel mirando hacia arriba, durante 4 minutos orientadas a 45°. Voltéelos y áselos 4 minutos más. Repita del otro lado.
5. En una bandeja de horno, prepare cada porción, sobreponiendo: 1 rebanada de berenjena, 1 tira de pimiento rojo, 1 rebanada de queso, 1 rebanada de berenjena, 1 tira de pimiento verde, 1 rebanada de queso, 1 rebanada de berenjena, 1 tira de pimiento amarillo y termine con una rodaja de queso.
6. Baje la temperatura hasta "medio". Coloque las bandejas en el nivel inferior de la parrilla y cocine durante 12 minutos. Sirva.

Polenta

(para 4 personas)

- 3 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de harina amarilla

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

1. En el hornillo, haga hervir el agua en un recipiente grande. Agregue la sal y disminuya la fuerza, deje hervir a fuego lento.
2. Vierta la harina sin que se formen grumos.

Mezcle rápidamente con un batidor o con una cuchara de madera larga. Si es necesario, no agregue más harina y mezcle con fuerza la mezcla.

3. Cocine sin dejar de mezclar entre 20 y 30 minutos. La polenta se endurecerá durante la cocción. Estará lista cuando se separe fácilmente de las paredes del recipiente.
4. Vierta la polenta sobre una tabla de madera grande o en un plato grande y extiéndala en modo uniforme con un grosor de 2.5 centímetros. Déjela enfriar durante 15 minutos o hasta que se solidifique.
5. Cuando se haya enfriado, córtela con un molde de galletas en círculos.
6. Coloque las rebanadas en la plancha rayada y cocine durante 2 minutos de cada lado, lo suficiente para que se vean las marcas de la plancha rayada.
7. Coloque las rebanadas en una bandeja pequeña de horno y cubra con queso mozzarella fresco de búfalo. Cocine en la parrilla hasta que se derrita el queso.

Papas gratinadas

(para 4 personas)

- 4 papas pequeñas Russet hervidas en rebanadas de aprox. 1 centímetro
- Sal y pimienta
- 3 cucharadas de mantequilla (30 g)
- ¼ de taza de Gruyere a trozos
- ¼ de taza de mozzarella a trozos

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

1. Unte con mantequilla una cacerola baja.
2. Coloque las papas en capas en el fondo de la cacerola untado con mantequilla.
3. Agregue el queso y ase durante 15 minutos o hasta que el queso se derrita totalmente.

Rollitos de berenjena rellenos de requesón y parmesano

(para 4 personas)

- 12 rebanadas de 30 g aprox. de berenjenas peladas, gruesas aprox. ½ cm.
- 170 g de onzas de requesón
- 115 g de parmesano
- 1 cucharada de aceite extra virgen de oliva
- 1 cucharadita de romero fresco triturado
- 1 cucharadita de salvia fresca triturada
- 1 cucharadita de tomillo fresco triturado
- sal y pimienta

(Nota: ponga la parrilla al máximo, 10 minutos antes de empezar la cocción)

1. Sale las rebanadas de berenjena y apártelas durante 10 minutos antes de cocinarlas.
2. Ase las rebanadas de berenjena orientadas a 45° durante 3 minutos. Voltéelas y áselas 3 minutos más. Repita del otro lado. Retire las berenjenas y apártelas.
3. Mezcle los demás ingredientes en un tazón para preparar el relleno.
4. Con una cuchara extienda uniformemente el relleno en la parte inferior de cada rebanada de berenjena.
5. Enrolle las rebanadas para encerrar el relleno.
6. Ponga a asar a la plancha o a la parrilla durante aproximadamente 10 minutos o hasta la cocción deseada.

Sándwiches de queso mozzarella a la plancha

(para 4 personas)

8 rebanadas de pan blanco sin corteza
8 rebanadas de queso mozzarella fresco de búfalo, gruesas ½ cm aprox.

¼ de taza de aceite extra virgen de oliva

Sal y pimienta

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

1. Use un pincel para aplicar el aceite extra virgen de oliva en ambos lados de las rebanadas de pan.
2. Coloque dos rebanadas de queso mozzarella entre dos rebanadas de pan.
3. Coloque los sándwiches en la plancha rayada orientados a 45° durante 3 minutos. A continuación, voltéelos y cocine durante 3 minutos. Repita del otro lado.

Sugerencia: Corte cada sándwich en 4 triángulos y sirva como entrada.

PESCADO

Robalo a la parrilla con cebollas y aceitunas

(para 4 personas)

4 porciones de 140 g de robalo fresco
200 g. de cebollas blancas en cubos
340 g de aceitunas verdes sin hueso en cubos
2/3 de taza de aceite extra virgen
1 limón

Sal y pimienta

(Nota: ponga la parrilla al máximo, 10 minutos antes de empezar la cocción)

1. En una bandeja pequeña de cerámica de horno, ponga las cebollas y las aceitunas en cubos con ½ taza de aceite extra virgen. Coloque sobre la parrilla durante 16 minutos, controle a mitad de la cocción.
2. Ponga el robalo en la plancha rayada orientado a 45° durante 4 minutos. A continuación voltee el robalo y cocine durante 4 minutos más. Repita del otro lado.
3. Coloque el robalo con las cebollas y las aceitunas bajo la parrilla durante 8 minutos.
4. Retire la bandeja de la parrilla. Exprima el limón y vierta el aceite sobrante sobre el pescado. Salpimiente al gusto.

