

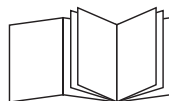
BRAUN

MultiGrill 9 Pro



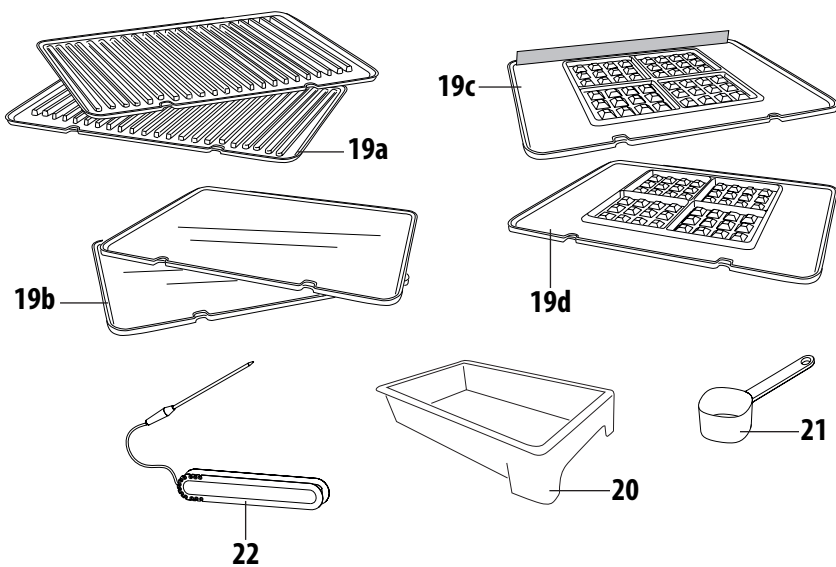
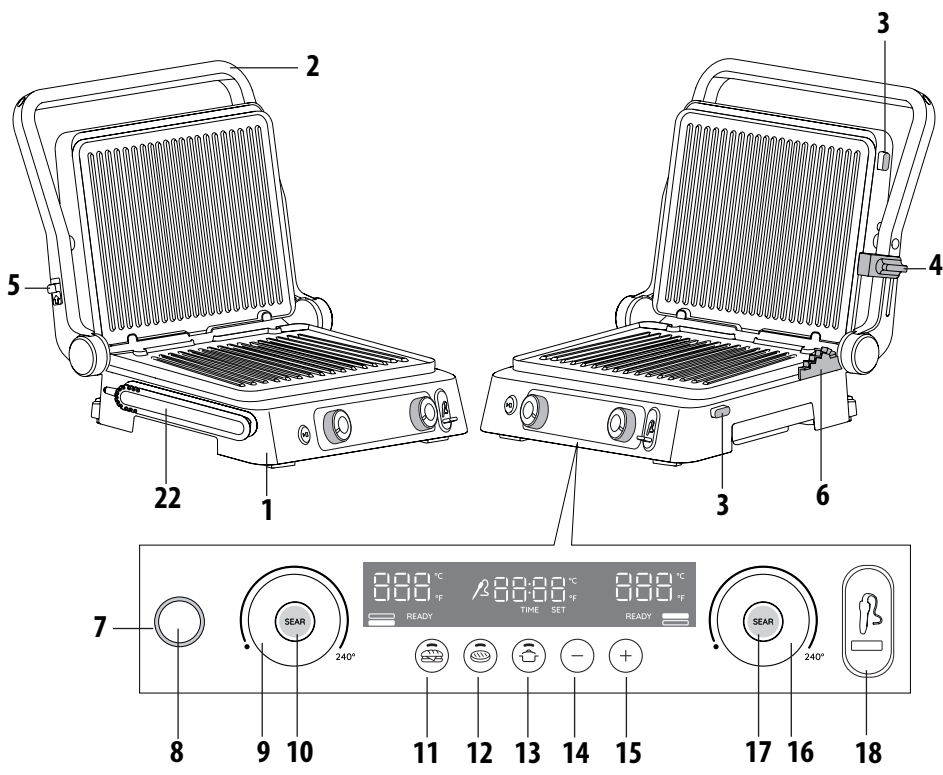
Register your product
www.braunhousehold.com/register

CG 9167
CG 9160



MultiGrill

www.braunhousehold.com



IMPORTANT WARNINGS

Safety warnings



Danger!

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before plugging the appliance into the mains, make sure that:
 - The voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to your mains voltage;
 - The mains socket is earthed and has a minimum rating of 16A.
 - Professional or inappropriate use or failure to observe the safety instructions absolves the manufacturer of all liability.
- Make sure the power cord does not come into contact with parts of the appliance which become hot during use. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer services in order to avoid all risk.
- Before putting the appliance away, removing the cooking plates or performing cleaning and maintenance, turn the appliance off and unplug from the mains. Ensure that the appliance has completely cooled down.
- Never use the appliance outdoors.
- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must not be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Use extension cords complying with current safety regulations and standards only. Ensure they are in proper working condition, with an adequate cross section.
- Never unplug from the mains socket by pulling on the cord.



Important!

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.

- Clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.
- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.

- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged 8 and younger.
- Do not leave the appliance within reach of children or unattended while in operation.
- Never use the appliance without the cooking plates.
- Wait until the appliance is completely cold before putting away.
- Do not move the appliance during use.



Danger of burns!!

Failure to observe the warning could result in burns or scalds.

- When the appliance is in operation, the outside surfaces may become very hot. Always use the handgrip (2) or oven gloves if necessary.
- Remove or change the cooking plates when the appliance has completely cooled down.
- Temperature probe can only be used to measure the temperature of the food. When inserting in the food, be careful not to touch the heating parts!



Please note:

This symbol indicates recommendations and important information for the user.

- To avoid the risk of fire, do not cook food wrapped in

plastic film or tinfoil or in plastic bags.

- After cleaning, the cooking plates must be dried before replacing them in the appliance.



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Disposing of the appliance



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

DESCRIPTION

1. **Base and cover:** solid stainless steel structure with self-adjusting cover.
2. **Handgrip:** strong cast metal handgrip to adjust the upper plate/cover according to the thickness of the food.
3. **Plate release buttons:** press to release and remove the plate.
4. **Grill plates lock/release device and Height adjustment lever:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
5. **Hinge release lever:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
6. **Height adjustment steps.**
7. **ON light.**
8. **Start/stop button.**
9. **Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 240°C, or switch off the lower plate.
10. Lower plate "SEAR" button.
11. Sandwich function button.
12. Hamburger function button.
13. Keep warm function button.
14. **Time/ temperature probe button "-":** to adjust the cooking time (decreasing) or the target temperature of probe.
15. **Time/ temperature probe button "+":** to adjust the cooking time (increasing) or the target temperature of probe.
16. **Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 240°C, or switch off the upper plate.
17. Upper plate "SEAR" button.
18. Temperature probe connector.
19. **Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.

19a. Grill plate: perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.

19b. Griddle plate: to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.

19c. Upper waffle plate: to prepare all kind of waffles (available with CG9167 or as a separate accessory).

19d. Lower waffle plate: to prepare all kind of waffles (available with CG9167 or as a separate accessory).

20. Grease tray: integrated with appliance and removable for easy cleaning.

21. Waffle dosing cup (only some models).

22. Temperature probe and case.

USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and labels from the plate. Before throwing the packing material away, make sure you have removed all parts of the new appliance.

We recommend you keep the box and packing to re-use in the future.



Please note: Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates and grease tray thoroughly. The plates and grease tray are dishwasher safe.



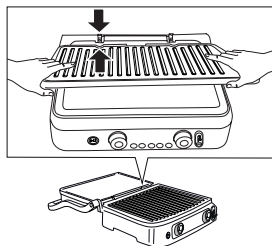
Please note: The first time you use the appliance, it may give off a slight odor and a little smoke. This is normal and common to all appliances with non-stick surfaces.



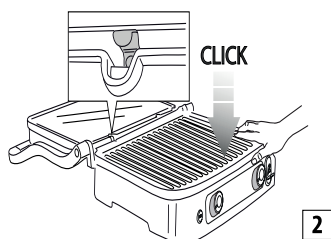
Please note: the removable cooking plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

Inserting the cooking plates

- Place the appliance in the flat position (see figure 1). Insert one plate at a time.



- Each grill or griddle plates can be inserted in either the top or bottom housing (see figure 2), except waffle plates.



To remove the plates

Identify the plate release buttons (3) on the right side. Press the button decisively to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other release button to remove the second plate, following the same operations.

Danger of burns!! Remove or change the cooking plates when the appliance has cooled down.

Positioning the grease tray

During cooking, the grease tray must be inserted in its housing on the back of the appliance. The grease coming from the food is drained towards the hole in the plate and gathered in the tray.

Please note: During cooking, check the grease tray frequently and pull out to avoid excess liquid grease.

After cooking, dispose of the grease collected appropriately. The grease tray is dishwasher safe.

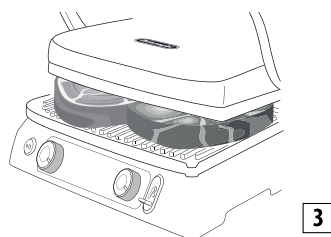
Important! Pay attention during cooking. To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking. Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes. Cook only with the grease tray in place. Do not empty the grease tray until the appliance is completely cool. Take care when pulling out the grease tray in order to avoid spilling the liquid.

COOKING POSITIONS

Contact grill (closed position)

The upper plate rests on the lower plate. This is the starting position and also one of the cooking positions when the appliance is used as a contact grill. The cover automatically adjusts to the thickness of the food on the plate. The food will thus be cooked evenly on both sides.

The contact grill is ideal for cooking hamburgers, deboned meat and thin meat slices, vegetables and sandwiches. The "contact" function is perfect to prepare food rapidly and healthily. When you use the contact grill, the food cooks quickly as it is in contact with the plates on both sides at once (see figure 3).

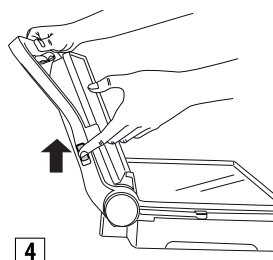


The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

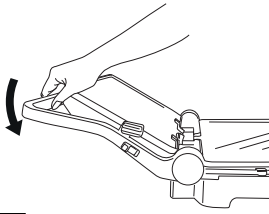
The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed evenly.

Open Grill

The upper plate is level with the lower plate. The lower and upper plates are both at the same level, forming a large cooking surface. In this position, the appliance can be used in barbecue mode with either the grill plate or the griddle plate. To place the appliance in this position, first identify the hinge release lever on the left. Hold the handgrip with the right hand and with the left, slide the release lever upwards (see figure 4).

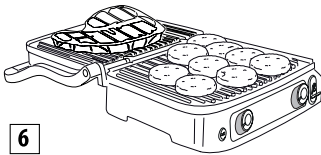


Push the handgrip backwards until the cover rests upside down in the flat position (see figure 5).



