

BRAUN

MultiGrill 7



Register your product
www.braunhousehold.com/register

CG 7044
CG 7040

HU

old. 4

CS

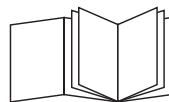
str. 22

SK

str. 40

PL

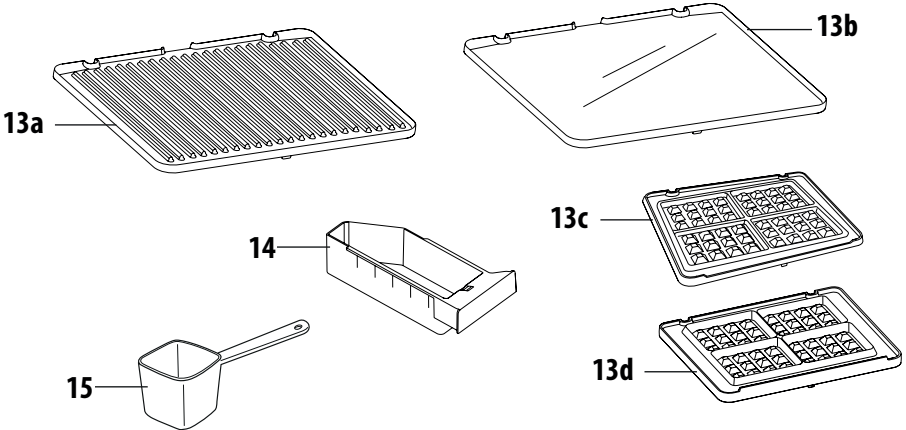
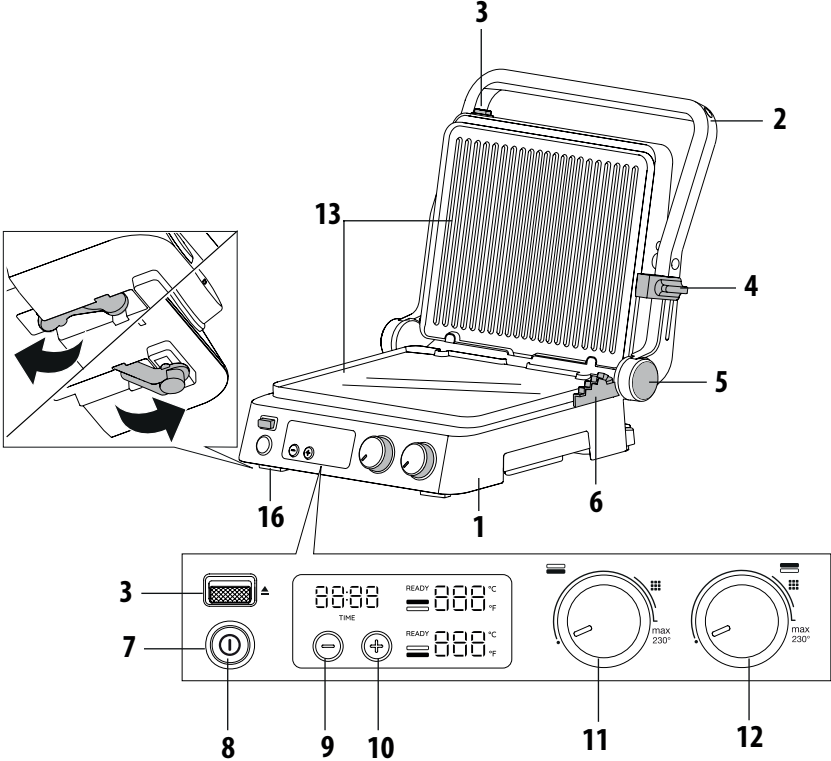
str. 58



MultiGrill



www.braunhousehold.com



FONTOS TUDNIVALÓK

Biztonsági tudnivalók



Veszély!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, életveszélyes áramütést okozhat.

- Mielőtt a készüléket bedugja a konnektorba, ellenőrizze az alábbiakat:
 - A készülék tábláján lévő hálózati feszültség megfelel az elektromos rendszernek;
 - A hálózati aljzat földelt és minimális névleges értéke 16A.
 - Ha a készüléket professzionális célra használja, nem megfelelő módon vagy a használati utasításoknak nem megfelelően, felmenti a gyártót mindenféle felelősség alól.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nem érintkezik a készülék azon részeivel, amelyek a használat során felmelegednek. Ha a hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében kizárólag a gyártónak vagy egy márkaszerviznek kell kicserélnie.
- Mielőtt visszahelyezi a készüléket vagy eltávolítja a sütőlapokat, illetve bármely tisztítási és karbantartási műveletet megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt az elektromos aljzataból. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt-e.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon. Ellenőrizze, hogy jó állapotban vannak-e és metszetük megfelelő-e.
- A dugaszt soha ne a kábelt húzva vegye ki a konnektorból.



Figyelem!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, fennáll a veszély, hogy személyi sérüléseket okoz, vagy károsodik a készülék.

- Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe tisztítószerezes vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok

külsőjét.

- Ez a készülék ételek sütésére alkalmas. Ezért nem szabad más célra használni, módosítani vagy bármilyen módon változtatni rajta.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek személyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben, egyéb vendégfogadó helyeken és magán szálláshelyeken.
- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek, valamint csökkent szellemi-fizikai-érzékszervi képességű vagy kevés tapasztalattal és nem elegendő ismerettel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha valaki ügyel rájuk, és megtanítja őket a készülék biztonságos használatára, és tisztában vannak a készülék használatával járó veszélyekkel. A gyerekek ne használják játékszerként a készüléket.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve ha 8 évnél idősebbek és valaki felügyel rájuk. Tartsa távol a készüléket és a kábelt 8 évesnél fiatalabb gyerekektől.
- Tartsa távol a gyermekektől a készüléket, és ne hagyja felügyelet nélkül üzemelni.
- Ne használja a készüléket sütőlapok nélkül.
- A készüléket csak akkor tegye el, ha teljesen kihűlt.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben.



Égési sérülés veszélye!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, enyhe vagy súlyos égésveszély áll fenn.

- Működés közben a készülék külső felülete felforrósodhat. Használja mindig a fogantyút (2) vagy a sütőkesztyűket, ha szükséges.
- Vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat, amikor a készülék teljesen lehűlt.

i **Megjegyzés:**

Ez a jelzés fontos tanácsokat vagy információkat jelez a felhasználó részére.

- Ne süssön átlátszó műanyag vagy alumínium fóliába, polietilén zacskóba csomagolt ételeket tűz keletkezésének veszélye miatt.



Ez a készülék megfelel az élelmiszeripari termékekkel érintkező tárgyakra és anyagokra vonatkozó 1935/2004 sz. EGK irányelvnek.

A készülék ártalmatlanítása



A leselejtezett készüléket nem szabad háztartási hulladékként ártalmatlanítani, hanem egy kijelölt szelektív gyűjtőhelyen kell leadni.

LEÍRÁS

- 1. Talprész és fedél:** önszabályozó fedéllel ellátott rozsdamentes acél stabil szerkezet.
- 2. Markolat:** fémből készült erős fogantyú a fedél ételek vastagságának megfelelő szabályozásához.
- 3. A sütőlapot kioldó nyomógombok:** meg kell nyomni a sütőlap kiengedéséhez és eltávolításához
- 4. A fedél/felső sütőlap magasságát beállító és rögzítő/kioldó készülék**
- 5. Pántkioldó gomb:** lehetővé teszi a készülék teljes kinyitását, hogy sík pozícióban tudjon sütni
- 6. A "grillsütő funkció" lap magasságának beállítása:** hogy a felső sütőlapot/fedelet a kívánt magasságban rögzítse, és olyan ételeket készíthessen, amelyeket nem kell leszorítani.
- 7. Bekapcsoló fény.**
- 8. Start/stop gomb**
- 9. Time gomb "+":** a sütési idő beállításához (magnöveléséhez).
- 10. Time gomb "-":** a sütési idő beállításához (csökkentéséhez).
- 11. Az alsó lap termosztátjának gombja:** a hőmérséklet 60°C-ról 230°C-ra való szabályozásához vagy az alsó sütőlap kikapcsolásához.
- 12. Felső lap termosztát gombja:** a hőmérséklet beállításához 60 °C-ról 230 °C-ra vagy a felső lap kikapcsolásához.
- 13. Kivehető sütőlapok:** mosogatógépben mosható, könnyen tisztítható, tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapok. A LAPOK TÍPUSA ÉS SZÁMA MODELLTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZIK.
- 13a. Grillező lap:** tökéletes megoldás bifsztek, húspogácsa,

csirke és zöldség grillezésére.

- 13b. Sima sütőlap:** kifogástalan palacsinta és tojásképek készítéséhez, szalonna és rák sütéséhez.
- 13c. Felső gofri lap:** mindenféle gofri elkészítéséhez (csak a CG7044).
- 13d. Alsó gofri lap:** mindenféle gofri elkészítéséhez (csak a CG7044).
- 14. Zsírgyűjtő tálca:** integrálva van a készülékbe, kivehető, hogy könnyebb legyen tisztítani.
- 15. Gofri adagoló (csak CG7044).**
- 16. Állítható első lábak.**

ELSŐ BEÜZEMELÉS

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámfeliratot tartalmazó címkét a lapról. Mielőtt kibobná a csomagolóanyagot, győződjön meg arról, hogy kivette az új készülék összes részét. Javasoljuk, hogy őrizze meg a dobozt és a csomagolóanyagot későbbi használatra.



Megjegyzés: A használatot megelőzően tisztítsa meg az alapot, a fedelet és a kapcsolókat egy nedves ronggyal, hogy eltávolítsa a szállítás során lerakódott port. Gondosan tisztítsa meg a sütőlapokat, és a zsírgyűjtő tálcákat. A sütőlapok és a zsírgyűjtő tálca moshatók mosogatógépben.



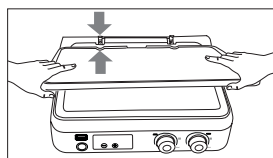
Megjegyzés: A készülék az első használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsáthat ki. Ez megszokott és megfigyelhető az összes tapadásgátló felületű készüléknél.



Megjegyzés: a kivehető lapok (grill és sima) teljesen cserélhetőek.

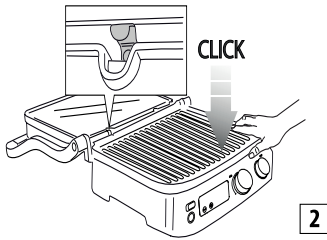
A sütőlapok beillesztése

- Állítsa a készüléket sík felületre (lásd 1. ábra). Egyszerre csak egy sütőlapot tegyen be.



1

- Minden sütőlap beilleszethető a felső vagy az alsó foglalatba (lásd 2. ábra).



A lapok eltávolításához

Állítsa a készüléket sík felületre.

Keresse meg a bal oldalon a sütőlapokat kioldó (3) nyomógombokat. Nyomja meg erősen a gombot, hogy a sütőlapot kivegye a talprészből. Fogja meg két kézzel a sütőlapot, csúsztassa végig a fémtartókon és vegye le a talprészről. A másik gombot is nyomja meg, hogy a második sütőlapot is ki tudja venni az előzőekben leírtakhoz hasonlóan.

⚠ **Égési sérülés veszélye!** Vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat, amikor a készülék lehűlt.

Állítsa be a zsírfogó tálcát

A sütés során a zsírgyűjtő tálcát a készülék jobb oldalán lévő foglalatba kell beilleszteni. Az ételből kijövő zsírt a lapon lévő nyíláson keresztül kell leereszteni és a tálcában kell összegyűjteni.

i **Megjegyzés:** Sütés közben gyakran ellenőrizze a zsírgyűjtő tálcát, és vegye ki, nehogy túl sok folyékony zsír gyűljön össze.

A sütés után megfelelően vezesse el az összegyűlt zsírt.

A zsírgyűjtő tálcát moshatógépben.

⚠ **Figyelem!** A sütés alatt mindig nagyon figyeljen oda. A készülék kinyitásához fogja meg a fogantyút, ami hideg marad. Ellenkező esetben az alumínium öntvények nagyon felmelegednek, ne érintsen meg a sütés során vagy közvetlenül utána.

Mielőtt bármilyen műveletet végezne a készüléken, hagyja kihűlni (legalább 30 percen át).

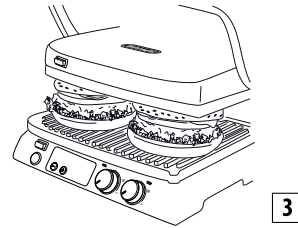
Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Ne ürítse a zsírgyűjtő tálcát, amíg a készülék teljesen ki nem hűl. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékot.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI POZÍCIÓI

Kontakt grillsütő (zárt helyzet)

A felső lap az alsó lapra támaszkodik. Ez az ideális pozíció amikor a készüléket nyitott grill/barbecue funkcióban használják. A felső lap automatikusan igazodik az alsó lapra helyezett étel vastagságához. Így az étel egyenletesen sül át mindkét oldalon.

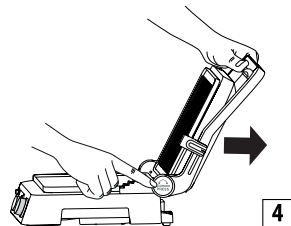
A kontakt grillsütő ideális megoldás húspogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez. A „kontakt grill” funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez. A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal érintkezve mindkét oldalát egyidejűleg megsüti (lásd 3. ábra).



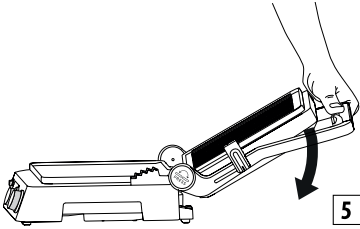
A lap bordázata és a készülék hátsó oldalán lévő nyílás lehetővé teszi a zsír összegyűjtését és leeresztését az erre szolgáló tartályba. A készülék el van látva egy különleges fogantyúval és egy pánttal, amellyel lehet állítani a felső lapot az étel vastagsága alapján. Ha egyszerre több ételt kíván elkészíteni a kontakt grillsütővel, tanácsos hogy a különböző élelmiszerek ugyanolyan vastagok legyenek, hogy a fedél egyenletesen tudjon záródni (felső sütőlap).

