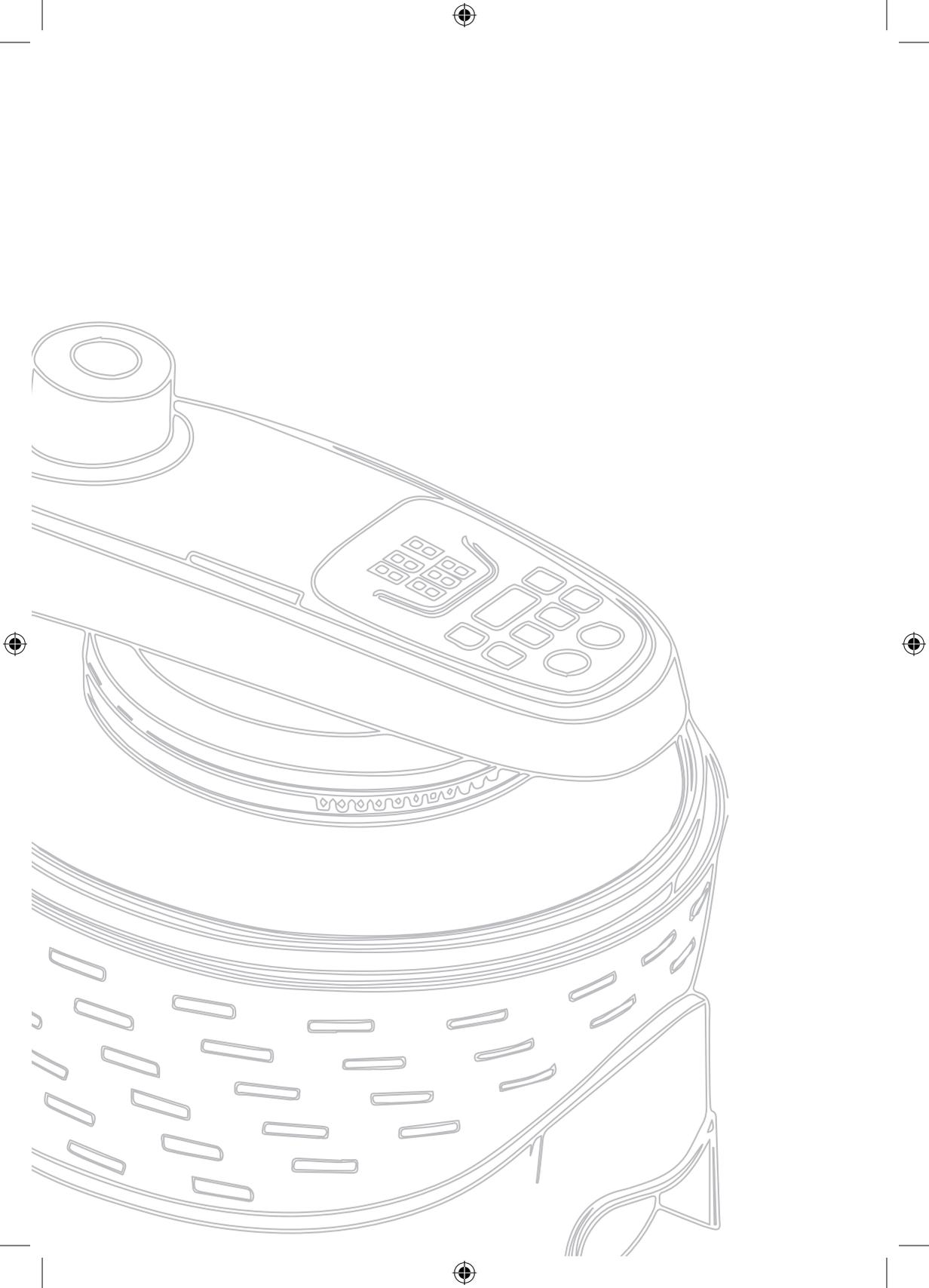




MANUALE D'USO



1

È ARRIVATO IL GRAND CHEF EVOLUTION

Cosa si trova nell'imballo, schema del prodotto, parti e accessori da cui è composto / **PAG. 2 - 3**

2

GARANZIA E ASSISTENZA

PAG. 4

3

COS'È GRAND CHEF EVOLUTION

Panoramica introduttiva del prodotto / **PAG. 5**

4

IL PANNELLO DI CONTROLLO

Tutte le funzioni del touch screen / **PAG. 6 - 8**

5

UTILIZZO BASE

Utilizzo base del Grand Chef Evolution / **PAG. 9**

6

FUNZIONI SPECIALI

Programmazione 3 cotture consecutive a tempo e temperature diverse

Accensione ritardata (Delayed) Funzione Spray Volume automatica o manuale/ **PAG. 10 - 11**

Programma speciale di cottura a 40° per lievitazione, essiccazione e fermentazione / **PAG. 12**

7

PRIMA DI INIZIARE

Montaggio e messa in uso / **PAG. 13 - 14**

8

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Come usare il Grand Chef Evolution in modo sicuro / **PAG. 15**

9

ACCESSORI SPECIALI

Griglia media e stand / **PAG. 16** • Anello estensore / **PAG. 17**

10

PULIZIA E MANUTENZIONE

PAG. 18

11

PRONTI PER CUCINARE

Le ricette per Imparare ad usare il Grand Chef Evolution in pochi passi

PAG. 19 - 33

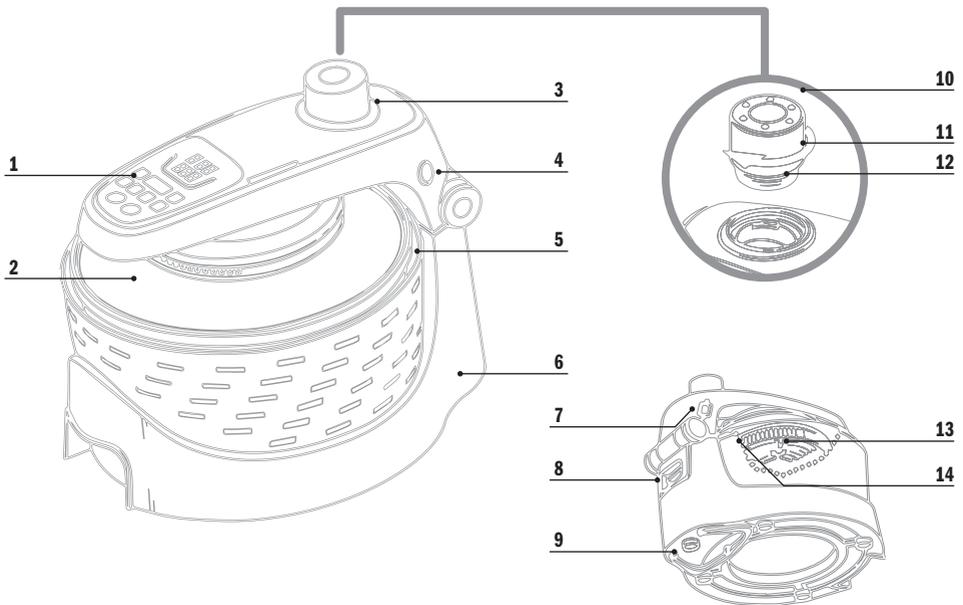
12

CONCLUSIONI

PAG. 33

1 Cosa si trova nell'imballo, schema del prodotto, parti e accessori da cui è composto

Dopo aver aperto la confezione accertati che all'interno ci siano tutte le parti elencate.

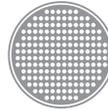


- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Pannello di controllo | 8. Tasto estensione volume |
| 2. Anello in vetro borosilicato per chiusura | 9. Sistema antiribaltamento |
| 3. Punto di aggancio serbatoio d'acqua | 10. Serbatoio acqua |
| 4. Tasto di accensione/Interruttore generale | 11. Cappuccio serbatoio acqua |
| 5. Pentola in vetro borosilicato | 12. Guarnizione |
| 6. Base | 13. Ugello spray |
| 7. Ingresso alimentazione | 14. Lampada Led |



GRIGLIA BASSA

Posta alla base della pentola di vetro borosilicato permette la circolazione del calore intorno al cibo in modo più omogeneo senza gratinare.



**TEGLIA FORATA
ANTIADERENTE**

Utile per arrostire, va sempre poggiata su una delle due griglie. Può essere utilizzata senza carta da forno per una cottura diretta (tipo arrosti) o con carta da forno come una normale teglia.