5

Lifting the handgrip slightly before pulling the release lever lightens pressure on the hinge and facilitates the operation. The appliance can be used as a grill/barbecue to prepare hamburgers, steak, chicken and fish. The grill/barbecue mode is the most versatile. The grill plates are in the open position, doubling the cooking surface (see figure 6).

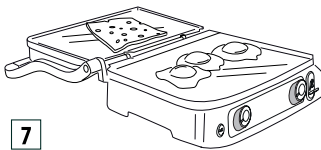


6

You can prepare a number of different foods on the separate plates without mixing the flavors, or cook more of the same food.

The grill/barbecue position can be used to grill cuts of meat with different thicknesses, each with the preferred level of cooking. In this position, you need to turn the food during cooking.

The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 7).



7

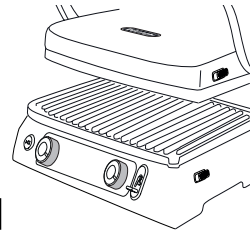
The large cooking surface enables a number of different foods to be prepared simultaneously, or to cook more of the same food.

Oven Grill

This position (see figure 8) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly. It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

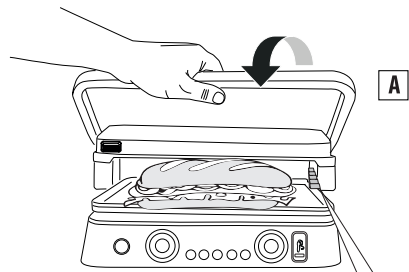
You can also use this hot plate position to prepare soft

sandwiches and foods which do not require pressing.

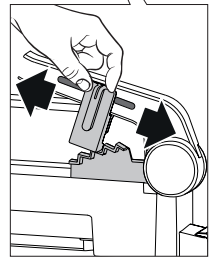


8

- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).
- Put the grill plates lock/release and height adjustment lever (4) to desired oven position by sliding the lever.
- The upper plate is locked in position. There are 5 positions of height regulation (fig. B).



A



B

USE

MANUAL mode

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 240°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 9 and 16). Press the start/stop button and the ON light will come on. The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits 3 beep, and is ready to use. "READY" appears on the display. The temperature can be changed at any time during cooking.

TIMER function

When "READY" appears on the display, select the cooking position (see the section "Cooking Position"), then place the food on the plates. The cooking time can be selected by pressing the timer/ temperature probe buttons (14 and 15); at the end of the cooking time "END" is displayed, the appliance emits 5 beeps, **but the appliance remains on.** When the food is cooked, switch the appliance off by pressing the start/stop button (8) or turn the thermostat dials (9 and 16) to the "●" position.

i Please note: the appliance will turn off automatically after 90 minutes of operation.

SEAR function

This feature heats the upper and/or lower plates to a higher temperature for a few minutes. It is ideal for quickly searing foods at the beginning of cooking (ideal for thick meat). Press the start/stop button, then preheat the plates by pressing the sear buttons (10 and 17).

During the preheating, the LEDs around the sear button blink. Once the plate reaches the required temperature, the appliance emits a beep, the LED stays on and fixed for one minute.

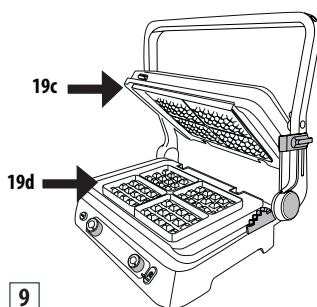
Put the food on the plates immediately; during this one minute, the appliance regulates the plate at the sear temperature. After that, the LED turns off, the display shows the temperature set by the thermostat dials and the appliance regulates the plate accordingly.

i Please note: This function can be used once only in every 30 minutes. After the cycle, if you press the sear function within 30 minutes, the LED around the sear button blink 5 times and the appliance will play 3 beeps. The operation cannot be set on the control.

WAFFLE mode (some models only)

- Insert the waffle plates (19c/19d) as shown in fig.1. Please note that in this case the plates are not interchangeable and the position of each plate must be as shown in figure 9.
- Once the lower plate is inserted in the appliance, OFF-1-2 or 3 appears on the display (depends on the position of the knobs). Turn the thermostat dials to the desired position (1= light, 2= medium, 3= dark) and press the start/stop button.
- The appliance starts the preheating phase. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY"

appears on the display.



- Lightly grease the plates with melted butter
- **Add one dosing cup for two waffle areas.**
- Spread the batter slightly and close the appliance.
- Cook according to the time indicated in the recipes. If you set the timer, three beeps will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and "END" will appear on the display; the appliance remains on. At the end of the last waffle press the "start/stop" button to switch off the appliance.
- To cook additional waffles, simply add batter to the lower waffle plate and follow the above steps.

! Important! do not use metal tools when removing the waffle from the waffle plates as they may scratch the non-stick surface.

i Please note: This function has been optimized with the appliance working in CLOSED position.

SANDWICH function

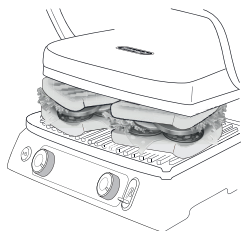
This function is ideal for toasting bread on the outside and heating the inside of the sandwich.

Press the SANDWICH button (11), the function LED lights up and the default time (05:00) appears on the display. The time can be changed at any time simply pressing buttons - (14) + (15); the temperature is already set, it cannot be changed because knobs are deactivated.

Press the START / STOP button and the ON light will come on (the time on the display will start flashing). The appliance starts the preheating phase.

When the thermostat reaches the temperature, the appliance emits 3 beeps, and is ready to use. "READY" appears on the display. Place the sandwich on the lower plate as shown in figure 10, close with the upper one and press the SANDWICH button to start the countdown. At the end of cooking five beeps will sound and "--:--" will appear on the display. At the

end of the last sandwich press START / STOP button to switch off the appliance.



10

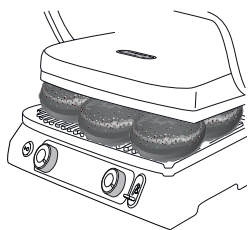
Important! do not use metal tools when removing the sandwich as they may scratch the non-stick surface.

Please note: starting from ready situation, if you do not press the sandwich button for the second time within 60 minutes, the appliance turn off. This function has been optimized with the appliance working in CLOSED position.

HAMBURGER function

This function is ideal for cooking hamburger. Press the HAMBURGER button (12), the function LED lights up and the default time (08:00) appears on the display. The time can be changed any time simply pressing buttons - (14) + (15); the temperature is already set, it cannot be changed because knobs are deactivated. Press the START / STOP button and the ON light will come on (the time on the display will start flashing). The appliance starts the preheating phase.

When the thermostat reaches the temperature, the appliance emits 3 beep, and is ready to use. "READY" appears on the display. Place the hamburger on the lower plate as shown in figure 11, close with the upper one and press the HAMBURGER button to start the countdown.



11

At the end of cooking, five beeps will sound and "--:--" will appear on the display. At the end of the last hamburger press START / STOP button to switch off the appliance.

Important! do not use metal tools when removing the hamburger as they may scratch the non-stick surface.

Please note: starting from ready situation, if you do not press the hamburger button for the second time within 60 minutes, the appliance turn off. This function has been optimized with the appliance working in CLOSED position.

KEEP WARM function

This function is ideal for keeping food warm at the end of cooking, before serving on the table. Press the KEEP WARM icon (13), the function LED lights up.

Once the function is activated, the temperatures of the plates will change automatically from previous setting to 60 °C; since the plates do not cool down immediately, we recommend cooking the food a few minutes less (it will finish cooking during the keep warm).

We do not recommend using this function for foods such as fillets and steaks because if they remain hot for long time they will tend to boil. Very suitable for fatty foods such as sausages, ribs or poultry, hamburgers, vegetables, polenta and some types of fish.

- **If cooking time has not been set**, by pressing the KEEP WARM button (13) the function will start immediately (the time will appear on the display and 6 bars will flash instead of the temperatures).
- **If the cooking time was set** and press the KEEP WARM button (13), at the end of the set time the appliance will automatically switch to keep warm function.

To switch off the appliance, press Start/Stop button or, only in case of manual mode, set the 2 knobs in "●" position.

It is not possible to switch from the KEEP WARM function to cooking. Always first reset the function by switching off the appliance. The KEEP WARM function will automatically turn off after **60 minutes** of use.

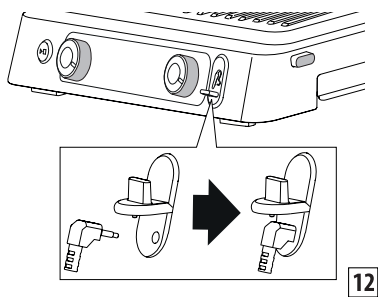
If you connect the probe and you select the KEEP WARM function before pressing the Start/Stop button, when the food temperature reaches the required temperature the appliance will automatically switch to KEEP WARM function.

Important! if use the keep warm function with hamburger or sandwich functions, both plates will remain on even if the knobs are in "●" position.

If use the keep warm function while cooking in manual mode (contact grill, oven grill, open grill), only the plates in operation will be on (if a knob is "●" during cooking, that plate will remain OFF even in the keep warm function).

TEMPERATURE PROBE

This accessory is ideal for controlling the internal temperature of the food so it can be cooked at the desired temperature. Insert the probe (22) in its connector (18) as shown in figure 12, the display will automatically switch from timer mode to temperature of the probe as shown in figure 13.

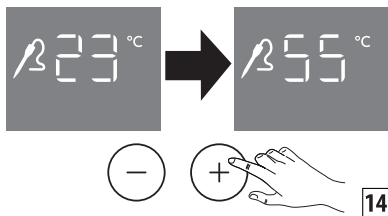


12



13

The probe can be used in two different ways; the first simply to check the temperature of the food whenever you want. Check the temperature of the food by inserting and then removing the probe from the food. The second option is to leave it directly inside the food during cooking; in this case you can set the target temperature by pressing the timer/temperature probe buttons - (14) + (15) as shown in figure 14.



14

Once the set temperature has been reached, the appliance will emit 3 beeps (we always recommend checking the food in several points before removing from the cooking plate to be sure you have inserted the probe in the center of the food). The appliance will remain on. If a cooking time is set and then the probe is inserted, the numbers on the display are always those of the temperature of probe and it will be not possible to see the previous time set (to do this, remove the probe).

In this case, having set 2 controls (timer and target temperature), the appliance will continue to count down the time, at the end will emit 5 beeps while upon reaching the target temperature it will emit 3 beeps. In both cases the appliance will remain on. If I use the probe in the HAMBURGER function, the default target temperature is 80 °C; you can change it by pressing the timer/temperature probe buttons - (14) + (15). The time in the automatic functions is always set even if it is not seen when the probe is inserted.

If use the probe in the sandwich function, the probe can only monitor the temperature and there is not a target temperature. The time in the automatic functions is always set even if it is not seen when the probe is inserted.