Pinchos de pez espada y verduras

(para 4 personas)

2 porciones de 170 g de pez espada cortado en 16 cubos

1 pimiento amarillo, cortado en cubos

1 cebolla roja, cortada en cubos

16 tomates cherry

½ taza de aceite extra virgen de oliva

Sal y pimienta

4 ramitas de tomillo fresco

4 pinchos de madera de 25 centímetros, sumergidos en agua durante 15 minutos

(Nota: ponga la parrilla al máximo, 10 minutos antes de empezar la cocción)

1. Ensarte 4 porciones de cada ingrediente en los pinchos mojados con agua, alternando pez espada, cebolla roja, pimiento amarillo y tomate cherry.
2. Coloque los pinchos en una bandeja cuadrada baja, vierta un poco de aceite extra virgen, espolvoree el tomillo y ponga en el refrigerador 30 minutos. Sáquelos 10 minutos antes de la cocción.
3. Ase por los dos lados (opuestos) 4-5 minutos cada uno. A continuación coloque en la parrilla durante 8 minutos.
4. Retire los pinchos. Exprima encima el jugo del limón. Vierta un poco de aceite extra virgen, salpimiente al gusto.

Ensalada de hinojo, pimienta roja y cebolla con calamares a la parrilla

(para 4 personas)

230 g de hinojo rebanado finamente
115 g de cebolla rebanada finamente
170 g de pimienta roja rebanada finamente
8 calamares
1 limón

½ taza de aceite extra virgen de oliva
Sal y pimienta
in olive oil

(Nota: ponga la parrilla al máximo, 15 minutos antes de empezar la cocción)

1. Ponga el hinojo, el pimienta y la cebolla rebanados en un tazón y apártelos.
2. Coloque 8 calamares en la plancha rayada y cocínelos durante 8 minutos aprox. de cada lado.
3. Dos minutos antes de retirar los calamares, exprima el limón y vierta el aceite extra virgen en la ensalada de hinojo, pimienta roja y cebolla. Salpimente al gusto.
4. Retire los calamares de la plancha. Rebane los calamares en anillos finos. Agregue a la ensalada, mezcle y sirva.

CARNE

Rollitos de ternera rellenos con espinacas y queso de cabra

(para 4 personas)

16 palillos redondos de madera, sumergidos en agua durante 15 minutos.
8 rebanadas de ternera de 85 g picadas
230 g de queso de cabra
230 g de espinacas pequeñas
3 dientes de ajo triturados
3 cucharadas de aceite extra virgen de oliva (45 g.)

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

1. En una sartén, fría las espinacas, el ajo y el aceite extra virgen. Deje enfriar.
2. Coloque las rebanadas sobre una superficie limpia. Unte aproximadamente el queso de cabra (30 g. aprox.) en una extremidad de cada rebanada.
3. Ecurra 1/8 de las espinacas cocidas y distribúyalas uniformemente sobre el queso en cada rebanada.

4. Enrolle las rebanadas para encerrar el compuesto de queso y espinacas. Con los palillos, cierre los rollitos para que no se abran durante la cocción.

5. Ase los rollitos de ternera 4 minutos de cada lado.

6. Ordene los rollitos en la parrilla y continúe la cocción durante 4 minutos más.

Chuletas de cerdo a la parrilla con salsa de mantequilla, salvia y limón

(para 4 personas)

4 chuletas de cerdo con hueso de 1 pulgada de grosor

2 limones grandes

¼ de libra de mantequilla

6 hojas de salvia fresca, trituradas

Sal y pimienta

(Nota: ponga la parrilla al máximo, 15 minutos antes de empezar la cocción)

1. Coloque las chuletas en la plancha rayada orientadas a 45° durante 5 minutos. Voltéelas en dirección opuesta y cueza 5 minutos más. Repita la operación del otro lado.
2. Coloque sobre la parrilla y ase a la temperatura elegida: 145 grados – cocción media, 155 grados – cocción media/bien cocida, 170 grados – bien cocida.
3. Coloque la mantequilla, la salvia y el jugo de 1/2 limón en 4 boles de 115 g. Disponga en la parrilla junto a las chuletas en los últimos seis minutos de cocción.

Filete mignon a la parrilla con rúcula y parmesano en escamas

(para 4 personas)

4 filetes mignon de 115 g (filete de buey)

230 g de parmesano en escamas

el jugo de 2 limones grandes

230 g de rúcula fresca

8 cucharadas de aceite extra virgen de oliva

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

1. Coloque las rebanadas en la plancha rayada orientadas a 45° durante 3 minutos. Voltée la carne y cueza 3 minutos más. Repita del otro lado.
2. Ahora puede retirar la carne y servir, o completar la cocción en la parrilla o en la

plancha con la temperatura elegida: 120 grados – muy poco hecha, 125 grados – poco hecha, 135 grados poco hecha /cocción media, 145 grados – cocción media, 155 grados – cocción media/bien cocida, 170 grados – bien cocida.

