

BRAUN

MultiGrill 9 Pro



Înregistrați-vă produsul
www.braunhousehold.com/register

CG 9167
CG 9160

DE

S. 4

RO

pagina 26

FR

page 45

ES

pág. 67

PT

pág. 88

IT

pag. 108

NL

pag. 129

DA

sid. 150

NO

sid. 170

SV

sid. 191

FI

siv. 211

PL

str. 231

CS

str. 253

SK

str. 273

HU

old. 293

EL

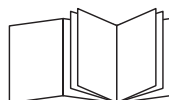
σελ. 314

KZ

Бет. 335

RU

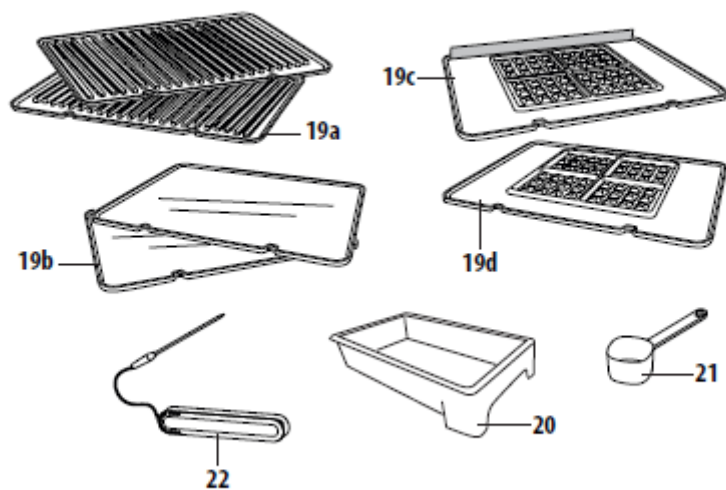
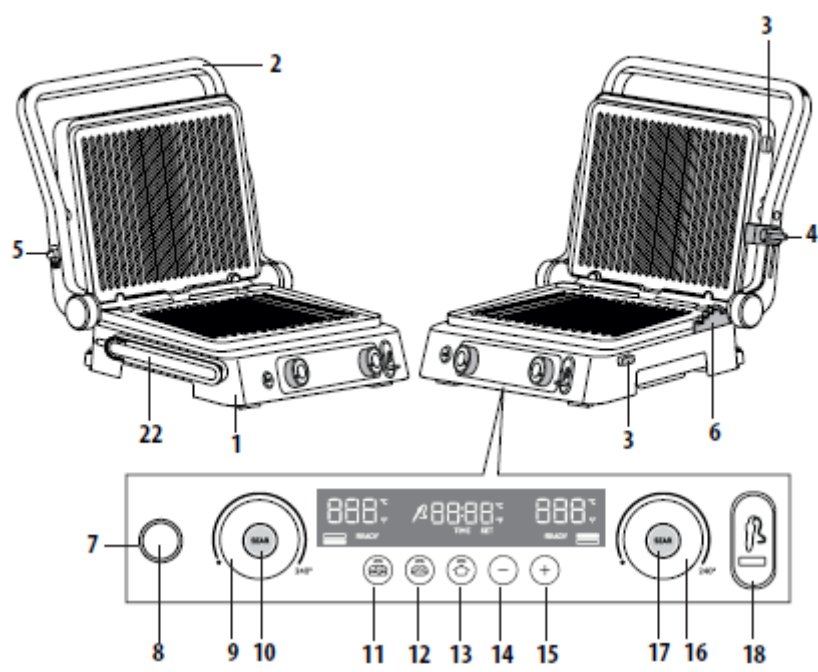
стр. 360



MultiGrill



www.braunhousehold.com



AVERTISMENTE IMPORTANTE

Avertismente privind siguranța



Pericol!

Nerespectarea poate cauza răniri ca urmare a electrocutării, punându-vă viața în pericol.

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că:
 - Tensiunea de rețea indicată pe plăcuța aparatului corespunde cu aceea a instalației dvs. electrice;
 - Priza de curent are o sarcină de 16A și este dotată cu împământare.
 - Utilizarea profesională sau necorespunzătoare, precum și nerespectarea instrucțiunilor de siguranță, exonerează producătorul de orice răspundere.
- Asigurați-vă ca nu cumva cablul de alimentare să intre în contact cu părți ale aparatului care se încălzesc în timpul utilizării. În cazul în care cablul de alimentare este avariât, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător sau de către serviciul său de asistență tehnică, astfel încât să se prevină orice pericole.
- Înainte de a pune de o parte aparatul sau a scoate plitele de gătit și înainte de orice operație de curățare și întreținere stingeți aparatul și deconectați-l de la rețea. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet.
- Nu utilizați niciodată aparatul în aer liber.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Aparatul nu trebuie să fie acționat de un temporizator extern sau de un sistem de comandă de la distanță.
- Utilizați numai prelungitoare care respectă reglementările și standardele de siguranță în vigoare. Asigurați-vă că acestea sunt în stare de funcționare corespunzătoare, cu o secțiune transversală adecvată.
- Nu scoateți ștecărul din priză trăgând de cablu.



Important!

Nerespectarea avertismentelor poate duce la rănirea operatorului sau la deteriorarea aparatului.

- Curățați exteriorul plăcii de gătit cu un burete moale sau o lavetă umezită cu apă și detergent delicat.
- Acest aparat este potrivit pentru gătitul alimentelor. Ca urmare, nu trebuie să fie utilizat pentru alte scopuri și nici să fie modificat sau alterat în nici un fel.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uzul casnic. Nu este prevăzută folosirea în: medii folosite ca bucătării pentru personalul magazinelor, birourilor și alte spații de lucru, agroturism, hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial, de tip rezidențial, de tip cazare și masă.
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii în vârstă de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția ca ele fie supravegheate cu atenție și instruite în ceea ce privește folosirea în siguranță a aparatului și să fie conștiente de riscurile legate de aceasta. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea din partea utilizatorului nu trebuie să fie executată de copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu țineți aparatul și cablul la îndemâna copiilor în vârstă de până la 8 ani.
- Nu țineți aparatul la îndemâna copiilor și nu-l lăsați în funcțiune fără a fi supravegheat.
- Nu utilizați niciodată aparatul fără plitele de gătit.
- Puneți deoparte aparatul doar atunci când s-a răcit complet.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.



Pericol de arsuri!!

Nerespectarea avertismentului poate duce la arsuri sau opăriri.

- Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafeței externe poate deveni foarte ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul (2) sau mânuși de cuptor dacă este necesar.
 - Scoateți sau schimbați plitele de gătit doar când aparatul s-a răcit.
 - Sonda de temperatură poate fi utilizată numai pentru a măsura temperatura alimentelor. Atunci când introduceți alimentul, aveți grijă să nu atingeți părțile de încălzire!
- Notă:**
- Acest simbol semnaleză recomandări și informații importante pentru utilizator.
- Nu gătiți alimente înfășurate în folie de plastic, de aluminiu sau în pungi de polietilenă pentru a evita

pericolul de incendiu.

- După curățare, plitele de gătit trebuie să fie uscate înainte de a le repune în aparat.



Acest produs este conform cu Regulamentul (CE) Nr. 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Eliminarea aparatului



Aparatul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere, ci dus la un centru autorizat de colectare selectivă și reciclare a deșeurilor.

DESCRIERE

1. **Bază și capac:** structură solidă din oțel inox cu capac autoreglabil.
2. **Mâner:** mâner solid din metal turnat pentru a regla placa superioară / capacul în funcție de grosimea alimentelor.
3. **Butoane de deblocare plită:** apăsați pentru a debloca și scoate plita.
4. **Dispozitiv de blocare/ deblocare a plăcilor de grătar și reglare pe înălțime:** pentru a bloca plita superioară/ capacul la înălțimea necesară, pentru a pregăti alimente care nu necesită presare.
5. **Clemă de deblocare balama:** permite deschiderea completă a capacului pentru a frige în poziție întinsă.
6. **Trepte de reglare a înălțimii.**
7. **Lumină PORNIT.**
8. **Buton Start/Stop.**
9. **Buton termostat plită inferioară:** pentru a regla temperatura de la 60°C la 240°C sau pentru a opri plita inferioară.
10. Buton „SEAR” pentru plita inferioară.
11. Buton funcție sandvici.
12. Buton funcție hamburger.
13. Buton funcție de menținere la cald.
14. **Buton pentru sonda de temperatură / timp“-“:** pentru a regla timpul de gătire (scădere) sau temperatura țintă a sondei.
15. **Buton pentru sonda de temperatură / timp“+“:** pentru a regla timpul de gătire (creștere) sau temperatura țintă a sondei.
16. **Buton termostat plită superioară:** pentru a regla temperatura de la 60°C la 240°C sau pentru a opri plita superioară.
17. Buton „SEAR” pentru plita superioară.
18. Conector pentru sonda de temperatură.
19. **Plite detașabile:** anti-aderente, lavabile în mașina de spălat vase, ușor de curățat. NUMĂRUL ȘI TIPUL DE PLITE POT VARIA ÎN FUNCȚIE DE MODEL.