Important! the tip is pointed, be careful to handle it. Keep out of reach of children.

Danger of burns!! temperature probe can only be used to measure the temperature of the food. When inserting in the food, be careful not to touch the heating parts!

Please note: the probe can't be washed in the dishwasher or immersed in water, you are therefore recommended to clean the outside of the probe with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

RECOMMENDED TEMPERATURES		
BEEF		
fillet/ steak	(rare)	52°C
	(medium)	58°C
	(well done)	65°C
ribs		93°C
hamburger		72°C
LAMB		
cutlet		65°C
PORK		
fillet	(medium)	65°C
	(well done)	72°C
chop		72°C
sausages		80°C
ribs		88°C
CHICKEN AND TURKEY		
breast		75°C
wings		80°C

FISH	
whole	63°C

CLEANING AND MAINTENANCE

User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- Between cooking one food and the next, remove food residues through the grease drain hole and collect them in the grease tray, then clean with kitchen paper and move on to the next cooking operation.
- Before cleaning the appliance, always leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

Cleaning and care



Please note: Before cleaning the appliance, make sure it has cooled down completely.

At the end of cooking, turn the appliance OFF and unplug from the mains. Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes. Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.

Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates are dishwasher safe although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent. Do not use metal tools to clean the plates.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220-240 V ~50-60Hz
Absorbed power:	- 2200W (Grill and Griddle) - 1800W (Waffle)

TROUBLESHOOTING

Error message on display	DESCRIPTION	PROBLEM	SOLUTION
	No temperature rise on one cooking plate.	The electronic control has detected that one cooking plate has not reached the target temperature. The grill plate is not correctly inserted in the appliance. The heating element inside the grill plate may be damaged. The heating element connection may be damaged. The electronic control may be damaged.	Unplug from wall outlet. Verify that the grill plate is correctly inserted in the appliance housing. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.

	Heating element ON time exceeded.	The electronic control has detected that the heating element was ON for an excessive length of time.	Unplug from wall outlet. Do not place oversize food or frozen food on the grill plates as this could overwork the heating elements. The control displays the error message and the appliance turns off. Let the appliance cool down before performing a new cooking cycle.
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	Note the error word. Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.
		The appliance does not come on.	Check the appliance is correctly plugged into the wall outlet. Plug the appliance into a different outlet. Verify the circuit breaker. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service.

		The appliance does not come on after pressing the START/STOP button.	Both temperature knobs are in the "●" position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.
		When the sear buttons are pressed, "SEAR" flashes on the display then the sear function goes off.	The sear function is available once in every 30 minutes of the cooking cycle. If you try to perform a second sear cycle before 30 minutes have elapsed, the operation will be refused. Wait 30 minutes before starting a new sear cycle.
	Thermoprobe error	The thermoprobe is too hot or the electronic control has detected a temperature probe malfunction	Unplug the thermoprobe and cool it before plugging again. If the <i>ERR</i> word still appear the thermoprobe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service.
		The display does not switch from timer mode to temperature of the probe when the connector is inserted in the appliance	Temperature probe or connector needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service.

COOKING TABLE

NOTE FOR MODEL CG9160: If you have this model (which has only one grill plate and one griddle plate) in the plate column, the type of plate is intended to be placed in the lower part, the other in the upper one.

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	PLATE MODE	PLATES	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	grill	240	√	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	OPEN GRILL	grill	240		5 - 6	oil the food well, turn half-way through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	grill	240	√	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	grill	240	√	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	grill	240	√	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	grill	240		4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	grill	240		7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	OPEN GRILL	grill	240		10 - 12	oil the food well, turn half-way through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	oil the food well, turn half-way through cooking
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	grill	240		13 - 15	oil the food well, turn half-way through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	grill	240	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	grill	240	12 - 14	

PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	grill	240	√	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	grill	240		9 - 11	oil the food well, turn halfway through cooking
Chop	<2,5	8	OPEN GRILL	grill	240		11 - 13	oil the food well, turn halfway through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	grill	200		20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	grill	240		1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	grill	200		16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	grill	240		14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	grill	240		8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	grill	240	√	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	grill	200		20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	grill	200		14 - 16	turn once or twice during cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	grill	240		11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	grill	240		6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	grill	200		40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Roll	2	CONTACT GRILL	grill	240	2 - 3	
Slices of bread	4	OPEN GRILL	griddle	240	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	grill	240	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	grill	240	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	grill	240	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	griddle	240	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	griddle	240	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	grill	200	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	grill	240	25 - 30	oil the food, position the top plate so that it just brushes the food without touching it
slice	450 g	4	CONTACT GRILL	grill	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	grill	240	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	grill	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	grill	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	PLATE MODE	PLATES	°C	MIN.	TIPS
Pancakes	4	OPEN GRILL	griddle	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	grill	200	5 - 6	butter the plates

RECIPES

EGG SCRAMBLE, BACON AND TOAST

INGREDIENTS:

- eggs 2
- bacon 2 slices
- milk 10 ml
- salt and pepper to taste
- bread for toast 2 slices

PREPARATION:

Beat the eggs with the milk and salt until it forms a light frothy mixture. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper and position the grill in OPEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, pour the egg mix onto a corner of the plate and cook for 2-3 min., mixing well with a wooden spatula to ensure it cooks evenly. In the meantime, on the same plate, cook the bacon slices for 3-4 min., turning about halfway through cooking; on the other griddle plate, toast the bread for 3-4 min., turning about halfway through cooking. Compose the dish and serve.

CROUTONS AND EGGPLANT CREAM

INGREDIENTS:

- eggplant 1
- ricotta 100 g
- powdered garlic to taste
- parsley to taste
- olive oil 40 ml
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

PREPARATION:

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the eggplants on the lower grill and cook for about 8-10 min. until soft. Cut the eggplant slices coarsely and place in a mixer with the ricotta, garlic, chopped parsley, pinch of salt, pinch of pepper and oil. Mix to obtain a smooth fine mixture. Cut the bread into slices and oil with the olive oil, then cook at 240°C in CONTACT GRILL mode for 1-2 minutes until they are browned to taste. Spread the eggplant cream onto the toasted bread, sprinkle with two dessert spoons of oil and serve.

MEAT, ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD

INGREDIENTS:

- veal slices 2
- arugula 100 g
- cherry tomatoes 10-12
- grana cheese flakes 100 g
- salt to taste
- olive oil to taste

PREPARATION:

Prepare the arugula and cherry tomato salad: wash the arugula, place on a clean cloth to dry and cut the cherry tomatoes into four. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, position the previously oiled veal slices, press with the upper plate and cook for 2-3 min. to taste. Cut the meat into strips and arrange them on the bed of arugula and cherry tomatoes, salt to taste and add the flakes of grana cheese. Flavour with a little oil.

COFFEE FLAVOURED RIB STEAKS

INGREDIENTS:

- rib steaks (2 x 250 g each)
- olive oil

FOR THE COFFEE MIXTURE:

- cumin seeds 2 tsp
- coffee beans 2 tsp
- sweet chilli pepper 2 tsp
- paprika 1 tsp
- coarse salt 1 tsp
- pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the coffee mixture: pour the cumin seeds and coffee into a food processor and grind into a powder (not too fine). Pour the powder into a bowl, add the other ingredients and mix well. Oil the meat lightly and flavour with the spices, cover and leave at room temperature for about 30 min. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill and the SEAR button for both plates. When SEAR stops flashing on the display, place the meat on the lower plate, press with the upper plate and cook for 6-8 min. to taste. Serve hot.

BEEF FILLET WITH MUSHROOM SAUCE

INGREDIENTS:

- beef fillets 4
- salt to taste
- black peppercorns for grinding to taste
- garlic cloves 2
- Dijon mustard 20 ml
- butter 60 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:

- butter 30 g
- gorgonzola 2 tsp
- shallots 2
- mushrooms 300 g
- whisky 1/2 small glass
- cream 200 g
- lemon juice to taste
- parsley to taste

PREPARATION:

Flavour the meat with the salt and pepper and leave at room temperature for about an hour.

Prepare the mushroom sauce: melt the butter in a pan, add the sliced shallots and cook for 2-3 min. Add the mushrooms and cook for a further 5 min. Add the whisky, cook for 1 min., add a glass of water and cook for about a minute more. Add the liquid cream, lemon juice, parsley and gorgonzola and bring to the boil.

Cook until the sauce thickens, adjust the salt and pepper and set aside.

In the meantime, prepare the flavouring to be brushed on the fillet during cooking: in a small pan, melt the butter, mustard and garlic. Cook over a low heat until the butter melts. Keep warm.

Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C.

Press the START/STOP button to preheat the grill and the SEAR button for both plates.

Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when SEAR stops flashing on the display, place them on the lower plate and close the grill. Cook for 6-8 min. according to taste and the thickness of the fillets. When cooked, remove the fillets and serve covered with the mushroom sauce prepared previously.

HAMBURGER WITH TOASTED RYE BREAD

INGREDIENTS:

- rye bread 8 slices
- top quality beef mince 500 g
- sliced Emmenthal 100 g
- olive oil 20 ml
- sliced onions 2
- butter at room temperature as required
- Worcester sauce 2 tsp
- salt to taste
- pepper to taste
- sugar half a tsp

PREPARATION:

Prepare the hamburgers: mix the mince, Worcester sauce, salt and pepper thoroughly in a bowl. By hand, shape 4 hamburgers about 2 cm thick. Position the grill in OPEN GRILL mode and insert the griddle plate at the lower and the grill plate at the top. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C.

Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the sliced onions flavoured with the olive oil and sugar on the lower plate and cook for about 5-6 min., mixing well with a spatula to ensure they cook evenly and are tender. At the same time, on the other plate, cook the hamburgers for about 12 min., turning after about 5-6 min. (the cooking time varies according to the thickness of the hamburger). As soon as the onions are cooked, remove from the plate and toast the buttered slices of bread on one side only for 1-2 min.

Place the slices of bread on a chopping board with the toasted side upwards, sprinkle with the onions, add the hamburgers and cover with the cheese. Close the sandwich with the slice of bread with the toasted side facing downwards, press the sandwich button; when ready is displayed insert the sandwiches and press well with the upper plate.

Cook for about 2-3 min. to taste.

LAMB CUTLETS WITH BALSAM VINEGAR AND ROSEMARY

INGREDIENTS:

- lamb cutlets 6
- chopped rosemary 10 g
- chopped garlic 10 g
- balsam vinegar 100 ml
- sugar 15 g
- salt to taste
- pepper to taste

PREPARATION:

Mix all the ingredients well in a sufficiently large recipient, cover and leave the lamb to marinate in the refrigerator for at least 1-2 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the cutlets on the lower plate. Cook for about 11-13 min. according to taste and the thickness of the cutlets (you are recommended to turn them halfway through cooking as the bone prevents the upper plate from touching the meat on the top). In the meantime, reduce the marinade in a pan and serve as a sauce on the grilled lamb cutlets.

