
CGH1012D

GRIGLIA A CONTATTO

CONTACT-GRILL

GRIL CONTACT

KONTAKTGRILL

CONTACTGRILL

GRILL DOBLE

GRELHADOR DE PLACAS

ΤΟΣΤΙΕΡΑ

ГРИЛЬ

ТИГІЗІП ПІСІРУ ПЛИТАСЫ

KONTAKT GRILLSÜTŐ

KONTAKTNÍ GRIL

KONTAKTNÝ GRIL

ОПІЕКАСЗ

KONTAKTGRILL

KONTAKTGRILL

KONTAKTGRILL

KONTAKTIGRILLI



De'Longhi

IT

pag. 4

EN

page 21

FR

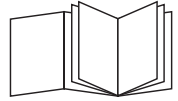
page 39

DE

S.57

NL

pag. 76

**ES**

pág. 94

PT

pág. 113

EL

σελ. 131

RU

стр.149

KZ

Бет. 169

HU

old. 193

CS

str. 211

SK

str. 229

PL

str. 247

NO

sid. 264

SV

sid. 281

DA

sid. 298

FI

siv. 315



MultiGrill



www.delonghi.com

ELECTRICAL CONNECTION


- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **WARNING:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

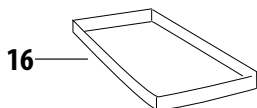
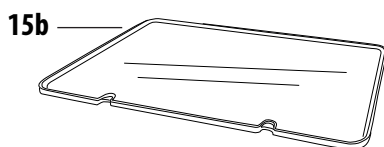
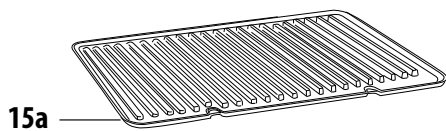
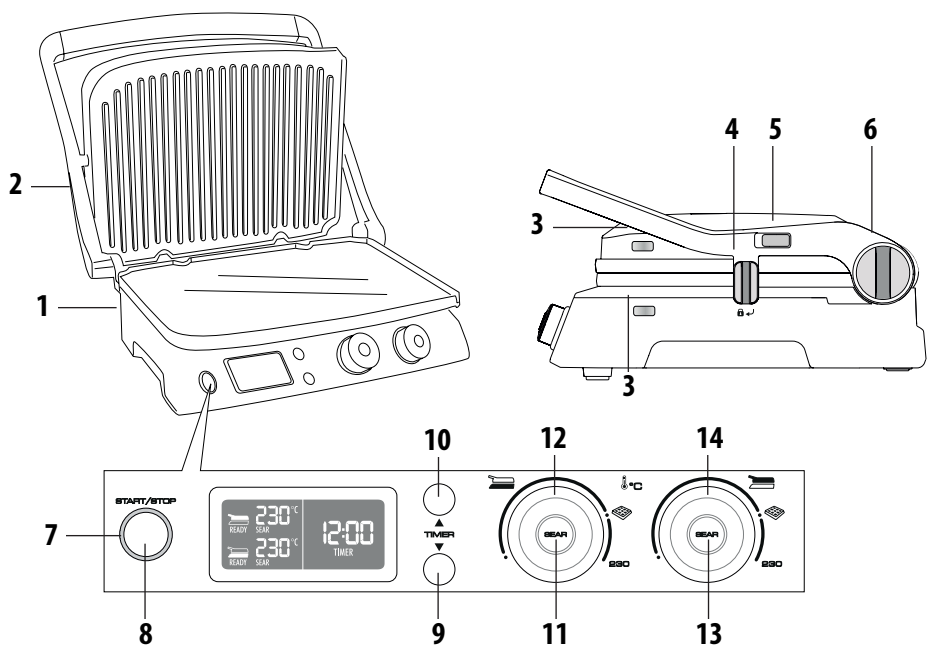
WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow. The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black. The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



Avertissements importants

Consignes de sécurité



Danger !

Le non-respect de ces avertissements peut causer des blessures par décharge électrique pouvant être mortelles.

- 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 possède une capacité de 16 A et un fil de 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 d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties de l'appareil qui chauffent pendant l'utilisation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique afin d'éviter tout risque.
- 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 retirer la fiche de la prise de courant. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un temporisateur externe ni 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 avertissements peut causer des blessures ou des dégâts à l'appareil.

- Cet appareil est prévu pour la cuisson des aliments. Il ne doit donc pas être utilisé dans d'autres buts ni être modifié ou altéré d'aucune manière.

- Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Les utilisations suivantes ne sont pas prévues : lieux servant de cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres espaces de travail, gîtes ruraux, hôtels, locations de chambres, motels et autres structures de réception.
- 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'ils soient attentivement surveillés, qu'ils reçoivent des instructions concernant l'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'ils soient conscients des risques liés à l'utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et s'ils sont surveillés. Tenir 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 une fois qu'il est complètement refroidi.
- Ne pas déplacer l'appareil durant l'utilisation.



Risque de brûlures !

Des brûlures sont possibles en cas de non-respect.

- Lorsque l'appareil est en marche, la température des surfaces extérieures peut être élevée. Toujours utiliser la poignée (2) ou des gants pour four si nécessaire.
- Retirer ou remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.



N.B. :

Ce symbole signale les recommandations et les 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.



Ce produit est conforme au Règlement (CE) n 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés au contact avec des denrées alimentaires.

Mise au rebut de l'appareil



Ne pas mettre l'appareil au rebut avec les déchets domestiques, mais le remettre à un centre de collecte sélective officiel.