- Mezcle la rúcula, el parmesano, el jugo de limón y el aceite extra virgen de oliva.

Salpimiento a su gusto.

Sugerencia: Rebane la carne y sírvala sobre la ensalada de rúcula.

Pollo a la parmesana

(para 4 personas)

4 porciones de 140 g de pechuga de pollo deshuesada y pelada

4 tazas de salsa marinara lista

230 g de parmesano en trozos

Sal y pimienta

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

- Ase las pechugas de pollo durante 3 minutos orientadas a 45°. Voltéelas y áselas 3 minutos más. Repita del otro lado.

- Corte a tiras el pollo asado.

- Vierta ½ taza de salsa marinara en el fondo de cada plato de porción de horno.

Agregue luego las tiras de pollo, otra media taza de salsa marinara y cubra con 60 g de parmesano.

- Ase a la parrilla, a temperatura media, durante 10 minutos aprox. o hasta llegar al grado de cocción deseado.

Chuletas de cordero

(para 4 personas)

2 costillas de cordero con 6 chuletas cada una

½ taza de aceite extra virgen de oliva

1 cucharada de romero fresco triturado

1 cucharada de salvia fresca triturada

1 cucharada de romero fresco triturado

Sal y pimienta

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

- Corte las costillas de cordero en chuletas individuales y colóquelas en un tazón bajo.

- Mezcle el aceite con las hierbas aromáticas. Vierta la mezcla sobre las chuletas de cordero y deje reposar durante 30 minutos.

- Coloque las chuletas en la plancha rayada orientadas a 45° durante 2 minutos. Voltee la carne y cueza 2 minutos más. Repita del otro lado.

- Salpimiento a su gusto.

DESAYUNO

Panqueques (plancha lisa solamente)

(para 4 personas)

2 tazas de harina

1 cucharada y 1 ¾ cucharadita de levadura

1 cucharadita de sal

1 cucharada y ¾ de azúcar

1 taza y ½ y 1 cucharada de leche

1 huevo

3 cucharadas y 2 cucharaditas y 1/4 de mantequilla derretida

(Nota: ponga la parrilla al máximo 15 minutos antes de empezar la cocción)

- En un recipiente, cierna la harina, la levadura, la sal y el azúcar.

- Haga una fuente con estos ingredientes y vierta la leche, el huevo y la mantequilla derretida; mezcle finamente hasta obtener una masa lisa.

- Unte la plancha lisa ligeramente con aceite.

- Con un cucharón, vierta la masa sobre la plancha: ¼ de taza aprox. por cada panqueque.

- Deje dorar de cada lado y sirva caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufe la clavija del tomacorriente y deje enfriar el aparato. No sumerja nunca el aparato en agua ni lo lave bajo un chorro de agua. Utilice exclusivamente una esponja húmeda para limpiar la superficie externa.

Para sacar la bandeja recolectora de grasa de la guía, jálelo hacia fuera y tenga cuidado de no derramar el agua que contiene. La parrilla, la bandeja recolectora de grasa, la plancha antiadherente y el cajón recolector de grasa se lavan a mano con agua y jabón.

No use estropajos metálicos, objetos puntiagudos o cortantes para limpiar la plancha; podría estropear el revestimiento antiadherente. Use un detergente específico y una esponja abrasiva para limpiar las partes de acero. Si es necesario, limpie el cable con un paño suave. No sumerja nunca el cable en agua o en otros líquidos.



Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Garantía limitada
(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.



Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

GARANTIA

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.

Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Fiducia Italiana S.A de C.V.