Nyitott grill

A felső lap az alsó lappal azonos szintre van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas sütőfelületet alkotnak. Ebben a helyzetben a készülék használható barbecue üzemmódban grillező lappal vagy sima lappal. Ha ebben a helyzetben kívánja beállítani a készüléket, mindenképp meg kell keresni a jobb oldalt lévő pántkioldó gombot. Fogja meg a fogantyút a bal kezével, és a jobb kezével nyomja meg a pántkioldó gombot (lásd a 4. ábrát)..



Nyomja hátra a fogantyút, hogy a fedél teljesen kinyíljon és sík helyzetbe kerüljön (lásd 5. ábra).



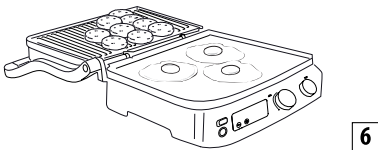
Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt megnyomná a kioldó gombot, enyhít a pántra nehezedő nyomáson, és a kinyitási művelet könnyebb lesz.

A készülék használható barbecue-ként húspogácsa, kétszersült, csirke és hal készítésére. A barbecue üzemmód a készülék legsokoldalúbb használati módja. Ekkor a sütőlapok nyitott helyzetben vannak, tehát dupla sütési felület áll rendelkezésre.

Különféle ételek készíthetők a külön lapokon, anélkül hogy az ízek keverednének, vagy pedig nagyobb mennyiség süthető ugyanabból az ételből.

A barbecue üzemmódban különböző vastagságú hússzeletek grillezhetők, mindegyik abban a sütési fokozatban, amelyet kíván. Ebben a pozícióban el kell forgatni az ételeket a sütés során.

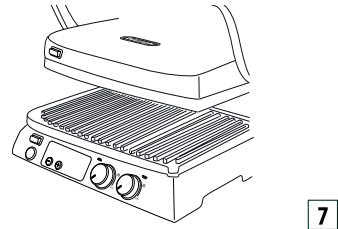
A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (lásd a 6. ábrát).



A tágas sütőterület lehetővé teszi, hogy egyidejűleg különböző élelmiszereket készítsen vagy pedig ugyanabból az ételből nagyobb mennyiséget.

Grillsütő

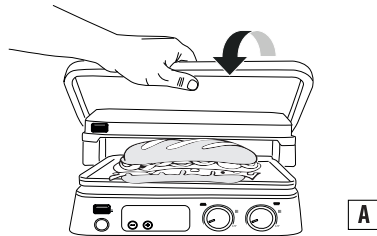
Ebben az üzemmódban (7. ábra) tökéletesen lehet grillezni érintkezés nélkül a vastag ételeket, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni.



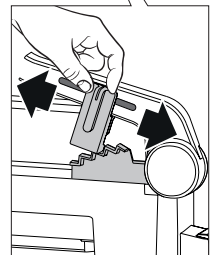
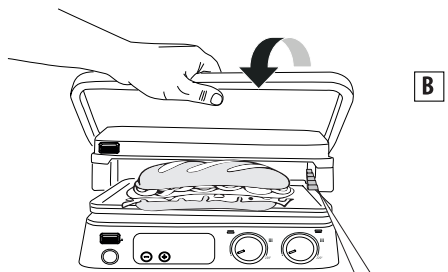
Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.

Használhatja ezt a sütő pozíciót lágy szendvicsek és olyan ételek elkészítésére is, amelyeket nem kell leszorítani

- Helyezze el az élelmiszereket az alsó lapon.
- A fogantyúval engedje le a felső lapot az étel közelébe (A ábra).



- A lapokat kioldó/rögzőt eszközt (4) állítsa be a grill kívánt helyzetébe a kart elmozdítva.
- A felső lap rögzül helyzetben. 5 különböző magasságbeállítás van (B ábra).



HASZNÁLAT

Üzemelés

Ha megfelelően előkészítette a készüléket, és amikor készen áll a sütésre, válasszon ki egy 60°C-tól 230°C-ig terjedő hőmérsékletet a két lap mindegyikéhez (felső és alsó) a 11-es és 12-es termostát gombokat használva).

Nyomja meg a start/stop gombot. Felgyullad az ON jelzőlámpa.

A kiválasztott hőmérséklettől függően néhány percre szükség lehet, hogy a készülék felmelegedjen. Amikor a termostát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg.

A sütés során bármely pillanatban megváltoztatható hőmérséklet az elkészítés alatt álló étel típusától függően.

i **Megjegyzés:**a készülék 2 állítható elülső lábbal (16) van ellátva, amelyek megkönnyítik az olaj leeresztését a zsírgyűjtő tálcába.

Időzítő funkció

Amikor a kijelzőn a "READY" felirat látható, válassza ki a sütési helyzetet (lásd "sütési helyzet" c. alfejezetet), majd helyezze el az ételt a lapokon. A sütési idő az időzítő gombok (9 és 10) megnyomásával választható ki; a sütési idő végén a kijelzőn az "END" felirat látható; a készülék bekapcsolva marad. Amikor az étel megfőtt, kapcsolja ki a készüléket az indító/leállító gombot (8) megnyomva, vagy fordítsa el a termostát gombjait (11 és 12) kikapcsolt helyzetbe.

i **Megjegyzés:**a készülék 90 perc működés után automatikusan kikapcsol.

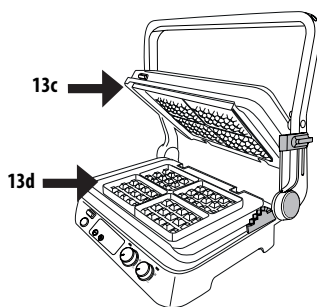
Hőmérsékleti skála kiválasztása

A hőmérséklet °C vagy °F fokokban jeleníthető meg. A hőmérséklet mértékegységének módosításához nyomja meg néhány másodpercig a "+" és a "-" gombokat (9 - 10).

Gofri üzemmód (csak a CG7044 modellnél)

- Rakja be a gofrisütő lapokat (13c/13d), ahogy az 1. ábrán látható. Megjegyzendő, hogy ebben az esetben a sütőlapok nem cserélhetőek és az egyes lapokat úgy kell elhelyezni, ahogy a 8. ábrán látható.
- Állítsa az alsó és a felső sütőlap hőmérsékletét 190, illetve 200 °C-ra, majd nyomja meg a start/stop gombot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termostát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A

kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg.



- Olvasztott vajjal enyhén kenje meg a lapokat.
- **Öntsön a kis méroedénnyel a lap mindkét formájába.**

- Enyhén kenje szét a tésztát és csukja be a készüléket..
- Süsse a recepteken megadott időn át.

Ha az időzítő be van állítva, a sütési ciklus végén három hangjelzés hallható, az időzítő eltűnik, és a kijelzőn megjelenik az "END" üzenet. - Ha több gofrit kíván készíteni rakjon tésztát az alsó lapra, és ismételje meg a fenti műveleteket.

Miután elkészítette az utolsó gofrit, nyomja meg a start/stop gombot, hogy kikapcsolja a készüléket.

! **Figyelem!**Ne használjon fémeszközöket, amikor a gofrit kiveszi a sütőlapról, mert megsérülhet a tapadásgátló bevonat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A felhasználó által végzett karbantartás

- Ne használjon fémből készült eszközöket, mert megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapokat. Használjon hőellenálló műanyag- vagy faeszközöket.
- Ne hagyja a műanyag eszközöket a meleg lapokon.
- Ételfőzés után a zsírelvezető nyíláson keresztül távolítsa el és az alatta lévő tálcában gyűjtse össze az ételmaradékokat, majd egy papírtörölvél tisztítsa meg, hogy a készülék készen álljon a további használatra.
- Hagyja lehűlni (legalább 30 perc) mielőtt bármilyen tisztítási műveletet végezne a készüléken.

Tisztítás és gondozás

i **Megjegyzés:**A készülék tisztításának elkezdése előtt győződjön meg, hogy teljesen lehűlt.

A sütés végén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt a csatlakozó aljzatból. Hagyja kihűlni a készüléket legalább 30 percen át. Távolítson el minden ételmaradékot a sütőlapokról. Űrítse ki a zsírgyűjtő tálcat. A zsírgyűjtő tálca mosható kézzel vagy mosogatógépben.

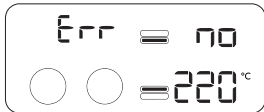
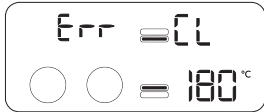
Nyomja meg a sütőlap-kioldó gombokat (3), hogy kivegye őket a készülékből. Mielőtt hozzányúlna, győződjön meg, hogy a lapok teljesen lehűltek. A sütőlapok elmoshatók mosogatógépben, bár a gyakori mosás kedvezőtlenül befolyásolhatja a bevonat tulajdonságait. Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe tisztítószeres vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok külsejét.

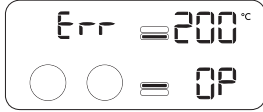
Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240 V / 50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	2000W
	1600W (GOFRI)

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Hibaüzenet a kijelzőn	LEÍRÁS	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
	Nem nő a hőmérséklet a sütőlapok egyikén.	<p>Az elektronikus vezérlés azt észlelte, hogy a sütőlapok egyike nem érte el a beállított hőmérsékletet.</p> <p>A sütőlap nincs helyesen berakva a készülékbe.</p> <p>Megsérülhetett a lapban lévő melegítő elem.</p> <p>A fűtőelem csatlakozása megsérülhetett.</p> <p>Megsérülhetett az elektronikus vezérlés.</p>	<p>Húzza ki a fali aljzatból. Ellenőrizze, hogy a sütőlap jól be van-e illesztve a készülék foglalatába.</p> <p>Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.</p>
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.	<p>Húzza ki a fali aljzatból. A hőmérséklet-szondát ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.</p>

	<p>A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.</p>	<p>Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.</p>	<p>Húzza ki a fali aljzatból. A hőmérséklet-szondát ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.</p>
		<p>A készülék nem kapcsol be.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy a készülék helyesen van-e csatlakoztatva a fali aljzathoz.</p> <p>Csatlakoztassa a készüléket egy másik elektromos csatlakozóaljzatba.</p> <p>Ellenőrizze az automatikus biztonsági kapcsolót.</p> <p>Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben. Forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.</p>
		<p>Miután megnyomta a START/STOP gombot, a készülék nem kapcsol be.</p>	<p>Mindkét hőmérséklet-beállító gomb 0 állásban van, a felső és az alsó kijelzőn pedig OFF látható. Forgassa el a gombot a kívánt hőmérsékletre, majd nyomja meg a START/STOP gombot.</p>

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MARHA-HÚS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARABSZÁM	SÜTÉSI SZINT	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
					alsó	felső			
Steak	0,5 - 1	2	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	2 - 3	jól olajozza be az ételt
Steak	0,5 - 1	4	Jól megsült	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	5 - 6	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Bélszín	3-4	4	Véres	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Közepes sütés	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	10 - 11	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Közepes sütés	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	4	Közepes sütés	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	10 - 12	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Rostélyos	2-3	4	Jól megsült	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Húspogácsa	2-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús		6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	13 - 15	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél

BÁRÁNY	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARAB- SZÁM	SÜTÉSI SZINT	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
					alsó	felső			
Kotlett	1,5-3	6	Közepes sütés	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	10 - 12	jól olajozza be az ételt, a sütés felénél fordítsa meg a szeleteket
Kotlett	1,5-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	12 - 14	

SERTÉS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső			
Steak	1-2	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	7 - 9	jól olajozza be az ételt
Steak	1-2	8	N y i t o t t GRILL	GRILL	SIMA	230	14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	9 - 11	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	8	N y i t o t t GRILL	GRILL	SIMA	230	11 - 13	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Sertés oldalás		6-8	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	20 - 25	fordítsa meg kétszer vagy háromszor
bacon		4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	1 - 2	
Kolbász		8	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	16 - 18	szúrja át a kolbászt egy villával
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	14 - 16	jól olajozza be az ételt, fordítsa meg 1-2 alkalommal
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	8 - 10	

PULYKA- ÉS CSIRKEHÚS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső			
Mell	<1	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	3 - 4	jól olajozza be az ételt
Comb		3	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	20 - 25	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Szárny		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	14 - 16	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
	1,5-2	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	6-8	
	1,5-2	8	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	14 - 16	félidőben fordítsa meg
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	11 - 13	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	6 - 8	
Grillezett csirke alla diavola		1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	40 - 45	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg

KENYÉR	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső			
Pirítós/szendvics	2	GRILLSÜTŐ	SIMA	GRILL	230	3 - 5	úgy állítsa be a felső lapot, hogy hozzáérjen a kenyérhez, anélkül hogy összenomná
Szendvics	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	2 - 3	
Kenyerseletek	4	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	230	4 - 5	félidőben fordítsa meg

ZÖLDSÉG	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső			
Darabolt padlizsán	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	4 - 6	jól olajozza be az ételt
Darabolt cukkini	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	6 - 8	jól olajozza be az ételt
Negyedelt paprika	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	230	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Paradicsomszeletek	1	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	230	5 - 7	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hagymaszletek	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	SIMA	GRILL	230	5 - 7	jól olajozza be az ételt; egy spatulával gyakran keverje meg

HAL	MENNYISÉG	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TANÁCSOK
				alsó	felső			
Egész	250 g	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	210	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Bélszín	500 g	1	GRILLSÜTŐ	SIMA	GRILL	230	25 - 30	olajozza be az ételt, a felső lapot úgy állítsa be, hogy éppen sűrölje az ételt, de ne érjen hozzá
Szelet	450 g	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús	500 g	6	NYITOTT GRILL	GRILL	SIMA	230	10 - 12	jól olajozza be az ételt; fordítsa meg kétszer-háromszor
Kalmár	400 g	1-2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	10 - 12	jól olajozza be az ételt
Garnélarakok	400 g	10-12	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	4 - 6	jól olajozza be az ételt

DESSZERT	Nem. DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C		MIN.	TANÁCSOK
			alsó	felső	alsó	felső		
Palacsinta	4	NYITOTT GRILL	SIMA	GRILL	200	200	4 - 5	kenje meg a lapokat, fordítsa meg a sütés felénél
Gofri	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GOFRI	GOFRI	190	200	4 - 5	vajazza meg a la- pokot
Ananász szeletek	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	GRILL	SIMA	200	200	5 - 6	vajazza meg a la- pokot

RECEPTEK

RÁNTOTTA, FÜSTÖLT SZALONNA ÉS PIRÍTÓS

HOZZÁVALÓK:

- 2 tojás
- 2 szelet bacon
- 1 kanál tej
- só és bors ízles szerint
- 2 szelet toast kenyér

ELKÉSZÍTÉS:

Üsse össze a tojást a tejjel és sóval, amíg egy könnyű és habos keveréket nem kap. Helyezze a sima lapot az alsó foglalatba, a grillező lapot pedig a felső foglalatba, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba.