DESCRIPTION

1. **Base et couvercle** : structure solide en acier inox avec couvercle à réglage automatique.
 2. **Poignée** : poignée robuste en métal moulé sous pression pour régler le couvercle en fonction de l'épaisseur des aliments.
 3. **Bouton de libération de la plaque** : appuyer pour débloquer et retirer la plaque
 4. **Dispositif de blocage/déblocage des plaques grill**
 5. **Levier de déblocage de la charnière** : il permet d'ouvrir complètement l'appareil pour la cuisson en position plane
 6. **Bouton de réglage de la hauteur** : pour bloquer la plaque ou le couvercle supérieur à la hauteur désirée, pour la cuisson des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés.
 7. **Voyant de fonctionnement.**
 8. **Touche Start/Stop**
 9. **Touche Time ▼** : pour régler (diminuer) le temps de cuisson.
 10. **Touche Time ▲** : pour régler (augmenter) le temps de cuisson.
 11. **Touche « sear » (scellement) de la plaque inférieure.**
 12. **Bouton de thermostat de la plaque inférieure** : pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque inférieure.
 13. **Touche « sear » de la plaque supérieure.**
 14. **Bouton de thermostat de la plaque supérieure** : pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque supérieure.
 15. **Plaques amovibles** : anti-adhésives, lavables au lave-vaisselle, faciles à nettoyer. LE NOMBRE ET LE TYPE DES PLAQUES VARIE EN FONCTION DU MODÈLE.
- 15a. **Plaques Grill** : parfaites pour griller les biftecks, steaks

hachés, poulet et légumes.

- 15b. **Plaques lisses** : pour préparer les crêpes, les œufs, la poitrine et les crustacés de façon impeccable.
16. **Bac à graisse** : intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
17. **Ustensile pour le nettoyage** : aide à nettoyer les plaques après l'utilisation.

PREMIÈRE UTILISATION

Retirer tout le matériau d'emballage et les étiquettes promotionnelles de la plaque. Avant de jeter le matériau d'emballage, s'assurer d'avoir retiré toutes les parties du nouvel appareil. Il est conseillé de conserver la boîte et le matériau d'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, le bac à graisse et l'ustensile de nettoyage. Les plaques, le bac à graisse et la brosse peuvent être lavés au lave-vaisselle.



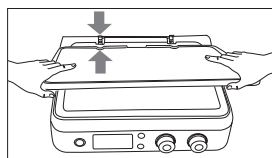
N.B. : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives. L'appareil est accompagné d'un ustensile pour le nettoyage, qui peut être utilisé pour nettoyer les plaques après l'utilisation une fois que l'appareil est complètement refroidi (compter au moins 30 minutes). L'ustensile peut être utilisé pendant quelques secondes durant la cuisson pour éliminer les résidus d'aliments et de graisse. Si l'ustensile est utilisé pendant trop longtemps sur les plaques encore chaudes, le plastique qui le compose risque de fondre.



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

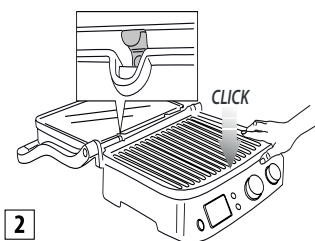
Introduction des plaques de cuisson

- Placer l'appareil dans une position plane (figure 1). Introduire une plaque à la fois.



1

- Chaque plaque peut être introduite indifféremment dans le logement supérieur ou inférieur (figure 2).



Retrait des plaques

Placer l'appareil dans une position plane.

Repérer les boutons de déblocage (3) des plaques sur le côté droit. Appuyer fermement sur le bouton pour faire sortir la plaque de la base. 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 déblocage pour retirer la deuxième plaque en effectuant les mêmes opérations.

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

Installation 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 est évacuée par l'ouverture sur la plaque et collectée dans le bac.

N.B. : Durant la cuisson, contrôler fréquemment le bac à graisse.

Après la cuisson, mettre correctement au rebut la graisse collectée.

Le bac à graisse peut être lavé au lave-vaisselle.

Attention ! Durant la cuisson, faire toujours très attention. Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Les parties en aluminium moulé sous pression deviennent en revanche très chaudes, éviter de les toucher durant ou immédiatement après la cuisson. Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, le laisser refroidir (pendant au moins 30 minutes).

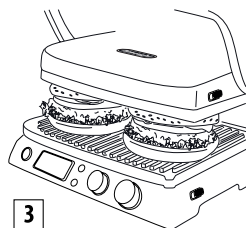
Toujours cuisiner avec le bac à graisse installé. Retirer le bac à graisse uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi. Faire attention lors de l'extraction du bac afin d'éviter de renverser les liquides.

POSITIONS DE CUISSON DE L'APPAREIL

Grill par contact (position fermée)

- La plaque supérieure repose sur la plaque inférieure. C'est la position initiale de cuisson, lorsque l'appareil est utilisé comme grill par 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 et en tranches fines, les légumes et les sandwiches.

La fonction par fonction est parfaite pour préparer les aliments rapidement ou de manière saine. En utilisant le grill par contact, les aliments cuisent rapidement puisqu'ils sont en contact avec les plaques des deux côtés à la fois (figure 3).



Les rainures de la plaque et l'ouverture à l'arrière de l'appareil permettent d'évacuer et de collecter la graisse dans le bac approprié.

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

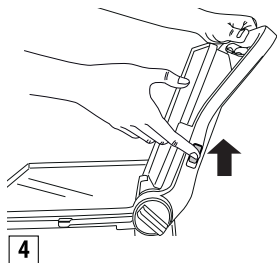
Pour préparer plusieurs aliments à la fois avec le grill par contact, il faut que les différents aliments aient la même épaisseur afin de permettre une fermeture uniforme du couvercle (plaque supérieure).

Position plane (complètement ouverte)

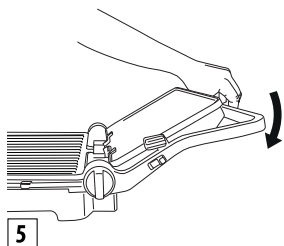
- La plaque supérieure est alignée au même niveau que la plaque inférieure.

La plaque inférieure et la plaque supérieure se trouvent sur le même plan et forment une grande surface de cuisson. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé en mode barbecue avec plaque grill ou plaque lisse.

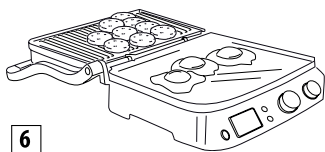
Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le levier de déblocage de la charnière, placé sur la droite. Saisir la poignée avec la main gauche et faire coulisser le levier de déblocage vers le haut avec la main droite (figure 4).



Pousser vers l'arrière la poignée jusqu'à basculer complètement la plaque supérieure en position plane (figure 5).