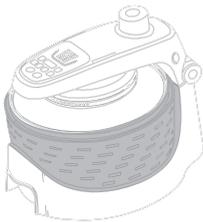
GRIGLIA ALTA

Può essere usata posizionandola al di sopra della griglia bassa per cuocere due pietanze insieme o per posizionare la pietanza più vicina alla fonte di calore.



PINZA MULTIUSO

Serve per rimuovere griglie calde e teglie dalla pentola in vetro borosilicato.



**PROTEZIONE
ANTISCOTTAMENTO**

Protegge dal contatto involontario con la pentola in vetro borosilicato quando è ad alte temperature.

2 Garanzia e assistenza

Impregiudicati i diritti di cui al D. LGS. N. 24/2002 ogni prodotto commercializzato da Stiltex Group Srl con sede in Prato (PO), viene da questa garantito sull'intero territorio italiano per un periodo di 2 anni, con decorrenza dalla data di consegna, per tutti gli eventuali difetti di fabbricazione, delle parti elettriche o dei materiali utilizzati. Al fine di ottenere la sostituzione a termini di garanzia la comunicazione dovrà avvenire entro 7 giorni dalla data di consegna. La Stiltex Group Srl, ove ne ricorrano i requisiti ai sensi dell'art. 1519 quater, provvederà alla prestazione del servizio di garanzia nel rispetto della medesima norma. Per la richiesta di assistenza inoltrata entro 30 gg. dalla data di consegna non sarà richiesta alcuna spesa per il diritto di chiamata. Per la richiesta inoltrata oltre i 30 gg. sarà applicato un costo di € 25,00 per il ritiro e la riconsegna del prodotto a domicilio.

Sono escluse dalla garanzia eventuali lievi difformità o bollicine d'aria presenti sulla pentola in vetro borosilicato in quanto non rappresentano difetti, la normale usura degli accessori e ricambi consumabili, i danni riportati dall'apparecchio per l'utilizzo con un voltaggio diverso da quello indicato sullo stesso nonché più in generale i guasti dovuti ad un uso dell'apparecchio non conforme alle specifiche contenute nel manuale d'uso e manutenzione.

L'acquirente decade dalla garanzia in caso di manomissione, riparazione o manutenzione dell'apparecchio da parte di terzi non autorizzati dalla Stiltex Group Srl o in caso di utilizzo di parti di ricambio o accessori non originali.

IMPORTANTE



PER ATTIVARE LA TUA GARANZIA OCCORRE REGISTRARSI ALL'INDIRIZZO

www.grandchef.net/garanzia

RICHIEDERE ASSISTENZA AL PRODOTTO

Per l'assistenza del Grand Chef Evolution è possibile contattare il Servizio Clienti Italia ai seguenti recapiti:



Tel. 081 7582630 (pbx)

Fax 081 5405847



o collegarsi al sito:

www.grandchef.net/supporto

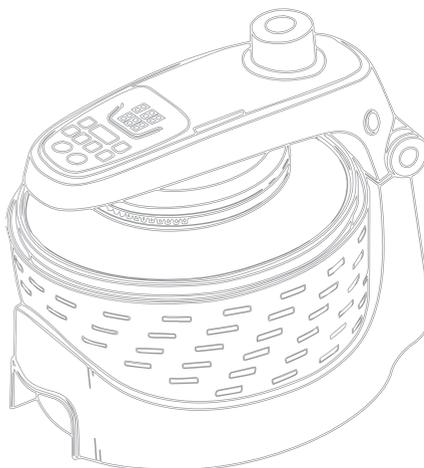
Prima di richiedere assistenza è importante munirsi del numero di serie del prodotto registrato, posto sul retro del braccio del Grand Chef Evolution (S....), per poter velocizzare la pratica di tracciamento del prodotto.

Panoramica introduttiva del prodotto 3

Grand Chef Evolution è un elettrodomestico di ultima generazione progettato e realizzato per soddisfare tutte le esigenze quotidiane della famiglia. Grazie alle sue molteplici funzioni infatti dà la possibilità di sbizzarrirsi in cucina, ma sempre in modo facile e veloce. Il risparmio non è solo di tempo, ma anche economico perché consuma il 60% in meno di un forno tradizionale.

Con Grand Chef Evolution è possibile grigliare, arrostitire, friggere, cuocere in umido, gratinare, tostare, essiccare, far fermentare (Yogurt...), far lievitare, scongelare, rigenerare. Tutto questo senza mai creare fumo o cattivi odori.

Il Grand Chef Evolution è certificato come “Dispositivo Medico di Classe 1” in conformità alle caratteristiche prescritte dal Ministero della Salute.



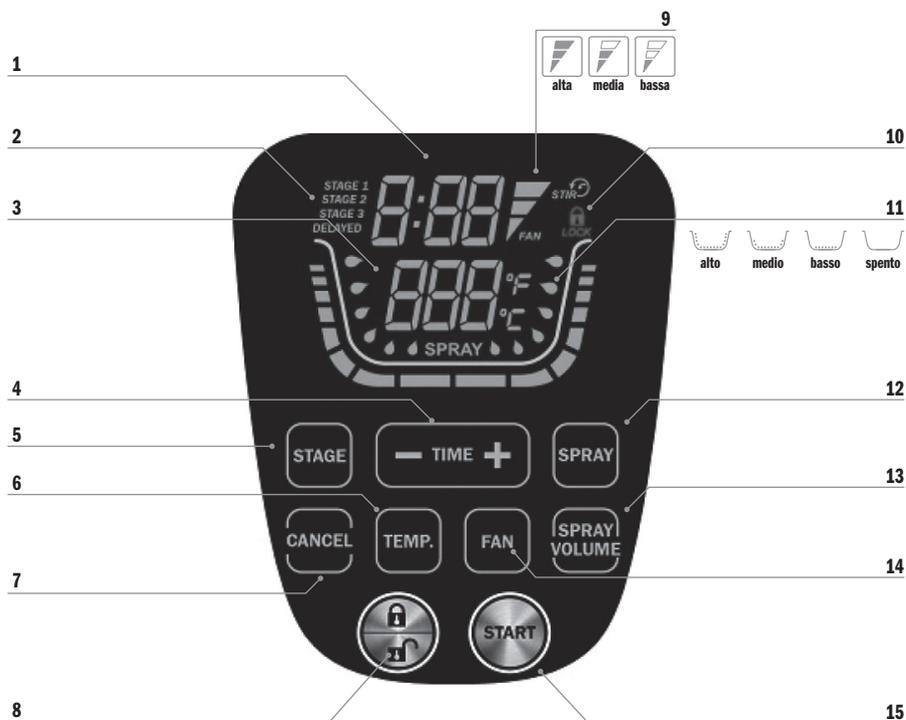
Grazie infatti al metodo completo di cottura con la circolazione forzata dell'aria calda consente di preparare qualsiasi alimento in modo semplice e naturale, senza alcuna aggiunta di oli, grassi o sale e senza alterare le caratteristiche delle pietanze, mantenendo intatti i valori proteici. Questo speciale tipo di cottura permette inoltre di separare i grassi dagli alimenti col risultato di dar vita a pietanze dal bassissimo valore proteico.

Tutte queste funzioni rendono indispensabile Grand Chef Evolution per ogni tipo di dieta.

4 Il pannello di controllo

Descrizione del touch screen e tutte le sue funzioni

Il pannello di controllo è composto da un display multifunzione e da una serie di tasti con sensore touch per il controllo totale della programmazione della cottura:



- | | |
|---|---|
| 1. Timer | 8. Tasto blocco-sblocco comandi |
| 2. Indicatore programma | 9. Indicatore velocità ventola: alta-media-bassa |
| 3. Indicatore temperatura | 10. Indicatore blocco-sblocco tastiera |
| 4. Tasto impostazione timer | 11. Indicatore frequenza spray: spenta-bassa-media-alta |
| 5. Tasto controllo programmi | 12. Tasto spray manuale |
| 6. Tasto controllo temperatura | 13. Tasto controllo frequenza spray automatica |
| 7. Tasto reset programmazione o stop cottura in corso | 14. Tasto controllo ventola |
| | 15. Tasto di avvio cottura |

Timer (1)

Sul display timer si visualizza il timer per la fine del ciclo di cottura impostato con gli appositi tasti (Tasto Time +/-) o il timer di programmazione per la partenza ritardata.