19a. Plită pentru grătar: perfectă pentru a frige felii de carne, hamburger, pui și legume.

19b. Plită netedă: pentru a pregăti în mod impecabil clătite, ouă și crustacee.

19c. Plită superioară pentru vafe: pentru a prepara toate tipurile de vafe (disponibil cu CG9167 sau ca accesoriu separat).

19d. Plită inferioară pentru vafe: pentru a prepara toate tipurile de vafe (disponibil cu CG9167 sau ca accesoriu separat).

20. Tavă pentru scurgerea grăsimilor: integrată cu aparatul și detașabilă pentru o curățare ușoară.

21. Pahar de dozare pentru vafe (numai unele modele).

22. Sonda de temperatură și carcasa.

PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați tot materialul de ambalare și etichetele de pe plită. Înainte de a arunca tot materialul de ambalare, verificați dacă ați scos toate părțile noului aparat. Se recomandă păstrarea cutiei și a materialului de ambalaj pentru utilizare ulterioară.



Notă: Înainte de utilizare, curățați baza, capacul și cadranele cu o lavetă umedă pentru a îndepărta praful acumulat în timpul transportului. Curățați bine plitele de gătit și tava pentru grăsime. Plitele și tava pentru grăsime pot fi spălate în mașina de spălat.



Notă: Prima dată când se folosește aparatul, poate emana un ușor miros și puțin fum. Acesta este un lucru normal și comun pentru toate aparatele cu suprafețe anti-aderente.

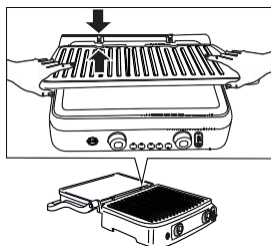


Notă: plitele de grătar detașabile (grătar și netede) sunt complet interschimbabile pe aparat.

Introducerea plitelor de gătit

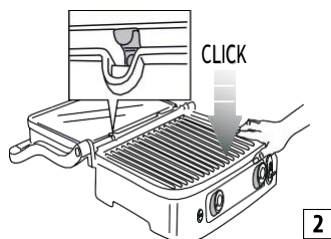
- Așezați aparatul în poziția orizontală (a se vedea figura 1).

Introduceți câte o plită pe rând.



1

- Fiecare plită poate fi introdusă fie în suportul superior, fie în cel inferior (a se vedea figura 2), cu excepția plitelor pentru vafe.



2

Pentru a îndepărta plitele

Identificați butoanele de deblocare a plitei (3) pe partea stângă. Apăsăți ferm butonul pentru a extrage plita din bază. Țineți plita cu ambele mâini, glisați-o de-a lungul suporturilor metalice și scoateți-o din bază. Apăsăți celălalt buton de deblocare pentru a scoate a doua plită, urmând aceeași procedură.



Pericol de arsuri!! Scoateți sau schimbați plitele de gătit după răcirea aparatului.

Poziționarea tăvii pentru grăsime

În timpul gătitului, tava pentru grăsime trebuie să fie introdusă în locașul său din partea dreaptă a aparatului. Grăsimea provenită de la alimente este evacuată spre orificiul din plită și colectată în tavă.



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

După gătire, aruncați grăsimea colectată în mod corespunzător. Tava pentru grăsimi poate fi spălată în mașina de spălat vase.



Important! Atenție în timpul gătitului.

Pentru a deschide aparatul, țineți de mânerul care rămâne rece. Piese din aluminiu turnat sub presiune devin foarte fierbinți, evitați să le atingeți în timpul și imediat după gătire.

Înainte de a executa orice operațiune pe aparat, lăsați aparatul să se răcească cel puțin 30 de minute. Gătiți numai cu tava pentru grăsime în poziție. Nu goliți tava pentru grăsime până când aparatul nu este complet răcit. Aveți grijă când scoateți tava pentru a evita vărsarea lichidului.

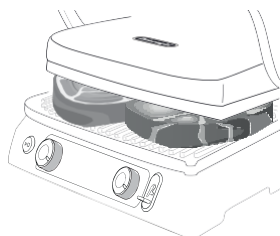
POZIȚII DE GĂTIT

Contact plită (poziție închisă)

Plita superioară stă peste plita inferioară. Este poziția inițială și de frigere atunci când aparatul este utilizat pe post de grătar cu contact. Capacul se ajustează automat la grosimea alimentelor pe plită.

Astfel, alimentele vor fi găsite uniform pe ambele părți.

Grătarul de contact este ideal pentru a găti hamburgeri, carne dezosată și felii subțiri de carne, legume și sandvișuri. Funcția „contact” este perfectă pentru prepararea rapidă și sănătoasă a alimentelor. Atunci când utilizați plita de contact, alimentele se gătesc rapid deoarece sunt în contact cu plitele pe ambele părți simultan (a se vedea figura 3).



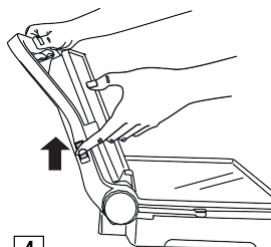
3

Grăsimea din alimente este eliminată și colectată de șanțurile de pe plită și de orificiul din spate și este colectată în tava pentru grăsime.

Aparatul are un mâner și o balamă specială care permit reglarea plitei superioare în funcție de grosimea alimentelor. Dacă doriți să gătiți simultan mai multe tipuri diferite de alimente utilizând grătarul de contact, alimentele trebuie să aibă aceeași grosime pentru a permite închiderea uniformă a capacului.

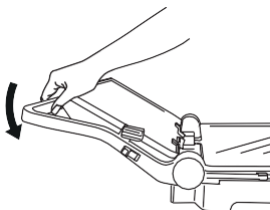
Grătar deschis

Plita superioară este la același nivel cu cea inferioară. Plitele inferioară și superioară sunt ambele la același nivel, formând o suprafață mare de gătit. În această poziție, aparatul poate fi utilizat în modul grătar fie cu placa grill, fie cu plasa aparatului în această poziție, identificați în primul rând butonul de deblocare a balamalei din dreapta. Țineți mânerul cu mâna stângă și, cu mâna dreaptă, apăsați butonul de deblocare a balamalei (a se vedea figura 4).



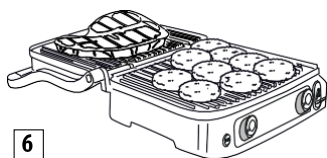
4

Împingeți mânerul spre spate până când capacul se sprijină invers în poziția orizontală (a se vedea figura 5).



5

Ridicarea ușoară a mânerului înainte de a apăsa butonul de deblocare a balamalei ușurează presiunea asupra balamalei și facilitează operațiunea. Aparatul poate fi utilizat ca grătar/barbecue pentru a prepara hamburgeri, friptură, pui și pește. Modul grill/barbecue este cel mai versatil. Plitele de grătar sunt în poziție deschisă, dublând suprafața de gătit (consultați figura 6).

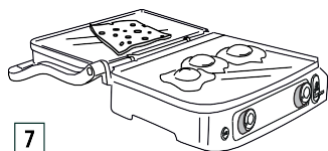


6

Puteți pregăti mai multe alimente diferite pe plite separate, fără a amesteca aromele, sau puteți găti mai multe feluri din același aliment.

Poziția grătar /barbecue poate fi utilizată pentru a frige bucăți de carne cu grosimi diferite, fiecare cu nivelul preferat de gătire. În această poziție, este necesar să întoarceți alimentele în timpul gătitului.