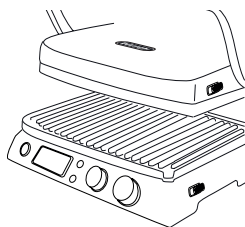
Si on soulève légèrement la poignée avant de tirer le levier de déblocage, la pression sur la charnière est moindre et l'opération d'ouverture est plus facile. L'appareil peut être utilisé comme grill/barbecue pour préparer des steaks hachés, des biftecks, du poulet et du poisson. Le mode grill/barbecue est le mode le plus polyvalent d'utiliser l'appareil. Les plaques se trouvent en position ouverte et une grande surface de cuisson est donc disponible. 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 différents 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 aussi avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 6).



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

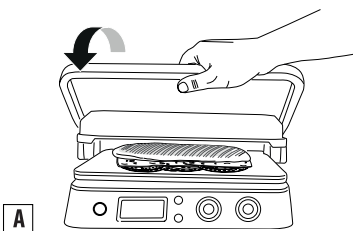
Grill four

Cette position (figure 7) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui exigent une cuisson lente et uniforme.

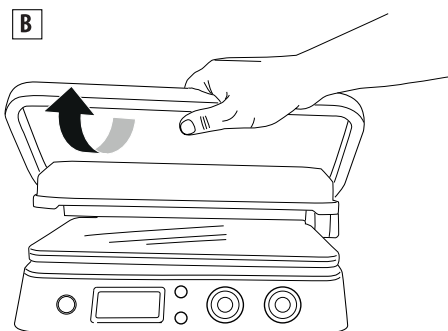


Idéal pour la préparation de légumes à forte teneur en eau, car l'eau peut évaporer. Il est possible d'utiliser cette position de cuisson pour préparer des sandwichs moelleux et des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés

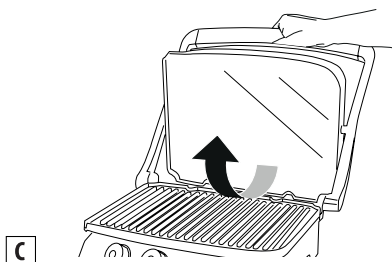
- Placer les aliments sur la plaque inférieure.
- Saisir la poignée et abaisser la plaque supérieure proche des aliments (fig. A).



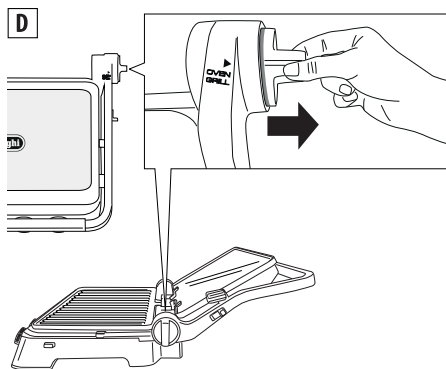
- Tourner le bouton de réglage de la hauteur (6) sur **OVEN GRILL** (fig. B).



- La plaque supérieure se bloque en position. Il y a 4 réglages de hauteur différents.
- Soulever la plaque supérieure pour débloquer automatiquement le système de réglage (fig. C).



- Une fois que la hauteur est réglée, il est possible de modifier le réglage en tirant sur le bouton et en sélectionnant une nouvelle position (fig. D).



UTILISATION

Fonctionnement

Une fois que l'appareil est correctement préparé et prêt pour la cuisson, sélectionner une température comprise entre 60 °C et 230 °C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 12 et 14.

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 se réchauffe. Lorsque le thermostat atteint la température demandée, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est prêt à l'emploi. L'afficheur indique « *READY* ».

Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment durant la cuisson, en fonction du type d'aliment à préparer.

Fonction minuterie

Lorsque l'afficheur indique « *READY* », sélectionner la position de cuisson (voir paragraphe « positions de cuisson de l'appareil »), puis placer les aliments sur les plaques. IL EST possible de sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (9 et 10) de la minuterie ; dans ce cas, à la fin du temps de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement (l'afficheur indiquera « *END* »).

En appuyant sur le bouton start/stop (8) l'appareil s'allume à nouveau. Lorsque les aliments sont cuits, si aucun temps de cuisson n'a été sélectionné, pour éteindre l'appareil il faut appuyer sur le bouton start/stop ou tourner le bouton (12 et 14) sur la position OFF.

i **N.B.** : • Si aucun temps n'est réglé sur la minuterie, l'appareil s'éteint au bout de 90 minutes.

Fonction « Sear » (scellement)

Cette fonction réchauffe la plaque supérieure et/ou inférieure à une température plus élevée pendant quelques minutes. Excellent pour sceller rapidement les aliments au début de la cuisson (idéal pour les viandes de grosse épaisseur). Après avoir appuyé sur le bouton start/stop, pour préchauffer les plaques il faut appuyer sur le bouton « sear » (11 et 13). Durant le préchauffage, « *SEAR* » clignote sur l'afficheur. Lorsque le thermostat atteint la température désirée, l'appareil émet un signal sonore et « *SEAR* » reste affiché sur l'afficheur.

Placer immédiatement les aliments sur les plaques. Le cycle sera terminé en quelques minutes et « *SEAR* » disparaîtra de l'afficheur.

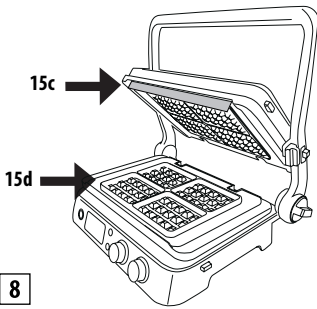
i **N.B.** : il est possible d'utiliser cette fonction uniquement une fois toutes les 30 minutes. Une fois le cycle terminé, si la touche « sear » est enfoncée avant que les 30 minutes soient écoulées, « *SEAR* » clignotera sur l'afficheur puis s'éteindra. L'appareil n'accepte pas la commande.

Mode gaufres (uniquement avec l'accessoire jeu de plaques à gaufres)

- Introduire les plaques à gaufres (15c/15d) comme indiqué sur la fig. 1. Il est à noter que dans ce cas, les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être comme illustré sur la figure 8.