CHICKEN KEBABS WITH HONEY AND LIME CREAM

INGREDIENTS:

- chicken breast 500 g

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- chilli pepper 1 tsp
- coriander 1 tsp
- olive oil 10 cl
- spring onions 2
- garlic cloves 3
- grated ginger 2 tsp
- sugar 2 tsp
- lime juice 10 ml
- coarse salt 2 tsp
- pepper to taste

INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 10 ml
- olive oil 10 ml
- honey 10 ml
- salt to taste

PREPARATION:

Prepare the marinade: place all ingredients in a food processor and blend to obtain a smooth mixture. Place the chicken cut into 2 cm wide cubes on a deep plate, add the marinade and cover all the chicken evenly. Cover with food film and marinate for 1-2 hours.

Prepare the cream by mixing all the ingredients in a bowl, cover with transparent film and keep in the refrigerator. Thread the chicken pieces onto the kebab skewers. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the kebabs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 11-13 min., turning once or twice. Serve hot accompanied with the lime and honey cream.

PROVENCE STYLE CHICKEN LEGS

INGREDIENTS:

- chicken legs 3 (550 g)

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- dry white wine 25 cl
- olive oil 40 ml
- mustard with seeds 30 ml
- white wine vinegar 30 ml
- Provence herbs 4 tsp
- chopped garlic 2 cloves
- coarse salt 2 tsp
- Cayenne pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the marinade by mixing all the ingredients in a bowl. With a sharp knife, cut the fleshy part of the chicken legs at a number of points to open them slightly. Place the legs in the bowl with the marinade and turn them so that both sides are well covered; leave to marinate for 2-3 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 210°C and the upper dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the chicken legs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 20-25 min., turning 2-3 times. When cooked, place on a plate and serve.

GRILLED PRAWNS

INGREDIENTS:

- prawns 16/20

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- parsley to taste
- lemons 2
- salt to taste
- pepper to taste
- garlic cloves 2

PREPARATION:

Prepare the marinade: chop the garlic and parsley finely, add the lemon juice, salt and a sprinkling of pepper.

Wash the prawns, dry well and leave to marinate for at least half an hour. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 210°C and the upper dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the drained prawns on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 4-6 min. To serve, decorate the plate with lemon slices and green salad.

GRILLED SALMON WITH YOGHURT SAUCE

INGREDIENTS:

- salmon fillet 500 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE SAUCE:

- Greek yoghurt 250 g
- garlic clove 1
- salt 1 tsp
- sugar 1 pinch
- chives 20 g
- parsley 20 g
- white pepper to taste

PREPARATION:

Prepare the sauce: wash the parsley and chives and dry thoroughly, chop the garlic separately.

Pour the yoghurt into a bowl, add the herbs, garlic, salt, sugar and pepper and blend to a smooth cream. Place in the refrigerator and leave for at least 30 min.

Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper and position the grill in OVEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 240°C and the upper dial to 240°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the previously oiled fillet on the lower plate, close the upper plate in OVEN GRILL mode (as near as possible to the food without touching it) and cook for about 25-30 min. (for best results, turn the salmon through 180° about halfway through cooking as towards the back, the plate is nearer the food).

When cooked, place the salmon on a serving plate and serve with the yoghurt sauce.

GRILLED SQUID

INGREDIENTS:

- large squid 400 g
- lemon 1
- parsley 1 sprig
- olive oil to taste
- oregano to taste
- salt to taste
- chilli pepper powder to taste

PREPARATION:

Prepare the squid by removing the intestines, head and bone, then rinse thoroughly.

Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 210°C and the upper dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled squid on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 10-12 min. In a bowl, prepare the flavouring by mixing the oil with the chopped parsley, lemon juice, a pinch of oregano, a pinch of salt and a pinch of chilli pepper.

When the squid is cooked, remove from the grill and flavour with the sauce. Compose the dish and serve.

BANANA PANCAKES

INGREDIENTS:

- banana 1
- eggs 2 (1 whole + 1 white)
- milk 150 ml
- plain flour 100 g
- butter 70 g
- salt to taste
- sugar 2 tsp
- baking powder 16 g

PREPARATION:

Peel the banana and mash well with a fork. Beat the whole egg and sugar in a bowl and add the milk slowly mixing all the time. Add 50 g of melted butter, then add the flour sieved

with the baking powder and a pinch of salt a little at a time, followed by the mashed banana. Mix all the ingredients thoroughly and then place the mixture in the refrigerator for 10 min.

In the meantime, whip the egg white until firm.

Take the mixture from the refrigerator and blend in the whipped egg white with delicate movements from the lower towards the top. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper and position the grill in OPEN GRILL mode. Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, grease the plates with a little butter and pour on 1-2 dessert spoons of the pancake mixture, spreading it rapidly over the surface to obtain a circle. Leave to cook for about 2 minutes until you see bubbles all over the surface of the pancake, then turn and cook the other side for about 2 minutes. The pancakes can be served in numerous ways: chocolate cream, maple syrup, fresh bilberries, chocolate chips, honey, whipped cream and icing sugar.

GRILLED PINEAPPLE WITH ICE-CREAM

INGREDIENTS:

- pineapple 1
- honey as required
- cane sugar as required
- fresh mint as required
- icing sugar as required
- vanilla ice-cream as required

PREPARATION:

Take the pineapple, remove the leaves and peel. Cut into slices about 1-2 cm thick and sprinkle each slice with cane sugar on both sides. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper and position the grill in CONTACT GRILL mode. Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, brush the pineapple on both sides with honey and place on the grill. Close the grill and cook for 5-6 min.

Once cooked, place the slices on a serving plate, decorate with fresh mint leaves, dust with icing sugar and serve with balls of ice-cream.

ONLY IF YOU HAVE THE WAFFLE PLATES

(available as a separate accessory)

CLASSIC WAFFLES

MAKES: 8-10 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15min.

INGREDIENTS:

- all purpose flour 315 g
- salt 4 g
- baking powder 5 g
- Baking soda 4 g
- eggs (whole) 100g
- milk 490 ml
- Vegetables oil 80 ml
- granulated sugar 30 g

PREPARATION:

Insert the waffle plates. Put all ingredients together in a bowl starting with the liquid ones. Beat 5 minutes until blended. Turn the thermostat dials to the desired position. Preheat the waffle iron.

When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for two waffle areas, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (4-5 min.). Repeat until all the mixture is used.

Serve immediately.

BELGIAN WAFFLES

MAKES: 10-12 waffles

PREPARATION: 15 min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- cake flour 460 g
- salt 1/2 tsp
- baking powder 5 g
- white sugar 30 g
- eggs 4
- warm milk 460 g
- melted butter 70 g
- vanilla extract 1/2 tsp

PREPARATION:

Insert the waffle plates. In a large bowl, mix the flour, salt and baking powder together; set aside. In a separate bowl, beat the egg yolks and sugar until the sugar is completely dissolved. Add the vanilla extract, melted butter and milk to

the eggs and whisk to combine.

Combine the egg-milk mixture with the flour mixture and whisk until just blended. Do not over mix. In a third bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peaks form, about 1-2 minutes. Using the rubber spatula, gently fold the egg whites into the waffle batter. Do not over mix.

Turn the thermostat dial to the desired position. Preheat the waffle iron. When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for two waffle areas, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (4-5 min.). Repeat until all the mixture is used.

Serve immediately.

CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES

MAKES: 8 - 10 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- plain flour 460 g
- salt 1 tsp
- baking powder 3 g
- white sugar 170 g
- eggs 2
- warm milk 1345 ml
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 60 g
- cinnamon 6 g

PREPARATION:

Insert the waffle plates. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and beat on maximum power for 30 seconds. Stir and continue until the chocolate and butter have melted and the mixture is smooth, set aside to cool slightly.

Whisk eggs, milk and vanilla together in a large bowl and stir through the cooled chocolate mixture until smooth.

Sift the flour, sugar, cocoa powder, cinnamon, baking powder and salt together in a large bowl. Add the flour mixture to the egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps. Turn the thermostat dial to the desired position. Preheat the waffle iron.

When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for two waffle areas, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Avertissements de sécurité



Danger !

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un risque de chocs électriques potentiellement mortels.

- Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifier que :
 - La tension du secteur indiquée sur la plaquette de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique ;
 - la prise de courant a une intensité nominale de 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre..
 - Une utilisation professionnelle du produit, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi dégage le fabricant de toute responsabilité.
- S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec les parties de l'appareil qui deviennent chaudes pendant l'utilisation. Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un SAV agréé.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir complètement l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance.**
- Utiliser uniquement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Vérifier qu'elles sont en bon état et qu'elles ont une section appropriée.
- Ne jamais débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.



Attention !

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

- Il est conseillé de nettoyer les plaques avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent délicat.
- Cet appareil est prévu pour la cuisson des aliments. Il ne

doit pas être utilisé pour un autre usage ni être modifié ou transformé.

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les espaces cuisine destinés au personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels, gîtes ruraux, hôtels, meublés, motels et autres hébergements.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles soient conscientes des risques liés à l'utilisation. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ceux-ci ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte. Maintenir l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et ne pas le laisser en marche sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- Ranger l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.



Danger de brûlures !

Le non-respect des précautions d'usage entraîne un risque de brûlures superficielles ou profondes.

- La surface extérieure peut devenir très chaude lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours utiliser la poignée (2) ou, si nécessaire, des gants à four.
- Retirer ou changer les plaques de cuisson uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- La sonde de température peut être utilisée uniquement

pour mesurer la température des aliments. Lors de son introduction dans les aliments, veiller à ne pas toucher les parties chaudes !



N.B. :

Ce symbole signale des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Ne pas faire cuire les aliments enveloppés dans des films en plastique, dans l'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter le risque d'incendie.
- Après le nettoyage, les plaques de cuisson doivent être séchées avant de les réinstaller dans l'appareil.



Cet appareil est conforme au règlement CEE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments.

Élimination de l'appareil



Ne pas éliminer l'appareil avec les déchets ménagers mais le déposer dans un centre de collecte agréé.

DESCRIPTION

1. **Base et couvercle** : structure solide en acier inox avec couvercle à charnière flottante.
2. **Poignée** : poignée robuste en métal permettant d'ajuster la hauteur du couvercle selon l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de déverrouillage de la plaque** : appuyer pour déverrouiller et retirer la plaque.
4. **Dispositif de verrouillage/déverrouillage des plaques grill et levier de réglage de la hauteur** : pour bloquer la plaque supérieure/couvercle à la hauteur voulue, pour préparer des plats qui n'ont pas besoin d'être pressés.
5. **Levier de déverrouillage de la charnière** : permet d'ouvrir entièrement le couvercle pour avoir une surface de cuisson double.
6. **Crans de réglage de la hauteur**.
7. **Voyant de mise en marche**.
8. **Touche Start/Stop**.
9. **Bouton du thermostat de la plaque inférieure** : pour régler la température de 60 °C à 240°C ou pour éteindre la plaque inférieure.
10. Touche « SEAR » (scellement) de la plaque inférieure.
11. Touche « Sandwich ».
12. Touche « Steak haché ».
13. Touche de maintien de la température.
14. **Touche temps/sonde de température «+»** : pour régler (diminuer) le temps de cuisson ou la température

cible de la sonde.