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, öntse a tojáskeveréket a sütőlap egyik sarkába, és süsse 2-3 percen keresztül. Figyeljen oda, hogy jól megkeverje őket egy faspatulával, hogy egyenletesen süljenek meg. Időközben ugyanazon a sütőlapon süsse a bacon szeleteket is 3-4 percen keresztül, körülbelül féldőben fordítsa meg őket. Eközben a másik sütőlapon pirítsa a kenyeret 3-4 percen keresztül körülbelül féldőben megfordítva őket. Állítsa össze a tálat és szolgálja fel.

PADLIZSÁNHABOS PIRÍTOTT KENYÉR

HOZZÁVALÓK:

- 1 padlizsán
- 100gr túró
- fokhagymapor ízles szerint
- petrezselyem ízles szerint
- 4 kanál olívaolaj
- só ízles szerint
- bors ízles szerint
- 1 baguette

ELKÉSZÍTÉS:

Mossa meg a padlizsánt, hámozza meg, és vágja vastag szeletekre.

Helyezze a grillező lapot az alsó foglalatba, a sima lapot a felső foglalatba, és állítsa a készüléket KONKAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, állítsa a padlizsánokat az alsó lapra, és süsse őket 8-10 percen keresztül, amíg meg nem puhulnak. Szelet tejjel fel a padlizsánt és helyezze be egy keverőgéphez, túróval, egy gerezd fokhagymával, és szétmorzolt petrezselyemmel, egy csipet sóval és borssal, valamit olajjal. Verje fel, amíg egy sima és finom szemcsés keveréket nem kap. Kenje meg a (szeletekre vágott) kenyeret olívaolajjal, és süsse őket 230°C-on továbbra is nyitott lapokon CONTACT GRILL üzemmódban egy-két percen át, amíg kellőképpen meg nem pirulnak.

Kenje a pirított kenyérra a padlizsánkrémet, öntsön rá két kanál olajat és szolgálja fel.

KOKTÉLPARADICSOMOS, RUKKOLÁS HÚSSALÁTA

HOZZÁVALÓK:

- 2 borjúszület
- 100gr rukkola
- 10-12 koktélpáradicsom
- 100gr parmezán pehely
- só ízlés szerint
- olívaolaj ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a rukkola és koktélpáradicsom salátát: mossa meg a rukkolát, tegye egy tiszta kendőre, és hagyja megszáradni, vágja a páradicsomokat 4 részre. Helyezze a grillező lapot az alsó foglalatba, a sima lapot a felső foglalatba, és állítsa a készüléket KONKTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba.

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, helyezze el az előzőleg beolajozott hússzeleteket az alsó sütőlapra, szorítsa le a felső lappal, és süsse 2-3 percig a kívánt sütési foktól függően. Vágja csíkokra a húst, és helyezze el a rukkola és koktélpáradicsom ágyon, adjon hozzá parmezán pehelyt. Enyhén olajozza be.

KÁVÉAROMÁS ROSTÉLYOS

HOZZÁVALÓK:

- borjúrostélyos (kettő darab, egyenként 250gr)
- Olívaolaj

A KÁVÉKEVERÉKHEZ:

- 2 kiskanál köménymag
- 2 kiskanál kávészem
- 1 kiskanál édes fűszerpaprika
- 1 kiskanál paprika
- 1 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a kávékeveréket: öntse a köménymagokat és a kávé egy konyhagépbe és őrölje porrá, de ne túl finomra. Az őrleményt öntse egy tálkába, adja hozzá a további hozzávalókat, és keverje jól el. Enyhén olajozza be és fűszerezze meg a húst; takarja le az egészet, és hagyja szobahőmérsékleten állni körülbelül 30 percen át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONKTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba.

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és

nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a „READY” felirat látható a kijelzőn, helyezze a húst az alsó sütőlapra, szorítsa le a felső sütőlappal, és süsse 6-8 percen át a kívánt sütési foktól függően. Melegen szolgálja fel.

MARHASTEAK GOMBÁS SZÓSSZAL

HOZZÁVALÓK:

- 4 hússzelet
- só ízlés szerint
- kis mennyiségű frissen darálódó fekete bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd
- 2 kanál dijoni mustár
- 60gr vaj
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A GOMBASZÓSSHoz:

- 30gr vaj
- 1 kanál gorgonzola
- 2 mogyoróhagyma
- 300gr gomba
- 1/2 pohár whiskey
- 200gr tejszín
- citromlé ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Sózsa és borsozza meg a húst, hagyja körülbelül 1 órán át szobahőmérsékleten állni. Készítse elő a gombás szósz: egy serpenyőben olvassa meg a vaját, adja hozzá a mogyoróhagyma karikákat és süsse 2-3 percen át. Adja hozzá a gombákat és süsse őket további 5 percen át. Ezen a ponton öntsön rá whiskeyt, süsse 1 percen át, adjon hozzá egy pohár vizet és süsse még egy percen át. Adja hozzá a folyékony tejszínt, a citromlevet, a petrezselymet, a gorgonzolát és forralja fel, majd addig főzze, amíg a szósz elég sűrű lesz; sózza meg, borsozza meg, és tegye félre. Időközben készítse elő a hús öntetét, amellyel sütés közben a hússzeleteket ecsetelni fogja; egy kis serpenyőbe tegyen vaját, mustárt és fokhagymát. Kis lángon süsse, amíg a vaj fel nem olvad. Tartsa melegen. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONKTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. A szeleteket kenje meg mindkét oldalán a szósszal, majd amikor a kijelzőn a „READY” üzenet jelenik meg, helyezze az alsó sütőlapra,

és zárja be a grillt. Süsse 6-8 percen át a kívánt sütési fokozattól és a szeletek vastagságától függően. A végén vegye le a szeleteket, és úgy szolgálja fel, hogy az előzőleg elkészített gombaszósszal befedi őket.

HÚSPOGÁCSA PIRÍTOTT ROZSKENYÉRREL

HOZZÁVALÓK:

- 8 szelet rozskenyér
- kiváló minőségű darált hús 500gr
- szeletelt ementáli sajt 100gr
- 2 kanál olívaolaj
- 2 darabokra vágott hagyma
- szobahőmérsékletű vaj ízlés szerint
- 2 kanál worchester szósz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- fél kanál cukor

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a húspogácsákat: egy kis tálkába keverje össze a darált húst, a worchester szószot, a sót, a borsot és jól keverje meg. Gyúrjon meg 4, kb. 2 cm vastag húspogácsát Helyezze a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba, és helyezze be a sima sütőlapot alulra, a grillező lapot pedig felülre. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

Amikor a kijelzőn a „READY” látható, a felszeletelt, olívaolajjal és cukorral ízesített hagymákat helyezze az alsó lapra, és süsse körülbelül 5-6 percen át, gyakran keverje meg őket egy spatulával, hogy egyenletesen süljenek meg és megpuhuljanak. Ezzel együtt a másik sütőlapon süsse a húspogácsákat körülbelül 12 percen át, 5-6 percenként fordítsa át őket (a sütési idő a húspogácsák vastagságától függően változik). Amint megsültek a hagymák, vegye le őket a lapról, és pirítsa a megvajazott kenyérszeletek egyik oldalát 1-2 percen át.

Rakja a kenyérszeleteket egy vágódeszkára, pirított oldaluk nézzen felfelé, szórja meg hagymával, rakja rá a húspogácsákat, és fedje be sajttal. Zárja le a szendvicset a másik szelet kenyérrrel, pirított oldala lefelé nézzen. Várjon amíg a lap újra felmelegedik, ezután rakja be a toast-okat, és szorítsa le jól a felső lappal.

Süssé 2-3 percen át a kívánt sütési fokozattól függően.

BALZSAMECETES ÉS ROZMARINGOS BÁRÁNYBORDA

HOZZÁVALÓK:

- 6 bárányborda
- morzsolt rozmaring 10gr
- morzsolt fokhagyma 10gr
- balzsamecet 100ml
- 15gr cukor
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Keverje össze a hozzávalókat egy megfelelően nagy edénybe, fedje le és hagyja állni a bárányt a hűtőben legalább 1-2 órán át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, rakja a szeleteket az alsó sütőlapra. Süsse körülbelül 11-13 percen át, a kívánt sütési foktól és a hússzelet vastagságától függően (javasoljuk, hogy fordítsa meg a sütés felénél, mert a csont miatt a felső sütőlap nem tud hozzáérni felül a húshoz). Időközben külön rakja a marinádot egy kis serpenyőbe, és szolgálja fel szószként a grillezett bárányhúson.

ZÖLDCITROMOS ÉS MÉZES KRÉMES CSIRKERABLÓHÚS

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr csirkemell

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- 1 kanál őrölt paprika
- 1 kanál koriander
- 10 cl olívaolaj
- 2 zöldhagyma
- 3 fokhagymagerezd
- 1 kanál reszelt gyömbér
- 1 kanál cukor
- 1 kanál lime-lé
- 1 nagy szemű só
- bors ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A MÉZES ÉS ZÖLD CITROMOS KRÉMHEZ:

- főzőtejszín 5 cl
- 1/2 kiskanál reszelt lime-héj
- 1 kanál lime-lé
- 1 kanál olívaolaj

- 1 kanál méz
- só ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a marinádót: tegye a hozzávalókat egy konyhai robotgéphez, és keverje össze, amíg egyenletes keverék nem lesz belőle. Rakja egy lapos tányérra a 2 cm széles kockákra vágott csirkehúst, adja hozzá a marinádót, és egyenletesen fedje be az egész csirkét. Fedje be egy fóliával, és hagyja állni 1-2 órán át. Készítse elő a krémet, keverje össze a hozzávalókat egy tálba, fedje le egy átlátszó fóliával, és tegye a hűtőbe. Rakja rá a csirkedarabokat a nyársra. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, tegye a rablólúsokat az alsó sütőlapra, szorítsa le a felsővel, és süsse körülbelül 11-13 percen át, 1-2 alkalommal fordítsa meg őket. Szolgálja fel a meleg rablólúsokat mézes-citromos krémmel.

CSIRKECOMB PROVENCE-I MÓDRA

HOZZÁVALÓK:

- csirkecomb 3 (550gr)

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- száraz fehérbor 25cl
- 4 kanál olívaolaj
- 3 kanál magos mustár
- fehér borecet 3 kanállal
- 2 kanál provence-i fű
- szétmorzolt 2 gerezd fokhagyma
- 2 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál cayenne bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a marinádót, keverje össze az hozzávalókat egy edényben. Egy éles pengével vágja el több ponton a combokon lévő húst, enyhén kinyitva őket. Tegye a combokat a tálba, és egyenletesen kenje be őket a marináddal; 2-3 órán át hagyja őket pácolódni. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, rakja a csirkecombokat az alsó sütőlapra, nyomja le a felsővel, és

süsse 20-25 percen át kétszer-háromszor megforgatva őket. Ha megsültek, tegye őket egy tálaló tálra, és szolgálja fel.

GRILLEZT GARNÉLARÁKOK

HOZZÁVALÓK:

- 16/20 db garnélarák

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- petrezselyem ízlés szerint
- 2 citrom
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd

ELKÉSZÍTÉS:

A marinádót úgy készítse el, hogy a fokhagymát és a petrezselymet felaprítja, hozzáadja a citromlevet; sózza meg, és adjon hozzá borsot.

Mossa meg a garnélarákokat, szárítsa meg őket, és hagyja pácolódni őket legalább fél órán át.

Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba.

Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, helyezze a rákokat, miután a páclét lecsepegtette róluk, az alsó sütőlapra és szorítsa le a felsővel, majd süsse őket körülbelül 4-6 percen át. Mikor felszolgálná őket, díszítse a tálat néhány citromszelettel és zöldsalátával.

GRILLEZT LAZACSZELET YOGHURTOS SZÓSSzal

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr lazacszelet
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A SZÓSSHoz:

- görög joghurt 250gr
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál só
- 1 csipet cukor
- 20 gr snidling
- 20 gr petrezselyem
- fehér bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a szószot: mossa és szárítsa meg alaposan a petrezselymet és a metélőhagymát, külön darálja le a fokhagymát. Öntse a joghurtot egy edényben, adja hozzá

az aromákat, a fokhagymát, a sót, a cukrot és a borsot, keverje össze, amíg lágy krémet nem kap. Hagyja a hűtőszekrényben legalább 30 percig. Helyezze be a sima lapot alulra, a grill lapot fölé, és helyezze a készüléket SÜTŐ GRILL módba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 230°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott szeletet az alsó lapra, zárja vissza a felső lapot GRILLSÜTŐ üzemmódba (az ételhez a legközelebbi helyzetbe anélkül, hogy hozzáérne), és süsse kb. 25-30 percen át (a jobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy a lazacot forgassa el 180°-ban a sütés felénél, mert a hátsó részen közelebb van az ételhez). A sütés végén helyezze a lazacot egy felszolgáló tálra és joghurtos szósszal szolgálja fel.

GRILLEZT TINTAHAL

HOZZÁVALÓK:

- nagy tintahal 400 g
- 1 citrom
- 1 csomó petrezselyem
- olívaolaj ízlés szerint
- oregano ízlés szerint
- só ízlés szerint
- őrölt paprika ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Zsigerelje ki a tintahalat, szedje le a fejét, távolítsa el a csontot, és mossa jól le. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott tintahalat az alsó lapra, szorítsa le a felsővel, és süsse 10-12 percen keresztül. Egy tálban készítse elő az öntetet, keverje össze az olajat a szétmorzolt petrezselyemmel, a citromlével, egy csipet oregánóval, egy csipet sóval és paprikával.

Amikor a tintahal megsült, vegye le a grillről, és ízesítse ezzel a szósszal. Állítsa össze a tálat és szolgálja fel.