Il timer è in ore/minuti, funziona con conto alla rovescia e quindi, a seconda, dell'utilizzo, segnalerà alternativamente il tempo rimanente al termine del ciclo di cottura o al suo inizio.

Indicatore programma (2)

Sul display programmi sono evidenziate le fasi di programmazione "Stage" (quando si cucina a fasi di cottura differenziate) o, se attivo, l'indicatore "delayed" di programmazione della partenza ritardata..

Indicatore temperatura (3)

Sul display si visualizza la temperatura di cottura impostata con il Tasto di controllo temperatura (Tasto Temp).

Tasto impostazione timer (4)

Con il tasto di impostazione timer (Tasto time +/-) si può controllare il tempo di cottura e la programmazione del dispositivo.

Con i tasti "+" / "-" si può regolare il timer anche quando il dispositivo e la cottura sono già avviate.

Per la cottura con temperatura superiore a 40° il timer può essere impostato da 00:01 min. a 09:59 h.

Per la cottura a 40° il timer può essere impostato da 00:01 min. a 24:00 h.

Il timer potrà essere impostato in minuti fino a 09:59 h, mentre da 10h potrà essere impostato solo in ore.

Tasto controllo programmi (5)

Il tasto controllo programmi (Tasto Stage) è il tasto che permette di programmare il Grand Chef Evolution, vedi "La Programmazione di 3 Cotture Consecutive a tempi e temperature diverse (STAGE)" e/o Accensione ritardata (Delayed).

Tasto controllo temperatura (6)

Con il tasto di controllo della temperatura (Tasto Temp) si può selezionare la temperatura di cottura scelta.

Ad ogni pressione del Tasto Temp la temperatura cambia seguendo questi parametri:

40° - 65° - 85° - 95° - 120° - 150° - 180° - 205° - 235° - 260°.

Tasto reset programmazione o stop cottura in corso (7)

Se durante la programmazione del Grand Chef Evolution si è incorso in qualche errore di digitazione e si vuole ripartire da capo, basta premere il tasto di reset (Tasto Cancel) ed il dispositivo sarà resettato al punto iniziale.

Altresi se il Grand Chef Evolution è già in funzione e si decide di interrompere la cottura, basta premere il Tasto Cancel.

4 Il pannello di controllo

Tasto blocco/sblocco comandi (8)

A programmazione ultimata, dopo aver avviato la cottura premendo il tasto START, è preferibile bloccare la tastiera comandi con il tasto che porta il simbolo del lucchetto. Tale tasto va premuto per 3 secondi finché apparirà sul pannello di controllo il simbolo del lucchetto a conferma che l'operazione è stata effettuata con successo. Per l'operazione di sblocco basta tenere premuto il tasto per 3 secondi fino a che il simbolo del lucchetto scomparirà dal pannello di controllo.

Indicatore velocità ventola: alta/media/bassa (9)

Sul display si visualizza la velocità di circolazione dell'aria - alta/media/bassa - impostata con il Tasto di controllo ventola (Tasto Fan).

Indicatore blocco/sblocco tastiera (10)

L'indicatore blocco/sblocco tastiera touch serve a visualizzare se è attivo (spia rossa "lock" accesa) o spento (spia spenta) il blocco dei comandi che si attiva o disattiva attraverso il Tasto blocco/sblocco (8).

Indicatore frequenza spray: spenta - bassa - media - alta (11)

Sul display si visualizza la frequenza di nebulizzazioni di acqua all'interno del dispositivo, impostata con il Tasto di controllo Spray (Tasto Spray Volume).

Tasto spray manuale (12)

Se durante la cottura si vuole nebulizzare acqua sul cibo per umidificare la pietanza, basterà tenere premuto il tasto spray manuale (Tasto Spray) e durante la pressione il dispositivo nebulizzerà acqua dall'apposito ugello.

Tasto controllo frequenza spray automatica (13)

Il tasto controllo frequenza spray automatica (Tasto Spray Volume) è il tasto che permette di programmare la frequenza delle nebulizzazioni di acqua durante la cottura, vedi "La funzione Spray Volume automatica o manuale".

Tasto controllo ventola (14)

Con il tasto di controllo della ventola (Tasto Fan) si può selezionare la velocità di circolazione dell'aria scelta. Ad ogni pressione del Tasto Fan la velocità cambia seguendo questi parametri:
alta - media - bassa.

Tasto di avvio (15)

Il tasto di avvio (Tasto Start) è il tasto che attiva il funzionamento del Grand Chef Evolution dopo la programmazione. Sia in caso di una cottura immediata che in quello di una cottura programmata ad un determinato orario, per far partire il dispositivo occorre sempre premere il Tasto Start.

Utilizzo base del grand Chef Evolution 5

Una volta che abbiamo preso dimestichezza con il pannello di controllo e le funzioni del touch screen possiamo procedere alla cottura delle pietanze seguendo la seguente procedura:

1. Accendere il dispositivo premendo il tasto on.
2. Sollevare il coperchio del Grand Chef Evolution e con l'aiuto delle pinze in dotazione inserire la griglia scelta per la cottura (alta, media o bassa).
3. Porre la pietanza direttamente sulla griglia o, se occorre, mettere su teglia e con l'aiuto delle pinze in dotazione disporla sulla griglia già posizionata.
4. Premendo ripetutamente il tasto "TEMP" scegliere la temperatura di cottura desiderata.
5. Con il tasto TIME +/- impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Con il tasto FAN impostare la velocità di circolazione dell'aria desiderata.
7. Se la ricetta lo richiede, con il tasto SPRAY VOLUME selezionare la frequenza di nebulizzazioni d'acqua desiderate.
8. Premendo infine il tasto START il Grand Chef Evolution emetterà un suono e la cottura avrà inizio.
9. Premere il tasto "Lucchetto" per bloccare i tasti ed evitare di cambiare programmazione accidentalmente.
10. Al termine della cottura il dispositivo emetterà dei segnali acustici, quindi alzare il coperchio, con l'aiuto delle pinze in dotazione prelevare la griglia o la teglia posizionata all'interno con il cibo e richiudere il coperchio.

Attenzione, Il Grand Chef Evolution è dotato di un sistema di auto-raffreddamento. A cottura conclusa, prima di spegnere l'interruttore, occorre sempre attendere che la ventola abbia smesso di girare e che il dispositivo si sia raffreddato completamente.

Durante la cottura è possibile cambiare tutti i parametri già selezionati. In tal caso Grand Chef Evolution passerà in automatico alla nuova programmazione.

Se per errore sono stati dati dei parametri sbagliati e si vuole tornare al punto di partenza basta premere il tasto CANCEL ed il dispositivo resetterà la programmazione in automatico.

NOTA BENE

Il coperchio lavora anche come meccanismo di sicurezza: abbassato in posizione orizzontale il Grand Chef Evolution resta in funzione, in posizione verticale smette di funzionare.

6 Funzioni Speciali

PROGRAMMAZIONE 3 COTTURE CONSECUTIVE A TEMPO E TEMPERATURE DIVERSE

Programmazione di 3 Cotture Consecutive a tempi e temperature diverse "STAGE", ovvero la possibilità di programmare più fasi di cottura consecutive senza l'intervento manuale. Puoi decidere di cucinare una pietanza inizialmente a cottura lenta, poi alzare la temperatura e la ventilazione, impostando anche l'umidificazione gradita, ed infine gratinare a fine cottura; questo è solo un esempio ma le possibilità sono infinite.

Procedimento:

Premendo il tasto STAGE appare sul display la scritta "STAGE 1" che dà l'avvio alla prima fase di programmazione e che consiste nel selezionare il TEMPO di COTTURA, la TEMPERATURA, la VELOCITÀ della VENTILAZIONE ed il VOLUME SPRAY (Umidificazione).

Ad impostazione effettuata, premendo di nuovo il tasto STAGE appare sul display la scritta "STAGE 2" che segnala la seconda fase di programmazione da impostare. Al termine di questa premendo nuovamente il tasto STAGE appare la scritta "STAGE 3" che dà inizio alla terza fase di programmazione.

In ogni stage di programmazione è possibile regolare valori diversi di temperatura, timer, velocità di ventilazione e volume "spray". Ad impostazione ultimata (può riguardare tutte e tre le fasi di programmazione, ma anche solo una o due) si dà l'avvio al ciclo di cottura premendo il tasto START.

Durante la cottura sul "display programmi" sarà evidenziata la relativa fase di cottura.