Aparatul poate fi utilizat și ca plită plată pentru a pregăti clătite, ouă, brânză, frigărui și șuncă și cârnați pentru micul dejun (vezi figura 7).



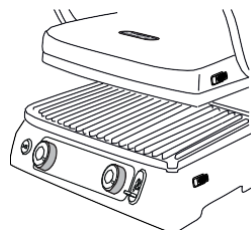
7

Suprafața mare de gătit permite prepararea simultană a mai multor alimente diferite sau gătitul mai multor bucăți din același aliment.

Cuptor cu grătar

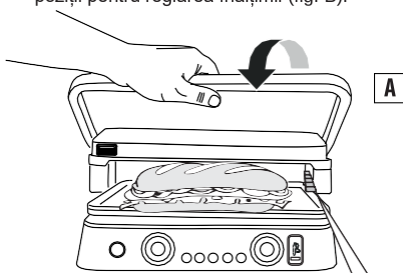
Această poziție (a se vedea figura 8) este potrivită pentru prăjirea fără contact a alimentelor groase care trebuie prăjite lent și uniform. Este o metodă ideală pentru prepararea legumelor cu conținut ridicat de apă, astfel încât apa să se poată evapora.

De asemenea, puteți utiliza această poziție pentru a pregăti sandvișuri moi și alimente care nu necesită presare.

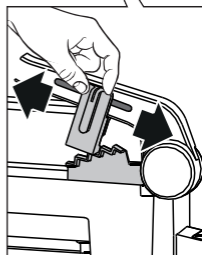


8

- Așezați alimentele pe plita inferioară.
- Aproiați plita superioară de alimente, ținând de mâner (fig. A).
- Puneți dispozitivul de blocare/ deblocare a plitelor pentru grătar (4) în poziția dorită pentru cuptor prin glisarea manetei.
- Plita superioară este blocată în poziție. Există 5 poziții pentru reglarea înălțimii (fig. B).



A



B

UTILIZARE

Mod MANUAL

Când aparatul a fost instalat corect și sunteți gata să gătiți, puteți seta o temperatură de la 60°C la 240°C pentru fiecare plită de grătar (superioară și inferioară) în mod independent (utilizând butoanele termostat 9 și 16). Apăsăți butonul de pornire/oprire și lumina de pornire se va aprinde. Aparatul are nevoie de câteva minute pentru a se încălzi, în funcție de temperatura setată. Când termostatul atinge temperatura necesară, aparatul emite 3 semnale sonore și este gata de utilizare. Pe afișaj apare "READY". Temperatura poate fi modificată în orice moment în timpul gătitului.

Funcție TIMER (temporizator)

Când pe afișaj apare „READY”, selectați poziția de gătit (consultați secțiunea „Poziția de gătit”), apoi așezați alimentele pe plită. Timpul de gătire poate fi selectat prin apăsarea butoanelor cronometrului/sondei de temperatură (14 și 15); la sfârșitul timpului de gătire se afișează „END”, aparatul emite 5 semnale sonore, **dar va rămâne pornit**. Când mâncarea este gătită, opriți aparatul apăsând butonul start/stop (8) au rotiți butoanele termostatlui (9 și 16) în poziția „●”.



Notă: aparatul se va opri automat după 90 de minute de funcționare.

Funcția SEAR

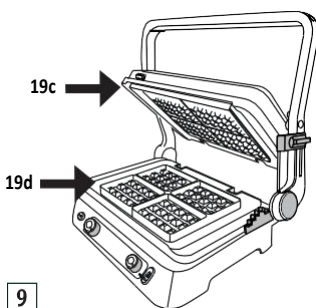
Această funcție încălzește plita superioară și/sau inferioară la o temperatură mai ridicată timp de câteva minute. Este ideală pentru rumenirea rapidă a alimentelor la începutul gătitului (ideală pentru carnea grosă). Apăsați butonul start/stop, apoi preîncălziți plitele apăsând butoanele Sear (10 și 17). În timpul preîncălzirii, LED-urile din jurul butonului Sear luminează intermitent. Când plita atinge temperatura necesară, aparatul emite un semnal sonor, LED-ul rămâne aprins și fix timp de un minut. Așezați imediat mâncarea pe plită; timp de un minut, aparatul reglează plită la temperatura de aprindere. După aceea, LED-ul se stinge, afișajul indică temperatura setată de butoanele termostatlui și aparatul reglează plita în consecință.



Notă: Această funcție poate fi utilizată o singură dată la fiecare 30 de minute. După ciclu, dacă apăsați funcția Sear în decurs de 30 de minute, LED-ul din jurul butonului Sear luminează intermitent de 5 ori, iar aparatul va emite 3 semnale sonore. Funcția nu poate fi setată pe comandă.

Modul VAFE (numai pentru anumite modele)

- Introduceți plitele pentru vafe (19c/19d) așa cum se arată în fig.1. Rețineți că, în acest caz, plitele nu sunt interschimbabile, iar poziția fiecărei plite trebuie să fie cea indicată în figura 9.
- Imediat ce plita inferioară este introdusă în aparat, pe afișaj apare OFF-1- 2 sau 3 (în funcție de poziția butoanelor). Rotiți butoanele termostatlui la poziția dorită (1= deschis, 2= mediu, 3= închis) și apăsați butonul start/stop.
- Aparatul începe faza de preîncălzire. Când termostatul atinge temperatura necesară, aparatul emite un semnal sonor și este gata de utilizare. „READY” apare pe ecran.



9

- Unește ușor plitele cu unt topit.
- **Turnați o cantitate de aluat în cavitățile plitei.**
- Întindeți ușor aluatul și închideți capacul aparatului.
- Gătiți în conformitate cu timpul indicat în rețete.

Dacă ați setat cronometrul, aparatul va emite trei semnale sonore la sfârșitul ciclului de gătire, cronometrul va dispărea și pe afișaj va apărea „END”. Pentru a găti mai multe vafe, pur și simplu adăugați aluat pe plita inferioară pentru vafe și urmați pașii de mai sus. După terminarea ultimei vafe, apăsați butonul „start/stop” pentru a opri aparatul.

- Pentru a găti vafe suplimentare, pur și simplu adăugați aluat pe plita inferioară pentru vafe și urmați pașii de mai sus.



Important! nu utilizați ustensile metalice atunci când scoateți vafele de pe plitele pentru vafe, deoarece acestea pot zgâria suprafața anti-aderentă.



Notă: Această funcție a fost optimizată cu aparatul funcționând în poziția ÎNCHIS.

Funcția SANDVICI

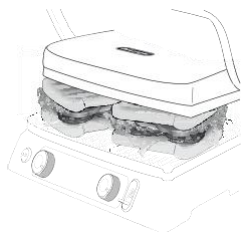
Această funcție este ideală pentru prăjirea pâinii pe exterior și încălzirea interiorului sandvișului.

Apăsați butonul SANDWICH (11), LED-ul de funcție se aprinde și pe afișaj apare ora implicită (05:00). Ora poate fi modificată în orice moment prin simpla apăsare a butoanelor - (14) + (15); temperatura este deja setată, nu poate fi modificată deoarece butoanele sunt dezactivate.

Apăsați butonul START / STOP și lumina ON se va aprinde (ora de pe afișaj va începe să lumineze intermitent). Aparatul începe faza de preîncălzire.

Când termostatul atinge temperatura dorită, aparatul emite 3 semnale sonore și este gata de utilizare. „READY” apare pe afișaj. Așezați sandvișul pe plita inferioară, așa cum se arată în figura 10, închideți cu cea superioară și apăsați butonul SANDWICH pentru a începe numărătoarea inversă. La sfârșitul gătitului se vor auzi cinci semnale sonore și pe afișaj va apărea ” ”.

La finalizarea ultimului sandviș, apăsați butonul START / STOP pentru a opri aparatul.



Important! nu folosiți ustensile metalice atunci când scoateți sandvișul, deoarece acestea pot zgâria suprafața anti-aderentă.

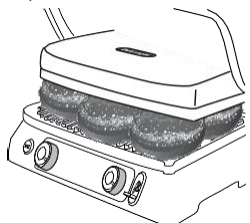


Notă: pornind de la situația „gata”, dacă nu apăsați butonul sandviș pentru a doua oară în decurs de 60 de minute, aparatul se oprește. Această funcție a fost optimizată cu aparatul funcționând în poziția ÎNCHIS.