BANÁNOS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

- 1 banán
- 2 tojás (1 egész + 1 tojásfehérje)
- 150 ml tej
- liszt 00 100gr
- 70gr vaj
- só ízlés szerint
- 1 kanál cukor
- 16gr sütemény élesztő

ELKÉSZÍTÉS:

Hámozza meg a banánt, és egy villával pürésítse. Egy másik tálban verjen fel egy egész tojást a cukorral, és folyamatosan kevergetve lassan adja hozzá a tejet. Adjon hozzá 50 g olvasztott vaját, majd fokozatosan adja hozzá az átszitált lisztet az élesztővel, egy csipet sóval és banánpürével. Az összes hozzávalót jól keverje össze, és a keveréket 10 percre tegye hűtőbe. Időközben verje fel kemény habbá a tojásfehérjét. Vegye ki a keveréket a hűtőből, és adja hozzá a felvert tojásfehérjét finom, lentől felfelé haladó mozdulatokkal. Helyezze be a sima lapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet megjelenik, zsírozza meg a lapokat egy kevés vajjal, és öntsön rá 1-2 evőkanál tésztát, gyorsan elosztva a felületen, hogy egy kört kapjon. Hagyja sülni körülbelül 2 percig, amíg buborékok képződnek a palacsinta teljes felületén, majd fordítsa meg és süsse még körülbelül 2 percig. A palacsinták sokféleképpen szervírozhatók: csokoládékrémrel, juharszírpappal, friss áfonyával, csokoládéforgáccsal, mézzel, felvert habbal, porcukorral.

GRILLEZT ANANÁSZ FAGYLALTTAL

HOZZÁVALÓK:

- 1 ananász
- méz ízlés szerint
- cukornád ízlés szerint
- friss menta ízlés szerint
- porcukor ízlés szerint
- vanília fagyalt ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Távolítsa el a leveleket és hámozza meg az ananászt. Ezután vágja a gyümölcsöt körülbelül 1-2 cm vastag szeletekre, és szórjon minden szeletre nádcukrot mindkét oldalára. Rakja

be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÚTÓ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelző mellett a „READY” felirat látható, kenje meg az ananászt mindkét oldalát mézzel és rakja rá a grillre. Zárja be a grillt és süsse 5-6 percen át. Miután megsültek, rakja a szeleteket egy tálalótálra, díszítse friss mentalevelekkel, szórja meg porcukorral és tálalja fagyaltgombóccal.

CSAK HA VANNAK GOFRI LAPOK

Helyezze a gofrisütő lapot a megfelelő helyzetbe

KLASSZIKUS GOFRI

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze liszt (460 g)
- 1 kiskanál só
- 4 kanál élesztő / 10gr
- 2 kiskanál cukor (30 g)
- 2 tojás
- 1 1/2 csésze meleg tej (345 ml)
- 1/3 csésze olvasztott vaj (75 g)
- 1 kiskanál vanília-kivonat

ELKÉSZÍTÉS:

Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és a cukrot és rakja félre. A tojásokat egy külön tálban verje fel. Tegye bele a tejet, a vajat és a vaniliát. Öntse a lisztet és a többi hozzávalót a tálba a tejjel és a tojásokkal, majd habverővel keverje össze. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (5 perc). Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

BELGA „GOFRI”

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 14-16 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉSI IDŐ: 20 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze süteményliszt (460 g)
- 1/2 kiskanál só
- élesztő süteményekhez 2 kiskanál (5 g)
- 2 kiskanál cukor (30 g)
- 4 tojás
- 2 csésze meleg tej (460 ml)
- 1/3 csésze olvasztott vaj (70 g)
- 1/2 kiskanál vanília-kivonat

ELKÉSZÍTÉS:

Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és rakja félre. Egy másik tálban verje fel a tojássárgáját a cukorral, amíg a cukrot teljesen el nem keveri. Adja hozzá a vanília-kivonatot, az olvasztott vajat, a tojásos tejet, majd keverje meg egy habverővel. Adja hozzá a tojás és a tej keverékét a lisztkeverékhez, és habverővel keverje össze, amíg enyhén össze nem keveredik. Ne keverje meg túlságosan. Egy harmadik tálban verje fel a tojásfehérjét kemény habbá elektromos habverővel 1-2 percen át. A gumi spatulával keverje bele a habot a gofri tésztaába. Ne keverje meg túlságosan. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (5 perc). Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

CSOKOLÁDÉS GOFRI ÉS FAHÉJ

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 10-12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze liszt (460 g)
- 1 kiskanál só
- élesztő süteményekhez 1 kiskanál (3 g)
- 3/4 csésze cukor (170 g)
- 2 tojás
- 1 1/2 csésze meleg tej (345 ml)
- 80gr vaj
- 1 kiskanál vanília-kivonat
- 140gr étcsokoládé
- 1/4 csésze kakaópor (60 g)
- 2 kiskanál fahéj (6 g)

ELKÉSZÍTÉS:

Rakja a csokoládét és a vajat egy mikrohullámú sütőkhöz megfelelő tálba, és melegítse a sütőben maximális teljesítményen 30 másodpercen át. Addig keverje, amíg a csokoládé és a vaj teljesen el nem vegyül, és a keverék sima nem lesz. Hagyja egy kicsit lehűlni. Habverővel keverje össze a tojásokat, a tejet és a vaniliát egy nagy tálban, majd keverje bele a kihűlt csokoládé-keveréket, amíg egy sima keveréket nem kap. Szitálja át a lisztet, a cukrot, a kakaóport, a fahéjat, az élesztőt és a sót együtt egy nagyméretű tálban. Adja hozzá a lisztkeveréket és a többi hozzávalót a tojáshoz, és keverje el az egészet egy habverővel, amíg a keverék elég sima nem lesz. Állítsa az alsó és a felső lap hőmérsékletét 190, illetve 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot az előmelegítésükhöz.

Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (5 perc).

Ismételje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnostní upozornění



Nebezpečí!

Nedodržení tohoto upozornění znamená riziko ohrožení života elektrickým proudem.

- Před připojením spotřebiče do zásuvky zkontrolujte, zda:
 - Sítové napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí vaší elektrické sítě;
 - Zásuvka je uzemněná a má minimální kapacitu 16 A.
 - Profesionální použití výrobku, které je nevhodné nebo není v souladu s návodem k použití, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s částmi spotřebiče, které se během používání zahřívají. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním oddělením, aby se předešlo jakémukoli riziku.
- Před uskladněním spotřebiče nebo vyjmutím varných plotýnek a před jakýmkoli čištěním a údržbou spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že spotřebič zcela vychladl.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Používejte pouze prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům. Zkontrolujte, zda jsou v dobrém stavu a zda mají odpovídající průřez.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.



Pozor!

Při nedodržení těchto upozornění hrozí riziko poranění osob nebo poškození spotřebiče.

- Vnější stranu varné plotýnky čistěte měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným vodou a jemným mycím prostředkem.
- Tento spotřebič je určen k tepelné úpravě potravin. Proto se nesmí používat k žádnému jinému účelu ani nijak upravovat či zasahovat do něj.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Není určen pro

použití v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích, na farmách, v hotelech, pronajatých pokojích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí a nenechávejte jej v provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte spotřebič bez varných plotýnek.
- Spotřebič skladujte až po úplném vychladnutí.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.



Nebezpečí popálení!

Nedodržení tohoto upozornění může vést k nebezpečí popálení nebo opaření.

- Když je spotřebič v provozu, může být vnější povrchová teplota velmi vysoká. Vždy používejte rukojeť (2) nebo v případě potřeby kuchyňské rukavice.
- Vyjmejte nebo vyměňte varné plotýnky po úplném vychladnutí spotřebiče.



Poznámka:

Tento symbol označuje doporučení a důležité informace pro uživatele.

- Nevařte potraviny zabalené v plastové fólii, hliníkové fólii nebo polyethylenových sáčcích, abyste předešli riziku požáru.



Tento spotřebič je v souladu se směrnicí EHS 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Likvidace spotřebiče



Spotřebič nelikvidujte společně s domovním odpadem, ale odevzdejte jej do oficiálního sběrného střediska odpadů.

POPIS

- Báze a víko:** pevná konstrukce z nerezové oceli se samonastavitelným víkem.
- Rukojeť:** robustní kovová rukojeť pro nastavení víka podle tloušťky potravin.
- Tlačítka pro uvolnění plotýnky:** stiskněte pro uvolnění a vyjmutí plotýnky
- Blokovací/uvolňovací zařízení a výškové nastavení horní plotýnky/víka**
- Tlačítko pro uvolnění závěsu:** umožňuje úplné otevření spotřebiče pro tepelnou úpravu v rovné poloze
- Nastavení výšky plotýnky „funkce grilovací trouby“:** k zajištění horní plotýnky/víka v požadované výšce pro přípravu jídel, které nevyžadují přitlačení.
- Kontrolka zapnutí.**
- Tlačítko start/stop**
- Tlačítko Time „+“:** pro nastavení (navýšení) doby tepelné úpravy.
- Tlačítko Time „-“:** pro nastavení (snížení) doby tepelné úpravy.
- Knoflík termostatu spodní plotýnky:** pro nastavení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí spodní plotýnky.
- Knoflík termostatu horní plotýnky:** pro nastavení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí horní plotýnky.
- Vyjímatelné plotýnky:** s nepřilnavým povrchem a možnost mytí v myčce, snadno čistitelné. POČET A TYP PLOTÝNEK SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA MODELU.
- 13a. Žebrovaná plotýnka:** ideální pro grilování steaků, hamburgerů, kuřecího masa a zeleniny.
- 13b. Hladká plotýnka:** pro dokonalou přípravu palačinek, vajec, slaniny a koryšů.
- 13c. Horní plotýnka na vafle:** k přípravě všech typů vafel (pouze CG7044).
- 13d. Spodní plotýnka na vafle:** k přípravě všech typů vafel (pouze CG7044).
- Sběrný tácek na tuk:** integrovaný ve spotřebiči a vyjímatelný pro snadné čištění.
- Dávkovač na vafle (pouze CG7044).**
- Nastavitelné přední nožičky**

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

Odstraňte z plotýnky veškerý obalový materiál a propagační štítky. Před vyhozením obalového materiálu se ujistěte, že

byly vyjmuty všechny části nového spotřebiče. Doporučujeme ponechat si krabici a obalový materiál pro pozdější použití.



Poznámka: Před použitím očistěte základnu, víko a ovládací knoflíky vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach nahromaděný během dopravy. Důkladně vyčistěte varné plotýnky a sběrný tácek na tuk. Plotýnky a sběrný tácek na tuk lze mýt v myčce nádobí.



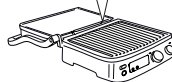
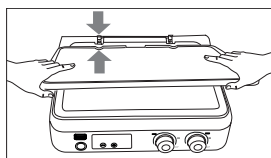
Poznámka: Při prvním použití může spotřebič vydávat mírný zápach a kouř. To je normální a běžné u všech spotřebičů s nepřilnavým povrchem.



Poznámka: vyjímatelné plotýnky (žebrovaná a hladká) jsou zcela zaměnitelné.

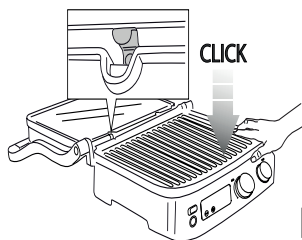
Vkládání varných plotýnek

- Umístěte spotřebič do vodorovné polohy (viz obrázek 1). Vložte plotýnky jednu po druhé.



1

- Každou plotýnku lze vložit do horní nebo dolní části (viz obrázek 2).



2


Pro odstranění plotýnek

Umístěte spotřebič do vodorovné polohy. Najděte uvolňovací tlačítka (3) na levé straně desek. Pevným stisknutím tlačítka vysuňte plotýnku ze základny. Uchopte plotýnku oběma rukama, posuňte ji podél kovových podpěr a vytáhněte ze základny. Stisknutím druhého uvolňovacího tlačítka vyjměte i druhou plotýnku provedením stejných úkonů.


 **Nebezpečí popálení!** Vyjmějte nebo vyměňte uzavřené plotýnky po vychladnutí spotřebiče.

Umístěte sběrný tácek na tuk

Během tepelné úpravy musí být sběrný tácek na tuk zasunutý do svého místa na pravé straně spotřebiče. Tuk z pokrmu je odváděn otvorem na plotýnce a shromažďován v táčku.

 **Poznámka:** Během tepelné úpravy často kontrolujte sběrný tácek na tuk a vyndejte jej, abyste zabránili přetečení tekutého tuku.

Po tepelné úpravě sebraný tuk vhodně zlikvidujte. Sběrný tácek na tuk lze mýt v myčce nádobí.

 **Pozor!** Při tepelné úpravě buďte vždy velmi opatrní. Spotřebič otevřete uchopením rukojeti, která zůstává chladná. Naopak hliníkové díly jsou velmi horké, proto se jich během tepelné úpravy nebo bezprostředně po ní nedotýkejte. Před jakoukoli činností nechte spotřebič vychladnout (nejméně 30 minut).

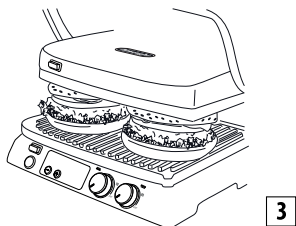
Vařte pouze s složeným sběrným táckem na tuk. Vyprazdňujte sběrný tácek na tuk až po úplném vychladnutí spotřebiče. Při vyjímání táčku buďte opatrní, aby nedošlo k rozlití tekutin.

POLOHY POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Kontaktní gril (zavřená poloha)

Horní plotýnka se opírá o spodní plotýnku. Toto je výchozí poloha a poloha pro tepelnou úpravu při použití spotřebiče jako kontaktního grilu. Horní plotýnka se automaticky přizpůsobí tloušťce jídla položeného na spodní plotýnku. Tímto způsobem se jídlo tepelně upraví rovnoměrně z obou stran.

Kontaktní gril je ideální pro přípravu hamburgerů, vykostěného a na tenké plátky nakrájeného masa, zeleniny a sendvičů. „Kontaktní“ funkce je ideální pro přípravu pokrmů v krátkém čase nebo zdravým způsobem. Při použití kontaktního grilu se pokrmy připravují rychle právě proto, že jsou v kontaktu s plotýnkami z obou stran současně (viz obrázek 3).



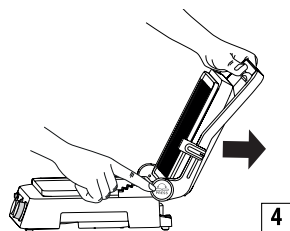
Žebrování plotýnky a otvor na zadní straně jednotky umožňují odtok a shromažďování tuku v příslušném táčku.