- Une fois la plaque inférieure introduite dans l'appareil, **000** sera affiché sur l'écran.

Tourner les boutons de la température sur le réglage pour les gaufres  et appuyer sur le bouton START/STOP.



- L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température nécessaire, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est prêt. L'afficheur indique « *READY* ».
- Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
- **Verser un doseur dans chaque moule de la plaque**
- Distribuer la pâte et fermer l'appareil.
- Faire cuire pendant le temps indiqué dans les recettes. Si la minuterie est réglée, trois signaux sonores seront émis à la fin du cycle de cuisson. La minuterie disparaîtra de l'afficheur lorsque « *END* » (fin) sera affiché. L'appareil s'éteindra automatiquement. Si la minuterie n'est pas réglée, appuyer sur le bouton « *START/STOP* » après avoir réalisé la dernière gaufre pour éteindre l'appareil.
- Pour préparer d'autres gaufres, ajouter de la pâte dans la plaque inférieure et répéter les opérations ci-dessus.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien par l'utilisateur

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer les plaques anti-adhésives. Utiliser en revanche des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Ne pas laisser les ustensiles en plastique en contact avec les plaques chaudes, y compris l'ustensile fourni avec l'appareil.
- Entre deux cuissons, éliminer les résidus d'aliments par l'ouverture pour l'évacuation des graisses et les collecter dans le bac au-dessous, puis nettoyer ensuite avec un morceau de papier absorbant et passer à la préparation

suivante.

- Avant d'effectuer 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. Utiliser l'ustensile approprié fourni pour éliminer les éventuels résidus d'aliments sur les plaques. L'ustensile peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Vider le bac à graisse. Le bac à graisse peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.


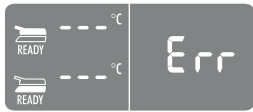

Appuyer sur les boutons de déblocage (3) pour retirer les plaques de l'appareil. Avant de toucher les plaques, s'assurer qu'elles sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson peuvent être lavées au lave-vaisselle. Des lavages fréquents peuvent toutefois réduire les propriétés du revêtement. Il est conseillé de nettoyer l'extérieur des plaques avec une éponge souple ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent délicat.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension du secteur :	220-240 V~50/60 Hz
Puissance absorbée :	2000 W

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Message d'erreur affiché	DESCRIPTION	PROBLÈME	SOLUTION
	<p>Une des plaques ne chauffe pas :</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté qu'une des plaques de cuisson n'atteint pas la température réglée.</p> <p>La plaque n'est pas bien introduite dans l'appareil.</p> <p>La résistance à l'intérieur de la plaque pourrait être endommagée.</p> <p>La connexion de la résistance pourrait être endommagée.</p> <p>Le contrôle électronique pourrait être endommagé.</p>	<p>Débrancher la fiche de la prise de courant.</p> <p>Vérifier que la plaque est bien introduite dans son logement.</p> <p>Si la solution proposée ne résout pas le problème, l'appareil est probablement en panne. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi en indiquant le type d'erreur.</p>
	<p>La résistance électrique est alimentée pendant trop longtemps.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté que la résistance électrique reste allumée trop longtemps.</p>	<p>Débrancher la fiche de la prise de courant.</p> <p>Éviter la cuisson sur les plaques d'aliments de grandes dimensions ou d'aliments congelés qui demanderaient des temps de réchauffage trop longs.</p> <p>Le contrôle électronique affiche le message d'erreur pendant 5 secondes, puis éteint l'appareil.</p> <p>Laisser refroidir l'appareil avant de le réutiliser.</p>
	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté une panne de la sonde de température.</p>	<p>Débrancher la fiche de la prise de courant.</p> <p>Il est nécessaire de remplacer la sonde de température.</p> <p>S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi en indiquant le type d'erreur.</p>


	<p>Dysfonctionnement de la sonde de température.</p>	<p>Le contrôle électronique a détecté une panne de la sonde de température.</p>	<p>Noter le numéro d'erreur. Débrancher la fiche de la prise de courant. Il est nécessaire de remplacer la sonde de température. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi en indiquant le type d'erreur.</p>
		<p>L'appareil ne s'allume pas.</p>	<p>Vérifier que la fiche est correctement introduite dans la prise de courant.</p> <p>Introduire la fiche dans une autre prise de courant.</p> <p>Contrôler le disjoncteur magnétothermique ou différentiel (coupe-circuit) ou le fusible de la ligne.</p> <p>Si la solution proposée ne résout pas le problème, l'appareil est probablement en panne. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi.</p>
		<p>L'appareil ne s'allume pas en appuyant sur le bouton START/STOP-</p>	<p>Les boutons de sélection de la température ont été placés sur 0. L'afficheur supérieur et inférieur indique OFF (éteint). Tourner le bouton de sélection de température sur la position désirée et appuyer sur START/STOP.</p>
		<p>En appuyant sur les boutons SEAR, l'inscription SEAR clignote sur l'afficheur, puis s'éteint.</p>	<p>La fonction SEAR est disponible une seule fois toutes les 30 minutes. Si on tente d'utiliser cette fonction une deuxième fois avant que les 30 minutes soient écoulées, le contrôle électronique refuse l'opération. Attendre 30 minutes avant d'utiliser à nouveau la fonction « SEAR ».</p>

TABLEAU DE CUISSON

VIANDE DE BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	NIVEAU CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	SEAR	MIN.	CONSEILS
					Inf.	Sup.				
Bifteck	0,5 - 1	2	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	√	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifteck	0,5 - 1	4	Bien cuite	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		5 - 6	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	√	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Moyen	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	√	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	√	10 - 11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Moyen	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	Moyen	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		10 - 12	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuite	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Steak haché	2-3	6	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	√	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette		6	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		13 - 15	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson

VIANDE D'OVIN	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	NIVEAU CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
					Inf.	Sup.			
Côtelette	1.5-3	6	Moyen	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	10 - 12	bien huiler les aliments, retourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1.5-3	6	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	12 - 14	


VIANDE DE PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	SEAR	MIN.	CONSEILS
				Inf.	Sup.				
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	√	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers		6-8	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		20 - 25	retourner 2-3 fois
Poitrine		4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		8 - 10	