Funcție HAMBURGER

Această funcție este ideală pentru gătitul hamburgerilor. Apăsați butonul HAMBURGER (12), LED-ul funcției se aprinde și pe afișaj apare ora implicită (08:00). Ora poate fi modificată oricând prin simpla apăsare a butoanelor - (14) + (15); temperatura este deja setată, nu poate fi modificată deoarece butoanele sunt dezactivate. Apăsați butonul START / STOP și se va aprinde lumina ON (ora de pe afișaj va începe să lumineze intermitent). Aparatul începe faza de preîncălzire.

Când termostatul atinge temperatura, aparatul emite 3 semnale sonore și este gata de utilizare. „READY” apare pe afișaj. Aștețați hamburgerul pe plita inferioară, așa cum se arată în figura 11, închideți cu cea superioară și apăsați butonul HAMBURGER pentru a începe număratoarea inversă.



La sfârșitul procesului de gătit, se vor auzi cinci semnale sonore și „ ” va apărea pe afișaj. La terminarea ultimului hamburger, apăsați butonul START / STOP pentru a opri aparatul.



Important! nu folosiți ustensile metalice atunci când scoateți hamburgerul, deoarece acestea pot zgâria suprafața anti-aderentă.



Notă: pornind de la starea „pregătit”, dacă nu apăsați butonul hamburger pentru a doua oară în decurs de 60 de minute, aparatul se oprește. Această funcție a fost optimizată cu aparatul funcționând în poziția ÎNCHIS.

Funcția KEEP WARM („menține cald”)

Această funcție este ideală pentru a menține alimentele calde la finalul procesului de gătit, înainte de a le servi pe masă. Apăsați pictograma KEEP WARM (13), LED-ul funcției se aprinde.

Odată ce funcția este activată, temperaturile plitelor se vor schimba automat de la setarea anterioară la 60 °C; deoarece plitele nu se răcesc imediat, vă recomandăm să gătiți alimentele cu câteva minute mai puțin (acestea se vor termina de gătit în timpul menținerii la cald).

Nu recomandăm utilizarea acestei funcții pentru alimente precum fileuri și fripturi, deoarece dacă acestea rămân fierbinți mult timp vor avea tendința de a fierbe. Funcția este ideală pentru alimente grase precum cârnați, costițe sau carne de pasăre, hamburgeri, legume, mămăligă și unele tipuri de pește.

- Dacă timpul de gătit nu a fost setat, prin apăsarea butonului KEEP WARM (13) funcția va începe imediat (ora va apărea pe afișaj și 6 bare vor lumina intermitent în loc de temperaturi).
- Dacă timpul de gătit a fost setat și apăsați butonul KEEP WARM (13), la sfârșitul timpului setat aparatul va trece automat la funcția de menținere la cald.

Pentru a opri aparatul, apăsați butonul Start/Stop sau, numai în cazul modului manual, reglați cele 2 butoane în poziția „•”.

Nu este posibilă trecerea de la funcția KEEP WARM la gătit. Resetați întotdeauna funcția oprirea aparatului. Funcția KEEP WARM se va dezactiva automat după 60 de minute de utilizare.

Dacă conectați sonda și selectați funcția KEEP WARM înainte de a apăsa butonul Start/Stop, atunci când temperatura alimentelor atinge temperatura necesară, aparatul va comuta automat la funcția KEEP WARM.

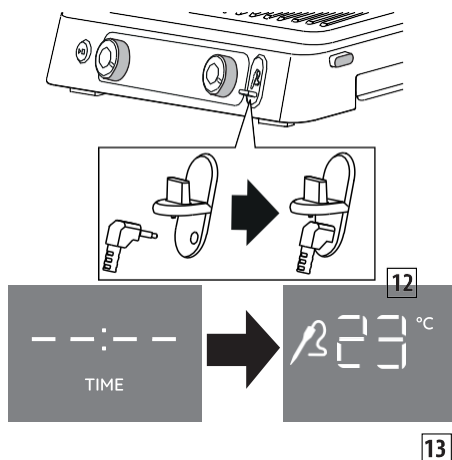


Important! dacă utilizați funcția de menținere la cald cu funcțiile hamburger sau sandvici, ambele plite vor rămâne aprinse chiar dacă butoanele sunt în poziția „•”.

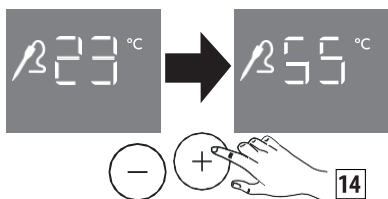
Dacă utilizați funcția de menținere la cald în timp ce gătiți în modul manual (grătar de contact, grătar cuptor, grătar deschis), numai plitele active vor fi pornite (dacă un buton este „•” în timpul gătitului, plita respectivă va rămâne oprită chiar și în timpul funcției de menținere la cald).

SONDĂ DE TEMPERATURĂ

Acest accesoriu este ideal pentru controlul temperaturii interne a alimentelor, astfel încât acestea să poată fi gătite la temperatura dorită. Introduceți sonda (22) în conectorul său (18), după cum se arată în figura 12. Afișajul va comuta automat de la modul cronometru la temperatura sondei, după cum se arată în figura 13.



Sonda poate fi utilizată în două moduri diferite; primul pentru a verifica temperatura alimentelor oricând doriți. Verificați temperatura alimentelor introducând și apoi îndepărtând sonda din aliment. A doua opțiune este să o lăsați direct în interiorul alimentelor în timpul gătitului; în acest caz, puteți seta temperatura țintă apăsând butoanele cronometru/temperatură sondă - (14) + (15), după cum se arată în figura 14.



Odată ce temperatura setată a fost atinsă, aparatul va emite 3 semnale sonore (vă recomandăm întotdeauna să verificați alimentele în mai multe puncte înainte de a le scoate de pe plita de gătit pentru a fi siguri că ați introdus sonda în centrul alimentelor). Aparatul va rămâne pornit. Dacă este setat un timp de gătit și apoi este introdusă sonda, cifrele de pe afișaj sunt întotdeauna cele ale temperaturii sondei și nu va fi posibil să vedeți timpul anterior setat (pentru a face acest lucru, scoateți sonda).

În acest caz, după ce ați setat 2 butoane (cronometru și temperatură țintă), aparatul va continua numărătoarea inversă a timpului, la sfârșit va emite 5 semnale sonore, în timp ce la atingerea temperaturii țintă va emite 3 semnale sonore. În ambele cazuri, aparatul va rămâne pornit. Dacă se utilizează sonda în funcția HAMBURGER, temperatura țintă implicită este de 80 °C; aceasta poate fi modificată prin apăsarea butoanelor cronometru/temperatură sondă - (14) + (15). Timpul din funcțiile automate este întotdeauna setat, chiar dacă nu este vizibil atunci când sonda este introdusă.

Dacă utilizați sonda în funcția sandvici, aceasta poate monitoriza doar temperatura și nu există o temperatură-țintă. Timpul din funcțiile automate este întotdeauna setat, chiar dacă nu este vizibil atunci când sonda este introdusă.

Important! vârful este ascuțit, aveți grijă la manevrarea acestuia. Nu lăsați la îndemâna copiilor.

Pericol de arsuri!! sonda de temperatură poate fi utilizată numai pentru a măsura temperatura alimentelor. Atunci când introduceți alimentul, aveți grijă să nu atingeți părțile de încălzire!

Notă: sonda nu poate fi spălată în mașina de spălat vase sau imersată în apă, prin urmare vă recomandăm să curățați exteriorul sondei cu un burete moale sau o lavetă umezită cu apă și detergent delicat.

TEMPERATURI RECOMANDATE		
VITĂ		
mușchi/ friptură	(în sânge)	52°C
	(Mediu)	58°C
	(bine făcut)	65°C
coaste		93°C
hamburger		72°C
MIEL		
cotlet		65°C
PORC		
mușchi	(Mediu)	65°C
	(bine făcut)	72°C
cotlet		72°C
cârnați		80°C
coaste		88°C
PUI ȘI CURCAN		
piept		75°C
aripi		80°C

PEȘTE	
întreg	63°C

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Întreținere realizată de utilizator

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

Curățare și întreținere



Notă: Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că este complet rece.