15. **Touche temps/sonde de température «+»** : pour régler (augmenter) le temps de cuisson ou la température cible de la sonde.
16. **Bouton du thermostat de la plaque supérieure** : pour régler la température de 60 °C à 240°C ou pour éteindre la plaque supérieure.
17. Touche « SEAR » (scellement) de la plaque supérieure.
18. Connecteur de la sonde de température.
19. **Plaques amovibles** : anti-adhésives et lavables en lave-vaisselle, faciles à nettoyer LE NOMBRE ET LE TYPE DES PLAQUES VARIENT SELON LE MODÈLE.
- 19a. **Plaque grill** : parfaite pour griller steaks, hamburgers, poulet et légumes
- 19b. **Plaque lisse** : pour préparer les crêpes, les œufs, la poitrine et les crustacés de façon impeccable.
- 19c. **Plaque gaufre supérieure** : pour préparer tous types de gaufres (disponible avec CG9167 comme accessoire à part).
- 19d. **Plaque gaufre inférieure** : pour préparer tous types de gaufres (disponible avec CG9167 comme accessoire à part).
20. **Bac de récupération des graisses** : intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
21. Doseur pour gaufre (certains modèles uniquement).
22. Sonde de température et boîtier.

PREMIÈRE UTILISATION

Retirer tout l'emballage et les autocollants qui se trouvent sur la plaque. S'assurer qu'il ne reste aucune pièce de l'appareil dans l'emballage avant de le jeter. Il est conseillé de conserver la boîte et l'emballage pour les réutiliser.



N.B. : Avant l'utilisation, nettoyer la base, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide pour éliminer la poussière accumulée durant le transport. Nettoyer soigneusement les plaques de cuisson et le bac de récupération des graisses. Les plaques et le bac de récupération des graisses peuvent être lavés en lave-vaisselle.



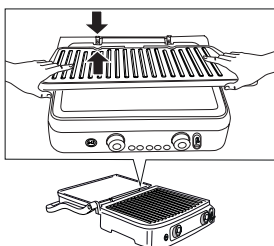
N.B. : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives.



N.B. : les plaques de cuisson amovibles (grill et lisses) sont parfaitement interchangeables.

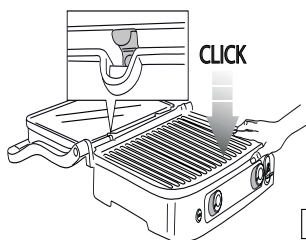
Installation des plaques de cuisson

- Ouvrir l'appareil à plat (voir figure 1). Installer une plaque à la fois.



1

- Chaque plaque (grill ou lisse) peut être installée uniquement dans le logement supérieur ou dans le logement inférieur (voir figure 2), à l'exception des plaques à gaufre.



2

Retrait des plaques

Repérer les boutons de déverrouillage (3) des plaques sur le côté droit. Appuyer fermement sur le bouton pour déverrouiller la plaque. Saisir la plaque à deux mains, la faire coulisser le long des supports métalliques et l'extraire de la base. Appuyer sur l'autre bouton de déverrouillage pour retirer la deuxième plaque en effectuant les mêmes opérations.



Danger de brûlures ! Retirer ou remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Positionnement du bac à graisse

Durant la cuisson, le bac à graisse doit être introduit dans son logement à l'arrière de l'appareil. La graisse provenant des aliments s'écoule dans le bac par la rigole prévue à cet effet sur la plaque.



N.B. : Pendant la cuisson, contrôler fréquemment et extraire le bac de récupération des graisses l'accumulation de graisse liquide.

Après la cuisson, éliminer la graisse récoltée de manière appropriée.

Le bac de récupération des graisses peut être lavé au lave-vaisselle.



Attention! Durant la cuisson, faire preuve de la plus grande prudence.

Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Au contraire, les parties en aluminium moulé sous pression deviennent très chaudes : éviter de les toucher pendant la cuisson ou juste après.

Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.

Le bac de récupération des graisses doit toujours être installé sur l'appareil pendant la cuisson. Ne pas vider le bac de récupération des graisses tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi. Lors de l'extraction du bac, faire attention à ne pas verser les liquides.

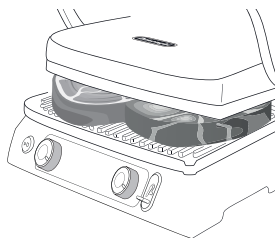
POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Grill par contact (position fermée)

La plaque supérieure repose sur la plaque inférieure. C'est la position initiale et de cuisson quand on utilise l'appareil comme grill à contact. La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure.

De cette manière les aliments sont cuits de manière uniforme des deux côtés.

Le grill par contact est idéal pour cuire les steaks hachés, la viande désossée ou en tranches fines, les légumes et les sandwiches. La fonction « par contact » permet une cuisson rapide et saine des aliments. Sur le grill par contact les aliments cuisent rapidement puisqu'ils sont en contact avec les plaques des deux côtés à la fois (figure 3).



3

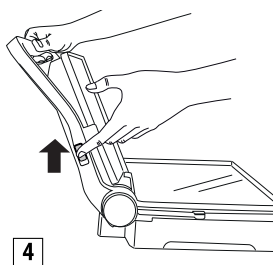
Les rainures de la plaque et la rigole à l'arrière de l'appareil permettent à la graisse de s'écouler dans le bac prévu à cet effet.

L'appareil est équipé d'une poignée spéciale et d'une charnière qui permettent de régler la plaque supérieure en fonction de l'épaisseur des aliments. Pour cuire plusieurs

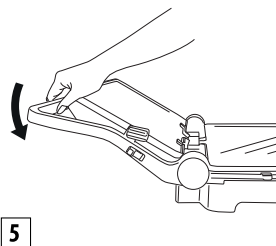
aliments à la fois avec le grill par contact, il faut que les différents aliments aient la même épaisseur afin de permettre une fermeture uniforme du couvercle (plaque supérieure).

Grill ouvert

La plaque supérieure est à côté de la plaque inférieure. La plaque inférieure et la plaque supérieure sont l'une à côté de l'autre et offrent une large surface de cuisson. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé comme barbecue avec les plaques grill ou les plaques lisses. Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le levier de déblocage de la charnière, placé sur la gauche. Saisir la poignée avec la main droite et faire coulisser le levier de déblocage vers le haut avec la main gauche (figure 4).



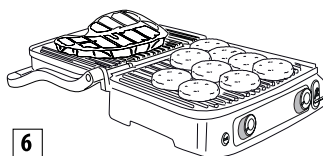
Basculer le couvercle vers l'arrière à l'aide de la poignée jusqu'à ce que l'appareil soit complètement ouvert. (figure 5).



Soulevant légèrement la poignée avant de tirer sur le levier de déverrouillage permet d'alléger la pression sur la charnière et facilite l'opération.

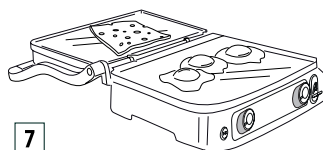
L'appareil peut être utilisé comme grill/barbecue pour préparer des steaks hachés, des biftecks, du poulet et du poisson.

Le mode grill/barbecue est le plus polyvalent. Les plaques se trouvent en position ouverte et une grande surface de cuisson est donc disponible (voir figure 6).



Il est possible de préparer différents aliments sur des plaques séparées sans mélanger les saveurs ou de cuisiner une plus grande quantité d'un même aliment.

La position grill/barbecue permet de griller plusieurs morceaux de viande de différentes épaisseurs, avec le degré de cuisson préféré pour chacun d'eux. Dans cette position, il est nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson. L'appareil peut être utilisé également avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 7).

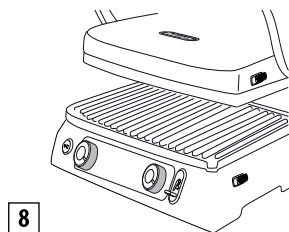


La grande surface de cuisson permet de préparer simultanément différents aliments ou une plus grande quantité du même aliment.

Fonction « Four grill »

Cette position (voir figure 8) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui demandent une cuisson lente et uniforme.

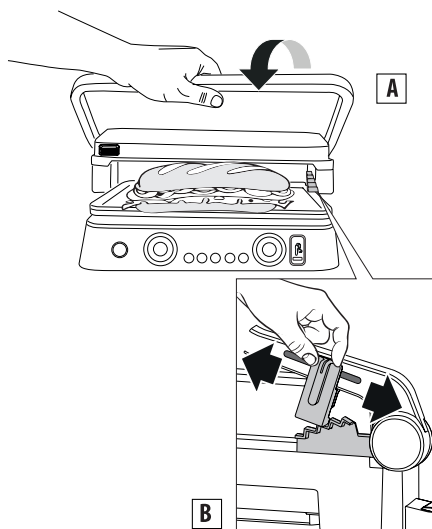
Idéal pour la préparation de légumes à forte teneur en eau, car l'eau peut s'évaporer.



Il est possible d'utiliser cette position de cuisson pour préparer des sandwichs moelleux et des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés.

- Placer les aliments sur la plaque inférieure.
- Saisir la poignée et abaisser la plaque supérieure proche des aliments (fig. A).

- Placer le dispositif de verrouillage/déverrouillage des plaques et le levier de réglage de la hauteur (4) dans la position four désirée en faisant coulisser le levier.
- La plaque supérieure est verrouillée à la hauteur voulue. Il y a 5 réglages de hauteur différents (fig. B).



UTILISATION

MODE MANUEL

Lorsque l'appareil et les aliments sont prêts sélectionner une température comprise entre 60°C et 240°C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 9 et 16.

Appuyer sur le bouton start/stop. Le voyant ON s'allume.

Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.

La température peut être modifiée à tout moment durant la cuisson.

FONCTION minuterie

Quand le message "READY" s'affiche sur l'écran, sélectionner la position de cuisson (voir paragraphe "position de cuisson") puis placer les aliments sur les plaques. Il est possible de sélectionner le temps de cuisson à l'aide des boutons "minuterie" (14 et 15) ; à la fin du temps de cuisson "END" s'affiche sur l'écran ; l'appareil émet 5 signaux sonores **mais reste allumé**. Quand les aliments sont cuits éteindre l'appareil en appuyant sur la touche start/stop (8) ou tourner

les boutons du thermostat (9 et 16) sur ●.

i N.B. : l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 90 minutes de fonctionnement.

FONCTION Sear (scellement)

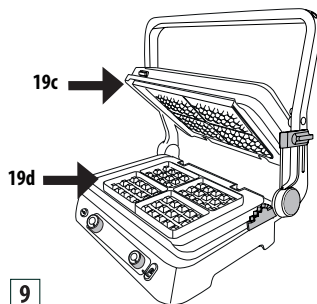
Cette fonction réchauffe les plaques supérieure et/ou inférieure à une température plus élevée pendant quelques minutes. Elle est idéale pour saisir (sceller) rapidement les aliments en début de cuisson (idéal pour les viandes épaisses). Appuyer sur le bouton start/stop, puis préchauffer les plaques en appuyant sur les boutons de scellement (10 et 17).