Pestalozzi 814

Col. Del Valle

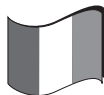
Del. Benito Juarez

México D.F. 03100

tels: 5543 1447 y 5543 6492

Lada sin costo: 01800 711 8805

FECHA DE COMPRA



AVVERTENZE DI SICUREZZA

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

1. Leggere attentamente le istruzioni
2. Non toccare le superfici calde: utilizzare le maniglie o le manopole.
3. Prima di usare l'apparecchio, allontanarlo di 2-4 pollici (5-10 cm) dalla parete o da qualsiasi altro oggetto posto sul piano di lavoro. Rimuovere eventuali oggetti che si trovassero sopra l'apparecchio. Non usare l'apparecchio su superfici che potrebbero rovinarsi con il calore.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua. Per la pulizia, consultare le istruzioni specifiche.
5. Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
6. Scollegare la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima delle operazioni di pulizia. Spegnerne sempre l'apparecchio prima di scollegare la spina. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere componenti e prima delle operazioni di pulizia.
7. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un'anomalia di funzionamento o un danno di qualsiasi tipo. Chiamare il centro di assistenza clienti prima di portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza tecnica per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
8. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal fabbricante può essere causa di incidenti.
9. Non lasciar pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro, ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
10. Tenere tendaggi, abiti, mobili e materiali infiammabili lontani dalla presa elettrica cui è collegato l'apparecchio.
11. Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di un fornello a gas o elettrico acceso.
12. Non spostare l'apparecchio quando nel vassoio raccogligrassi sono presenti acqua o liquido di cottura caldi.
13. Se la presa elettrica dovesse surriscaldarsi, consultare un elettricista qualificato.
14. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Utilizzare esclusivamente per uso domestico.
15. Non usare all'aperto.
16. Prestare la massima cura nel rimuovere il vassoio raccogligrassi.
17. Per la pulizia, non usare pagliette metalliche abrasive. A contatto con i componenti elettrici, eventuali frammenti costituirebbero un pericolo di scosse elettriche.
18. Non mettere il cibo a contatto diretto con la resistenza.
19. Se l'apparecchio in funzione viene coperto o viene a contatto con materiali infiammabili, come tende, tappezzerie, pareti, ecc. c'è il rischio di incendio.
20. Attenzione: non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
21. Utilizzare sempre il vassoio raccogligrassi.
22. Mai appoggiare i contenitori del cibo sulla resistenza o sulla piastra antiaderente.
23. Non riporre nulla al di sotto della resistenza, eccetto gli accessori raccomandati dal fabbricante.
24. Mai appoggiare carta, cartone, plastica e materiali simili sul barbecue.
25. Non coprire alcuna parte del barbecue con fogli di alluminio. Ciò provocherebbe un surriscaldamento dell'apparecchio.
26. Per spegnere il barbecue, portare l'interruttore sulla posizione OFF e scollegare la spina dalla presa.
27. Controllare periodicamente il livello dell'acqua nel vassoio raccogligrassi e mantenerlo al livello consigliato.
28. Non usare combustibili, come la carbonella, con questo apparecchio.
29. L'apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lamella è più larga dell'altra). Per ridurre i rischi di scosse elettriche, la spina è sagomata in modo che sia possibile una sola posizione di inserimento nella presa polarizzata. Se la spina non dovesse inserirsi completamente nella presa, è necessario ruotarla. Se non fosse ancora possibile inserirla correttamente, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non cercare di modificare la spina per aggirare questa misura di sicurezza.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

ISTRUZIONI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE CORTO

- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi conseguenti all'eventualità che possa impigliarsi o che qualcuno possa inciamparvi.
- Sono disponibili prolunghie che possono essere utilizzate purché si presti la necessaria attenzione.
- Utilizzando una prolunga, questa dovrà essere adatta ad una potenza pari almeno a quella indicata sull'apparecchio, e occorrerà sistemarla in modo che non penda dal piano di lavoro o dal tavolo, con il rischio di essere tirata da bambini o di far inciampare qualcuno.

DESCRIZIONE

- A** vaschetta raccogligrasso
- B** piastra antiaderente rigata
- B1** piastra liscia (opzionale)
- C** resistenza
- D** interruttore ON/OFF
- E** lampada spia
- F** manopola termostato
- G** guide laterali
- H** vassoio raccogligrasso
- I** griglia

INSTALLAZIONE

- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto
- Installare l'apparecchio su un piano orizzontale, fuori dalla portata dei bambini in quanto alcune parti dell'apparecchio durante l'uso raggiungono temperature elevate.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente verificare che:
 - la tensione di rete corrisponda al valore indicato sulla targa caratteristiche applicata sulla spina.
 - la presa di corrente abbia una portata minima di 15A.
 - la presa sia del tipo adatto alla spina. In caso contrario, farla sostituire.

UTILIZZO

- Prima di accendere l'apparecchio, riempire il vassoio raccogligrasso con acqua (l'acqua deve SEMPRE rimanere tra il livello MIN e MAX).
- Inserire la spina nella presa di corrente e portare l'interruttore (D) in posizione ON. La lampada spia (E) si accende. Portare il termostato (F) sulla posizione desiderata (MIN - MED o MAX).
- Prima del primo utilizzo, far funzionare l'apparecchio a vuoto con termostato al massimo (e acqua nel vassoio raccogligrasso), per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di nuovo e l'eventuale fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate sulla

resistenza prima del trasporto. Aerare l'ambiente durante l'operazione.

- Consigliamo di preriscaldare l'apparecchio per 5 - 10 minuti circa prima di iniziare a cuocere (solo se si deve eseguire la cottura alla griglia si può partire con la macchina fredda, allungando leggermente i tempi di cottura).
- quando si deve girare o semplicemente controllare la cottura della carne, sfilare il vassoio raccogligrasso con cautela in modo da non far fuoriuscire l'acqua.
- per spegnere l'apparecchio, portare l'interruttore (D) in posizione OFF. Staccare la spina e lasciare raffreddare il tutto prima di svuotare l'acqua.