La terminarea gătitului, opriți aparatul și deconectați-l de la rețea. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute. Îndepărtați resturile de mâncare de pe plite. Goliți tava pentru grăsime. Aceasta poate fi spălată manual sau în mașina de spălat vase.

Apăsați butoanele de deblocare a plitelor (3) pentru a le extrage din aparat. Înainte de a le atinge, asigurați-vă că acestea s-au răcit complet. Plitele de frigere pot fi spălate în mașina de spălat vase, însă spălările frecvente pot afecta proprietățile stratului de acoperire. Prin urmare, se recomandă să curățați partea exterioară a plitei cu un burete moale sau o lavetă umezită cu apă și detergent delicat.

Nu utilizați ustensile metalice pentru a curăța plitele.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune de alimentare	220-240 V ~50-60Hz
Putere absorbită:	- 2200 W (Grătar și plită)
	- 1800 W (vafe)

DEPANARE

Mesaj de eroare pe afișaj	DESCRIERE	PROBLEMĂ	SOLUȚIE
	Una dintre plitele de prăjire nu se încălzește.	Controlul electronic a detectat că una dintre plitele de gătit nu a atins temperatura țintă. Plita de prăjire nu este introdusă corect în aparat. Rezistența din interiorul plitei de prăjire poate fi deteriorată. Conexiunea rezistenței poate fi deteriorată. Controlul electronic poate fi deteriorat.	Deconectați de la priză. Verificați dacă plita este introdusă corect în carcasa aparatului. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, probabil aparatul s-a defectat. Contactați serviciul clienți De'Longhi raportând tipul de eroare.

	Timpul de funcționare a elementului de încălzire a fost depășit.	Controlul electronic a detectat că elementul de încălzire a fost pornit pentru o perioadă excesivă de timp.	Deconectați de la priză. Nu așezați alimente de dimensiuni prea mari sau alimente congelate pe plitele grătarului, deoarece acestea ar putea suprasolicita elementele de încălzire. Comanda afișează mesajul de eroare și aparatul se oprește. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a efectua un nou ciclu de gătit.
	Sonda de temperatură defectă.	Controlul electronic a detectat o defecțiune a sondei de temperatură.	Deconectați de la priză. Sonda de temperatură trebuie să fie înlocuită. Contactați serviciul clienți De'Longhi raportând tipul de eroare.
	Sonda de temperatură defectă.	Controlul electronic a detectat o defecțiune a sondei de temperatură.	Notăți cuvântul de eroare. Deconectați de la priză. Sonda de temperatură trebuie să fie înlocuită. Contactați serviciul clienți De'Longhi raportând tipul de eroare.
		Aparatul nu pornește.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priză. Conectați aparatul la o altă priză. Verificați întrerupătorul. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, aparatul este probabil defect. Contactați serviciul clienți De'Longhi.

		Aparatul nu pornește după apăsarea butonului START/STOP.	Ambele butoane de temperatură sunt în poziția „●”, iar afișajul de sus și cel de jos arată OPRIT. Rotiți butonul de temperatură la temperatura dorită, apoi apăsați START/STOP.
		Când sunt apăstate butoanele pentru rumenire, „SEAR” luminează intermitent pe afișaj, apoi funcția sear se dezactivează.	Funcția de rumenire este disponibilă o dată la fiecare 30 de minute ale ciclului de gătit. Dacă încercați să efectuați un al doilea ciclu de prăjire înainte de expirarea a 30 de minute, operațiunea va fi refuzată. Așteptați 30 de minute înainte de a începe un nou ciclu de rumenire.
	Eroare sondă de temperatură	Sonda de temperatură este prea fierbinte sau controlul electronic a detectat o defecțiune a sondei	Deconectați sonda de temperatură și răciți-o înainte de a o conecta din nou. Dacă cuvântul ERR apare în continuare, sonda trebuie înlocuită. Contactați serviciul clienți De'Longhi.
		Afișajul nu trece de la modul cronometru la temperatura sondei atunci când conectorul este introdus în aparat	Sonda de temperatură sau conectorul trebuie să fie înlocuit. Contactați serviciul clienți De'Longhi.

TABEL PREGĂTIRE ALIMENTE

NOTĂ PENTRU MODELUL CG9160: Dacă aveți acest model (care are o singură plită pentru grătar și o singură plită pentru friptură) în coloana de plită, o plită trebuie plasată în partea de jos, iar cealaltă în cea de sus.

VITĂ	GROSIME (cm)	Nr. buc.	NIVEL GĂTIRE	MOD PLITĂ	PLITE	°C	RUMENIRE	MIN.	SFATURI
Friptură	0,5 - 1	2	Bine făcut	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	√	2 - 3	ungeți bine alimentele
Friptură	0,5 - 1	4	Bine făcut	GRĂTAR DESCHIS	grătar	240		5 - 6	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
File	3-4	4	Rare	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	√	4 - 5	ungeți bine alimentele
File	3-4	4	Mediu	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	√	7 - 8	ungeți bine alimentele
File	3-4	4	Bine făcut	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	√	10 - 11	ungeți bine alimentele
Antricot	2-3	2	Mediu	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		4 - 5	ungeți bine alimentele
Antricot	2-3	2	Bine făcut	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		7 - 8	ungeți bine alimentele
Antricot	2-3	4	Mediu	GRĂTAR DESCHIS	grătar	240		10 - 12	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Antricot	2-3	4	Bine făcut	GRĂTAR DESCHIS	grătar	240		14 - 16	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Kebab		6	Bine făcut	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		13 - 15	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire

Miel	GROSIME (cm)	Nr. buc.	NIVEL GĂTIRE	MOD PLITĂ	PLITE	°C	MIN.	SFATURI
Cotlet	1.5-3	6	Mediu	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	10 - 12	ungeți bine alimentele, întoarceți
Cotlet	1.5-3	6	Bine făcut	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	12 - 14	cotletele la jumătatea timpului de gătire

PORC	GROSIME (cm)	Nr. buc.	MOD PLITĂ	PLITE	°C	RUMENIRE	MIN.	SFATURI
Friptură	1-2	4	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	√	7 - 9	ungeți bine alimentele
Friptură	1-2	8	GRĂTAR DESCHIS	grătar	240		14 - 16	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Cotlet	<2,5	4	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		9 - 11	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Cotlet	<2,5	8	GRĂTAR DESCHIS	grătar	240		11 - 13	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Coaste		6-8	CONTACT GRĂTAR	grătar	200		20 - 25	întoarceți de două sau trei ori
Bacon		4	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		1 - 2	
Cârnați		8	CONTACT GRĂTAR	grătar	200		16 - 18	întepați cârnații cu o furculiță
Kebab		6	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		14 - 16	ungeți bine alimentele, întoarceți o dată sau de două ori
Cârnat de Frankfurt		6	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		8 - 10	

PUI ȘI CURCÂN	GROSIME (cm)	Nr. buc.	MOD PLITĂ	PLITE	°C	RUMENIRE	MIN.	SFATURI
Piept	<1	4	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	√	3 - 4	ungeți bine alimentele
Pulpe		3	CONTACT GRĂTAR	grătar	200		20 - 25	întoarceți o dată sau de două ori în timpul gătitului
Aripi		6	CONTACT GRĂTAR	grătar	200		14 - 16	întoarceți o dată sau de două ori în timpul gătitului
Kebab		6	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		11 - 13	întoarceți o dată sau de două ori în timpul gătitului
Cârnat de Frankfurt		6	CONTACT GRĂTAR	grătar	240		6 - 8	
Pui la grătar		1	CONTACT GRĂTAR	grătar	200		40 - 45	întoarceți o dată sau de două ori în timpul gătitului

PÂINE	Nr. buc.	MOD PLITĂ	PLITE	°C	MIN.	SFATURI
Chifle	2	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	2 - 3	
Felii de pâine	4	GRĂTAR DESCHIS	netedă	240	4 - 5	întoarceți la jumătatea timpului de gătire

LEGUME	Nr. buc.	MOD PLITĂ	PLITE	°C	MIN.	SFATURI
Vinete feliate	1	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	4 - 6	ungeți bine alimentele
Dovlecei feliați	2	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	6 - 8	ungeți bine alimentele
Ardei gras tăiat în patru	2	CONTACT GRĂTAR	grătar	240	8 - 10	ungeți bine alimentele
Roșii feliate	1	GRĂTAR DESCHIS	netedă	240	5 - 7	ungeți bine alimentele, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Ceapă tăiată felii	2	CONTACT GRĂTAR	netedă	240	5 - 7	ungeți bine alimentele, amestecați des cu o spatulă