Nel caso di errori durante la programmazione degli "Stage" si può resettare tutto premendo il tasto "Cancel" e ripetere l'operazione dall'inizio.

ACCENSIONE RITARDATA (DELAYED)

È la funzione che permette di programmare la cottura della pietanza inserita all'interno del Gran Chef Evolution all'orario desiderato. In altre parole è la funzione che consente di avere colazione, pranzo o cena pronti a tavola.

Per attivare la funzione Delayed del tuo Grand Chef Evolution basterà seguire la seguente procedura:

A) Accendere il Dispositivo Grand Chef Evolution.

B) Alzare il coperchio del Grand Chef Evolution, porre le pietanze all'interno del dispositivo posizionandole sulla griglia scelta in base al tipo di cottura stabilita e richiudere il coperchio.

C) Premere il tasto “STAGE” (comparirà la scritta “Stage1”) e programmare la cottura selezionando la temperatura, il tempo, la velocità della ventilazione ed eventualmente il volume spray.

D) Premere il tasto “STAGE” altre 2 volte. Ad ogni pressione compariranno rispettivamente le scritte “Stage2” e “Stage3”; se la pietanza prevede fasi e temperature diverse di cottura, questi stage possono essere programmati liberamente, altrimenti lasciandoli vuoti (con tutti zero), Grand Chef Evolution prenderà in considerazione lo “Stage1” precedentemente programmato.

E) Premendo ancora una volta il tasto “STAGE” (4 volte in totale) apparirà la scritta “DELAYED” (Partenza ritardata); con il tasto “Time” si sceglie infine il tempo dopo cui si desidera che il dispositivo entri in funzione per il ciclo di cottura.

F) Premendo il tasto “START” partirà il conto alla rovescia del timer “delayed” che segnerà il tempo mancante alla partenza del ciclo. Alla conclusione di quel tempo il dispositivo emetterà un beep che segnala altresì l’inizio della cottura.

FUNZIONE SPRAY VOLUME AUTOMATICA O MANUALE

Consente l’umidificazione delle pietanze ad intervalli regolari con tre opzioni di durata. Le particelle d’acqua vengono rilasciate dall’apposito ugello posto nella parte interna del coperchio e permettono, ove necessario, di umidificare le pietanze durante la cottura. Si tratta di una funzione preziosa, oltre che unica per un piccolo elettrodomestico di largo consumo, perché garantisce la morbidezza e la succosità delle pietanze, scongiurando ogni rischio di bruciatura.

Per attivare la funzione in automatico, dopo aver impostato tempo, temperatura e minuti, premere il tasto SPRAY VOLUME e scegliere la frequenza di umidificazione fra:



BASSO
uno spruzzo ogni
120 secondi



MEDIO
uno spruzzo ogni
90 secondi



ALTO
uno spruzzo ogni
60 secondi

Per utilizzare la funzione in modo manuale (anche in fase di cottura) tenere premuto il tasto SPRAY.

Inserire il serbatoio dell’acqua avvitando in senso orario.

Dopo ogni ciclo di utilizzo asciugare sempre l’ugello spray per evitare la formazione di calcare che potrebbe comprometterne l’utilizzo.

AVVERTENZE! UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE ACQUA POTABILE

6 Funzioni Speciali

PROGRAMMA SPECIALE DI COTTURA A 40° PER LIEVITAZIONE, ESSICCAZIONE E FERMENTAZIONE

Si tratta di una funzione pensata appositamente per un determinato tipo di alimentazione che prevede solo cotture a bassa temperatura (crudista e vegana) e per preparare una serie di alimenti che non possono essere cotti ad alte temperature.

Il programma di cottura a 40° per l'essiccazione, la lievitazione o la fermentazione, o semplicemente per mantenere in caldo una pietanza, è impostabile in pochi semplici passaggi.

Accendere il Grand Chef Evolution, la temperatura è di default già impostata a 40°, per cui impostare il tempo, la velocità della ventola e premere START.

Per questo tipo di funzione il timer può essere programmato fino a 24 ore:



da 0:00 a 9:59 minuti il timer è impostabile in minuti

da 10h a 24h il timer è impostabile in ore.

Impostato a 40°, il Grand Chef Evolution può favorire e velocizzare il processo di lievitazione.

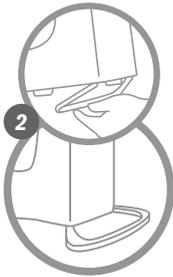
MONTAGGIO E MESSA IN USO

Al primo utilizzo del Grand Chef Evolution vanno compiute alcune operazioni preliminari necessarie al corretto funzionamento dell'apparecchio che si distinguono in due fasi: montaggio, messa in uso.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



1 Liberare il Grand Chef Evolution dal suo imballo originale e pulire la pentola in vetro borosilicato con una spugna umida.



2 Sollevare la base del Grand Chef Evolution ed estrarre il piedino antiribaltamento come mostrato in figura.



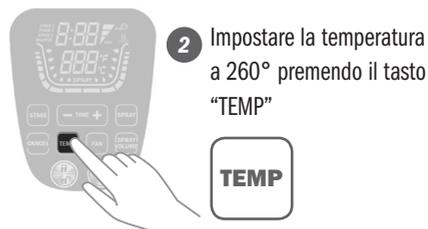
3 Inserire il cavo di alimentazione.



4 Premere il tasto di accensione sul retro dell'apparecchio, come da illustrazione, portandolo su "ON"

7 Prima di iniziare

MESSA IN FUNZIONE PER LA PRIMA VOLTA



AVVERTENZE

DURANTE LA MESSA IN FUNZIONE SI POTREBBE AVVERTIRE UN ODORE DI BRUCIATO.

CIÒ È DOVUTO ALL'ELIMINAZIONE DEI LUBRIFICANTI E DELLE PROTEZIONI UTILIZZATE IN FASE DI FABBRICAZIONE.

AL TERMINE DEL PROCESSO, LA VENTILAZIONE CONTINUERÀ FINO A QUANDO IL GRAND CHEF EVOLUTION COMPLETERÀ IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO DEGLI ELEMENTI DI RISCALDAMENTO. APPENA AVRÀ RAGGIUNTO LA TEMPERATURA DEGLI ELEMENTI PREVISTA, LA VENTOLA SMETTERÀ AUTOMATICAMENTE DI FUNZIONARE. A QUESTO PUNTO LASCIARE RAFFREDDARE ANCHE LA PENTOLA IN VETRO BOROSILICATO E PULIRLA PER UNA SECONDA VOLTA CON UNA SPUGNA UMIDA.

COME USARE IL GRAND CHEF EVOLUTION IN MODO SICURO

Gli apparecchi elettrici della Stiltex Group Srl sono conformi a tutte le norme esistenti in tema di sicurezza. Per non compromettere tale sicurezza, eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente dal Servizio Assistenza Clienti Italia.

Posizionare il Grand Chef Evolution in un posto sicuro su una superficie piana in modo che sia ben stabile e non collocarlo mai su una superficie dove rischi di cadere in acqua o in altri liquidi.

Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolare al di fuori del piano di lavoro su cui è posto il Grand Chef Evolution (potrebbe essere tirato da un bambino).

Prima di spostare il Grand Chef Evolution staccare sempre l'alimentazione ed evitare urti.

Per pulire l'apparecchio accertarsi sempre che la spina sia stata staccata dalla presa di corrente e comunque non bagnare mai il corpo del motore, né tantomeno rimuovere il cavo di alimentazione se le mani sono umide o bagnate.

Non utilizzare la pentola in vetro borosilicato su fonti di calore diverse dal Grand Chef Evolution (ad esempio fornelli).

Non staccare la spina dalla presa tirando il cavo.

Fare sostituire immediatamente il cavo se danneggiato.

Prima di mettere in funzione il Grand Chef Evolution assicurarsi sempre che il coperchio sia ben chiuso.

Non pulire mai la pentola in vetro borosilicato e le altre parti in vetro se non prima che l'apparecchio si sia raffreddato.

È vietato l'uso del Grand Chef Evolution a persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali se non sorvegliati da persone responsabili della loro sicurezza.

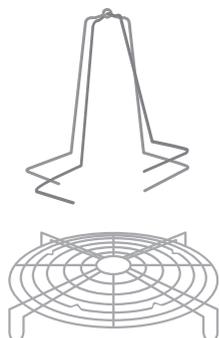
Utilizzare solo acqua potabile per il serbatoio della funzione spray dell'apparecchio.