VIANDE DE POULET ET DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	SEAR	MIN.	CONSEILS
				Inf.	Sup.				
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	3 - 4	huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		20 - 25	retourner 1-2 fois durant la cuisson
Aile		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		14 - 16	retourner 1-2 fois durant la cuisson
Steak haché	1.5-2	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	6-8	
Steak haché	1.5-2	8	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230	✓	14 - 16	retourner à mi-cuisson
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		11 - 13	retourner 1-2 fois durant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		6 - 8	
Poulet à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		40 - 45	retourner 1-2 fois durant la cuisson

ALIMENTS AVEC DU PAIN	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
			Inf.	Sup.			
Toast / sandwich	2	GRILL FOUR	lisse	rainurée	230	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	2 - 3	
Tranches de pain	4	POSITION PLANE	lisse	rainurée	230	4 - 5	retourner à mi-cuisson

LÉGUMES	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
			Inf.	Sup.			
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	POSITION PLANE	lisse	rainurée	230	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	lisse	rainurée	230	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
				Inf.	Sup.			
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	8 - 10	huiler les aliments
Filet	500 g	1	GRILL FOUR	lisse	rainurée	230	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de sorte qu'elle effleure les aliments sans les toucher
Tranche	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	8 - 10	huiler les aliments
Brochette	500 g	6	P O S I T I O N PLANE	rainurée	lisse	230	10 - 12	huiler les aliments, retourner 2-3 fois
Calamar	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	10 - 12	huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	4 - 6	huiler les aliments

DESSERT	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
			Inf.	Sup.			
Pancake	4	OPEN GRILL	lisse	rainurée	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Gaufres	4	CONTACT GRILL	GAUFRES			4 - 5	beurrer les plaques
Tranches d'ananas	4	CONTACT GRILL	rainurée	lisse	200	5 - 6	beurrer les plaques

RECETTES

ŒUFS BROUILLÉS BACON ET PAIN GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 1 cuillère à soupe de lait
- sel et poivre
- 2 tranches de pain pour toast

PRÉPARATION :

Fouetter les œufs avec le lait et le sel jusqu'à former un mélange léger et mousseux. Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode OPEN GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera l'inscription READY, verser le mélange d'œuf dans un coin de la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en prenant soin de bien remuer avec une spatule en bois pour les cuire de manière uniforme. Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes et les retourner à mi-cuisson environ, tandis que l'autre plaque est utilisée pour griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson environ. Composer le plat et servir.

CRÔUTONS À LA MOUSSE D'AUBERGINE

INGRÉDIENTS :

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- ail en poudre
- persil
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION :

Laver les aubergines, les éplucher et les couper en tranches épaisses.

Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les aubergines sur la plaque inférieure et les cuire pendant 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles deviennent souples. 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 cuire à 230 °C toujours avec les plaques en mode CONTACT GRILL pendant 1-2 minutes jusqu'à le dorer à souhait. Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser avec deux cuillères à soupe d'huile et servir.

SALADE DE VIANDE AVEC ROQUETTE ET TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS :

- 2 tranches de viande de veau
- 100 g de roquette
- 10-12 tomates cerises
- 100 g d'écaïlle de parmesan
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATION :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la mettre sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates cerises en 4. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'affiche indiquera READY, placer les tranches de viande huilées au préalable, presser avec la plaque supérieure et cuire pendant 2-3 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les écaïlles de parmesan. 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 AU CAFÉ :

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

PRÉPARATION :

Préparer le mélange au café : verser les graines de cumins et le café dans un mixeur et les réduire en poudre pas trop fine.

Verser la poudre obtenue dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et l'assaisonner avec les épices, couvrir le tout et laisser à température ambiante pendant 30 minutes environ. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques. Lorsque l'inscription SEAR cessera de clignoter sur l'afficheur, placer la viande sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 6-8 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Servir chaud.

FILET DE BŒUF AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de bœuf
- sel
- poivre noir à broyer sur le moment
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupes de moutarde de Dijon
- 60 g de beurre
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de gorgonzola
- 2 échalotes
- 300 g de champignons
- 1/2 verre de whisky
- 200 g de crème
- jus de citron
- persil

PRÉPARATION :

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

Préparer la sauce aux champignons : dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les échalotes en rondelles et cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter les champignons et cuire pendant 5 minutes supplémentaires. À ce point, verser le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et cuire pendant une autre minute environ. 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.

Entre temps, préparer l'assaisonnement de la viande avec lequel badigeonner les filets durant la cuisson : mettre le

beurre, la moutarde et l'ail dans une petite casserole. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Tenir au chaud.

Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques. Lorsque l'inscription SEAR cesse de clignoter sur l'afficheur, placer les filets (badigeonnés au préalable avec la sauce sur les deux côtés) sur la plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction du degré de cuisson désiré et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir recouverts de la sauce aux champignons préparée au préalable.

STEAK HACHÉ AVEC PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 8 tranches de pain de seigle
- 500 g de viande hachée de premier choix
- 100 g d'emmental en tranches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons coupés en rondelles
- 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 OPEN GRILL et introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les rondelles d'oignons assaisonnées avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et les faire cuire pendant 5-6 minutes environ en remuant souvent avec une spatule afin d'obtenir une cuisson uniforme et de les rendre tendres. 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 seront cuits, les retirer de la plaque et faire griller les tranches de pain d'un

seul côté pendant 1-2 minutes.

Mettre les tranches de pains sur une planche à découper avec le côté grillé vers le haut, verser dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le sandwich avec la tranche de pain dont le côté grillé est tourné vers le bas. Attendre que la plaque soit à nouveau chaude, puis introduire le toast et bien presser avec la plaque supérieure.

Faire cuire pendant 2-3 minutes environ jusqu'à obtenir la cuisson du pain désirée.

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. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer 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 de toucher le dessus de la viande). Entre temps, faire réduire la marinade dans une casserole et servir comme sauce sur les côtelettes d'agneau grillées.