Spotřebič je vybaven speciální rukojetí a závěsem, které umožňují nastavení horní plotýnky podle tloušťky potravin. Pokud se má na kontaktním grilu připravovat více pokrmů najednou, měly by mít různé potraviny stejnou tloušťku, aby se víko (horní plotýnka) mohlo rovnoměrně uzavřít.

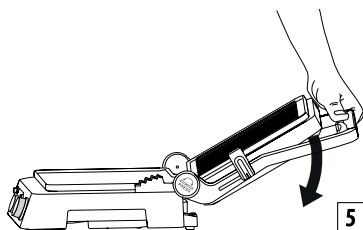
Otevřený gril

Horní plotýnka je ve stejné úrovni jako spodní plotýnka. Spodní a horní plotýnka jsou na stejné úrovni a tvoří velkou varnou plochu. V této poloze lze spotřebič používat v režimu grilování s žebrovanou nebo hladkou plotýnkou. Chcete-li spotřebič nastavit do této polohy, musíte nejprve najít tlačítko pro uvolnění závěsu vpravo.

Uchopte rukojeť levou rukou a pravou rukou stiskněte tlačítko pro uvolnění závěsu (viz obrázek 4).



Zatlačte rukojeť dozadu, až se víko zcela překlápí do rovné polohy (viz obrázek 5).

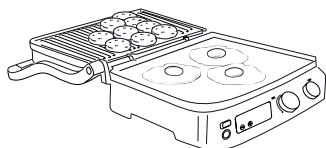


Pokud před stisknutím uvolňovacího tlačítka mírně nadzvednete rukojeť, uvolníte tlak na závěs a otevírání bude snazší.

Spotřebič lze používat jako gril k přípravě hamburgerů, steaků, kuřat a ryb. Režim grilování je nejuniverzálnějším způsobem použití spotřebiče. Plotýnky jsou v otevřené poloze, a tak je k dispozici dvojitá plocha tepelné úpravy.

Můžete připravovat různá jídla na oddělených plotýnkách, aniž by se smíchaly chutě, nebo připravovat větší množství stejného jídla.

Režim barbecue umožňuje grilovat různé kusy masa o různé tloušťce, každý s takovým stupněm tepelné úpravy, jaký preferujete. V tomto režimu je nutné jídlo během tepelné úpravy otáčet. Spotřebič lze také použít s hladkými plotýnkami k přípravě palačinek, sýra, vajec a slaniny k snídani (viz obrázek 6).

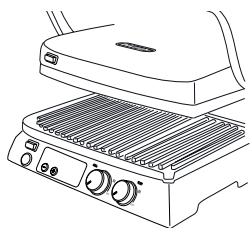


6

Velká varná plocha umožňuje připravovat několik jídel najednou nebo větší množství stejného jídla.

Grilovací trouba

Tento režim (viz obrázek 7) je ideální pro bezdotykové grilování jídel o velké tloušťce, které vyžadují pomalou a rovnoměrnou tepelnou úpravu.

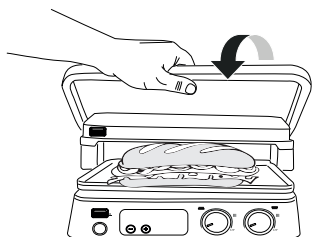


7

Ideální pro přípravu zeleniny s vysokým obsahem vody, protože voda se může odpařovat.

Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení.

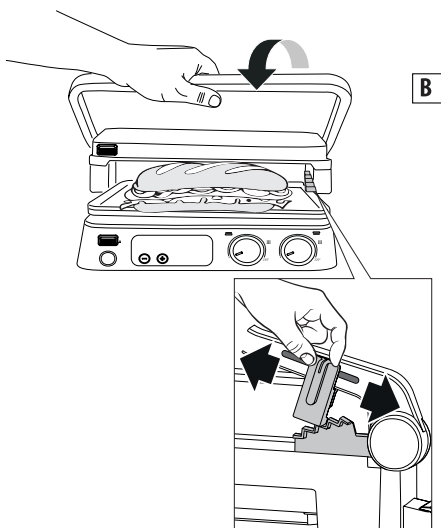
- Položte jídlo na spodní plotýnku.
- Uchopením za rukojeť sklopte horní plotýnku k jídlu (obr. A).



A

- Posunutím páčky nastavte blokovací/odblokovací zařízení (4) plotýnek do požadované grilovací polohy.
- Horní plotýnka se uzamkne v poloze. K dispozici je 5

různých nastavení výšky (obr. B).



B

POUŽITÍ

Provoz

Jakmile je spotřebič řádně připraven a vy jste připraveni vařit, zvolte teplotu od 60 °C do 230 °C pro každou z obou plotýnek (horní a spodní) pomocí knoflíků termostatu 11 a 12).

Stiskněte tlačítko start/stop. Rozsvítí se kontrolka ON.

V závislosti na zvolené teplotě trvá několik minut, než se spotřebič zahřeje. Jakmile termostat dosáhne požadované teploty, spotřebič vydá akustický signál a je připraven k použití. Na displeji se zobrazí zpráva „READY“.

Nastavení teploty je možné kdykoli během tepelné úpravy měnit podle typu připravovaného jídla.

i **Poznámka:** spotřebič je vybaven 2 nastavitelnými předními nožičkami (16), které usnadňují vypouštění oleje do sběrné misky tuku.

Funkce časovače

Když se na displeji zobrazí „READY“, vyberte polohu tepelné úpravy (viz odstavec „poloha tepelné úpravy“), poté rozmístěte jídlo na plotýnku. Dobu tepelné úpravy lze zvolit stisknutím tlačítek časovače (9 a 10); na konci doby tepelné úpravy se na displeji zobrazí „END“; spotřebič zůstane zapnutý. Po uvaření jídla spotřebič vypnete stisknutím tlačítka start/stop (8) nebo otočením knoflíků termostatu (11 a 12) do vypnuté polohy.

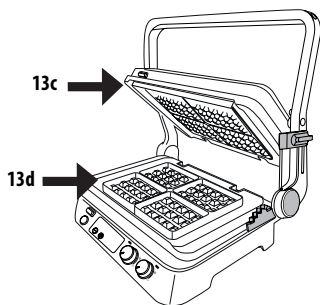
i **Poznámka:** spotřebič se automaticky vypne po 90 minutách provozu.

Výběr teplotní stupnice

Teplotu lze zobrazit ve °C nebo °F. Chcete-li změnit jednotku teploty, stiskněte obě tlačítka „+“ a „-“ (9 - 10) na několik sekund.

Režim vafle (pouze pro model CG7044)

- Vložte plotýnky na vafle (13c/13d) podle obrázku 1. Všimněte si, že v tomto případě nejsou plotýnky zaměnitelné a poloha každé plotýnky musí odpovídat obrázku 8.



- Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko start/stop.
- Spotřebič spustí fázi předehřevu. Jakmile termostat dosáhne požadované teploty, spotřebič vydá akustický signál a je připraven k použití. Na displeji se zobrazí zpráva „READY“.
- Lehce potřete plotýnky rozpuštěným máslem
- **Nalijte odměrku do forem na plotýnce.**
- Těsto lehce rozprostřete a spotřebič zavřete.
- Vařte po dobu uvedenou v receptech.

Pokud je nastaven časovač, zazní na konci cyklu tepelné úpravy tři pípnutí, časovač zmizí a na displeji se zobrazí zpráva „END“. Chcete-li připravit další vafle, přidejte další těsto na spodní plotýnku a postup zopakujte. Po přípravě poslední vafle stiskněte tlačítko start/stop a spotřebič vypněte.

! **Pozor!** K vyjmutí vafelí z plotýnek nepoužívejte kovové nástroje, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nepoužívejte kovové nástroje, které by mohlo nepřilnavé

plotýnky poškrábat. Používejte raději dřevěné nebo žáruvzdorné plastové nástroje.

- Nenechávejte plastové nádoby v kontaktu s horkými plotýnkami.
- Mezi jednotlivými přípravami odstraňte zbytky jídla otvorem pro odvod tuku a shromážděte jej v misce pod ním, poté otřete papírovou utěrkou a přejděte k další přípravě.
- Před jakýmkoliv úkonem čištění nechte spotřebič vychladnout (nejméně 30 minut).

Čištění a péče

i **Poznámka:** Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že zcela vychladl.

Po skončení tepelné úpravy spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky. Spotřebič nechte alespoň 30 minut vychladnout. Odstraňte z plotýnek případné zbytky jídla. Vyprázdněte sběrnou misku tuku. Sběrnou misku tuku lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.

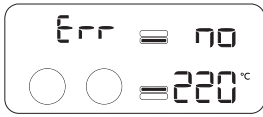
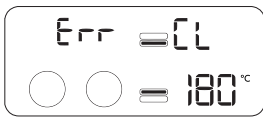
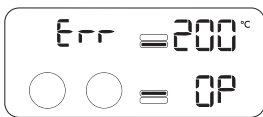
Stiskněte tlačítka pro uvolnění plotýnek (3) pro vyjmutí plotýnek ze spotřebiče. Než se jich dotknete, ujistěte se, že plotýnky zcela vychladly. Varné plotýnky lze mýt v myčce nádobí, i když časté mytí může zhoršit vlastnosti povlaku. Doporučujeme proto čistit vnější stranu varné plotýnky měkkou houbičkou nebo hadříkem navlhčeným vodou a jemným mycím prostředkem.

K čištění plotýnek nepoužívejte kovové předměty.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí napětí	220-240 V ~ 50-60 Hz
Spotřeba	2000 W
	1600 W (vafle)

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybová zpráva na displeji	POPIS	PROBLÉM	NÁPRAVA
	<p>Teplota se nezvyšuje na žádné z varných plotýnek.</p>	<p>Elektronické ovládání zjistilo, že varná plotýnka nedosáhla nastavené teploty.</p> <p>Plotýnka nebyla do spotřebiče vložena správně.</p> <p>Topné těleso uvnitř plotýnky může být poškozeno.</p> <p>Připojení topného tělesa může být poškozeno.</p> <p>Elektronické ovládání může být poškozené.</p>	<p>Odpojte ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je plotýnka správně vložena do uložení spotřebiče.</p> <p>Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobně závada ve spotřebiči.</p> <p>Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi a uveďte typ chyby.</p>
	<p>Chybná funkce teplotní sondy.</p>	<p>Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotní sondy.</p>	<p>Odpojte ze zásuvky. Teplotní sondu je třeba vyměnit.</p> <p>Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi a uveďte typ chyby.</p>
	<p>Chybná funkce teplotní sondy.</p>	<p>Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotní sondy.</p>	<p>Odpojte ze zásuvky. Teplotní sondu je třeba vyměnit.</p> <p>Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi a uveďte typ chyby.</p>

		Spotřebič se nezapne.	<p>Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen do síťové zásuvky.</p> <p>Zapojte spotřebič do jiné zásuvky.</p> <p>Zkontrolujte bezpečnostní jistič.</p> <p>Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobně závada ve spotřebiči.</p> <p>Obratťe se na servisní středisko De'Longhi.</p>
		Po stisknutí tlačítka START/STOP se spotřebič nezapne.	<p>Oba knoflíky nastavení teploty jsou v poloze 0 a na horním i dolním displeji se zobrazí OFF.</p> <p>Otočte knoflíkem na požadovanou teplotu a poté stiskněte tlačítko START/STOP.</p>

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

HOVĚZÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	ÚROVEŇ TEPELNÉ ÚPRAVY	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
					spodní	horní			
Bítek	0,5 - 1	2	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	2 - 3	jídlo důkladně po- třeme olejem
Bítek	0,5 - 1	4	Dobře propečené	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	5 - 6	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepebné úpravy
Filet	3-4	4	Krvavé	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	4 - 5	jídlo důkladně po- třeme olejem
Filet	3-4	4	Středně propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	7 - 8	jídlo důkladně po- třeme olejem
Filet	3-4	4	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	10 - 11	jídlo důkladně po- třeme olejem
Kotleta	2-3	2	Středně propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	4 - 5	jídlo důkladně po- třeme olejem
Kotleta	2-3	2	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	7 - 8	jídlo důkladně po- třeme olejem
Kotleta	2-3	4	Středně propečené	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	10 - 12	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepebné úpravy
Kotleta	2-3	4	Dobře propečené	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepebné úpravy
Hamburger	2-3	6	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	8 - 10	jídlo důkladně po- třeme olejem
Špíz		6	Dobře propečené	KONTAKT- NÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	13 - 15	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polovině tepebné úpravy

JEHNĚČÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	ÚROVEŇ TEPELNÉ ÚPRAVY	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
					spodní	horní			
Kotleta	1,5-3	6	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	10 - 12	p o t r a v i n y důkladně po- třeeme olejem, v polovině pečení kotlety otočíme
Kotleta	1,5-3	6	Dobře propečené	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	12 - 14	

VEPŘOVÉ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
				spodní	horní			
Bířtek	1-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	7 - 9	jídlo důkladně potřeme olejem
Bířtek	1-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polo- vině tepelné úpravy
Kotleta	<2,5	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	9 - 11	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polo- vině tepelné úpravy
Kotleta	<2,5	8	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	11 - 13	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme v polo- vině tepelné úpravy
Vepřová že- bírka		6-8	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	200	20 - 25	otočíme dvakrát nebo tříkrát
Slanina		4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	1 - 2	
Klobása		8	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	200	16 - 18	klobásy propícháme vidličkou
Špíz		6	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	jídlo důkladně potřeme olejem, otočíme 1-2 krát
Párek		6	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBRO- VANÁ	HLADKÁ	230	8 - 10	

KUŘECÍ A KRŮTÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
				spodní	horní			
Prsa	<1	4	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	3 - 4	jídlo důkladně potřeme ole- jem
Stehno		3	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	200	20 - 25	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme
Křídlo		6	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	200	14 - 16	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme
Hamburger	1,5-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	14 - 16	v polovině tepelné úpravy otočíme
Špíz		6	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	11 - 13	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme
Párek		6	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	230	6 - 8	
Grilované dřábelské kuře		1	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	200	40 - 45	během tepelné úpravy jed- nou nebo dvakrát otočíme