ATTENZIONE!

Tutte le superfici in vetro borosilicato dell'apparecchio durante la cottura raggiungono temperature elevate: mai metterle in contatto con oggetti freddi, onde evitare shock termici, e comunque fare sempre attenzione che non siano alla portata dei bambini.

**IL SISTEMA QUALITÀ DEL GRAND CHEF EVOLUTION È CERTIFICATO:
UNI EN ISO 14971:2009-07**

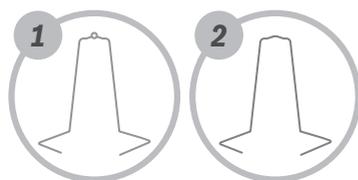
9 Accessori speciali



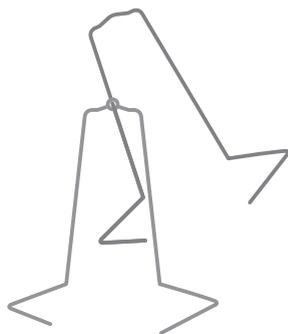
Griglia media o per arrosto e stand

L'utilizzo di questa griglia permette una cottura veloce ma non troppo aggressiva, ideale per gli arrosti. L'uso degli stand in dotazione alla griglia permette di arrostitire anche un pollo intero in verticale. (se necessario ampliare il volume del Grand Chef Evolution con l'apposita funzione).

MONTAGGIO DEGLI STAND SULLA GRIGLIA MEDIA

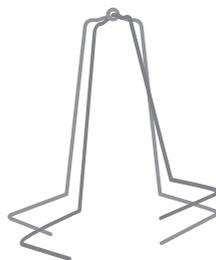


L'accessorio per la griglia media si presenta in due pezzi, uno dei quali con un'asola per l'incastro.



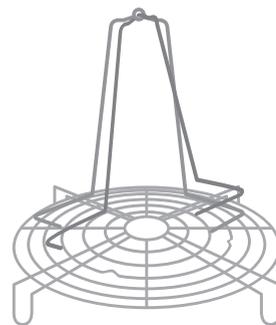
1 PRIMO PASSAGGIO

Fate scivolare il pezzo 1 nell'asola del pezzo 2 fino a creare l'incastro.



2 SECONDO PASSAGGIO

Raggiunto l'incastro dei due pezzi 1 e 2 l'accessorio è pronto.



3 TERZO PASSAGGIO

L'accessorio va poi ancorato alla griglia con le estremità inferiori, agganciate negli appositi punti di fissaggio (rientranze) posti sulla griglia.



Anello estensore

Permette di ampliare il volume di cottura del Grand Chef Evolution e quindi di cucinare pietanze che occupano più spazio.

AMPLIAMENTO VOLUME



Premere verso l'alto il tasto estensione volume per sbloccare il sistema di ampliamento volume



Alzare il braccio del Grand Chef Evolution. Si consiglia di eseguire l'operazione con due mani: una che solleva il braccio, l'altra che accompagna il movimento dall'estremità opposta del braccio stesso, fino al "click" di bloccaggio che segnala il termine dell'operazione.



Sollevarlo il coperchio in verticale e poggiare l'anello estensore sulla pentola in vetro borosilicato.



Richiudere il coperchio in orizzontale sull'anello estensore.

Effettuate queste semplici operazioni il volume del Grand Chef Evolution aumenterà più del 35%. Per ritornare al volume normale basterà eseguire le operazioni in senso inverso.

NOTA BENE

Il coperchio lavora anche come meccanismo di sicurezza: abbassato in posizione orizzontale il Grand Chef Evolution resta in funzione, in posizione verticale smette di funzionare.

10 Pulizia e manutenzione

DOPO L'UTILIZZO DEL GRAND CHEF EVOLUTION PER PROCEDERE ALLA SUA PULIZIA OCCORRE **ATTENDERE CHE LA PENTOLA IN VETRO BOROSILICATO SI SIA RAFFREDDATA.**

LA PULIZIA CONSTA DI 3 FASI:

A) PULIZIA DEL GRAND CHEF EVOLUTION

Ribaltare le griglie, riempirle in acqua calda sino all'orlo, aggiungere un cucchiaino di detersivo, impostare il timer ad 8 minuti, la temperatura a 65°, la velocità ALTA e avviare il programma di pulizia premendo il tasto START. La circolazione a spirale dell'aria calda faciliterà l'eliminazione dal fondo anche dei residui più ostinati.

Dopo la pulizia risciacquare in acqua calda.

B) PULIZIA DELL'UGELLO SPRAY E DEL SERBATOIO D'ACQUA

Spegnere l'interruttore di alimentazione. Scollegare il Grand Chef Evolution e lasciare raffreddare. Lavare accuratamente il serbatoio, svuotarlo ed asciugarlo. Pulire l'ugello con una spugna imbevuta di un detersivo delicato per piatti e risciacquare accuratamente. Non utilizzare mai detersivo per pulire l'allocatione del serbatoio di acqua in quanto potrebbe entrare nell'ingranaggio ed essere poi nebulizzato sul cibo.

C) ASCIUGATURA DEL GRAND CHEF EVOLUTION

Il Grand Chef Evolution deve essere sempre mantenuto asciutto dopo la pulizia per evitare l'umidità nel coperchio/motore. Dopo la pulizia della pentola in vetro borosilicato asciugare con un panno asciutto e lasciare il coperchio aperto in modo che si asciughi bene.

ATTENZIONE, IL GRAND CHEF EVOLUTION È DOTATO DI UN SISTEMA DI AUTORAFFREDDAMENTO. A COTTURA CONCLUSA, PRIMA DI SPEGNERE L'INTERRUTTORE, OCCORRE SEMPRE ATTENDERE CHE LA VENTOLA ABBA SMESSO DI GIRARE E CHE IL DISPOSITIVO SI SIA RAFFREDDATO COMPLETAMENTE.

IMPARARE AD USARE GRAND CHEF EVOLUTION IN POCHI PASSI:

Adesso che conosci tutti i segreti del Grand Chef Evolution e sei pronto per metterli in pratica, ti diamo qui qualche ultimo suggerimento circa il suo utilizzo.

Quando la preparazione di alcune pietanze richiede il preriscaldamento basterà programmare il Grand Chef Evolution qualche minuto in più (dai 3 ai 6, dipende dalla temperatura di cottura) alla stessa temperatura di cottura della pietanza. Trascorso quel tempo le pietanze andranno poste all'interno dell'apparecchio e fatte cuocere il tempo richiesto.

Nel caso in cui la pietanza richieda la programmazione di più stage di cottura basterà aggiungere i minuti in più per il preriscaldamento nel primo stage.

Altra precisazione va fatta circa l'utilizzo di griglie e fan.

La griglia alta, visto che è a stretto contatto con il calore, solitamente è usata per gratinare o per friggere. La griglia bassa si utilizza quando si vuole una cottura omogenea senza gratinare. La media si presta per un utilizzo fra i due estremi.

Stesso discorso vale per il Fan.

Fan alta quando si vuole una cottura aggressiva dato che l'aria è forte sul cibo, bassa quando si vuole una cottura non aggressiva ed omogenea, media è una via di mezzo. Ad esempio per le meringhe o le verdure essiccate si ha bisogno di poca potenza di aria calda e la griglia è bassa. Invece per friggere o gratinare un pesce in tal caso si utilizza fan alta e griglia alta.

11 Pronti per cucinare

GRIGLIARE

Tante volte ci scoraggiamo a grigliare, per via dei fumi e degli odori che poi invadono tutta la casa. Con il Grand Chef Evolution invece possiamo grigliare quanto vogliamo senza riempire gli ambienti di fumo e di odori sgradevoli.

Per una buona grigliata è bene ricordare di preriscaldare sempre il Grand Chef Evolution per almeno 5 minuti alla temperatura prestabilita, spennellare con un po' di olio la griglia ben calda e solo successivamente passare alla cottura dei cibi.

Un ottimo esempio di questo metodo di cottura con il Grand Chef Evolution è il pesce alla griglia.

ORATA ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 2 persone:



- Orata del peso di circa 600 gr.
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 limone
- Olio q. b.
- Sale q. b.

Per prima cosa bisogna pulire l'orata e sciacquarla sotto l'acqua fredda corrente, facendo uscire tutto il liquido sia dal ventre che dalla testa, quindi asciugarla internamente ed esternamente.