BROCHETTES DE POULET À LA CRÈME AU MIEL ET CITRON VERT

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
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- poivre

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME AU MIEL ET CITRON :

- 5 cl de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café d'écorce de citron vert râpée
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe 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 une assiette à soupe le poulet coupé en dés de 2 cm de largeur, ajouter la marinade et recouvrir tout le poulet de manière homogène. 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. Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer 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 :

- 550 g de cuisses de poulet

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 25 cl de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe 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. Avec une lame affilée, pratiquer des incisions en plusieurs endroits sur la partie charnue des cuisses en les ouvrant légèrement. Mettre les cuisses dans le saladier de marinade et les tourner de tous les côtés pour bien les napper ; laisser mariner pendant 2-3 heures. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 210 °C et supérieur à 210 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer 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. Une fois cuites, les placer dans un plat et servir.

GAMBAS AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 16/20 gambas

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- persil
- 2 citrons
- sel
- poivre
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION :

Préparer la marinade en hachant finement l'air et le persil et ajouter le jus du citron, saler et ajouter un peu de poivre. Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure.

Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL.

Régler le bouton de thermostat inférieur à 210 °C et supérieur à 210 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les gambas égouttés sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 4-6 minutes environ.

Au moment de servir, décorer l'assiette avec quelques tranches de citron et un contour de petits légumes.

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 minutes.

Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode OVEN GRILL.

Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode OVEN GRILL (dans la position la plus proche de l'aliment sans le toucher) et faire cuire pendant 25-30 minutes environ (pour optimiser le résultat final, tourner 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
- 1 touffe de persil
- huile d'olive
- origan à volonté
- sel
- piment en poudre à volonté

PRÉPARATION :

Éviscérer le calamar, couper la tête, retirer l'os à l'intérieur et bien le rincer.

Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et

la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL.

Régler le bouton de thermostat inférieur à 210 °C et supérieur à 210 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer le calamar huilé au préalable sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 10-12 minutes environ.

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.

Une fois que le calamar sera cuit, le retirer de la grille et l'assaisonner avec cette 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
- 1 cuillère à café de sucre
- 16 g de levure à gâteaux

PRÉPARATION :

Éplucher la banane et la réduire en purée en l'écrasant bien avec une fourchette. Dans une terrine, battre 1 œuf entier avec le sucre et ajouter peu à peu le lait sans cesser de remuer ; verser ensuite 50 g de beurre fondu, puis ajouter peu à peu la farine tamisée avec la levure et une pincée de sel ; ajouter aussi la banane écrasée en amalgamant bien tous les ingrédients et mettre le mélange au réfrigérateur pendant 10 minutes.

Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme.

Prendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode OPEN GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 200 °C et supérieur à 200 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, graisser les plaques avec un peu de beurre, y verser 1-2 cuillères à soupe de pâte en l'étalant rapidement sur la surface afin d'obtenir un disque ; laisser cuire pendant 2 minutes environ, jusqu'à l'apparition de petites bulles sur la surface du pancake, puis le retourner de l'autre côté et faire cuire pendant 2 minutes supplémentaires environ. Les pancakes peuvent être

accompagnés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, écailles de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

ANANAS GRILLÉ À LA GLACE

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

Retirer les feuilles et peler l'ananas. Couper ensuite le fruit en tranches d'une épaisseur d'environ 1-2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 200 °C et supérieur à 200 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, badigeonner l'ananas des deux côtés avec du miel et le placer sur le grill. 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 AVEC L'ACCESSOIRE JEU DE PLAQUES À GAUFRES

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 8 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses/460 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à café/10 g de levure
- 2 cuillères à soupe/30 g de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 tasse et demie/345 ml de lait tiède
- 75 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre et réserver. Battre les œufs dans un autre saladier, ajouter le lait, le beurre et la vanille. Verser la farine et les autres ingrédients dans le saladier avec le lait et les œufs et amalgamer avec un fouet. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'afficheur indiquera READY, beurrer la plaque ou appliquer un aérosol anti-adhésif, puis verser un doseur dans chaque moule de la plaque en utilisant une cuillère à soupe si nécessaire ; répartir la pâte avec une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes (5 minutes). Continuer jusqu'à terminer la pâte. Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 10-12 gaufres

PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

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 obtenir une crème mousseuse. Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux

œufs et amalgamer avec un fouet. Unir le contenu des deux saladiers et amalgamer avec un fouet. 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. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'afficheur indiquera READY, beurrer la plaque ou appliquer un aérosol anti-adhésif, puis verser un doseur dans chaque moule de la plaque en utilisant une cuillère à soupe si nécessaire ; répartir la pâte avec une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes (5 minutes). Continuer jusqu'à terminer la pâte. Servir immédiatement.

GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

DOSES POUR : 8-10 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses/460 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café/3 g de levure
- 170 g de sucre
- 2 œufs
- 1 tasse et demie/345 ml 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 :

Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier pour microondes et faire chauffer au four microondes 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. Amalgamer avec un fouet les œufs, le lait et la vanille dans un grand saladier et incorporer soigneusement le mélange beurre et chocolat. 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 amalgamer le tout avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment lisse. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'afficheur indiquera READY, beurrer la plaque ou appliquer un aérosol anti-adhésif, puis verser un doseur dans chaque moule de la plaque en utilisant une cuillère à soupe si nécessaire ; répartir la pâte avec une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes (5 minutes). Continuer jusqu'à terminer la pâte. Servir immédiatement.

IMPORTANT WARNINGS

Safety warnings



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 a 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.



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

- 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.



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.



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.



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**
- 5. Hinge release lever:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
- 6. Height adjustment knob:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
- 7. ON light.**
- 8. Start/stop button.**
- 9. Time button ▼:** to adjust the cooking time (decreasing).
- 10. Time button ▲:** to adjust the cooking time (increasing).
- 11. Lower plate "sear" button.**
- 12. Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the lower plate.
- 13. Upper plate "sear" button.**
- 14. Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the upper plate.
- 15. Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.
- 15a. Grill plates:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.
- 15b. Griddle plates:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.
- 16. Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.
- 17. Cleaning tool:** helps clean the plates after use.
- 18. Waffle dosing cup (some models only).**

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.