ATTENZIONE: l'apparecchio non funziona se il vassoio raccogligrasso non è inserito correttamente in una delle due guide (G). Infatti, all'interno dell'apparecchio è posizionato un interruttore che rileva la presenza o meno del vassoio, in modo da non consentire il funzionamento a vuoto della macchina.

L'apparecchio non è predisposto per essere azionato tramite timer esterno o telecomando.

MANOPOLA TERMOSTATO (F)

Il termostato regolabile è dotato di 3 posizioni: MIN - MED - MAX

pos. MIN.: consigliata per mantenere i cibi in caldo una volta cotti.

pos. MED.: consigliata per quei cibi che richiedono una cottura lenta e prolungata (es. galletto).

pos. MAX.: consigliata per tutte le cotture in genere, sia alla griglia che alla piastra.

CONSIGLI PER UN'OTTIMA GRIGLIATURA

- Preriscaldare il barbecue per 5-10 minuti
- Marinare la carne prima della grigliatura per renderla più tenera e saporita.
- Aromatizzare la carne prima della cottura, salarla al momento di servire.

- Girare il cibo almeno 1 volta durante la cottura, se non diversamente specificato.
- I pesci da grigliare non vanno mai squamati.
- Per girare agevolmente il pesce, usare una spatola larga e piatta.
- Asciugare bene gli alimenti scongelati o marinati prima di adagiarli sulla piastra.
- Usare solamente utensili di plastica. Il metallo può rovinare la superficie antiaderente della vostra piastra.

TIPI DI COTTURA

COTTURA SULLA PIASTRA RIGATA O LISCIA
Per cuocere sulla piastra rigata o sulla piastra liscia, l'apparecchio va sempre preriscaldato per 5-10 minuti. La piastra rigata è ideale per la cottura di hamburger, hot dog, polenta, verdure, bistecche, ecc. Se avete acquistato anche la piastra liscia (B1), oltre alle verdure potete cuocere anche crespelle, uova e pancetta. La piastra liscia potrà essere utilizzata anche per cuocere la carne e il pesce (in alternativa alla piastra rigata) con la differenza che, in questo caso, il contatto del cibo con la piastra produrrà fumo. Il termostato va sempre posizionato su MAX. Anche se si utilizza la sola piastra, è consigliabile mettere acqua nel vassoio raccogligrassa per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.

TABELLA INDICATIVA DI COTTURA

Cibo	Tipo di cottura	Termostato	Tempo sulla piastra	Tempo sulla griglia
Bistecca	Piastra rigata e griglia	MAX	12 min.	5-15 min.
Braciole di maiale	Piastra rigata e griglia	MAX	20 min.	10-15min.
Hamburger	Piastra rigata	MAX	10 min.	-
Hot Dog	Piastra rigata	MAX	7 min.	-
Pollo disossato	Piastra rigata e griglia	MAX	12 min.	10 min.
Kebab	Piastra rigata e griglia	MAX	10 min.	8 min.
Salsiccia	Piastra rigata	MAX	15 min.	-
Filetto di salmone	Griglia	MAX	-	20 min.
Zucchine	Piastra rigata	MAX	12 min.	-
Melanzane	Piastra rigata	MAX	14 min.	-
Pesce intero	Piastra rigata e griglia	MAX	16 min.	8 min.
Polenta	Piastra rigata	MAX	4 min.	-
Crepes	Piastra liscia	MAX	8 min.	-
Uova	Piastra liscia	MAX	6 min.	-
Pancetta	Piastra liscia	MAX	8 min.	-
Toast	Piastra rigata	MAX	12 min.	-

COTTURA ALLA GRIGLIA (SENZA FUMO)

La cottura alla griglia non richiede di preriscaldare l'apparecchio. La griglia è ideale per terminare la cottura di carni e pesci alla piastra che risulteranno perfettamente cotti conservando intatto il sapore del cibo alla piastra. Ideale anche per fondere formaggio sopra i vostri cibi o per mantenere i cibi in caldo. A seconda delle dimensioni del cibo, inserire la griglia nella posizione inferiore oppure in quella superiore (nella maggior parte dei casi è preferibile usare la guida superiore). A seconda del tipo di cibo da cuocere il termostato va posto nella posizione MED o MAX (vedere la tabella cottura alla pagina successiva). Ricordarsi di mettere sempre l'acqua nel vassoio raccogligrassa e di mantenerla sempre tra i livelli MIN e MAX. Il cibo va girato a metà cottura circa.

NOTA: piastra e griglia possono essere utilizzate contemporaneamente per raddoppiare la capacità di cottura (termostato in posizione MAX). I tempi e le quantità indicate sono solo indicativi.