PEȘTE	CANTITATE	Nr. buc.	MOD PLITĂ	PLITE	°C	MIN.	SFATURI
Întreg	250 g	1	CONTACT GRĂTAR	grătar	200	8 - 10	ungeți bine alimentele
File	500 g	1	GRĂTAR CUPTOR	grătar	240	25 - 30	ungeți mâncarea cu ulei, poziționați plita superioară astfel încât să gătească mâncarea fără să o atingă
Felie	450 g	4	CONTACT GRĂTAR	grătar	200	8 - 10	ungeți bine alimentele
Kebab	500 g	6	GRĂTAR DESCHIS	grătar	240	10 - 12	ungeți bine alimentele; întoarceți de două sau trei ori
Calamar	400 g	1-2	CONTACT GRĂTAR	grătar	200	10 - 12	ungeți bine alimentele
Creveți	400 g	10-12	CONTACT GRĂTAR	grătar	200	4 - 6	ungeți bine alimentele

DESERT	Nr. buc.	MOD PLITĂ	PLITE	°C	MIN.	SFATURI
Clătite	4	GRĂTAR DESCHIS	plită	200	4 - 5	ungeți plitele cu unt, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Vafe	4	CONTACT GRĂTAR	VAFE	1 - 2 - 3	4 - 5	ungeți plitele cu unt
Ananas feliat	4	CONTACT GRĂTAR	grătar	200	5 - 6	ungeți plitele cu unt

REȚETE

OMLETĂ, BACON ȘI PÂINE PRĂJITĂ

INGREDIENTE:

- 2 ouă
- 2 felii de bacon
- 10 ml lapte
- sare și piper după gust
- 2 felii pâine toast

PREGĂTIRE:

Se bat ouăle cu laptele și sarea până când se formează un amestec ușor spumos. Introduceți plita netedă în carcasa inferioară și cea pentru grătar în sus, apoi poziționați aparatul în modul GRĂTAR DESCHIS.

Reglați butonul inferior al termostatlui la 230°C și butonul superior la 230°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când se afișează READY, turnați amestecul de ouă pe un colț al plitei și gătiți timp de 2-3 min., amestecând bine cu o spatulă de lemn pentru a vă asigura că se gătește uniform. Între timp, pe aceeași plită, gătiți feliile de bacon timp de 3-4 min., întorcându-le cam la jumătatea timpului de gătire; pe cealaltă plită, prăjiți pâinea timp de 3-4 min., întorcând-o cam la jumătatea timpului de gătire. Se compune farfuria și se servește.

CRUTOANE ȘI SALATĂ DE VINETE

INGREDIENTE:

- 1 vinete
- 100 g ricotta
- praf de usturoi după gust
- pătrunjel după gust
- 40 ml ulei de măsline
- sare după gust
- piper după gust
- 1 baghetă

PREGĂTIRE:

Spălați bine vinetele, decojiți-le și tăiați-le în felii groase.

Introduceți plita grătar în carcasa inferioară și cea netedă sus, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR. Reglați butonul inferior al termostatlui la 240°C și butonul superior la 240°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când se afișează READY, puneți vinetele pe grătarul inferior și gătiți-le timp de aproximativ 8-10 min. până se înmoaie. Tăiați feliile de vinete grosier și puneți-le într-un mixer împreună cu ricotta, usturoiul, pătrunjelul tocat, un vârf de cuțit de sare, un vârf de cuțit de piper și uleiul. Se mixează pentru a obține un amestec fin și omogen. Se taie pâinea în felii și se unge cu uleiul de măsline, apoi se gătește la 240°C cu farfuriile în modul CONTACT GRĂTAR timp de 1-2 minute, până când se rumenesc după gust.

Întindeți crema de vinete pe pâinea prăjită, presărați cu două linguri de ulei și serviți.

SALATA CU CARNE, RUCOLA ȘI ROȘII CHERRY

INGREDIENTE:

- 2 bucăți de carne de vițel
- 100 g rucola
- 10-12 roșii cherry
- 100 g fulgi de brânză grana
- sare după gust
- ulei de măsline după gust

PREGĂTIRE:

Pregătiți salata de rucola și roșii cherry: spălați rucola, puneți-o pe un șervet curat să se usuce și tăiați roșiile cherry în patru. Introduceți plita grătar în carcasa inferioară și cea netedă sus, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR.

Reglați butonul inferior al termostatlui la 240°C și butonul superior la 240°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când se afișează READY, poziționați bucățile de carne de vițel unse anterior cu ulei, apăsăți cu plita superioară și gătiți timp de 2-3 min. după gust. Tăiați carnea în fâșii și aranjați-le pe patul de rucola și roșii cherry, sare după gust și adăugați fulgii de brânză grana. Asezonăți cu puțin ulei.

ANTRICOT CU AROMĂ DE CAFEA

INGREDIENTE:

- Antricot (2 x 250 g fiecare)
- ulei de măsline

PENTRU AMESTECUL DE CAFEA:

- 2 lingurițe de semințe de chimen
- 2 lingurițe de boabe de cafea
- 2 lingurițe de ardei iute
- 1 linguriță de boia de ardei
- 1 linguriță sare grunjoasă
- 1 linguriță de piper

PREGĂTIRE:

Pregătiți amestecul de cafea: puneți semințele de chimen și cafeaua într-un robot de bucătărie și mărunțiți până obțineți o pulbere (nu prea fină). Turnați pulberea într-un castron, adăugați celelalte ingrediente și amestecați bine. Ungeți ușor carnea cu ulei și aromatizați-o cu condimentele, acoperiți și lăsați-o la temperatura camerei pentru aproximativ 30 min. Introduceți plita grătar în partea inferioară și cea netedă în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR. Reglați butonul inferior al termostatlui la 240°C și butonul superior la 240°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul și butonul RUMENIRE pentru ambele plite. Când RUMENIRE nu mai apare intermitent pe display, puneți carnea pe placa inferioară, apăsăți cu placa superioară și gătiți timp de 6-8 min., după gust. Serviți fierbinte.

MUȘCHI DE VITĂ CU SOS DE CIUPERCI

INGREDIENTE:

- 4 bucăți mușchi de vită
- sare după gust
- boabe de piper negru pentru măcinat după gust
- 2 căței de usturoi
- 20 ml de muștar Dijon
- 60 g unt
- ulei de măsline după gust

INGREDIENTE PENTRU SOSUL DE CIUPERCI:

- 30 g unt
- 2 lingurițe de gorgonzola
- 2 șalote
- 300 g ciuperci
- 1/2 pahar mic de whisky
- 200 g smântână
- suc de lămâie după gust
- pătrunjel după gust

PREGĂTIRE:

Condimentați carnea cu sare și piper și lăsați-o la temperatura camerei timp de aproximativ o oră.

Pregătiți sosul de ciuperci: topiți untul într-o tigaie, adăugați șalotele feliate și gătiți timp de 2-3 min. Adăugați ciupercile și gătiți încă 5 min. Adăugați whisky-ul, gătiți timp de 1 min, adăugați un pahar de apă și gătiți încă aproximativ un minut. Turnați smântâna lichidă, sucul de lămâie, pătrunjelul și gorgonzola și aduceți la fierbere.

Gătiți până când sosul se îngroașă, potriviți de sare și piper și lăsați deoparte.

Între timp, pregătiți condimentele care urmează să fie unse pe mușchi în timpul gătitului: într-o tigaie mică, topiți untul, muștarul și usturoiul. Gătiți la foc mic până când untul se topește. Păstrați la cald. Introduceți plita grătar la partea inferioară și cea netedă la cea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR. Reglați butonul inferior al termostatului la 240°C și butonul superior la 240°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi aparatul și butonul RUMENIRE pentru ambele plite.

Ungeți mușchile cu sos pe ambele părți, apoi când afișajul indică Ready (gata), așezați-i pe plita inferioară și închideți grătarul. Gătiți timp de 6-8 min. în funcție de gust și de grosimea mușchilețului. Când sunt gata, scoateți carnea și serviți cu sosul de ciuperci preparat anterior.