Tritare il prezzemolo, tagliare l'aglio in piccoli dadini ed inserire il composto ottenuto all'interno del ventre.

Preriscaldare il Grand Chef Evolution per 5 minuti a 205°, fan alta, con la griglia media già posizionata all'interno, quindi spennellare la griglia con un po' d'olio ed adagiarvi il pesce.

Impostare il timer a 12 minuti e cuocere 6 minuti per lato.

A cottura ultimata spinare eventualmente il pesce ed adagiare i filetti ottenuti su un piatto piano, condire con succo di limone ed un filo d'olio.

UN CONSIGLIO:

Il pesce di mare possiede già una sua sapidità e la cottura con il Grand Chef Evolution mantiene ed esalta al meglio questa sua naturale caratteristica, per cui si può utilizzare pochissimo sale o addirittura non usarlo affatto. Volendo possiamo preparare una citronette per condire il pesce dopo la cottura, mettendo in una ciotola un po' d'olio, un pizzico di sale, mezzo limone spremuto, aglio e qualche ciuffetto di prezzemolo, quindi con l'aiuto di un frustino sbattere gli ingredienti fino a che non saranno emulsionati ed omogenei (quest'operazione può essere eseguita durante la cottura del pesce per ottimizzare i tempi).

GRIGLIARE

Un'altra caratteristica importante per una buona grigliata è evitare che i cibi perdano i loro succhi.

La cottura nel Grand Chef Evolution permette di cuocere i cibi alla perfezione, in modo che risultino ben abbrustoliti all'esterno ma teneri e succosi all'interno. Proviamo ad esempio con il Tonno, un pesce dalle carni molto tenere che però con la cottura tende a perdere rapidamente i succhi e a seccarsi.

TONNO ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 2 persone:



- 2 fette di tonno da 3 o 4 cm di spessore
- 2 arance
- olio q. b.
- timo q. b.
- pepe in grani (preferibilmente pepe rosso) q. b.

Innanzitutto procurarsi dei bei tranci di tonno fresco dello spessore di almeno 3 o 4 centimetri.

Lasciarli marinare in un composto di olio, succo d'arancia, timo, pepe in grani per circa 1 ora e poi passare alla cottura.

Preriscaldare il Grand Chef Evolution per 5 minuti a 260°, fan alta, con la griglia media già posizionata all'interno, quindi spennellare la griglia con un po' d'olio ed adagiarvi il pesce.

Impostare il timer a 4 minuti e cuocere 2 minuti per lato.

Servire al naturale su un piatto piano senza aggiungere condimenti o salse, accompagnandolo con un'insalatina fresca di stagione.

Affinché mantenga la sua consistenza tenera e succosa, il tonno deve essere appena rosato all'interno, meno lo si cuoce più buono sarà.

UN CONSIGLIO:

Se cuocerlo poco dà qualche pensiero si può sempre abatterlo o congelarlo in freezer per 24 ore prima di cucinarlo al fine di eliminare eventuali batteri.

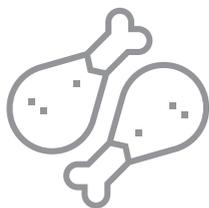
11 Pronti per cucinare

ARROSTIRE

Per arrostire molto spesso si utilizza il barbecue, una cottura ottima dal punto di vista del gusto ma meno dal punto di vista della salute. Con il barbecue infatti non è facile controllare la temperatura e la superficie dei cibi tende a carbonizzare molto rapidamente. Inoltre i grassi che si sciolgono colano direttamente sulla fonte di calore, cosa che genera fumi e rende i cibi potenzialmente dannosi per l'organismo. Con il Grand Chef Evolution possiamo arrostire tutti i tagli di carne senza incorrere in questo rischio. Proviamo con il pollo!

POLLO ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:



- 4 Cosce di pollo con sovracoscia (volendo si possono usare anche altri pezzi a piacere)
- Spezie a piacere

Prendere le cosce di pollo, cospargerle con spezie a piacere e lasciarle riposare per qualche minuto. Quando il pollo è pronto per la cottura mettere in funzione il Grand Chef Evolution e iniziare il preriscaldamento a 180° per 5 minuti fan alta con la griglia bassa inserita all'interno del dispositivo. Al termine del preriscaldamento spennellare la griglia ben calda con un po' di olio ed adagiarvi le cosce di pollo, quindi programmare la cottura in due stage nel seguente modo:

- 1) Stage 1: cuocere a 180° per 30 minuti, fan media, girando le cosce di pollo a metà cottura: una temperatura più bassa per un tempo prolungato permette alla carne di cuocere uniformemente sia all'esterno che all'interno;
- 2) Stage 2: cuocere a 260° per 15 minuti. Questo secondo step di cottura renderà la pelle croccante e abbrustolita a puntino.

A fine cottura potremo notare come tutti i grassi in eccesso del pollo si siano depositati sul fondo della pentola in vetro, a conferma del fatto che la cottura è avvenuta in modo sano.

UN CONSIGLIO:

Il tempo di cottura del pollo potrebbe variare anche in base alla qualità del pollo scelto, ad esempio un pollo "ruspante" ha tempi di cottura più lunghi rispetto ad uno di "allevamento"; consigliamo vivamente di usare solo carni controllate! Nel Grand Chef Evolution, utilizzando gli appositi accessori forniti (anello estensore e griglia/stand per arrosto), possiamo anche arrostire un pollo intero aumentando il tempo del primo stage a seconda delle dimensioni del pollo. Per sgrassare la pentola in vetro possiamo usare il ciclo di auto pulizia descritto a pag. 18 di questo manuale.

FRIGGERE

I piatti di frittura generalmente sono banditi dalle diete. Vi diamo una buona notizia: con il Grand Chef Evolution potremo mangiare più spesso fritture! E ciò è reso possibile dall'uso ridottissimo che si fa dell'olio e senza che questo ne comprometta minimamente il gusto, perché resta identico a quello della frittura tradizionale.

PATATINE FRITTE

Ingredienti:



- Patate 500 gr.
- olio 3 cucchiaini
- sale q. b.

Sciacquare accuratamente le patate, asciugarle bene e sbucciarle.

Dopo averle tagliate nella forma desiderata, metterle in una ciotola, aggiungere 3 cucchiaini d'olio ed un pizzico di sale, quindi con l'aiuto di un cucchiaino mescolare bene il tutto.

Preriscaldare il Grand Chef Evolution per 5 minuti a 260° ed appena concluso il preriscaldamento disporre le patate sulla teglia forata del Grand Chef Evolution e cuocere sulla griglia alta per 15 minuti a 260°, fan media, girandole di tanto in tanto.

UN CONSIGLIO:

è importante ricordare che l'obiettivo è utilizzare la quantità di olio indispensabile alla frittura nel Grand Chef Evolution. Per regolarvi potete calcolare 3 cucchiaini di olio per ogni 500 gr. di patate. Il sale può essere sostituito da spezie.

Il tempo di cottura delle patate è orientativo e dipende dal tipo di patata e dallo spessore gradito.

11 Pronti per cucinare

CUOCERE IN UMIDO

Nel Grand Chef Evolution si può cuocere anche in umido, direttamente nella pentola in vetro borosilicato. Grazie alla preziosa funzione spray, infatti, Grand Chef Evolution riesce a mantenere costante l'umidificazione durante la cottura per evitare che i cibi si secchino. Una ricetta della tradizione italiana rappresentativa di questo metodo di cottura è certamente "Carciofi e Patate".

CARCIOFI E PATATE IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:



- 300 gr. di cuori di carciofo
- 300 gr. di patate
- Olio 3 cucchiari
- Acqua 1 bicchiere da circa 125 cl.
- Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo q. b.
- Sale q. b.

Come prima cosa sciacquare bene i carciofi e pulirli togliendo le foglie esterne, che risulterebbero dure, la punta ed il gambo. Dividere i carciofi a metà ed eliminare la barbetta interna, quindi dividere ancora a metà (ogni carciofo sarà diviso in 4 spicchi) ed immergerli in acqua con un po' di limone per non farli annerire.

Sciacquare e pelare bene le patate, quindi tagliarle a dadini. Si può evitare di soffriggere l'olio con l'aglio, mettendo tutti gli ingredienti insieme, a freddo, nella pentola in vetro borosilicato: questa cottura è certamente più salutare ma senza togliere nulla al gusto. Mettere quindi nella pentola i carciofi a spicchi, le patate a dadini, l'olio, uno spicchio d'aglio spaccato in due, un po' di prezzemolo, l'acqua ed infine un pizzico di sale, quindi mescolare bene il tutto.