ANTIPASTI E CONTORNI

Peperone tricolore e Napoleone di melanzane con scamorza affumicata

(per 4 persone)

- 1 peperone giallo da 8 once
- 1 peperone rosso da 8 once
- 1 peperone verde da 8 once
- 12 fette di melanzana pelate, spesse ca. ¼ di pollice
- 12 fette di Scamorza affumicata, spesse ca. ¼ di pollice
- Sale

(Nota: 10 minuti prima di iniziare la cottura, impostare il barbecue sul massimo)

1. Salare le fette di melanzana e tenerle da parte per 10 minuti prima di cucinarle.
2. Affettare i tre peperoni in modo da ottenere 4 spicchi sottili di ciascun colore.
3. Grigliare le fette di melanzana orientate a 45° per 3 minuti. Girarle nella direzione opposta e grigliare per altri 3 minuti. Ripetere sull'altro lato. Togliere le melanzane e tenerle da parte.
4. Grigliare gli spicchi di peperone, con la pelle rivolta verso l'alto, per 4 minuti orientati a 45°. Girarli nella direzione opposta e grigliare per altri 4 minuti. Ripetere sull'altro lato.
5. In teglie da forno, preparare le singole porzioni sovrapponendo: 1 fetta di melanzana, 1 spicchio di peperone rosso, 1 fetta di formaggio, 1 fetta di melanzana, 1 spicchio di peperone verde, 1 fetta di formaggio, 1 fetta di melanzana, 1 spicchio di peperone giallo e finire con una fetta di formaggio.
6. Abbassare la temperatura su "medio". Posizionare le teglie sul livello inferiore della griglia e cuocere per 12 minuti. Servire.

Polenta

(per 4 persone)

- 3 tazze d'acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di farina gialla

(Nota: impostare il barbecue al massimo, 15 minuti prima di iniziare la cottura.)

1. Sul fornello, portare ad ebollizione l'acqua in una pentola grande. Aggiungere il sale e abbassare la fiamma. Lasciare sobbollire.
2. Versare la farina gialla evitando la formazione di grumi. Mescolare

velocemente con una frusta o con un cucchiaino di legno lungo. Se necessario, interrompere l'aggiunta di farina e mescolare vigorosamente.

3. Cuocere, sempre mescolando, da 20 a 30 minuti. La polenta si rassoderà durante la cottura. E' pronta quando si stacca facilmente dalle pareti della pentola.
4. Versare la polenta su un grande tagliere di legno o su un piatto grande, e stenderla in modo uniforme con uno spessore di 1 pollice. Lasciarla raffreddare per 15 minuti o fino a che si solidifica.
5. Una volta raffreddata, tagliarla con uno stampino da biscotti ricavando dei cerchi.
6. Sistemare le fette sulla piastra rigata e cuocere per 2 minuti da ciascun lato, quanto basta per lasciare i segni della grigliatura.
7. Sistemare le fette in una piccola teglia da forno e coprire con mozzarella di bufala fresca. Cuocere sulla griglia fino a ch  il formaggio fonde.

Patate gratinate

(per 4 persone)

- 4 piccole patate russet bollite e tagliate a fette di ca. ½ pollice
- Sale e pepe
- 3 cucchiai di burro (30 g)
- ¼ di tazza di gruviera a pezzetti
- ¼ di tazza di mozzarella a pezzetti

(Nota: impostare il barbecue al massimo 15 minuti prima di iniziare la cottura.)

1. Imburrare una casseruola bassa.
2. Disporre le patate a strati sul fondo della casseruola imburrata.
3. Aggiungere il formaggio e grigliare per 15 minuti, o fino a quando il formaggio sia fuso completamente.

Involtilini di melanzane ripieni di ricotta e parmigiano

(per 4 persone)

- 12 fette da 1 oncia ca. di melanzane pelate, spesse ca. ¼ di pollice
- 6 once di ricotta
- 4 once di parmigiano
- 1 cucchiaino di olio extra-vergine di oliva
- 1 cucchiaino di rosmarino fresco tritato
- 1 cucchiaino di salvia fresca tritata
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato
- Sale e pepe

(Nota: impostare il barbecue al massimo, 10

minuti prima di iniziare la cottura.)

1. Salare le melanzane e tenerle da parte per 10 minuti prima della cottura.
2. Grigliare le fette di melanzana orientate a 45° per 3 minuti. Girarle in direzione opposta e grigliarle per altri 3 minuti. Ripetere sull'altro lato. Togliere le melanzane e tenerle da parte.
3. Miscelare i restanti ingredienti in una terrina per preparare il ripieno.
4. Stendere con un cucchiaino il ripieno in modo uniforme nella parte inferiore di ciascuna fetta di melanzana.
5. Arrotolare le fette racchiudendo il ripieno.
6. Cuocere alla piastra o alla griglia per circa 10 minuti, o fino alla cottura desiderata.

..... **Toast alla mozzarella**

(per 4 persone)

- 8 fette di pane bianco, privo di crosta
8 fette di mozzarella di bufala fresca, spesse 1/4 di pollice ca.
1/4 di tazza di olio extravergine di oliva
Sale e pepe

(Nota: 15 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Spennellare entrambi i lati delle fette di pane con l'olio extravergine di oliva.
2. Mettere due fette di mozzarella tra due fette di pane.
3. Sistemare i toast sulla piastra rigata orientati a 45° per 3 minuti. Girarli in direzione opposta e cuocere per altri 3 minuti. Ripetere sull'altro lato.