HAMBURGER CU PÂINE DE SECARĂ PRĂJITĂ

INGREDIENTE:

- 8 felii de pâine de secară
- 500 g carne tocată de vită de calitate superioară
- 100 g de brânză Emmenthal feliată
- 20 ml de ulei de măsline
- 2 cepe feliate
- unt la temperatura camerei, după cum este necesar
- 2 lingurițe de sos Worcester
- sare după gust
- piper după gust
- o jumătate de linguriță de zahăr

PREGĂTIRE:

Prepararea hamburgerilor: amestecați bine carnea tocată, sosul Worcester, sarea și piperul într-un bol. Cu mâna, modelați 4 hamburgeri de aproximativ 2 cm grosime. Poziționați aparatul în modul GRĂTAR DESCHIS și introduceți plita netedă în partea inferioară și cea grătar în partea superioară. Reglați butonul inferior al termostatului la 240°C și butonul superior la 240°C..

Apăsăți butonul START/ STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când este afișat mesajul READY, puneți ceapa tăiată felii și asezonați cu ulei de măsline și zahăr pe plita inferioară și prăjiți-o timp de aproximativ 5-6 min., amestecând bine cu o spatulă pentru a vă asigura că se gătește uniform și este fragedă. În același timp, pe cealaltă plită, gătiți hamburgerii timp de aproximativ 12 min., întorcându-i după aproximativ 5-6 min. (timpul de gătire variază în funcție de grosimea hamburgerului). Când ceapa este pătrunsă, îndepărtați-o de pe plită și prăjiți feliele de pâine unse cu unt pe o singură parte timp de 1-2 min.

Așezați feliele de pâine pe o scândură cu partea prăjită în sus, presărați cu ceapă, adăugați hamburgerii și acoperiți cu brânza. Adăugați felia de pâine cu partea prăjită în jos și închideți sandviciul. Așteptați ca plita să fie din nou fierbinte, apoi introduceți sandvișurile și presăți bine cu plita superioară.

Gătiți timp de aproximativ 2-3 min., după gust.

COTLETE DE MIEL CU OȚET BALSAMIC ȘI ROZMARIN

INGREDIENTE:

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

PREGĂTIRE:

Amestecați bine toate ingredientele într-un recipient suficient de mare, acoperiți și lăsați mielul la marinat în frigider timp de cel puțin 1-2 ore. Introduceți plita GRĂTAR în partea inferioară și cea netedă în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR. Reglați butonul inferior al Apăsați butonul START/STOP pentru a preîncălzi aparatul. Când este afișat mesajul READY, așezați cotletele pe plita inferioară. Gătiți timp de aproximativ 11-13 min., în funcție de gust și de grosimea cotelletelor (vă recomandăm să le întoarceți la jumătatea gătitului, deoarece osul împiedică plita superioară să atingă carnea din partea de sus). Între timp, reduceți marinata într-o tigaie și serviți-o ca sos peste coteltele de miel.

KEBAB DE PUI CU CREMĂ DE MIERE ȘI LIME

INGREDIENTE:

- 500 g piept de pui

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- 1 linguriță de ardei iute
- 1 linguriță de coriandru
- 10 cl ulei de măsline
- 2 cepe verzi
- 3 căței de usturoi
- 2 lingurițe de ghimbir ras
- 1 linguriță de zahăr
- 10 ml suc de lime
- 2 lingurițe sare grunjoasă
- piper după gust

INGREDIENTE PENTRU CREMA DE MIERE ȘI

LIME:

- 5 cl smântână de gătit
- 1/2 linguriță coajă rasă de lime
- 10 ml suc de lime
- 10 ml ulei de măsline
- 10 ml miere
- sare după gust

PREGĂTIRE:

Pregătirea marinatăei: se pun toate ingredientele într-un robot de bucătărie și se mixează pentru a obține un amestec omogen. Puneți puilul tăiat în cuburi de 2 cm lățime pe o farfurie adâncă, adăugați marinata și acoperiți totul uniform. Acoperiți cu folie alimentară și lăsați la marinat timp de 1-2 ore.

Pregătiți crema amestecând toate ingredientele într-un bol, acoperiți cu folie transparentă și păstrați la frigider. Înfingeți bucățile de pui pe țepușele de kebab. Introduceți plita GRĂTAR în partea inferioară și cea netedă în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR. Reglați butonul inferior al termostatului la 240°C și butonul superior la 240°C. Apăsați butonul START/STOP pentru a preîncălzi aparatul. Când pe ecran apare READY, așezați kebab-urile pe plita inferioară, presați cu plita superioară și gătiți timp de aproximativ 11-13 min, întorcând o dată sau de două ori. Se servesc calde, însoțite de sosul de lime și miere.

PULPĂ DE PUI ÎN STIL PROVENCE

INGREDIENTE:

- 3 pulpe de pui (550 g)

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

- 25 cl vin alb sec
- 40 ml ulei de măsline
- 30 ml muștar boabe
- 30 ml oțet de vin alb
- 4 lingurițe de ierburi de Provence
- 2 căței de usturoi tocat
- 2 lingurițe de sare grunjoasă
- 1 linguriță de piper Cayenne

PREGĂTIRE:

Se prepară marinata amestecând toate ingredientele într-un bol. Cu un cuțit ascuțit, tăiați partea cărnăasă a pulpelor de pui în mai multe puncte pentru a le deschide ușor. Așezați pulpele în bolul cu marinata și întoarceți-le astfel încât ambele părți să fie bine acoperite; lăsați la marinat timp de 2-3 ore. Introduceți plita GRĂTAR în partea inferioară și cea NETEDĂ în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR. Reglați butonul inferior al termostatului la 210°C și butonul superior la 210°C. Apăsați butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când se afișează READY, puneți pulpele de pui pe plita inferioară, presați cu plita superioară și gătiți timp de aproximativ 20-25 min, întorcând de 2-3 ori. Când sunt gata, așezați pe o farfurie și serviți.

CREVEȚI LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- 16/20 creveți

INGREDIENTE PENTRU MARINATĂ:

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

PREGĂTIRE:

Prepararea marinetei: usturoiul și pătrunjelul se toacă mărunt, se adaugă zeama de lămâie, sare și un praf de piper.

Spălați creveții, uscați-i bine și lăsați-i la marinat timp de cel puțin o jumătate de oră. Introduceți plita GRĂȚAR în partea inferioară și cea NETEDĂ în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂȚAR. Reglați butonul inferior al termostatului la 210°C și butonul superior la 210°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când pe ecran este afișat READY, puneți creveții scurși pe plita inferioară, presăți cu plita superioară și gătiți timp de aproximativ 4-6 min. Pentru servire, decorați farfuria cu felii de lămâie și salată verde.

SOMON LA GRĂȚAR CU SOS DE IAURT

INGREDIENTE:

- 500 g file de somon
- ulei de măsline după gust

INGREDIENTE PENTRU SOS:

- 250 g iaurt grecesc
- 1 cățel de usturoi
- 1 linguriță de sare
- 1 vârf de cuțit de zahăr
- 20 g arpagic
- 20 g pătrunjel
- Piper alb după gust

PREGĂTIRE:

Pregătirea sosului: spălați pătrunjelul și arpagicul și uscați-le bine, tocați usturoiul separat.

Turnați iaurtul într-un bol, adăugați ierburile, usturoiul, sarea, zahărul și piperul și amestecați până obțineți o cremă omogenă. Introduceți în frigider și lăsați cel puțin 30 min.

Introduceți plita NETEDĂ în partea inferioară și cea GRĂȚAR în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul GRĂȚAR CUPTOR. Reglați butonul inferior al termostatului la 240°C și butonul superior la 240°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul.

Când pe ecran se afișează READY, așezați fileul uns în prealabil pe plita inferioară, apropiați plita superioară în modul GRĂȚAR CUPTOR (cât mai aproape posibil de mâncare, fără a o atinge) și gătiți timp de aproximativ 25-30 min. (pentru rezultate optime, întoarceți somonul pe partea cealaltă la jumătatea timpului de gătire, deoarece spre spate, plita este mai aproape de mâncare).

Când este gătit, puneți somonul pe un platou de servire și serviți-l cu sosul de iaurt.