CHLEBA	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
			spodní	horní			
Toust/sendvič	2	GRILOVACÍ TROUBA	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	180	3 - 5	umístíme horní plotýnku tak, aby se dotýkala chleba, ale zároveň ho nerozmáčkla
Sendvič	2	KONTAKTNÍ GRIL	Ž E B R O - VANÁ	HLADKÁ	180	2 - 3	
Plátky chleba	4	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	4 - 5	v polovině tepelné úpravy otočíme

ZELENINA	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
			spodní	horní			
Lilek nakrájený na plátky	1	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	4 - 6	jídlo důkladně potřeme olejem
Cuketa nakrájená na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	6 - 8	jídlo důkladně potřeme olejem
Paprika nakrájená na čtvrtky	2	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	8 - 10	jídlo důkladně potřeme olejem
Rajče nakrájené na plátky	1	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	5 - 7	jídlo důkladně potřeme olejem; v polovině tepelné úpravy otočíte
Plátky cibule	2	KONTAKTNÍ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	5 - 7	jídlo důkladně potřeme olejem, často mícháme vařečkou

RYBY	MNOŽSTVÍ	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C	MIN.	RADY
				spodní	horní			
Celá	250 g	1	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	210	8 - 10	jídlo důkladně potřeme olejem
Filet	500 g	1	GRILOVACÍ TROUBA	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	230	25 - 30	jídlo potřeme olejem, horní plotýnku umístíme tak, aby byla v bezprostřední blízkosti jídla, aniž by se jej dotýkala
Filet	450 g	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	8 - 10	jídlo důkladně potřeme olejem
Špíz	500 g	6	OTEVŘENÝ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	230	10 - 12	jídlo důkladně potřeme olejem; otočíte dvakrát nebo třikrát
Chobotnice	400 g	1-2	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	10 - 12	jídlo důkladně potřeme olejem
Garnáti	400 g	10-12	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	4 - 6	jídlo důkladně potřeme olejem

DEZERT	Poč. KUSŮ	REŽIM	PLOTÝNKY		°C		MIN.	RADY
			spodní	horní	spodní	horní		
Palačinka	4	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	ŽEBROVANÁ	200	200	4-5	plotýnky vymažeme máslem, v polovině tepelné úpravy otočíme
Vafle	4	KONTAKTNÍ GRIL	VAFLE	VAFLE	190	200	4-5	plotýnky potřeme máslem
Plátky ananasu	4	KONTAKTNÍ GRIL	ŽEBROVANÁ	HLADKÁ	200	200	5-6	plotýnky potřeme máslem

RECEPTY

MÍCHANÁ VEJCE, UZENÁ SLANINA A TOASTY

INGREDIENCE:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 1 lžice mléka
- sůl a pepř, podle chuti
- 2 plátky toastového chleba

PŘÍPRAVA:

Rozmícháme vejce s mlékem a solí, dokud se nevytvoří lehká a napěněná směs. Vložíme hladkou plotýnku do spodní části a žebrovanou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu OTEVŘENÝ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Jakmile se na displeji zobrazí READY, nalijeme vaječnou směs do rohu plotýnky a tepelně upravujeme 2-3 minuty, přičemž dbáme na to, abychom je dobře promíchali dřevěnou vařečkou, aby se uvařily rovnoměrně.

Mezitím, na stejné plotýnce, opečeme 3-4 minuty také plátky slaniny, které v polovině tepelné úpravy otočíme, zatímco na druhé rovné plotýnce opečeme 3-4 minuty chléb, který rovněž v polovině tepelné úpravy otočíme. Dáme na talíř a podáváme.

CROSTINI S LILKOVOU PĚNOU

INGREDIENCE:

- 1 lilek
- 100 g ricotty
- sušený česnek, podle chuti
- petrželka, podle chuti
- 4 lžice olivového oleje
- sůl, podle chuti

- pepř, podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek omyjeme, oloupeme a nakrájíme na silné plátky. Vložíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Jakmile se na displeji zobrazí READY, položíme lilky na spodní plotýnku a tepelně upravujeme zhruba 8-10 minut, dokud nezměknou.

Lilek nakrájíme nahrubo a vložíme do mixéru s ricottou, stroužkem česneku, nasekanou petrželkou, špetkou soli a pepře, mimo oleje. Vše rozmixujeme na hladkou a jemnozrnou směs. Chléb (nakrájený na plátky) potřeme olivovým olejem a opékáme při 230 °C s rovnými plotýnkami v režimu CONTACT GRILL 1-2 minuty, dokud nezíská požadovanou opečenost.

Opečený chléb namažeme lilkovým krémem, pokapeme dvěma lžicemi oleje a podáváme.

SALÁT Z MASA S RUKOLOU A CHERRY RAJČATY

INGREDIENCE:

- 2 plátky telecího masa
- 100 g rukoly
- 10-12 kulatých cherry rajčat
- 100 g vloček sýru grana
- sůl, podle chuti
- olivový olej, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravíme salát z rukoly a cherry rajčat: omyjeme rukolu,

položíme ji na čistou utěrku, aby uschla, a nakrájíme cherry rajčata na 4 díly. Vložíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, položíme předem naolejované plátky masa na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme 2-3 minuty v závislosti na požadovaném stupni propečení. Nakrájíme maso na proužky a naaranžujeme je na lůžko z rukoly a cherry rajčat, osolíme a přidáme vločky syru grana. Pokapeme olejem.

VOŇOVAVÉ KÁVOVÉ KOTLETY

INGREDIENCE:

- hovězí kotlety (2 ks po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmínu
- 2 lžičky kávových zrn
- 1 lžice sladké chilli papričky
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička pepře

PŘÍPRAVA:

Připravíme si kávovou směs: nasypeme kmín a kávu do kuchyňského robotu a rozeleme je na ne příliš jemný prášek. Vytvořený prach vložíme do misky, přidáme další ingredience a dobře promícháme. Lehce naolejujeme maso a ochutíme kořením; vše zakryjeme a necháme při pokojové teplotě zhruba 30 minut. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí READY, položíme maso na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme 6-8 minut v závislosti na požadovaném stupni propečení. Podáváme teplé.

HOVĚZÍ FILET S HOUBOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE:

- 4 hovězí plátky
- sůl, podle chuti
- čerstvě mletý černý pepř, podle chuti
- 2 stroužky česneku

- 2 lžice Dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej, podle chuti

INGREDIENCE NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla
- 1 lžice gorgonzoly
- 2 šalotky
- 300 g hub
- 1/2 skleničky whisky
- 200 g smetany
- citronová šťáva, podle chuti
- petrželka, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Maso osolíme a opeříme a necháme odpočívat při pokojové teplotě přibližně jednu hodinu. Připravíme si houbovou omáčku: na pánvi rozpustíme máslo, přidáme na plátky nakrájenou šalotku a tepelně upravujeme 2-3 minuty. Přidáme houby a vaříme dalších 5 minut. V této chvíli je podlijeme whisky, tepelně upravujeme 1 minutu, přidáme sklenici vody a vaříme ještě asi minutu. Přidáme tekutou smetanu, šťávu z jednoho citronu, petrželku, gorgonzolu a přivedeme k varu. Vaříme, dokud omáčka nezhoustne; osolíme, opeříme a odstavíme. Mezitím si připravíme směs na maso, kterou potřeme filety během tepelné úpravy; do malé pánve dáme máslo, hořčici a česnek. Vaříme na mírném ohni vařte, dokud se máslo nerozpustí. Uchováme v teple. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Filety pomažeme omáčkou z obou stran, a když se na displeji zobrazí READY, položíme je na spodní plotýnku a gril zavřeme. Tepelně upravujeme 6-8 minut v závislosti na požadovaném stupni propečení a tlušťče filetů. Na konci vyndáme filety a podáváme polité předem připravenou houbovou omáčkou.

HAMBURGER S OPEČENÝM ŽITNÝM CHLEBEM

INGREDIENCE:

- 8 plátek žitného chleba
- 500 g výběrového mletého masa
- 100 g plátků syru ementál
- 2 lžice olivového oleje
- 2 nakrájená cibule
- máslo při pokojové teplotě, podle chuti
- 2 lžičky worcesterové omáčky

- sůl, podle chuti
- pepř, podle chuti
- půl lžičky cukru

PŘÍPRAVA:

Příprava burgerů: v míse smícháme mleté maso, worcestrovou omáčku, sůl a pepř a vše dobře promícháme. Rukama vytvoříme 4 hamburgery o tloušťce zhruba 2 cm. Přepneme spotřebič do režimu OTEVŘENÝ GRIL a umístíme hladkou plotýnku do spodní části a žebrovanou plotýnku do horní části. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí READY, položíme na spodní plotýnku nakrájenou cibuli ochucenou olivovým olejem a cukrem a tepelně upravujeme zhruba 5-6 minut za častého míchání vařečkou, aby se tepelná úprava sjednotila a cibule změkla. Současně na druhé plotýnce pečeme hamburgery asi 12 minut, přičemž je asi po 5-6 minutách otočíme (doba tepelné úpravy závisí na tloušťce hamburgerů). Jakmile je cibule opečená, sundáme ji z plotýnky a opékáme 1-2 minuty plátky chleba potřené máslem, a to pouze z jedné strany.

Plátky chleba položíme na prkénko opečenou stranou nahoru, posypeme cibulí, přidáme hamburgery a zasypeme sýrem. Hamburger uzavřeme plátkem chleba opečenou stranou dolů. Počkáme, až bude plotýnka opět horká, poté vložíme tousty a dobře je přitlačíme horní plotýnku. Tepelně upravujeme zhruba 2-3 minuty v závislosti na požadovaném stupni propečení.

JEHNĚČÍ KOTLETY V BALZAMIKOVÉM OCTU A ROZMARÝNU

INGREDIENCE:

- 6 jehněčích kotlet
- 10 g nasekaného rozmarýnu
- 10 g nasekaného česneku
- 100 ml balzamikového octu
- 15 g cukru
- sůl, podle chuti
- pepř, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Všechny ingredience smícháme v poměrně velké nádobě, přikryjeme a necháme jehněčí maso 1-2 hodiny marinovat v lednici. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do

režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí nápis READY, umístíme kotlety na spodní plotýnku. Pečeme zhruba 11-13 minut v závislosti na požadovaném stupni propečení a tloušťce kotlet (doporučujeme je v polovině tepelné úpravy otočit, protože kost brání kontaktu horní plotýnky s masem). Mezitím na pánvi zredukujeme marinádu a podáváme ji jako omáčku ke grilovaným jehněčím kotletám.

KUŘEČÍ ŠPÍZY S OMÁČKOU Z MEDU A LIMETKY

INGREDIENCE:

- 500 g kuřečích prsou

INGREDIENCE NA MARINÁDU:

- 1 lžička pálivé papričky
- 1 lžička koriandru
- 1 dcl olivového oleje
- 2 šalotky
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 1 lžice cukru
- 1 lžice citronové šťávy
- 1 lžice hrubozrnné soli
- pepř, podle chuti

INGREDIENCE NA OMÁČKU Z MEDU A LIMETKY:

- 5 cl smetany na vaření
- 1/2 lžičky strouhané citronové kůry
- 1 lžice citronové šťávy
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- sůl, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravíme si marinádu: všechny ingredience vložíme do kuchyňského robotu a rozmixujeme na hladkou směs. Kuře nakrájeme na 2 cm široké kostky vložíme do hluboké mísy, přidáme marinádu a kuře s ní rovnoměrně pokryjeme. Zakryjeme potravinovou fólií a necháme 1-2 hodiny marinovat. Připravíme omáčku smícháním všech ingrediencí v míse, přikryjeme potravinovou fólií a uchováme v chladničce. Napícháme kusy kuřete na špízy. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, naskládáme špízy na spodní

plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme zhruba 11-13 minut, přičemž je 1-2krát otočíme. Špízy podáváme teplé s citronovo-medovou omáčkou.

KUŘECÍ STEHNA NA PROVENSÁLSKÝ ZPŮSOB

INGREDIENCE:

- 3 kuřecí stehna (550 g)

INGREDIENCE NA MARINÁDU:

- 25 cl bílého suchého vína
- 4 lžice olivového oleje
- 3 lžice hořčice se semínky
- 3 lžice vinného bílého octu
- 2 lžice provensálských bylin
- 2 stroužky sekaného česneku
- 2 lžičky hrubé soli
- 1 lžička cayenského pepře

PŘÍPRAVA:

Připravíme si marinádu smícháním všech ingrediencí v misce. Ostrým nožem na několika místech mírně nařízneme masitou část stehen. Vložíme stehna do misky a rovnoměrně je namočíme do marinády; necháme marinovat 2-3 hodiny. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, naskládáme kuřecí stehna na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme zhruba 20-25 minut, 2-3krát otočíme. Po ukončení tepelné úpravy je naaranžujeme na servírovací talíř a podáváme.

GRILOVANÉ KREVETY

INGREDIENCE:

- 16-20 ks krevet

INGREDIENCE NA MARINÁDU:

- petrželka, podle chuti
- 2 citrony
- sůl, podle chuti
- pepř, podle chuti
- 2 stroužky česneku

PŘÍPRAVA:

Připravíme si marinádu: nasekáme česnek a petrželku nadrobno a přidáme citronovou šťávu; osolíme a přidáme špetku pepře.

Očistíme krevety, dobře je osušíme a necháme marinovat alespoň půl hodiny.

Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL.

Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí nápis READY, poskládáme na spodní plotýnku krevety odkapané z marinády, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme 4-6 minut. Při podávání ozdobíme talíř několika plátky citronu a zeleným salátem.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE:

- filet lososa 500 g
- olivový olej, podle chuti

INGREDIENCE NA OMÁČKU:

- 250 g řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 1 špetka cukru
- 20 g pažitky
- 20 g petrželky
- bílý pepř, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravíme omáčku: umyjeme a dobře osušíme petrželku a pažitku a stranou nasekáme česnek.

Do misky dáme jogurt, přidáme aromatické bylinky, česnek, sůl, cukr, pepř a vše rozmixujeme na jemný krém. Necháme v chladničce alespoň 30 minut. Umístíme hladkou plotýnku do spodní části, žebrovanou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu GRILOVACÍ TROUBA. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 230 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, položíme předem naolejevaný filet na spodní plotýnku, zavřeme horní plotýnku v režimu GRILOVACÍ TROUBA (v poloze nejbližší k potravíně, aniž by se ho dotýkala) a vaříme přibližně 25-30 minut (pro dosažení nejlepších výsledků je doporučeno lososa v polovině tepelné úpravy otočit o 180°, protože zadní část plotýnky je blíže k potravíně). Po dokončení tepelné úpravy naaranžujeme lososa na talíř a podáváme s jogurtovou omáčkou.