Pendant le préchauffage, les voyants lumineux autour du bouton de scellement clignotent. Lorsque la plaque chauffante atteint la température requise, l'appareil émet un signal sonore et le voyant reste allumé pendant une minute. Placer immédiatement les aliments sur les plaques ; pendant cette minute, l'appareil amène la plaque à la température de scellement. Ensuite, le voyant s'éteint, l'écran affiche la température réglée sur le thermostat et l'appareil chauffe la plaque en conséquence.

i N.B. : Cette fonction ne peut être utilisée qu'une fois toute les 30 minutes. À la fin du cycle, si l'on appuie sur la fonction de scellement avant le délai de 30 minutes, le voyant autour du bouton de scellement clignote 5 fois et l'appareil émet 3 signaux sonores. L'opération ne peut pas être réglée sur le contrôle électronique.

MODE gaufre (selon modèles)

- Installer les plaques pour gaufre (19c/19d) comme indiqué sur la figure 1. Il est à noter que dans ce cas, les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être celle indiquée sur la figure 9.



- Une fois la plaque inférieure insérée dans l'appareil, l'écran affiche OFF-1-2 ou 3 (selon la position des

boutons). Tourner les boutons du thermostat sur la position souhaitée (1= clair, 2= moyen, 3= foncé) et appuyer sur le bouton start/stop.

- L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température voulue, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran.
- Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
- **Verser un doseur pour deux moules de la plaque.**
- Étendre légèrement la pâte et fermer l'appareil.
- Faire cuire le temps indiqué dans les recettes.

Si on programme la minuterie, à la fin du cycle de cuisson l'appareil émet trois signaux sonores, la minuterie disparaît et l'écran affiche « END » ; l'appareil reste allumé. Lorsque la dernière gaufre a été préparée, éteindre l'appareil à l'aide de la touche start/stop.

- Pour préparer d'autres gaufres, verser de la pâte sur la plaque inférieure et répéter les opérations décrites ci-dessus.

⚠ Attention! Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer les gaufres des plaques car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

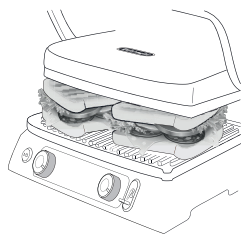
i N.B. : Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

FONCTION sandwich

Cette fonction est idéale pour griller le pain à l'extérieur et chauffer l'intérieur du sandwich. Appuyer sur la touche SANDWICH (11), le voyant de fonction s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson prédéfini (05:00). Le temps peut être modifié à tout moment en appuyant simplement sur les boutons - (14) ou + (15) ; la température est déjà réglée et ne peut pas être modifiée car les boutons sont désactivés. Appuyer sur la touche START/STOP : le voyant ON s'allume (le temps sur l'écran commence à clignoter).

L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Placer le sandwich sur la plaque inférieure comme indiqué sur la figure 10, fermer avec la plaque supérieure et appuyez sur le bouton SANDWICH pour lancer le compte à rebours.

À la fin du processus de cuisson, cinq signaux sonores retentissent et l'écran affiche « --:-- ». Lorsque le dernier sandwich a été préparé, éteindre l'appareil à l'aide de la touche START/STOP.



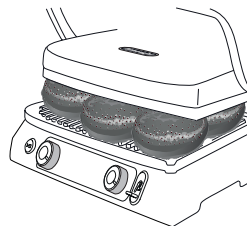
10

⚠ Attention! Ne pas utiliser pas d'ustensiles métalliques pour retirer les sandwiches, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

i N.B. : à partir de l'état prêt, si l'on n'appuie pas une seconde fois sur le bouton sandwich dans les 60 minutes, l'appareil s'éteint. Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

Fonction STEAK HACHÉ

Cette fonction est idéale pour cuire les steaks hachés. Appuyer sur la touche HAMBURGER (12) : le voyant de fonction s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson prédéfini (08:00). Le temps peut être modifié à tout moment en appuyant simplement sur les boutons - (14) ou + (15) ; la température est déjà réglée et ne peut pas être modifiée car les boutons sont désactivés. Appuyer sur la touche START/STOP : le voyant ON s'allume (le temps sur l'écran commence à clignoter). L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température, l'appareil émet un signal sonore et est prêt à être utilisé. "READY" s'affiche sur l'écran. Placer le steak haché sur la plaque inférieure comme indiqué sur la figure 11, fermer avec la plaque supérieure et appuyez sur le bouton HAMBURGER pour lancer le compte à rebours.



11

À la fin du processus de cuisson, cinq signaux sonores retentissent et l'écran affiche « --:-- ». Lorsque le dernier steak haché a été préparé, éteindre l'appareil à l'aide de la touche START/STOP.

⚠ Attention! Ne pas utiliser pas d'ustensiles métalliques pour retirer les steaks hachés, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

i N.B. : à partir de l'état prêt, si l'on n'appuie pas une seconde fois sur le bouton hamburger dans les 60 minutes, l'appareil s'éteint. Cette fonction a été optimisée avec l'appareil en position FERMÉE.

Fonction KEEP WARM (maintien de la température)

Cette fonction est idéale pour maintenir les aliments au chaud en fin de cuisson, avant de les servir à table. Appuyer sur la touche KEEP WARM (13) : le voyant de la fonction s'allume. Une fois la fonction activée, la température des plaques passe automatiquement du réglage précédent à 60 °C ; comme les plaques ne refroidissent pas immédiatement, il est recommandé de faire cuire les aliments quelques minutes de moins (la fonction de maintien de la température termine la cuisson).

Il n'est pas recommandé d'utiliser cette fonction pour les aliments tels que les filets et les steaks, qui ont tendance à durcir s'ils sont conservés au chaud pendant une longue période. Elle convient parfaitement aux aliments gras, tels que les saucisses, les côtes, la volaille, les steak hachés, les légumes, la polenta et certains types de poisson.

- **Si aucun temps de cuisson n'a été réglé**, une pression sur la touche KEEP WARM (13) déclenche immédiatement la fonction (l'écran affiche le temps de maintien de la température et 6 barres clignotent à la place des températures).
- **Si le temps de cuisson a été réglé** et que l'on appuie sur la touche KEEP WARM (13), lorsque le temps programmé est écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton Start/Stop ou (uniquement en mode manuel) mettre les 2 boutons en position «●».

Il n'est pas possible de passer de la fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE à la fonction de cuisson. Toujours réinitialiser d'abord la fonction en éteignant l'appareil. La fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE se désactivera automatiquement au bout de **60 minutes**.

Si la sonde est connectée et que la fonction MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE est sélectionnée avant d'appuyer sur le bouton Start/Stop, lorsque l'aliment atteint la température souhaitée, l'appareil passe automatiquement à la fonction

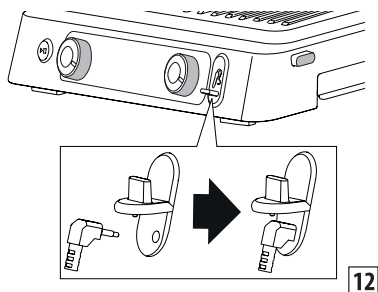
MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE.

⚠ Important ! Lorsque l'on utilise la fonction de maintien de la température chaud avec les fonctions steak haché ou sandwich, les deux plaques resteront allumées même si les boutons sont en position «●».

Si la fonction de maintien de la température est utilisée pendant la cuisson en mode manuel (grill par contact, four grill, grill ouvert), seules les plaques allumées seront en fonction (si un bouton est en position «●» pendant la cuisson, la plaque correspondante restera ÉTEINTE même en fonction de maintien de la température).

SONDE DE TEMPÉRATURE

Cet accessoire est idéal pour contrôler la température interne des aliments afin de les cuire à la température souhaitée. Insérer la sonde (22) dans son connecteur (18) comme indiqué sur la figure 12. L'écran passe automatiquement du mode minuterie à la température de la sonde, comme le montre la figure 13.



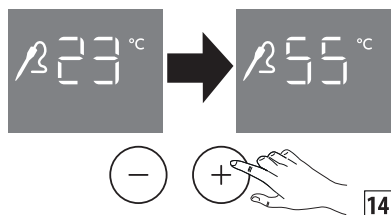
12



13

La sonde peut être utilisée de deux manières différentes. La première consiste à vérifier simplement la température des aliments quand on le souhaite.

Pour ce faire, insérer la sonde dans les aliments, puis la retirer. La deuxième option consiste à laisser la sonde à l'intérieur de l'aliment pendant la cuisson ; dans ce cas, il est possible de régler la température cible souhaitée en appuyant sur les boutons minuterie/sonde de température - (14) et + (15), comme indiqué sur la figure 14.



Une fois la température réglée atteinte, l'appareil émet 3 signaux sonores il est toujours recommandé de vérifier l'aliment à plusieurs endroits avant de le retirer de la plaque de cuisson, afin de s'assurer que la sonde a été insérée au centre des aliments). L'appareil restera allumé. Si on règle un temps de cuisson et insère la sonde, les chiffres de l'écran indiqueront toujours la température de la sonde. Il ne sera alors pas possible de voir le temps précédemment réglé (pour cela, retirer la sonde). Dans ce cas, après avoir réglé 2 contrôles (minuterie et température cible), l'appareil poursuivra le compte à rebours, au terme duquel il émettra 5 signaux sonores et lorsque la température cible sera atteinte, il émettra 3 signaux sonores. Dans les deux cas, l'appareil restera allumé. Si la sonde est utilisée avec la fonction HAMBURGER, la température cible prédéfinie est de 80 °C ; elle peut être modifiée en appuyant sur les boutons minuterie/sonde de température - (14) et + (15).

Dans les fonctions automatiques, le temps est toujours réglé même s'il n'est pas visible lorsque la sonde est insérée.

Si la sonde est utilisée avec la fonction sandwich, la sonde peut uniquement surveiller la température : il n'y a pas de température cible. Dans les fonctions automatiques, le temps est toujours réglé même s'il n'est pas visible lorsque la sonde est insérée.

⚠ Attention! l'extrémité de la sonde est pointue, la manipuler avec précaution. Ne pas laisser à la portée des enfants.

⚠ Danger de brûlures ! La sonde de température peut être utilisée uniquement pour mesurer la température des aliments. Lors de son introduction dans les aliments, veiller à ne pas toucher les parties chaudes !

i N.B. : la sonde ne peut pas être placée au lave-vaisselle ni plongée dans l'eau, il est donc conseillé de nettoyer l'extérieur de la sonde avec une éponge souple ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent neutre.