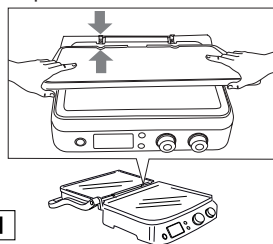
i Please note: Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates, grease tray and cleaning tool thoroughly. The plates, grease tray and spatula are dishwasher safe.

i 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. The appliance is supplied with a cleaning tool to clean the plates when the appliance has completely cooled down after use (after at least 30 minutes). The cleaning tool can be used during cooking for a few seconds to remove residual food and oil. If you use the tool for a long time on plates which are still hot, the plastic may melt.

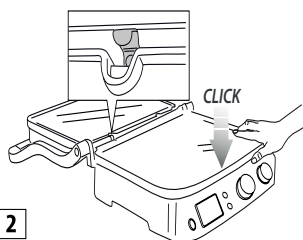
i Please note: the removable grill plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

Inserting the cooking plates

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




- Each plate can be inserted in either the top or bottom housing (see figure 2).



To remove the plates


Place the appliance in the flat position.

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.

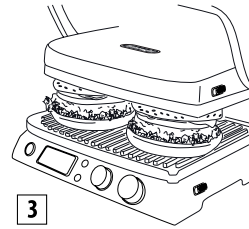
COOKING POSITIONS

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).

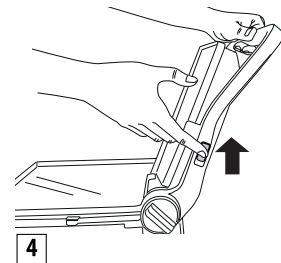


The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

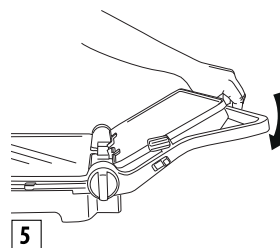
The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed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



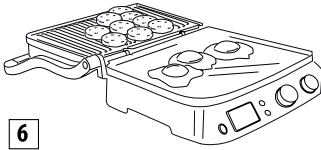
Lifting the handgrip slightly before pulling the release lever lightens pressure on the hinge and facilitates the operation.

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.

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.

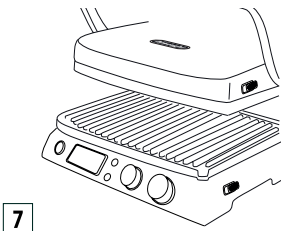
- The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 6).



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

Oven Grill

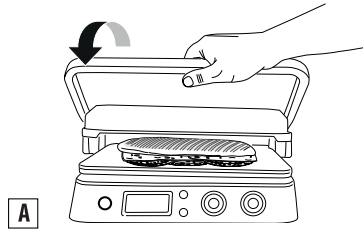
This position (see figure 7) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly.



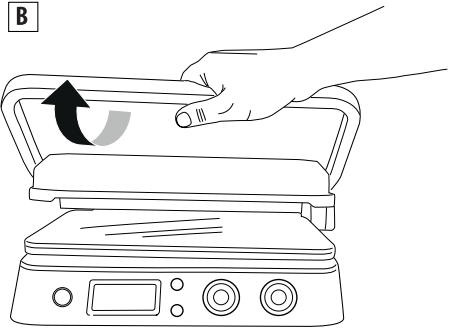
It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

You can also use this hot plate position to prepare soft sandwiches and foods which do not require pressing.

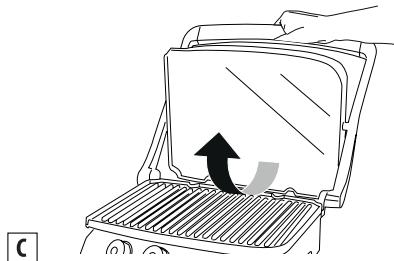
- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).



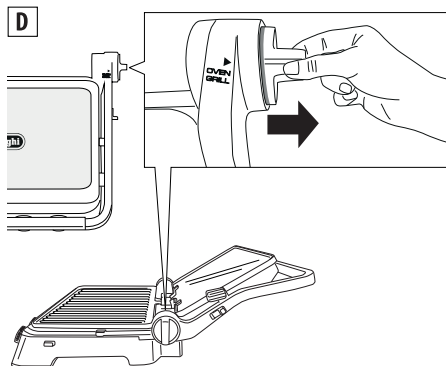
- Turn the height adjustment knob (6) to **OVEN GRILL** (fig. B).



- The upper plate is locked in position. There are 4 positions of height regulation.
- Lifting the upper plate further will automatically release the regulation system (fig. C).



- Once the height is set, further adjustments are possible by pulling the knob out and setting a new position (fig. D).



"SEAR" flashes on the display. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep and "SEAR" appears on the display. Put the food on the plates immediately. The cycle is complete in a few minutes, and "SEAR" disappears from the display.

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, "SEAR" will flash on the display, then go off. The operation cannot be set on the control.

USE

Operation

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 230°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 12 and 14).

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 a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.

The temperature can be changed at any time during cooking, depending on the type of food being prepared.

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 buttons (9 and 10); in this case, at the end of the cooking time, the appliance switches off automatically and "END" is displayed. To switch the appliance on again, press the start/stop button (8). When the food is cooked, if you have not selected a cooking time, switch the appliance off by pressing the start/stop button or turn the thermostat dials (12 and 14) to the off position.

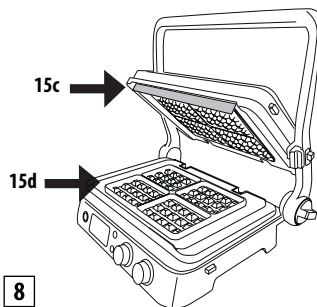
i Please note: if no time is selected, the appliance will turn off automatically after 90 minutes of operation.


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 (11 and 13). While preheating,

Waffle mode (only if you have accessory waffle plates)

- Insert the waffle plates (15c/15d) 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 8.



- Once the lower plate is inserted in the appliance, **000** appears on the display. Turn the thermostat dials to the waffle setting  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 each waffle area.**
 - 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 switches off automatically. If you do not select a time, 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- Never leave plastic tools in contact with the hot plates, including the cleaning tool supplied.
- 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. Use the special tool supplied to remove any food residues from the plates. The tool can be washed by hand or in the dishwasher. Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.