La cottura sarà composta da più stage e temperature differenti, quindi bisogna programmare il Grand Chef Evolution nel seguente modo:

- **Stage 1:** temp. 235°, fan alta, timer 25 min. (nel primo stage avviamo la cottura delle materie prime in maniera più intensa);
- **Stage 2:** temp. 205°, fan alta, timer 15 min., spray alto (nel secondo stage continuiamo la cottura mantenendo alto il livello di umidità);
- **Stage 3:** temp. 260°, fan alta, timer 5 min. (nel terzo stage si andrà ad asciugare e terminare la cottura).

Durante la cottura mescolare ogni 8 minuti. Alla fine della cottura servire direttamente nei piatti.

UN CONSIGLIO:

Si possono usare anche cuori di carciofo congelati e con il Grand Chef Evolution possiamo scongelarli facilmente ed in maniera naturale impostando il dispositivo a 65° per 14 min., fan alta.

GRATINARE

La Gratinatura è un tipo di cottura che prevede la realizzazione di una crosta su una pietanza non asciutta per donare una piacevole sensazione di croccantezza al piatto realizzato e per arricchirne il sapore. A tal fine la maggior parte delle spezie, ingredienti ed aromi utilizzati vengono amalgamati in un impasto omogeneo che andrà a coprire l'ingrediente base.

Per creare una gratinatura perfetta occorrono una temperatura e una ventilazione elevata: con il Grand Chef Evolution si riesce, in modo semplice, ad ottenere ottimi risultati.

Ecco un esempio!

VERDURE MISTE GRATINATE

Ingredienti per 2 persone:



- 1 zuccina
- 1 patata piccola
- 1/2 peperone
- 1 pomodoro
- 4 cucchiaini grandi di pane raffermo tritato finemente (o pan grattato)
- 1 Cucchiaino grande di parmigiano grattugiato
- 1 Ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- Olio Evo q. b.
- Sale q. b.
- Pepe q. b.

Per prima cosa pulire le verdure, che formeranno la base della nostra gratinatura, eliminare eventuali semi e tagliarle nel modo desiderato (Es: le zucchine a rondelle, peperoni in 4 parti etc...)

In una ciotola unire il pane raffermo tritato finemente (o pan grattato), il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e di pepe.

Cominciare ad impastare con l'aiuto di un cucchiaino ed aggiungervi man mano un po' d'olio Evo finché il composto non risulterà omogeneo e morbido (non deve risultare secco, in questo caso aggiungere altro olio).

Scottare le verdure, tranne i pomodori, immergendole in acqua bollente prendendo come riferimento i seguenti tempi: Zucchine 1 minuto; patate e peperoni 2 minuti; Dopo averle scottate, tamponarle con carta assorbente.

Disporre un foglio di carta da forno sulla teglia forata del Grand Chef Evolution e riempire con le verdure spennellate con un po' di olio Evo.

Coprirle quindi cospargendole con il composto precedentemente ottenuto e nel frattempo preriscaldare a 180° il Grand Chef Evolution per 3 minuti.

11 Pronti per cucinare

Cuocere sulla griglia alta nel seguente modo:

- **Stage 1:** 8 minuti, 180°, fan media
- **Stage 2:** 2 minuti, 235°, fan alta

UN CONSIGLIO

Questa ricetta può essere anche preparata in anticipo sfruttando la funzione di programmazione del Grand Chef Evolution, aumentando il timer di cottura del primo stage di due minuti, trovando così il piatto pronto.

Le verdure e le spezie indicate in ricetta sono esemplificative, ma si può usare qualsiasi verdura in base a propri gusti personali.

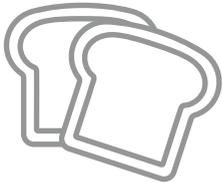
CUOCERE IL PANE

E adesso parliamo del pane!

Perché non vorrete mica comprare quello confezionato? Nel Grand Chef Evolution si può sia lievitare che cuocere il pane e tutti gli altri classici prodotti da forno come la pizza e i dolci. Uno dei tanti tipi di pane che potete realizzare con l'aiuto prezioso di Grand Chef Evolution è quello con cui si preparano solitamente i sandwich, il pane in cassetta.

PANE IN CASSETTA

Ingredienti:



- 250 gr. farina 0
- 250 gr. farina manitoba
- 200 gr. di acqua
- 50 gr. di latte
- mezzo cubetto di lievito
- 50 gr. di olio di semi
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido: si può impastare a mano o anche adoperare una planetaria.

Aggiungere lo zucchero e poco per volta le due farine, mescolare insieme e poi continuare ad impastare aggiungendo anche l'olio ed il sale.

Lavorare bene e a lungo fino ad avere un impasto soffice e morbido, ma non appiccicoso.

Lasciare lievitare nel Grand Chef Evolution alla temperatura di 40° per circa 2 ore, dopodiché riprendere l'impasto e stenderlo sul piano di lavoro infarinato in modo da formare un grande rettangolo.

Lavorarlo nuovamente con le mani e metterlo in uno stampo da plumcake oliato.

Lasciarlo lievitare per un'altra ora sempre a 40° all'interno del Grand Chef Evolution.

Al termine della lievitazione spennellare la superficie con un pochino di latte tiepido e cuocerlo sulla griglia bassa per 30 minuti a 180°, fan media.

Quando è pronto, lasciarlo raffreddare e poi tagliarlo a fette spesse di circa 1 cm in modo da poter realizzare i sandwich.

11 Pronti per cucinare

CUOCERE I DOLCI

Nel Grand Chef Evolution naturalmente si possono cuocere tutti i tipi di dolci. L'importante è preriscaldare bene e cuocere sempre sulla griglia bassa a 180° così da cuocere come in un normale forno ed avere una cottura più omogenea anche sul fondo.

Fra i tanti dolci possibili come ricetta base per cominciare abbiamo scelto i muffin!

MUFFIN ALLA PANNA

Ingredienti per 8 muffin



- Farina 130 gr
- Zucchero (semolato) 80 gr
- 1 Uovo intero
- Panna per dolci 125 gr
- ½ Bustina lievito in polvere per dolci
- 1 bustina di vanillina.
- Un pizzico di sale

Mettere l'uovo e la panna in una ciotola, lavorare gli ingredienti con una frusta, aggiungere lo zucchero e continuare a lavorarli per avere un composto uniforme.

Setacciare la farina ed aggiungerla al composto insieme alla vanillina ed un pizzico di sale, continuare a lavorare con la frusta per amalgamare bene il tutto cercando di evitare la formazione di grumi. Aggiungere infine il lievito e lavorare il composto finché non risulti omogeneo.

Preriscaldare il Grand Chef Evolution impostando la temperatura a 180°, fan alta, per 5 minuti.

Nel frattempo ungere gli stampini e versare il composto in ogni stampino fino a riempirlo poco più della metà.

Disporre gli stampini direttamente sulla griglia bassa del Grand Chef Evolution e cuocere a 180° per 18 minuti, fan alta.

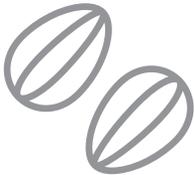
UN CONSIGLIO

Se siete degli amanti del cioccolato potete fare delle varianti di questa ricetta aggiungendo le gocce di cioccolato all'impasto, oppure, quando preparate l'impasto, potete sostituire metà della farina con il cacao amaro in polvere.

TOSTARE

La tostatura è un altro dei metodi di cottura possibili grazie al Grand Chef Evolution. Proviamolo tostando delle mandorle.

MANDORLE TOSTATE



Per tostare le mandorle basta posizionarle sulla griglia alta, nella teglia forata del Grand Chef Evolution, impostando a 205°, fan alta, per 7/8 minuti in base alla grandezza delle mandorle (senza preriscaldamento).

Con questa procedura si possono tostare anche gli altri frutti a guscio come nocciole e noci. Il consiglio è quello di usare i frutti già sgusciati e pelati.

Il tempo di cottura varia dal frutto, dalla grandezza ed anche dal proprio gusto personale.

UN CONSIGLIO:

La frutta tostata può essere usata per accompagnare uno yogurt sano preparato nel Grand Chef Evolution insieme a del miele biologico.

11 Pronti per cucinare

LA BASSA TEMPERATURA

Un altro importante metodo di cottura del Grand Chef Evolution è la bassa temperatura.