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES		
BŒUF		
Filet/bifteck	(saignant)	52 °C
	(à point)	58 °C
	(bien cuit)	65 °C
côtes		93 °C
steak haché		72 °C
AGNEAU		
côtelette		65 °C
PORC		
filet	(à point)	65 °C
	(bien cuit)	72 °C
côtelette		72 °C
saucisses		80 °C
côtes		88 °C
POULET ET DINDE		
blanc		75 °C
ailles		80 °C
POISSON		
entier		63 °C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Instructions d'entretien

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer les plaques anti-adhésives. Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Après la cuisson faire tomber les résidus d'aliments dans le bac de récupération à travers la rigole d'évacuation des graisses, puis nettoyer avec un papier essuie tout avant de passer à la cuisson suivante.
- Avant toute opération de nettoyage, laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage et entretien

i N.B. : Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est complètement refroidi.

À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes. Vider le bac de récupération des graisses. Le bac de récupération des graisses peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

Appuyer sur les boutons de déverrouillage des plaques (3) pour retirer ces dernières. Avant de les toucher vérifier que les plaques sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson passent au lave-vaisselle mais les lavages répétés peuvent compromettre les propriétés du revêtement. Il est donc conseillé de nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge douce ou un chiffon humidifié avec de l'eau additionnée d'un détergent doux.

Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les plaques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance absorbée :	- 2200 W (plaque grill et lisse) - 1800 W (gaufre)

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Message d'erreur sur l'écran	DESCRIPTION	PROBLÈME	SOLUTION
	Une des plaques de cuisson ne chauffe pas.	Le contrôle électronique a détecté qu'une des plaques de cuisson n'atteint pas la température réglée. La plaque n'est pas correctement insérée dans l'appareil. La résistance à l'intérieur de la plaque est peut-être endommagée. Le raccordement de la résistance est peut-être endommagé. Le contrôle électronique est peut-être endommagé.	Débrancher l'appareil de la prise de courant. Vérifier que la plaque est bien installée dans son logement. Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne. Contactez le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.

	Temps d'allumage de l'élément chauffant dépassé.	Le contrôle électronique a détecté que l'élément chauffant a resté allumé pendant trop longtemps.	Débrancher l'appareil de la prise de courant. Ne pas placer pas d'aliments trop grands ou congelés sur les plaques du grill, car cela pourrait surcharger les éléments chauffants. Le dispositif de contrôle affiche le message d'erreur et l'appareil s'éteint. Avant d'effectuer un nouveau cycle de cuisson, laisser l'appareil refroidir.
	Dysfonctionnement de la sonde de température.	Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.	Débrancher l'appareil de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.
	Dysfonctionnement de la sonde de température.	Le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.	Noter le code de l'erreur. Débrancher l'appareil de la prise de courant. La sonde de température doit être remplacée. Contacter le service Clients De'Longhi en signalant le type d'erreur.

		L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise de courant. Brancher l'appareil sur une prise de courant. Contrôler le disjoncteur. Si cela ne résout pas le problème il est probable que l'appareil est en panne. S'adresser à une centre d'assistance De'Longhi.
		L'appareil ne s'allume pas quand on appuie sur la touche START/STOP.	Les deux boutons de réglage de la température sont sur « ☆ » et l'écran supérieur et inférieur affiche OFF. Régler la température voulue à l'aide du bouton, puis appuyer sur la touche START/STOP.
		Lors de l'appui sur les boutons de scellement, le message « SEAR » clignote à l'écran, puis la fonction de scellement est désactivée.	La fonction de scellement est disponible toutes les 30 minutes du cycle de cuisson. Si un deuxième cycle de scellement est tenté avant que 30 minutes ne se soient écoulées, l'opération sera refusée. Attendre 30 minutes avant de commencer un nouveau cycle de scellement.

	Erreur de la sonde de température	La sonde de température est trop chaude ou le contrôle électronique a détecté un mauvais fonctionnement de la sonde de température.	Débrancher la sonde de température et la laisser refroidir avant de la rebrancher. Si <i>ERR</i> s'affiche à nouveau, la sonde de température doit être remplacée. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi.
		Lorsque le connecteur de la sonde est inséré dans l'appareil, l'écran ne passe pas du mode minuterie à l'affichage de la température.	La sonde de température ou le connecteur doivent être remplacés. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi.

TABLEAU DE CUISSON

NOTE POUR LE MODÈLE CG9160: Si vous possédez ce modèle (qui ne possède qu'une plaque grill et une plaque lisse), le type de plaque indiqué dans la colonne appropriée doit être installé dans la partie inférieure de l'appareil, l'autre plaque dans la partie supérieure.

BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCEL- L E - MENT	MIN	SUGGESTIONS
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuit	POSITION OU- VERT	grill	240		5 - 6	bien huiler les aliments, retour- ner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	10 - 11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240		4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240		7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	À point	POSITION OU- VERT	grill	240		10 - 12	bien huiler les aliments, retour- ner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuit	POSITION OU- VERT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retour- ner à mi-cuisson
Brochette		6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240		13 - 15	bien huiler les aliments, retour- ner à mi-cuisson

AGNEAU	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	DEGRÉ DE CUISSON	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Côtelette	1,5-3	6	À point	GRILL PAR CONTACT	grill	240	10 - 12	bien huiler les aliments, retour- ner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1,5-3	6	Bien cuit	GRILL PAR CONTACT	grill	240	12 - 14	

PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCEL- L E - MENT	MIN	SUGGESTIONS
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION OUVERT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240		9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION OUVERT	grill	240		11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers de porc (ribs)		6-8	GRILL PAR CONTACT	grill	200		20 - 25	retourner deux ou trois fois
Poitrine de porc		4	GRILL PAR CONTACT	grill	240		1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	grill	200		16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		8 - 10	

POULET ET DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	SCEL- L E - MENT	MIN	SUGGESTIONS
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	grill	240	√	3 - 4	bien huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	grill	200		20 - 25	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Ailes		6	GRILL PAR CONTACT	grill	200		14 - 16	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		11 - 13	retourner une ou deux fois pendant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	grill	240		6 - 8	
Poulet à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	grill	200		40 - 45	retourner une ou deux fois pendant la cuisson

PAIN	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Sandwich	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	2 - 3	
Tranches de pain	4	GRILL OUVERT	plaque lisse	240	4 - 5	retourner à mi-cuisson.

LÉGUMES	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	grill	240	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	grill	240	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	GRILL OUVERT	plaque lisse	240	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	plaque lisse	240	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	grill	200	8 - 10	bien huiler les aliments
Filet	500 g	1	FOUR GRILL	grill	240	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de façon à ce qu'elle soit juste au-dessus des aliments sans les toucher.
tranche	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	grill	200	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette	500 g	6	GRILL OUVERT	grill	240	10 - 12	bien huiler les aliments; retourner deux ou trois fois
Calmars	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	grill	200	10 - 12	bien huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	grill	200	4 - 6	bien huiler les aliments

DESSERT	Nbre PIÈCES	CONFIGURATION	PLAQUES	°C	MIN	SUGGESTIONS
Pancake	4	GRILL OUVERT	plaque lisse	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Gaufres	4	GRILL PAR CONTACT	GAUFRES	1 - 2 - 3	4 - 5	beurrer les plaques
Tranches d'ananas	4	GRILL PAR CONTACT	grill	200	5 - 6	beurrer les plaques

RECETTES

ŒUFS BROUILLÉS, LARD FUMÉ ET TOAST

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 10 ml de lait
- sel et poivre
- 2 tranches de pain pour toast

PRÉPARATION :

Fouetter les œufs avec le lait et le sel jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP, pour préchauffer le grill. Quand « READY » s'affiche sur l'écran, verser les œufs battus sur la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en ayant soin de bien les mélanger avec une spatule en bois pour les cuire uniformément. Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes en les retournant à mi-cuisson ; sur l'autre plaque griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson. Composer le plat et servir.

CROSTINI À LA MOUSSE D'AUBERGINE

INGRÉDIENTS :

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- poudre d'ail q.s.
- persil q.s.
- 40 ml d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION :

Laver les aubergines, les éplucher et les couper en tranches épaisses. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre

l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP, pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, placer les aubergines sur la plaque inférieure et cuire pendant 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Couper les tranches d'aubergines grossièrement et les mettre dans un mixeur avec la ricotta, la gousse d'ail et le persil haché, une pincée de sel et une pincée de poivre, ainsi que l'huile. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et peu granuleux. Huiler le pain (coupé en tranches) avec l'huile d'olive et le faire griller à 240 °C en mode GRILL PAR CONTACT pendant 1-2 minutes selon le dorage voulu. Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser de deux cuillères à soupe d'huile et servir.

SALADE DE VIANDE, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS :

- 2 tranches de viande de veau
- 100 g de roquette
- 10-12 tomates cerises
- 100 g de copeaux de grana padano
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATION :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la poser sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates en 4. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP, pour préchauffer le grill. Quand « READY » s'affiche sur l'écran, placer les tranches de viande huilées au préalable, presser avec la plaque supérieure et cuire 2-3 minutes selon la cuisson voulue. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les copeaux de grana padano. Assaisonner avec un filet d'huile.

CÔTES AROMATISÉES AU CAFÉ

INGRÉDIENTS :

- côtes de bœuf (2 de 250 g chacune)
- huile d'olive

POUR LE MÉLANGE D'ÉPICES AU CAFÉ :

- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 2 cuillères à café de grains de café
- 2 cuillères à café de piment doux
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillères à café de gros sel
- 1 cuillère à café de poivre

PRÉPARATION :

Préparer le mélange d'épices au café : verser les graines de cumin et le café dans un robot et les réduire en poudre pas trop fine. Verser le mélange obtenu dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et assaisonner avec les épices; couvrir et laisser à température ambiante pendant environ 30 min. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure à 240°C. Appuyer sur la touche START/STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques.. Lorsque le message « SEAR » cesse de clignoter sur l'écran, placer la viande sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 6-8 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Servir chaud.

FILET DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de bœuf
- sel
- poivre noir du moulin
- 2 gousses d'ail
- 20 ml de moutarde de Dijon
- 60 g de beurre
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

- 30 g de beurre
- 2 cuillères à café de gorgonzola
- 2 échalotes
- 300 g de champignons
- 1/2 verre à liqueur de whisky
- 200 g de crème
- jus de citron
- persil q.s.

PRÉPARATION :

Assaisonner la viande avec sel et poivre et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure environ.

Préparer la sauce aux champignons : faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter l'échalote émincée et faites cuire pendant 2-3 min. Ajouter les champignons et faire cuire pendant encore 5 minutes. Ajoutez le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et faites cuire pendant une autre minute. Ajouter la crème liquide, le jus d'un citron, le persil, le gorgonzola et porter à ébullition.

Faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien dense, saler et poivrer selon le goût et réserver.

Pendant ce temps, préparer la sauce qui sera badigeonnée sur les filets pendant la cuisson ; mettre le beurre, la moutarde et l'ail dans une petite casserole. Faire cuire à feux doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Garder au chaud.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur 240 °C.