Suggerimento: Tagliare ogni toast in 4 triangoli e servire come antipasto.

PESCE

..... **Branzino alla griglia con cipolle e olive**

(per 4 persone)

- 4 porzioni da 5 once di branzino fresco
7 once di cipolle bianche a dadini
12 once di olive verdi snocciolate a dadini
2/3 di tazza di olio extravergine
1 limone
Sale e pepe

(Nota: 10 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Mettere le cipolle e le olive a dadini con 1/2 tazza di olio extravergine in una piccola

teglia di ceramica da forno. Mettere sulla griglia per 16 minuti, controllando a metà cottura.

2. Sistemare il branzino sulla piastra rigata, orientato a 45°, per 4 minuti. Girare il branzino in direzione opposta e cuocere per altri 4 minuti. Ripetere sull'altro lato.
3. Porre il branzino sotto la griglia per 8 minuti con le cipolle e le olive.
4. Togliere la teglia dalla griglia. Spremere il limone e versare il rimanente olio sul pesce. Salare e pepare a piacere.

..... **Spiedini di pesce spada e verdure**

(per 4 persone)

2 porzioni da 6 once di pesce spada, tagliato in 16 dadini

- 1 peperone giallo, tagliato a dadini
1 cipolla rossa, tagliata a dadini
16 pomodorini
1/2 tazza di olio extravergine di oliva
Sale e pepe

4 rametti di timo fresco
4 spiedini di legno da 10 pollici, messi a bagno in acqua per 15 minuti

(Nota: 10 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Infilare 4 porzioni di ogni ingrediente sugli spiedini bagnati con acqua, alternando pesce spada, cipolla rossa, peperone giallo e pomodorino.
2. Disporre gli spiedini così formati su una teglia quadrata bassa, versare un filo di olio extravergine, cospargere di timo e mettere in frigorifero per 30 minuti. Estrarre 10 minuti prima della cottura.
3. Grigliare sui due lati (opposti) 4-5 min. ciascuno. Quindi porre sotto la griglia per 8 minuti.
4. Togliere gli spiedini. Spremerli sopra del succo di limone. Versare un filo di olio extravergine, salare e pepare a piacere.

Insalata di finocchio, peperone rosso e cipolla con calamari alla griglia

(per 4 persone)

8 once. di finocchio affettato finemente
4 once. di cipolla affettata finemente
6 once di peperone rosso affettato finemente
8 calamari
1 limone

½ tazza di olio extravergine di oliva

Sale e pepe

(Nota: 15 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Mettere il finocchio, il peperone e la cipolla affettati in una terrina e tenere da parte.
2. Disporre 8 calamari sulla piastra rigata e cucinarli per circa 8 minuti da ogni lato.
3. Due minuti prima di togliere i calamari, spremere il limone e versare l'olio extravergine sull'insalata di finocchio, peperone rosso e cipolla. Salare e pepare a piacere.
4. Togliere i calamari dalla piastra. Affettare i calamari ad anelli sottili. Aggiungere all'insalata, mescolare e servire.

CARNE

Involtoni di vitello ripieni di spinaci e formaggio caprino

(per 4 persone)

16 stuzzicadenti tondi di legno, messi a bagno in acqua per 15 minuti.

8 fettine di vitello da 3 once battute

8 once di formaggio caprino

8 once di spinaci piccoli

3 spicchi d'aglio tritato

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva (45 g.)

(Nota: 15 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Saltare in padella gli spinaci, l'aglio e l'olio extravergine. Lasciare raffreddare.
2. Disporre le fettine su un ripiano pulito. Spalmare in maniera uniforme 30 g. ca. di caprino su un'estremità di ciascuna fettina.
3. Strizzare 1/8 degli spinaci cotti e distribuirli uniformemente sopra il formaggio su ogni fettina.
4. Arrotolare le fettine racchiudendo il composto di formaggio e spinaci. Chiudere gli involtoni con gli stuzzicadenti per

impedire che possano aprirsi durante la cottura.

5. Grigliare gli involtoni di vitello per 4 minuti da ogni lato.

6. Sistemare gli involtini sulla griglia e continuare la cottura per altri 4 minuti.

Bracirole di maiale alla griglia con salsa di burro, salvia e limone

(per 4 persone)

4 bracirole di maiale con osso, di 1 pollice di spessore

2 grossi limoni

¼ di libbra di burro

6 foglie di salvia fresca, tritate

Sale e pepe

(Nota: 15 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Disporre le bracirole sulla piastra rigata orientate a 45° per 5 minuti. Girarle in direzione opposta e cuocere per altri 5 minuti. Ripetere l'operazione sull'altro lato.
2. Mettere sulla griglia e cuocere alla temperatura desiderata: 145 gradi – cottura media, 155 gradi – cottura media/ben cotta, 170 gradi – ben cotta.
3. Mettere il burro, la salvia e il succo di ½ limone in 4 ramequin da 4 once. Sistemare sulla griglia assieme alle bracirole per gli ultimi sei minuti di cottura.