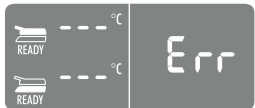


Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates are dishwasher safe although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to 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	2000W

TROUBLESHOOTING

Error message on display	DESCRIPTION	PROBLEM	SOLUTION
	<p>No temperature rise on one cooking plate.</p>	<p>The electronic control has detected that one cooking plate has not reached the target temperature.</p> <p>The grill plate is not correctly inserted in the appliance.</p> <p>The heating element inside the grill plate may be damaged.</p> <p>The heating element connection may be damaged.</p> <p>The electronic control may be damaged.</p>	<p>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.</p>
	<p>Heating element ON time exceeded.</p>	<p>The electronic control has detected that the heating element was ON for an excessive length of time.</p>	<p>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 for 5 seconds, then turns the appliance off. Let the appliance cool down before performing a new cooking cycle.</p>
	<p>Temperature probe malfunction.</p>	<p>The electronic control has detected a temperature probe malfunction.</p>	<p>Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
	<p>Temperature probe malfunction.</p>	<p>The electronic control has detected a temperature probe malfunction.</p>	<p>Note the error number. Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>

		<p>The appliance does not come on.</p>	<p>Check the appliance is correctly plugged into the wall outlet.</p> <p>Plug the appliance into a different outlet.</p> <p>Verify the circuit breaker.</p> <p>If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned.</p> <p>Contact De'Longhi Customer Service.</p>
		<p>The appliance does not come on after pressing the START/STOP button.</p>	<p>Both temperature knobs are in the 0 position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.</p>
		<p>When the sear buttons are pressed, "SEAR" flashes on the display then the sear function goes off .</p>	<p>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.</p> <p>Wait 30 minutes before starting a new sear cycle.</p>

COOKING TABLE

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					lower	upper				
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230		5 - 6	oil the food well, turn halfway through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230		10 - 12	oil the food well, turn halfway through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230		14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Hamburger	2-3	6	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	8 - 10	oil the food well
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		13 - 15	oil the food well, turn halfway through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	12 - 14	


PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				lower	upper				
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	OPEN GRILL	ribbed	smooth	230		14 - 16	oil the food well, turn half-way through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		9 - 11	oil the food well, turn half-way through cooking
Chop	<2,5	8	OPEN GRILL	ribbed	smooth	230		11 - 13	oil the food well, turn half-way through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				lower	upper				
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		14 - 16	turn once or twice during cooking
Hamburger	1.5-2	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230	√	14 - 16	turn halfway through cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Toast/sandwich	2	O V E N GRILL	smooth	ribbed	230	3 - 5	position the top plate so that it touches the bread without crushing it
Roll	2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	2 - 3	
Slices of bread	4	O P E N GRILL	smooth	ribbed	230	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	smooth	ribbed	230	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	smooth	ribbed	230	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	210	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	smooth	ribbed	230	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	ribbed	smooth	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	ribbed	smooth	230	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Pancakes	4	OPEN GRILL	smooth	ribbed	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200	5 - 6	butter the plates

RECIPES

EGG SCRAMBLE, BACON AND TOAST

INGREDIENTS:

- eggs 2
- bacon 2 slices
- milk 1 dsp
- 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 smooth plate in the lower housing and the ribbed one up, then position the grill in OPEN GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°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 flat 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 4 dsp
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

PREPARATION:

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices. Insert the smooth plate in the lower housing and the ribbed one up then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the eggplants on the bottom 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 230°C with the plates 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 ribbed plate in the lower housing and the smooth one up then put the grill in CONTACT GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, position the previously oiled veal slices, press with the top 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 1 dsp
- 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°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 bottom plate, press with the top 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 2 dsp
- butter 60 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:

- butter 30 g
- gorgonzola 1 dsp
- 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°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 bottom 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 2 dsp
- 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 smooth plate at the bottom and the ribbed one at the top. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°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 bottom 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. Wait for the plate to be hot again, then insert the sandwiches and press well with the top 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the cutlets on the bottom 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 top 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 1 dsp
- sugar 1 dsp
- lime juice 1 dsp
- coarse salt 1 dsp
- pepper to taste

INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 1 dsp
- olive oil 1 dsp
- honey 1 dsp

- 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the kebabs on the bottom plate, press with the top 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 4 dsp
- mustard with seeds 3 dsp
- white wine vinegar 3 dsp
- Provence herbs 2 dsp
- 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 210°C and the top dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the chicken legs on the bottom plate, press with the top 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 210°C and the top dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the drained prawns on the bottom plate, press with the top 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 smooth plate at the bottom and the ribbed one at the top, then put the grill in OVEN GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press

the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled fillet on the bottom plate, close the top 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 210°C and the top dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled squid on the bottom plate, press with the top 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 1 dsp
- 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 bottom towards the top. Insert the smooth plate at the bottom and the ribbed one at the top, then position the grill in OPEN GRILL mode. Set the bottom thermostat dial to 200°C and the top 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 ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Set the bottom thermostat dial to 200°C and the top 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 ACCESSORY WAFFLE PLATES

CLASSIC WAFFLES

MAKES: 8 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 10min.

INGREDIENTS:

- all purpose flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 4 tsp (10 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- melted butter 1/3 cup (75 g)
- vanilla extract 1 tsp

PREPARATION:

In a large bowl, mix the flour, salt, baking powder and sugar together, then set aside. In a separate bowl, beat the eggs. Stir in the milk, butter and vanilla. Pour the flour mixture into the milk mixture and beat until blended. 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 each waffle area, 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.

BELGIAN WAFFLES

MAKES: 10-12 waffles

PREPARATION: 15 min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- cake flour 2 cups (460 g)
- salt 1/2 tsp
- baking powder 2 tsp (5 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 4
- warm milk 2 cups (460 g)
- melted butter 1/3 cup (70 g)
- vanilla extract 1/2 tsp

PREPARATION:

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.

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 each waffle area, 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.

CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES

MAKES: 8 - 10 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- plain flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 1 tsp (3 g)
- white sugar 3/4 cup (170 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 1/4 cup (60 g)
- cinnamon 2 tsp (6 g)

PREPARATION:

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. 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 each waffle area, 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.