GRILOVANÁ CHOBOTNICE

INGREDIENCE:

- velká chobotnice 400 g
- 1 citron
- 1 svazek petrželky
- olivový olej, podle chuti
- oregano, podle chuti
- sůl, podle chuti
- mletá feferonka, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Chobotnici vykucháme, oddělíme hlavu, odstraníme vnitřek s kostí a dobře omyjeme. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Jakmile se na displeji zobrazí READY, položíme předem naolejovanou chobotnici na spodní plotýnku, přitlačíme horní plotýnkou a tepelně upravujeme zhruba 10-12 minut. V misce si připravíme omáčku na ochucení smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citronovou šťávou, hrstkou oregana, špetkou soli a chilli papričkou.

Jakmile je chobotnice hotová, sundáme ji z grilu a dochutíme omáčkou. Dáme na talíř a podáváme.

BANÁNOVÉ LÍVANEC

INGREDIENCE:

- 1 banán
- 2 vejce (1 celé + 1 bílek)
- 150 ml mléka
- 100 g mouky 00
- 70 g másla
- sůl, podle chuti
- 1 lžice cukru
- 16 g kypřícího prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Banán oloupeme a rozmačkáme vidličkou na pyré. V další misce rozšleháme 1 celé vejce s cukrem a za stálého míchání přidáváme po troškách mléko. Přidáme 50 g rozpuštěného másla a postupně přidáváme prosátou mouku s práškem do pečiva, špetku soli a banánové pyré. Všechny ingredience dobře promícháme a směs dáme na 10 minut do chladničky. Mezitím vyšleháme bílek na pevný sníh. Vyndáme směs z chladničky a jemnými pohyby odspodu nahoru do ní vmícháme uslehané bílky. Vložte hladkou plotýnku do spodní části, žebrovanou plotýnku do horní části a přepněte

spotřebič do režimu OTEVŘENÝ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, vymažeme plotýnky trochou másla a nalijeme na ně 1-2 polévkové lžice těsta, které rychle rozetřeme po povrchu tak, aby vznikl kruh. Necháme opékat zhruba 2 minuty, dokud se na povrchu palačinky nevytvoří bublinky, poté ji otočíme a pečeme další asi 2 minuty. Palačinky lze podávat na mnoho způsobů: s čokoládovým krémem, javorovým sirupem, čerstvými borůvkami, čokoládovými lupínky, medem, šlehačkou, moučkovým cukrem.

GRILOVANÝ ANANAS SE ZMRZLINOU

INGREDIENCE:

- 1 ananas
- med, podle chuti
- třtinový cukr, podle chuti
- čerstvá máta, podle chuti
- moučkový cukr, podle chuti
- vanilková zmrzlina, podle chuti

PŘÍPRAVA:

Ananas zbavíme listů a slupky. Ovoce nakrájíme na 1-2 cm silné plátky a každý plátek posypeme z obou stran třtinovým cukrem. Umístíme žebrovanou plotýnku do spodní části, hladkou plotýnku do horní části a přepneme spotřebič do režimu KONTAKTNÍ GRIL. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 200°C a stiskneme tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí nápis READY, potřeme ananas z obou stran medem a položíme jej na gril. Zavíme gril a tepelně upravujeme 5-6 min. Po upečení naaranžujeme plátky na talíř, ozdobíme lístky čerstvé máty, posypeme moučkovým cukrem a podáváme s kopečky zmrzliny.

POUZE POKUD JSOU K DISPOZICI PLOTÝNKY NA VAFLE

Vložíme plotýnky na vafle do správné polohy

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKY NA: 12 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 min.

DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY: 15 min.

INGREDIENCE:

- 2 hrnky mouky 00 (460 g)
- 1 lžička soli
- 4 lžičky droždí (10 g)
- 2 lžičky cukru (30 g)
- 2 vejce
- 1 a 1/2 hrnku teplého mléka (345 ml)
- 1/3 hrnku rozpuštěného másla (75 g)
- 1 lžička vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA:

Ve větší míse smícháme mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr a dáme stranou. V samostatné míse rozšleháme vejce. Vmícháme mléko, másto a vanilku. Mouku a ostatní přísady nasypeme do mísy s mlékem a vejci a promícháme metličkou. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro jejich předehřátí. Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, namažeme plotýnku na vafle rozpuštěným máslem nebo nepřilnavým sprejem na vaření a nalijeme odměrku do formiček plotýnky, v případě potřeby použijeme lžici. Směs rozetřeme stěrkou. Vafle pečeme dozlatova a dokřupava (5 minut). Postup opakujeme až do vyčerpání směsi. Ihned podáváme.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKY NA: 14-16 vaflí

PŘÍPRAVA: 15 min.

DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY: 20 min.

INGREDIENCE:

- 2 hrnky mouky na moučníky (460 g)
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva (5 g)
- 2 lžičky cukru (30 g)
- 4 vejce
- 2 hrnky teplého mléka (460 ml)
- 1/3 hrnku rozpuštěného másla (70 g)
- 1/2 lžičky vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smícháme mouku, sůl a prášek do pečiva a dáme stranou. V další míse našleháme žloutky s cukrem, dokud se cukr úplně nerozpustí.

Do vajec přidáme vanilkový extrakt, rozpuštěné másto a mléko a metličkou promícháme. Směs vajec a mléka přidáme k moučné směsi a šleháme, dokud se lehce nepromísí. Nepřeháníme to s mícháním. Ve třetí míse šleháme bílky elektrickým šlehačem na tuhý sníh po dobu 1-2 minut. Pomocí gumové stěrky opatrně vmícháme bílky do směsi na vafle.

Nepřeháníme to s mícháním. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro jejich předehřátí. Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, namažeme plotýnku na vafle rozpuštěným máslem nebo nepřilnavým sprejem na vaření a nalijeme odměrku do formiček plotýnky, v případě potřeby použijeme lžici. Směs rozetřeme stěrkou. Vafle pečeme dozlatova a dokřupava (5 minut). Postup opakujeme až do vyčerpání směsi. Ihned podáváme.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A SKOŘÍČÍ

DÁVKY NA: 10-12 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 min.

DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY: 15 min.

INGREDIENCE:

- 2 hrnky mouky 00 (460 g)
- 1 lžička soli
- 1 lžičky kypřicího prášku do pečiva (3 g)
- 3/4 hrnku cukru (170 g)
- 2 vejce
- 1 a 1/2 hrnku teplého mléka (345 ml)
- 80 g másla
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 140 g hořké čokolády
- 1/4 hrnku kakaového prášku (60 g)
- 2 lžičky skořice (6 g)

PŘÍPRAVA:

Čokoládu a másto vložíme do misky určené pro mikrovlnné trouby a zahříváme v troubě při maximálním výkonu po dobu 30 sekund. Mícháme, dokud se čokoláda a másto nerozpustí a směs není hladká, odstavíme a necháme mírně vychladnout. Ve větší míse metličkou smícháme vejce, mléko a vanilku a vmícháme vychladlou čokoládovou směs, dokud nezískáme hladkou hmotu.

Do větší mísy prosejeme mouku, cukr, kakaový prášek, skořici, prášek do pečiva a sůl. Moučnou směs vlijeme do vaječné směsi a vyšleháme téměř dohladka pokud možno bez hrudek. Nastavíme teplotu spodní a horní plotýnky na 190 a 200 °C a stiskneme tlačítko START/STOP pro jejich přehřátí.

Jakmile se na displeji zobrazí nápis READY, namažeme plotýnku na vafle rozpuštěným máslem nebo nepřilnavým sprejem na vaření a nalijeme odměrku do formiček plotýnky, v případě potřeby použijeme lžící. Směs rozetřeme stěrkou. Vafle pečeme dozlatova a dokřupava (5 minut).

Postup opakujeme až do vyčerpání směsi. Ihned podáváme.

DŮLEŽITÉ VÝSTRAHY

Bezpečnostné výstrahy



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok riziko zásahu elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke skontrolujte, či:
 - Sieťové napätie uvedené na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vášho elektrického systému;
 - Elektrická zásuvka je vybavená uzemnením a má minimálne napätie 16 A.
 - Profesionálne alebo nevhodné použitie či použitie, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Uistite sa, že napájací kábel nepríde do kontaktu s časťami spotrebiča, ktoré sa pri používaní zahrievajú. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho technický asistenčný servis, aby sa predišlo všetkým rizikám.
- Pred odložením spotrebiča alebo zložením varných platní a pred každým čistením a údržbou vypnite spotrebič otočením prepínača do polohy „I“ a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Uistite sa, že spotrebič úplne vychladne.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí.
- Neponárajte spotrebič do vody.
- Spotrebič sa nesmie spustiť prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Používajte iba predĺžovacie káble zhodné s platnými bezpečnostnými normami. Skontrolujte, či sú v dobrom stave a či majú dostatočný prierez.
- Nevytahujte zástrčku z elektrickej zásuvky ťahaním za kábel.



Pozor!

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok riziko úrazu osôb alebo poškodenia spotrebiča.

- Vonkajší povrch varnej platne čistite mäkkou hubkou alebo utierkou navlhčenou vo vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Tento spotrebič je určený na varenie jedla. Nesmie sa

teda používať na iné účely, ani nijako meniť či upravovať.

- Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostrediach, kde sa varí pre zamestnancov obchodov, kancelárií ani iných pracovných prostredí, na agrofarmách, v hoteloch, prenajímaných izbách, motelloch ani iných ubytovacích zariadeniach.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí za predpokladu, že sú pod prísny dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní jednotky a sú si vedomé rizík. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu zo strany používateľa nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom. Uchovávajte spotrebič a kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Uchovávajte spotrebič mimo dosahu detí a nenechávajte ho zapnutý bez dozoru.
- Nepoužívajte spotrebič bez varných platní.
- Odkladajte spotrebič až vtedy, keď úplne vychladol.
- Neponúvajte spotrebič, keď je v chode.



Nebezpečenstvo popálenia!

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok riziko popálenia alebo obarenia.

- Keď je spotrebič v chode, teplota vonkajšieho povrchu môže byť veľmi vysoká. Vždy, keď je to potrebné, používajte buď rukoväť (2) alebo kuchynské rukavice.
- Skladajte alebo vymieňajte varné platne až vtedy, keď spotrebič úplne vychladol.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Nevarte potraviny zabalené v plastovej ani hliníkovej fólii, či polyetylénových vreckách, aby ste predišli riziku požiaru.



Tento spotrebič je zhodný so smernicou EHS 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Likvidácia spotrebiča



Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s domácim odpadom, ale je potrebné ho odovzdať do zberného strediska na separovaný zber odpadu.

OPIS

- 1. Základňa a veko:** pevná konštrukcia z nehrzdavejúcej ocele so samonastavovacím vekom.
- 2. Rukoväť:** Robustná kovová rukoväť na nastavenie veka podľa hrúbky jedla.
- 3. Tlačidlá na odpojenie platne:** stlačením uvoľní a zložíte platňu
- 4. Zariadenie na zaistenie/uvolnenie a nastavenie výšky vrchnej platne/veka**
- 5. Tlačidlo na odpojenie pántu:** umožňuje pri varení úplne otvoriť spotrebič do jednej roviny
- 6. Nastavenie výšky platne „funkcia grilovacia piecka“:** na zaistenie vrchnej platne/veka v požadovanej výške pri príprave jedál ktoré nevyžadujú stlačenie.
- 7. Kontrolka zapnutia.**
- 8. Tlačidlo Start/Stop**
- 9. Tlačidlo Čas „+“:** na nastavenie (predĺženie) času varenia.
- 10. Tlačidlo Čas „-“:** na nastavenie (skrátenie) času varenia.
- 11. Regulátor termostatu spodnej platne:** na nastavenie teploty od 60 do 230 °C alebo vypnutie spodnej platne.
- 12. Regulátor termostatu vrchnej platne:** na nastavenie teploty od 60 do 230 °C alebo vypnutie vrchnej platne.
- 13. Odnímateľné platne:** s neprílnavým povrchom, ľahko sa čistia a môžu sa umývať v umývačke riadu. POČET A TYP PLATŇÍ SA MÔŽU LÍŠIŤ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.
- 13a. Grilovacia platňa:** ideálna na grilovanie steakov, hamburgerov, kuracieho mäsa a zeleniny
- 13b. Hladká platňa:** na bezchybnú prípravu palacínok, vajec, slaniny a kôrovcov.
- 13c. Vrchná platňa na vafle:** na prípravu všetkých druhov vaflí (iba CG7044).
- 13d. Spodná platňa na vafle:** na prípravu všetkých druhov vaflí (iba CG7044).

14. Nádoba na zachytávanie tukov: vstavaná v spotrebiči a odnímateľná pre jednoduché čistenie.

15. Dávkovač na vafle (iba CG7044).

16. Predné nastaviteľné nožičky

PVÉ POUŽITIE

Zložte všetok obalový materiál a reklamné štítky z platne. Pred vyhodením obalového materiálu sa uistite, že ste vybrali všetky časti nového spotrebiča. Odporúčame, aby ste si škatuľu a obalový materiál odložili na budúce použitie.



Poznámka: Pred prvým použitím vyčistite základňu, veko a regulačné kolieska navlhčenou utierkou od prachu, ktorý sa tam usadil počas prepravy. Dôkladne vyčistite varné platne a nádobu na zachytávanie tukov. Platne aj nádoba na zachytávanie tukov sa môžu umývať v umývačke riadu.



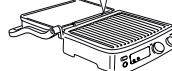
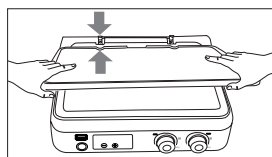
Poznámka: Pri prvom použití môže spotrebič vydávať ľahký zápach a trochu dymu. Je to normálne a bežné pri všetkých spotrebičoch s neprílnavým povrchom.



Poznámka: odnímateľné platne (grilovacia a hladká) sa dajú navzájom vymeniť.

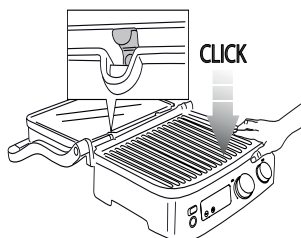
Vloženie varných platní

- Umiestnite spotrebič do vodorovnej polohy (pozri obr. 1). Vložte platne jednu po druhej.