CALAMAR LA GRĂȚAR

INGREDIENTE:

- calmar mare 400 g
- 1 lămâie
- 1 legătură de pătrunjel
- ulei de măsline după gust
- oregano după gust
- sare după gust
- praf de ardei iute după gust

PREGĂTIRE:

Pregătiți calmarul prin îndepărtarea intestinelor, a capului și a osului, apoi clătiți-l bine.

Introduceți plita GRĂȚAR în partea inferioară și cea NETEDĂ în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂȚAR. Reglați butonul inferior al termostatului la 210°C și butonul superior la 210°C.

Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când pe ecran se afișează READY, puneți calmarul uns anterior cu ulei pe plita inferioară, presăți cu plita superioară și gătiți timp de aproximativ 10-12 min. Într-un bol, pregătiți condimentele amestecând uleiul cu pătrunjelul tocat, zeama de lămâie, un vârf de cuțit de oregano, un vârf de cuțit de sare și un vârf de cuțit de ardei iute.

Când calmarul este gătit, scoateți-l de pe grătar și aromatizați-l cu sosul. Așezați pe platou și serviți.

CLĂȚITE CU BANANE

INGREDIENTE:

- 1 banană
- 2 ouă (1 întreg + 1 albuș)
- 150 ml lapte
- 100 g făină albă
- 70 g unt
- sare după gust
- 2 lingurițe de zahăr
- 16 g praf de copt

PREGĂTIRE:

Decoijiți banana și zdrobiți-o bine cu o furculiță. Bateți oul întreg și zahărul într-un bol și adăugați laptele încet, amestecând continuu. Adăugați 50 g de unt topit, apoi adăugați făina cernută și amestecata cu praful de copt și un vârf de cuțit de sare, puțin câte puțin, urmate de banana pasată.

Amestecați bine toate ingredientele și introduceți amestecul în frigider pentru 10 min.

Între timp, bateți albușul până devine ferm.

Scoateți amestecul din frigider și încorporați albușul bătut cu mișcări delicate de jos în sus. Introduceți plita NETEDĂ în partea inferioară și cea GRĂTAR în partea superioară, apoi poziționați aparatul în modul GRĂTAR DESCHIS. Setați butonul inferior al termostatlui la 200°C și butonul superior la 200°C. Apăsăți butonul START/ STOP pentru a preîncălzi grătarul. Când pe ecran se afișează READY, ungeți plitele cu puțin unt și turnați 1-2 linguri din amestecul de clătite, întinzându-l rapid pe suprafață pentru a obține un cerc. Lăsați să se gătească timp de aproximativ 2 minute până când observați bule pe toată suprafața clătitei, apoi întoarceți și gătiți cealaltă parte timp de aproximativ 2 minute. Clătitele pot fi servite în numeroase moduri: cu cremă de ciocolată, sirop de arțar, afine proaspete, fulgi de ciocolată, miere, frișcă și zahăr pudră.

ANANAS LA GRĂTAR CU ÎNGHEȚATĂ

INGREDIENTE:

- 1 ananas
- miere, după preferință
- zahăr din trestie, după preferință
- mentă proaspătă, după preferință
- zahăr pudră după preferință
- înghețată de vanilie, după preferință

PREGĂTIRE:

Luați ananasul, îndepărtați frunzele și coaja. Tăiați felii de aproximativ 1-2 cm grosime și presărați fiecare felie cu zahăr din trestie pe ambele părți. Introduceți plita GRĂTAR în partea inferioară și cea NETEDĂ în partea superioară, apoi puneți aparatul în modul CONTACT GRĂTAR. Setați butonul inferior al termostatlui la 200°C și butonul superior la 200°C. Apăsăți butonul START/STOP pentru a preîncălzi GRĂTARUL. Când pe ecran se afișează READY, ungeți ananasul pe ambele părți cu miere și puneți-l pe grătar. Închideți grătarul și gătiți timp de 5-6 min. După ce sunt gătite, așezați feliile pe un platou de servit, decorați cu frunze proaspete de mentă, pudrați cu zahăr pudră și serviți cu înghețată.

NUMAI DACĂ AVEȚI PLITĂ DE VAFE

(disponibil ca accesorii separat)

VAFE CLASICE

REZULTĂ: 8-10 vafe

PREGĂTIRE: 10 min.

TIMP DE GĂTIRE: 15 min.

INGREDIENTE:

- 315 g făină universală
- 4 g sare
- 5 g praf de copt
- 4 g bicarbonat de sodiu
- 100g ouă (întregi)
- 490 ml lapte
- 80 ml ulei vegetal
- 30 g zahăr granulat

PREGĂTIRE:

Introduceți plita pentru vafe. Puneți toate ingredientele împreună într-un bol, începând cu cele lichide. Bateți 5 minute până la omogenizare. Rotiți butoanele termostatlui la poziția dorită. Preîncălziți plita pentru vafe.

Când pe ecran se afișează READY, ungeți aparatul de făcut vafe cu unt topit sau spray de gătit anti-aderent și turnați aluatul cu o cană dozatoare în două zone pentru vafe, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți cu o spatulă. Gătiți vafele până devin aurii și crocante (4-5 min.). Repetați până când se utilizează tot amestecul.

Serviți imediat.

GOFRE BELGIENE

REZULTĂ: 10-12 vafe

PREGĂTIRE: 15 min.

TIMP DE GĂTIRE: 15 min.

INGREDIENTE:

- 460 g făină pentru prăjituri
- 1/2 linguriță de sare
- 5 g praf de copt
- 30 g zahăr alb
- 4 ouă
- 460 g lapte cald
- 70 g unt topit
- 1/2 linguriță extract de vanilie

PREGĂTIRE:

Într-un castron mare, amestecați făina, sarea și praful de copt; lăsați deoparte. Într-un bol separat, bateți gălbenușurile și zahărul până când zahărul este complet dizolvat. Adăugați extractul de vanilie, untul topit și laptele la ouă și bateți pentru omogenizare.

Combinați amestecul de ouă și lapte cu amestecul de făină și amestecați. Nu amestecați prea mult. Într-un al treilea bol, bateți albușurile cu mixerul electric până se formează vârfuri moi, aproximativ 1-2 minute. Cu ajutorul spatulei de cauciuc, încorporați ușor albușurile în aluatul pentru vafe. Nu amestecați prea mult. Rotiți butonul termostatlui la poziția dorită. Preîncălziți aparatul de făcut vafe. Când se afișează READY, ungeți aparatul de făcut vafe cu unt topit sau spray de gătit anti-aderent și folosiți o cană dozatoare pentru a turna aluat în două zone de vafe, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți cu o spatulă. Gătiți vafe până devin aurii și crocante (4-5 min.). Repetați până când se utilizează tot amestecul. Serviți imediat.

VAFE CU CIOCOLATĂ ȘI SCORTIȘOARĂ

REZULTĂ: 8 - 10 vafe

PREGĂTIRE: 10 min.

TIMP DE GĂTIRE: 15 min.

INGREDIENTE:

- 460 g făină simplă
- 1 linguriță de sare
- 3 g praf de copt
- 170 g zahăr alb
- 2 ouă
- 1345 ml lapte cald
- 80 g unt
- 1 linguriță extract de vanilie
- 140 g ciocolată neagră
- 60 g pudră de cacao
- 6 g scortişoară

PREGĂTIRE:

Puneți ciocolata și untul într-un bol rezistent la microunde și bateți la putere maximă timp de 30 de secunde. Amestecați și continuați până când ciocolata și untul s-au topit și amestecul este omogen, lăsați deoparte pentru a se răci ușor.

Bateți ouăle, laptele și vanilia într-un castron mare și amestecați cu amestecul de ciocolată răcit până se omogenizează. Cerneți făina, zahărul, pudra de cacao, scortişoara, praful de copt și sarea împreună într-un castron mare. Adăugați amestecul de făină în amestecul de ouă și bateți până se omogenizează în mare parte, cu doar câteva cocloașe. Rotiți butonul termostatlui la poziția dorită. Preîncălziți aparatul de făcut vafe.

Când pe ecran se afișează „READY”, ungeți plita de vafe cu unt topit sau spray de gătit anti-aderent și turnați o măsură în cavitățile din plită, folosind o lingură dacă este necesar. Întindeți cu o spatulă. Gătiți vafele până devin aurii și crocante (5 min.). Repetați operațiunea până când este utilizat tot amestecul. Serviți imediat.