Grazie alla cottura a 40°/65° con Grand Chef Evolution si può Essiccare - Far fermentare (Yogurt) - Lievitare - Scongellare - Rigenerare; inoltre a 65° è possibile cuocere alimenti delicati come carne e pesce con cottura prolungata a bassa temperatura costante.

ESSICCAZIONE

Il Grand Chef Evolution può essere utilizzato come essiccatore per disidratare la frutta, la verdura o i funghi, ad esempio, oppure per asciugare leggermente verdure che contengono molta acqua prima di procedere alla cottura delle stesse.

La procedura di essiccazione è semplice e lo spazio a disposizione per essiccare gli alimenti è maggiore in quanto si possono usare contemporaneamente le griglie bassa-media-alta, per cui si avranno tre piani di cottura.

Per prima cosa bisogna tagliare a fettine la frutta o la verdura desiderata e disporle sulla griglia del Grand Chef Evolution (se si riempie una sola griglia va bene anche la media).

Impostare quindi il dispositivo con timer 8 ore, temperatura 40°, fan alta.

UN CONSIGLIO:

Il tempo di essiccazione è indicativo in quanto può variare da un alimento all'altro e dallo spessore dell'alimento da essiccare (più sarà spesso, più liquidi conterrà e di conseguenza avrà bisogno di più tempo per essiccare), ma siccome durante l'essiccazione usiamo la temperatura di 40°, anche se un alimento resta più del previsto, una volta essiccato resta tale e non potrà mai cuocersi.

FERMENTAZIONE (YOGURT)

Per la preparazione dello yogurt occorre che il latte fresco, insieme allo yogurt già pronto, fermentino insieme creando nuovo yogurt.

Questo processo è favorito dalla bassa temperatura costante e dal tempo prolungato ed il Grand Chef Evolution è perfetto per questo perché non solo dispone di tali funzioni ma, avendo una pentola in vetro, anche sul fondo la fermentazione non subisce sbalzi di temperatura.

Ma ora vediamo come preparare il nostro yogurt fatto in maniera artigianale e sana.

YOGURT

Ingredienti:



- 1 lt. di latte fresco intero
- 1 vasetto di Yogurt biologico naturale non zuccherato

Per prima cosa bisogna mettere il latte in un pentolino e farlo riscaldare lentamente, verificando che arrivi a 37°- 38° (attraverso un termometro per alimenti oppure accertandosi semplicemente che il latte sia tiepido), quindi eliminare la patina che eventualmente dovesse formarsi in superficie con un cucchiaino. In una ciotola mettere un cucchiaino di yogurt a temperatura ambiente ed uno di latte precedentemente intiepidito, mescolare bene per creare un unico composto, quindi ripetere l'operazione aggiungendo un cucchiaino di latte ed un cucchiaino di yogurt continuando ad amalgamare, alla fine versare il latte restante e mescolare bene. Dividere il ricavato in vasetti e, dopo averli ben sigillati, disporli sul fondo della pentola in vetro borosilicato del Grand Chef Evolution a 40° per 8 ore, fan bassa. Alla fine del ciclo di fermentazione porre i vasetti in frigo ed attendere 12h prima di consumarli.

UN CONSIGLIO:

Per una corretta preparazione, il latte e lo yogurt devono essere alla stessa temperatura di circa 37°, per cui se abbiamo appena preso dal frigo il nostro yogurt di base, possiamo farlo intiepidire mettendo direttamente il vasetto nel Grand Chef Evolution con temperatura 40° per circa 10 minuti, fan alta.

Un maggior tempo di fermentazione comporterà oltre che una maggior densità, anche una maggior acidità dello yogurt, per cui si può assaggiare dopo circa 6 ore dall'inizio del ciclo verificandone la consistenza ed il sapore e regolarli di conseguenza.

La consistenza e l'acidità possono cambiare in base alle materie prime usate per produrre lo yogurt.

Possiamo anche far essiccare pezzetti di frutta contemporaneamente alla fermentazione dello yogurt, con l'ausilio dell'aggiunta della griglia alta, e poi mescolarli allo yogurt insieme a cereali o altra frutta tostata realizzando così una merenda molto sana anche per i bambini.

11 Pronti per cucinare

LA LIEVITAZIONE

Grand Chef Evolution può essere usato anche come camera di lievitazione. Basta mettere l'impasto nel dispositivo a 40° per il tempo necessario alla lievitazione, che può variare a seconda della grandezza e della forma dell'impasto e anche in base alla quantità di lievito che si è utilizzato, fino anche a 24 ore. Il Grand Chef Evolution manterrà costante al suo interno la temperatura necessaria per una perfetta lievitazione.

UN CONSIGLIO:

Potete anche programmare lievitazione e cottura impostando due stage. Uno per la lievitazione a 40° con il tempo desiderato ed uno per la cottura, in modo tale che al termine della lievitazione il Grand Chef Evolution possa portare a termine la cottura da solo in tutta sicurezza.

SCONGELARE

Con l'uso della bassa temperatura Grand Chef Evolution può diventare un ausilio molto utile nel velocizzare il processo di scongelamento degli alimenti.

Scongelare con Grand Chef Evolution vuol dire mantenere intatte le stesse proprietà dei cibi prima che questi siano stati congelati; inoltre non dovremo più attendere ore per avere il nostro alimento pronto all'uso o per un'eventuale cottura, perché in caso di necessità ci basteranno pochi minuti.

Un esempio classico è il pane fresco, che spesso conserviamo in freezer per averne una scorta e che in caso di utilizzo immediato siamo soliti mettere a scongelare in forno tradizionale con risultati poco soddisfacenti (crosta e mollica indurite etc...); scongelando invece con Grand Chef Evolution il nostro pane dopo pochi minuti ritornerà fresco come prima.

Per un corretto processo di scongelamento bisogna fare distinzione tra alimenti crudi e cotti.

Per gli alimenti crudi consigliamo di scongelare alla temperatura di 40°, fan bassa e griglia bassa, in modo che il cibo non cominci il processo di cottura (che solitamente parte dai 50°) e non si secchi.

Per gli alimenti già cotti, invece, possiamo anche usare temperatura 65°, fan alta e griglia media, in modo che il processo di scongelamento sia più veloce, non dovendoci preoccupare della cottura.

Il tempo di scongelamento degli alimenti varia in base al tipo e alla consistenza.

RIGENERARE

Spesso nelle Nostre cucine si butta molto cibo, con incredibili sprechi, in quanto non si conoscono le tecniche di conservazione e rigenerazione degli alimenti; non tutti sanno infatti che la maggior parte dei cibi cotti, dopo averli rigenerati, possono essere conservati e consumati in un secondo momento.

Si può conservare di tutto o quasi, dalla pasta alle verdure ai lievitati in genere, e per questo basta semplicemente il più delle volte un buon freezer o frigorifero, ma la difficoltà maggiore sta nel rigenerare portando il piatto all'antica fragranza.

Un esempio possono essere i lievitati che tendiamo, spesso anche per necessità, a scongelare/rigenerare nello stesso momento usando temperature elevate con risultati il più delle volte deludenti.

Vediamo ad esempio come rigenerare, con il nostro Grand Chef Evolution, un buon trancio di pizza precedentemente congelato.

Porre i tranci di pizza da rigenerare nella teglia forata sulla griglia bassa. Impostare il dispositivo nel seguente modo:

- **Stage 1:** temperatura 65°, fan alta, tempo 8 minuti
- **Stage 2:** temperatura 95°, fan media, tempo 9 minuti

Il risultato sarà un trancio di pizza morbido e filante come se fosse appena uscito dal forno a legna, provare per credere!

Ora sai tutto quello che ti occorre 12

CONCLUSIONI:

Adesso che conosci i segreti del Grand Chef Evolution non resta che passare all'azione. Premi lo START alla tua creatività, realizza tutte le tue ricette in maniera gustosa, facile e veloce e magari mandaci qualche foto. Noi restiamo qui, sempre a tua disposizione.

Dispositivo Medico di Classe I

Prodotto, fabbricato, importato e distribuito da:

STILTEX GROUP SRL
Via del Molinuzzo, 83
59100 Prato (PO)

Copyright 2016 Stiltext Group Srl - tutti i diritti riservati



StilTEX

STILTEX GROUP Srl

Via Papa Giovanni XXIII°, 80

80021 Afragola (Na)

tel. 081.758.2630 | info@grandchef.net

www.grandchef.net