Mignon di filetto alla griglia con rucola e parmigiano a scaglie

(per 4 persone)

4 mignon di filetto da 4 once (filetto di manzo)

8 once di parmigiano a scaglie

il succo di 2 grossi limoni

8 once di rucola fresca

8 cucchiaini di olio extravergine di oliva

(Nota: impostare il barbecue al massimo 15 minuti prima di iniziare la cottura.)

1. Mettere le fettine sulla piastra rigata, orientate a 45° per 3 minuti. Girare la carne in direzione opposta e cuocere per altri 3 minuti. Ripetere sull'altro lato.
2. A questo punto si può togliere la carne e servire, oppure completare la cottura sulla griglia o sulla piastra alla temperatura desiderata: 120 gradi – molto al sangue, 125 gradi – al sangue, 135 gradi al

sangue/cottura media, 145 gradi – cottura media, 155 gradi – cottura media/ben cotta, 170 gradi – ben cotta.

3. Mescolare la rucola, il parmigiano, il succo di limone e l'olio extravergine di oliva.

Salare e pepare a piacere.

Suggerimento: Affettare la carne e servirla sopra l'insalata di rucola.

Pollo alla parmigiana

(per 4 persone)

4 porzioni da 5 once di petto di pollo disossato e pelato

4 tazze di salsa marinara pronta

8 once di parmigiano a pezzetti

Sale e pepe

(Nota: 15 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Grigliare i petti di pollo per 3 minuti orientati a 45°. Girarli in direzione opposta e grigliarli per altri 3 minuti. Ripetere sull'altro lato.
2. Tagliare a strisce il pollo grigliato.
3. Versare ½ tazza di salsa marinara sul fondo di ciascun piatto da porzione da forno. Aggiungere quindi le strisce di pollo, un'altra ½ tazza di salsa marinara e coprire con 2 once di parmigiano.
4. Cuocere alla griglia, a temperatura media, per ca. 10 minuti o fino al grado di cottura desiderato.

Costolette di agnello

(per 4 persone)

2 carré di agnello di 6 costolette ciascuno

½ tazza di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di rosmarino fresco tritato

1 cucchiaino di salvia fresca tritata

1 cucchiaino di timo fresco tritato

Sale e pepe

(Nota: 15 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. Tagliare i carré di agnello in singole costolette e disporle in una terrina bassa.
2. Mescolare l'olio con le erbe aromatiche. Versare la miscela sulle costolette di agnello e lasciare riposare per 30 minuti.
3. Disporre le costolette sulla piastra rigata orientate a 45° per 2 minuti. Girare la carne nella direzione opposta e cuocere per altri 2 minuti. Ripetere sull'altro lato.
4. Salare e pepare a piacere.

COLAZIONE

Crepes (piastra liscia soltanto)

(per 4 persone)

2 tazze di farina

1 cucchiaino e 1 ¾ cucchiaino di lievito

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino e ¾ di zucchero

1 tazza e ½ e 1 cucchiaino di latte

1 uovo

3 cucchiaini e 2 cucchiaini e ¼ di burro fuso

(Nota: 15 minuti prima di iniziare la cottura impostare il barbecue al massimo.)

1. In una terrina, setacciare la farina, il lievito, il sale e lo zucchero.
2. Disporre a fontana e versarvi il latte, l'uovo e il burro fuso; mescolare fino ad ottenere un impasto liscio.
3. Oliare leggermente la piastra liscia.
4. Con un mestolo, versare la pastella sulla piastra nella misura di ca. ¼ di tazza per ogni crepe.
5. Far dorare da ciascun lato e servire calda.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non lavarlo sotto un getto d'acqua. Per la pulizia della superficie esterna utilizzare esclusivamente una spugna umida. Per togliere il vassoio raccogligrasso dalla guida, tirarlo verso l'esterno facendo attenzione a non rovesciare l'acqua che si trova all'interno. Griglia, vassoio raccogligrasso, piastra antiaderente e vaschetta raccogligrasso si lavano a mano con acqua e sapone. Non usare pagliette metalliche, oggetti appuntiti o taglienti per la pulizia della piastra; si potrebbe rovinare il rivestimento antiaderente. Per pulire le parti in acciaio, usare un prodotto specifico e una spugnetta abrasiva. Se necessario, il cavo può essere pulito con un panno morbido. Mai immergere il cavo in acqua o in altri liquidi



**Questa garanzia e' applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.
Garanzia limitata**

Copertura della garanzia

De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.

La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia

La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia

La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili

Come ottenere servizi di assistenza

Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni:

Residenti negli USA: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero **1-800-322-3848** oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero **1-800-865-6330**.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero **1-888-335-6644** oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

Residenti in altri paesi: Vogliate visitare il nostro sito internet www.delonghi.com.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati

La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.



De'Longhi America, Inc.

Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.

6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A de C.V.

Pestalozzi 814
Col. Del Valle
Del. Benito Juarez
México D.F. 03100
tels: 5543 1447 y 5543 6492
Lada sin costo: 01800 711 8805

www.delonghi.com