Appuyer sur le bouton START/STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques.

Badigeonner les filets avec la sauce des deux côtés : quand le message « SEAR » cesse de clignoter sur l'écran les mettre sur la plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction de la cuisson voulue et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir avec la sauce aux champignons préparée auparavant.

HAMBURGERS AU PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 8 tranches de pain de seigle
- 500 g de viande hachée pur bœuf
- 100 g d'emmental en tranches
- 20 ml d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- beurre à température ambiante
- 2 cuillères à café de sauce Worchester
- sel
- poivre
- 1/2 cuillère à café de sucre

PRÉPARATION :

Préparer les steaks hachés : dans une terrine mélanger la viande hachée, la sauce Worchester, le sel, le poivre et bien amalgamer le tout. Former avec les mains les 4 steaks hachés d'une épaisseur d'environ 2 centimètres. Placer le grill en mode GRILL OUVERT et insérer la plaque lisse dans le logement inférieur et la plaque grill dans le logement supérieur. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur

240 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Lorsque « READY » s'affiche sur l'écran, placer les oignons émincés assaisonnés avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et faire cuire pendant 5-6 minutes environ en remuant constamment avec une spatule afin d'obtenir une cuisson uniforme et qu'ils soient bien fondants. En même temps, cuire les steaks hachés sur l'autre plaque pendant 12 minutes environ en les retournant au bout de 5-6 minutes environ (le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des steaks hachés). Dès que les oignons sont cuits, les retirer de la plaque et faire griller les tranches de pain beurrées d'un seul côté pendant 1-2 minutes.

Mettre les tranches de pain sur une planche à découper, le côté grillé vers le haut, déposer dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le hamburger avec la tranche de pain, côté grillé vers le bas, appuyer sur le bouton « SANDWICH » ; quand l'écran affiche le message « READY », placer les hamburgers et bien presser avec la plaque supérieure.

Faire cuire pendant 2-3 minutes environ selon le dorage souhaité.

CÔTELETTES D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS :

- 6 côtelettes d'agneau
- 10 g de romarin haché
- 10 g d'ail haché
- 100 ml de vinaigre balsamique
- 15 g de sucre
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient assez grand, couvrir et laisser mariner l'agneau au réfrigérateur pendant au moins 1-2 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, poser les côtelettes sur la plaque inférieure. Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction du degré de cuisson désiré et de l'épaisseur de la côtelette (il est conseillé de les retourner à mi-cuisson parce que l'os ne permet pas à la plaque supérieure d'être en contact avec la viande). Entre temps, faire réduire la marinade dans une casserole et en napper les côtelettes d'agneau grillées avant de servir.

BROCHETTES DE POULET, CREME AU MIEL ET LIME

INGRÉDIENTS :

- 500 g de blanc de poulet

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de coriandre
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 oignons blancs
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de gingembre râpé
- 2 cuillères à café de sucre
- 10 ml de jus de citron vert
- 2 cuillères à café de gros sel
- poivre

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME AU MIEL ET CITRON :

- 5 cl de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café de zeste de citron vert râpé
- 10 ml de jus de citron vert
- 10 ml d'huile d'olive
- 10 ml de miel
- sel

PRÉPARATION :

Préparer la marinade : mettre tous les ingrédients dans un robot de cuisine et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans un plat creux le poulet coupé en dés de 2 cm de largeur et le recouvrir entièrement avec la marinade. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner pendant 1-2 heures.

Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier, couvrir avec le film transparent et conserver au réfrigérateur.

Piquer les morceaux de poulet sur les brochettes. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 240°C et appuyer sur la touche START/STOP pour préchauffer le grill.

Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, poser les brochettes sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 11-13 minutes environ en les retournant 1-2 fois. Servir les brochettes accompagnées de la crème au miel et citron.

CUISSES DE POULET À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS :

- 3 cuisses de poulet (550 g)

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 25 cl de vin blanc sec
- 40 ml d'huile d'olive
- 30 ml de moutarde à l'ancienne
- 30 ml de vinaigre de vin blanc
- 4 cuillères à café d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à café de gros sel
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne

PRÉPARATION :

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquer quelques incisions dans la partie charnue des cuisses et les ouvrir légèrement. Plonger les cuisses dans le saladier et les enduire de marinade uniformément ; laisser mariner 2 à 3 heures. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque "READY" s'affiche sur l'écran, poser les cuisses de poulet sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 20-25 minutes environ en les retournant 2-3 fois. Lorsqu'elles sont cuites, les placer dans un plat et servir.

GAMBAS AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 16/20 gambas

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- persil q.s.
- 2 citrons
- sel
- poivre
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION :

Préparer la marinade : hacher finement l'ail et le persil, ajouter le jus du citron, saler et poivrer.

Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP.

pour préchauffer le grill.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », placer les gambas égouttées sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 4-6 minutes.

SAUMON AU GRILL AVEC SAUCE AU YAOURT

INGRÉDIENTS :

- 500 g de filet de saumon
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE :

- 250 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 20 g de ciboulette
- 20 g de persil
- poivre blanc

PRÉPARATION :

Préparer la sauce : laver et bien sécher le persil et la ciboulette et hacher l'ail à part.

Verser le yaourt dans un saladier, ajouter les aromates, l'ail, le sel, le sucre, le poivre et mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode FOUR GRILL. Mettre le thermostat inférieur et supérieur sur 240 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill.

Quand l'écran affiche le message « READY », placer le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode FOUR GRILL (dans la position la plus proche des aliments mais sans le toucher) et faire cuire pendant 25-30 minutes environ (pour un meilleur résultat, retourner le saumon de 180° à mi-cuisson environ car la plaque est plus proche de l'aliment dans la partie arrière).

Une fois la cuisson terminée, placer le saumon dans un plat et servir accompagné de la sauce au yaourt.

CALAMAR AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 400 g de grand calamar
- 1 citron
- quelques brins de persil
- huile d'olive
- origan
- sel
- piment en poudre

PRÉPARATION :

Vider le calamar, enlever la tête, retirer le cartilage transparent à l'intérieur et bien le rincer.

Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 210°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche le message « READY », placez le calamar préalablement huilé sur la plaque inférieure, presser avec la plaque supérieure et faire cuire pendant environ 10-12 minutes. Dans un saladier, préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile avec le persil haché, le jus de citron, une pincée d'origan, une pincée de sel et de piment.

Quand le calamar est cuit, le retirer du grill et l'assaisonner avec la sauce. Composer le plat et servir.

PANCAKE À LA BANANE

INGRÉDIENTS :

- 1 banane
- 2 œufs (1 entier + 1 blanc)
- 150 ml de lait
- 100 g de farine 00
- 70 g de beurre
- sel
- 2 cuillères à café de sucre
- 16 g de levure à gâteau

PRÉPARATION :

Éplucher la banane et l'écraser à la fourchette en purée. Dans un bol battre 1 œuf entier avec le sucre et verser le lait en filet en continuant de mélanger. Ajouter 50 g. de beurre fondu puis incorporer petit à petit la farine tamisée avec la levure, une pincée de sel et la purée de banane. Bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer la pâte 10 minutes au réfrigérateur.

Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme.

Reprendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Insérer la plaque lisse en bas, la plaque grill en haut et mettre l'appareil en mode

GRILL OUVERT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Quand "READY" s'affiche sur l'écran, beurrer légèrement les plaques, y verser 1 ou 2 cuillerées de pâte et l'étaler en formant un cercle. Laisser cuire 2 minutes environ, dès que des bulles se forment à la surface, le retourner et laisser cuire 2 minutes sur l'autre face. Les pancakes peuvent être agrémentés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, copeaux de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

ANANAS GRILLÉ À LA GLACE

INGRÉDIENTS :

- 1 ananas
- miel
- sucre de canne
- menthe fraîche
- sucre glace
- glace à la vanille

PRÉPARATION :

Retirer les feuilles et la peau de l'ananas. Couper ensuite l'ananas en tranches de 1 à 2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Insérer la plaque grill en bas, la plaque lisse en haut et mettre l'appareil en mode GRILL PAR CONTACT. Régler la température de la plaque inférieure et supérieure 200°C et appuyer sur la touche START/STOP. pour préchauffer le grill. Lorsque l'écran affiche le message « READY », badigeonner les tranches d'ananas de miel sur les deux faces et les placer sur la plaque. Fermer le grill et faire cuire pendant 5-6 minutes.

Une fois cuites, mettre les tranches dans un plat, décorer avec des feuilles de menthe fraîche, saupoudrer avec du sucre glace et servir avec des boules de glace.

UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ÉQUIPÉ DES PLAQUES POUR GAUFRES

(disponibles comme accessoire à part)

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 8-10 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 315 g de farine 00
- 4 g de sel
- 5 g de levure à gâteau
- 4 g de bicarbonate
- 100 g d'œuf
- 490 ml de lait
- 80 ml d'huile végétale
- 30 g de sucre

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pour gaufre. Mettre tous les ingrédients dans un saladier en commençant par les ingrédients liquides. Fouetter pendant 5 minutes pour amalgamer. Régler les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule.

Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (4-5 min).

Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 10-12 gaufres

PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 460 g de farine à gâteau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 5 g de levure à gâteau
- 30 g de sucre
- 4 œufs
- 460 g de lait tiède
- 70 g de beurre fondu
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pour gaufres. Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure et réserver. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux œufs et amalgamer avec un fouet.

Ajouter le mélange œufs-lait à la farine et amalgamer le tout. Ne pas trop mélanger. Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique pendant 1-2 minutes. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer soigneusement les blancs dans la pâte à gaufres. Ne pas trop mélanger.

Régler les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (4-5 min). Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir immédiatement.

GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

DOSES POUR : 8-10 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 460 g de farine 00
- 1 cuillère à café de sel
- 3 g de levure à gâteau
- 170 g de sucre
- 2 œufs
- 1345 g de lait tiède
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 140 g de chocolat noir
- 60 g de cacao en poudre
- 6 g de cannelle

PRÉPARATION :

Insérer les plaques pour gaufres. Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier pour micro-ondes et faire chauffer au four à micro-ondes à la puissance maximum pendant 30 secondes. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient complètement fondus et que la pâte soit lisse. Laisser refroidir légèrement.

Dans un grand saladier battre avec un fouet les œufs, le lait et la vanille, incorporer le mélange beurre et chocolat refroidi, et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Tamiser la farine, le sucre, le cacao en poudre, la cannelle, la levure et le sel ensemble dans un grand saladier. Ajouter le mélange de farine et des autres ingrédients aux œufs et mélanger le tout avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment lisse. Régler les thermostats sur la position souhaitée. Préchauffer la plaque à gaufres.

Lorsque l'écran affiche le message « READY », graisser la plaque à gaufre avec du beurre fondu ou un spray de cuisine anti-adhésif et verser une dose de pâte dans chaque moule de la plaque, à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Étendre le pâte avec une spatule. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes (5 min).

Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servir immédiatement.