1

- Každá platňa sa dá vložiť tak do vrchného, ako aj do spodného lôžka (pozri obr. 2).



2

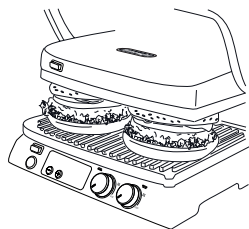
Vybratie platní

Umiestnite spotrebič do vodorovnej polohy.

Nájdite na ľavej strane tlačidlo (3) na uvoľnenie platní. Silno stlačte tlačidlo a platňa sa oddelí od základne. Uchopte platňu oboma rukami a potiahnite ju pozdĺž kovových držiakov a vyberte ju zo základne. Potom stlačte druhé uvoľňovacie tlačidlo a rovnakým postupom vyberte druhú platňu.



Nebezpečenstvo popálenia! Vyberajte alebo vymieňajte varné platne až vtedy, keď spotrebič vychladol.



Umiestnenie nádoby na zachytávanie tukov

Počas varenia musí byť nádoba na zachytávanie tukov vložená na príslušnom mieste na pravej strane spotrebiča. Tuk vytekajúci z jedla sa odvádza cez otvor v platni a zhromažďuje sa v nádobe.



Poznámka: Počas varenia pravidelne kontroluje a vylievajte nádobu na zachytávanie tukov, aby v nej nepretiekli tekuté tuky.

Po skončení varenia zhromaždený tuk vhodne zlikvidujte.

Nádoba na zachytávanie tukov sa môže umývať v umývačke riadu.



Pozor! Počas varenia dávajte vždy dobrý pozor.

Pri otváraní spotrebiča uchopte rukoväť, ktorá sa nezohrieva. Naopak, časti z hliníkovej zliatiny sa zohrievajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ich pri varení ani bezprostredne po jeho skončení.

Pred akoukoľvek ďalšou manipuláciou so spotrebičom ho najprv nechajte vychladnúť (aspoň 30 minút).

Nádoba na zachytávanie tukov musí byť pri vždy pri varení vložená v spotrebiči. Nevyprázdňujte nádobu na zachytávanie tukov, kým spotrebič úplne nevychladol. Pri vyberaní nádoby dávajte pozor, aby ste nerozliali kvapalinu.

POLOHY PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

Kontaktný gril (zatvorená poloha)

Vrchná platňa sa opiera o spodnú platňu. To je začiatková poloha a jedna z varných polôh, keď sa spotrebič používa ako kontaktný gril. Vrchná platňa sa automaticky prispôbi hrúbke jedla nachádzajúceho sa na spodnej platni. Takto sa jedlo uvarí rovnomerne z oboch strán.

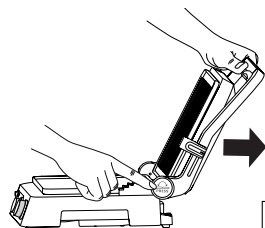
Kontaktný gril je ideálny na varenie hamburgerov, mäsa bez kostí a tenkých plátkov mäsa, zeleniny a pečiva. „Kontaktná“ funkcia sa výborne hodí na rýchlu prípravu zdravých jedál. Pri použití kontaktného grilu sa jedlo varí rýchlo práve preto, že je súčasne v kontakte s platňami z oboch strán (pozri obr. 3).

Pomocou drážok v platni a otvoru v zadnej časti spotrebiča sa prebytočný tuk odvádza a zhromažďuje v príslušnej nádobe. Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a pántom, pomocou ktorých sa dá vrchná platňa nastaviť v závislosti od hrúbky potravín. Ak chcete pomocou kontaktného grilu pripraviť viac vecí naraz, jednotlivé zložky by mali mať približne rovnakú hrúbku, aby sa umožnilo rovnomerné zatvorenie veka (vrchnej platne).

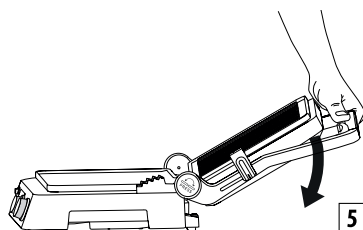
Otvorený gril

Vrchná platňa je na rovnakej úrovni ako spodná platňa. Vrchná aj spodná platňa sa nachádzajú v jednej rovine, a tak vytvárajú veľkú varnú plochu. V tejto polohe sa môže spotrebič používať v režime barbecue, buď s grilovaním alebo hladkou platňou. Ak chcete nastaviť spotrebič do tejto polohy, musíte najprv nájsť uvoľňovacie tlačidlo pántu, umiestnené na pravej strane.

Ľavou rukou uchopte rukoväť a pravou rukou stlačte uvoľňovacie tlačidlo pántu (pozri obr. 4).



Potlačte rukoväť dozadu, až kým sa veko úplne nepreklopí do vodorovnej polohy (pozri obr. 5).

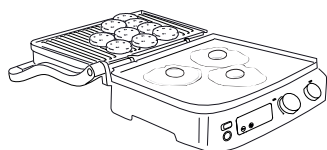


Ak zľahka podvihnete rukoväť predtým, ako stlačíte uvoľňovacie tlačidlo, zmierni sa tlak na pánt a otváranie ide ľahšie.

Teraz sa dá spotrebič používať ako gril/barbecue na prípravu hamburgerov, steakov, kuracieho mäsa a rýb. Režim barbecue je najuniverzálnejší spôsob použitia spotrebiča. Platne sú v otvorenej polohe, takže máte k dispozícii dvakrát taký veľký varný povrch.

Na jednotlivých platniach môžete pripravovať rôzne potraviny bez toho, aby sa zmiešali ich chute, alebo uvariť väčšie množstvo jedného druhu jedla.

Režim barbecue sa dá použiť na grilovanie plátkov mäsa s rozličnou hrúbkou, každé s požadovaným stupňom prepečenia. V tejto polohe je nutné jedlo počas varenia otáčať. Spotrebič sa dá použiť aj s hladkými platňami, na prípravu palacínok, syra, vajíec a slaniny na raňajky (pozri obr. 6).

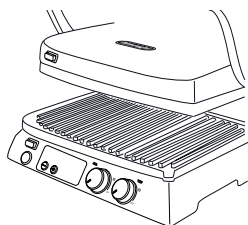


6

Vďaka veľkému varnému povrchu môžete súčasne pripravovať rôzne potraviny alebo väčšie množstvo jedného druhu jedla.

Grilovacia pecka

Tento režim (pozri obr. 7) sa hodí na bezkontaktné grilovanie potravín s veľkou hrúbkou, ktoré si vyžadujú pomalé a rovnomerné varenie.

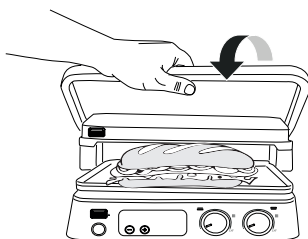


7

Je ideálna na prípravu zeleniny obsahujúcej väčšie množstvo vody, ktorá sa pomaly odparí.

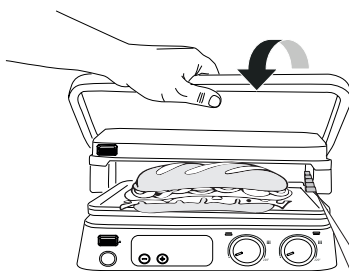
Túto varnú polohu môžete použiť aj na prípravu mäkkých sendvičov a jedál, ktoré sa nemusia stláčať.

- Rozložte potraviny na spodnú platňu.
- Pomocou rukoväti sklopte vrchnú platňu blízko k jedlu (obr. A).

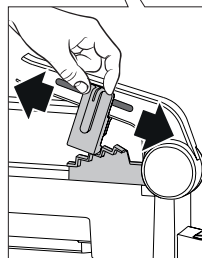


A

- Pomocou páky umiestnite zariadenie na zaistenie/uvolnenie grilovaných platní (4) do požadovanej polohy grilu.
- Vrchná platňa sa zaistí v polohe. K dispozícii je 5 polôh nastavenia výšky (obr. B).



B



POUŽÍVANIE

Prevádzka

Keď je spotrebič správne pripravený a začínate variť, zvolte pomocou regulátorov termostatov 11 a 12 teplotu od 60 do 230 °C pre obidve platne (vrchnú a spodnú).

Stlačte tlačidlo Start/Stop. Rozsvieti sa kontrolka ON.

V závislosti od zvolenej teploty je potrebných niekoľko minút, kým sa spotrebič zahreje. Keď termostat dosiahne požadovanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a je pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY“.

Nastavenie teploty sa dá zmeniť kedykoľvek počas varenia, v závislosti od druhu jedla, ktoré pripravujete.



Poznámka: spotrebič je vybavený 2 prednými

nastaviteľnými nožičkami (16), ktoré uľahčujú odtok oleja do nádoby na zachytávanie tukov.

Funkcia časovača

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, zvolte varnú polohu (pozri ods. „varná poloha“), potom uložte potraviny na platne. Čas varenia sa dá zvoliť pomocou tlačidiel časovača (9 a 10); po uplynutí času varenia sa na displeji zobrazí hlásenie „END“; spotrebič ostane zapnutý. Keď je jedlo uvarené, vypnite spotrebič stlačením tlačidla start/stop (8) alebo otočte regulátory termostatu (11 a 12) do vypnutej polohy.

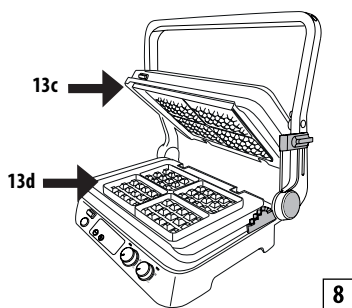
i Poznámka: spotrebič sa po 90 minútach prevádzky automaticky vypne.

Voľba teplotnej stupnice

Teplota sa môže zobrazovať buď v °C alebo v °F. Ak chcete zmeniť mernú jednotku teploty, na niekoľko sekúnd stlačte naraz tlačidlá „+“ a „-“ (9 - 10).

Režim vafle (iba pre model CG7044)

- Vložte vafflovacie platne (13c/13d), ako je znázornené na obr.1. Upozorňujeme, že v tomto prípade platne nie sú zameniteľné a každá musí byť v polohe znázornenej na obr. 8.



- Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo start/stop.
 - Spotrebič spustí fázu predohrevu. Keď termostat dosiahne požadovanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a je pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY“.
 - Zľahka namažte platne roztopeným maslom
 - **Nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta.**
 - Cesto zľahka rozotiahnite a zatvorte spotrebič.
 - Varte tak dlho, ako je uvedené v recepte.
- Ak nastavíte časovač, po uplynutí času varenia zaznejú

tri zvukové signály, časovač zmizne a na displeji sa zobrazí hlásenie „END“. Ak chcete pripraviť ďalšie vafle, nalejte na spodnú platňu ďalšie cesto a zopakujte postup. Keď pripravíte poslednú vafľu, stlačením tlačidla start/stop spotrebič vypnite.

! Pozor! Na vyberanie vaflí z platne nepoužívajte kovové nástroje, pretože by mohli poškodiť neprilnavý povrch.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Údržba zo strany používateľa

- Nepoužívajte žiadne kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať neprilnavý povrch platní. Používajte nástroje z dreva alebo tepelne odolného plastu.
- Plastové nástroje nesmú prísť do kontaktu s horúcimi časťami. Medzi jednotlivými vareniami odstráňte zvyšky jedla cez otvor na odvádzanie tukov a zhromaždite ich v nádobe dole. Potom vyčistite papierovou utierkou a prejdite k ďalšej príprave.
- Pred každým čistením najprv nechajte spotrebič vychladnúť (aspoň 30 minút).

Čistenie a starostlivosť

i Poznámka: Pred čistením spotrebiča sa uistite, že úplne vychladol.

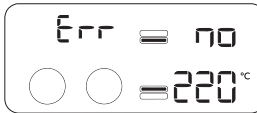
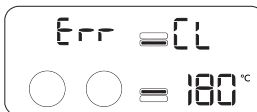
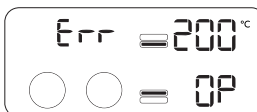
Po skončení varenia vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete. Nechajte spotrebič vychladnúť aspoň 30 minút. Odstráňte z platní prípadné zvyšky jedla. Vyprázdnite nádobu na zachytávanie tukov. Nádobu na zachytávanie tukov sa môže umývať buď ručne alebo v umývačke riadu. Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní (3) a zložte ich zo spotrebiča. Predtým, ako sa platni dotknete, uistite sa, že úplne vychladli. Varné platne sa môžu umývať v umývačke riadu, hoci pri častom umývaní sa môže znížiť ich povrchová odolnosť. Preto radšej vonkajší povrch varnej platne čistite mäkkou hubkou alebo utierkou navlhčenou vo vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie platní nepoužívajte kovové predmety.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Napájacie napätie	220-240 V~ 50-60 HZ
Príkion	2000 W
	1600 W (vafle)

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Chybová správa na displeji	OPIS	PROBLÉM	RIEŠENIE
	<p>Jedna z varných platní sa nezohrieva.</p>	<p>Elektronická riadiaca jednotka zistila, že jedna z varných platní nedosiahla nastavenú teplotu.</p> <p>Platňa nie je správne vložená v spotrebiči.</p> <p>Výhrevný článok v platni je možno poškodený.</p> <p>Pripojenie výhrevného článku je možno poškodené.</p> <p>Elektronická riadiaca jednotka je možno poškodená.</p>	<p>Odpojte spotrebič od elektrickej siete.</p> <p>Skontrolujte, či je platňa správne vložená v lôžku v spotrebiči.</p> <p>Ak problém pretrváva, je pravdepodobné, že spotrebič má poruchu.</p> <p>Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi a uveďte druh chyby.</p>
	<p>Porucha teplotnej sondy.</p>	<p>Elektronická riadiaca jednotka zistila poruchu teplotnej sondy.</p>	<p>Odpojte spotrebič od elektrickej siete.</p> <p>Teplotná sonda sa musí vymeniť.</p> <p>Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi a uveďte druh chyby.</p>
	<p>Porucha teplotnej sondy.</p>	<p>Elektronická riadiaca jednotka zistila poruchu teplotnej sondy.</p>	<p>Odpojte spotrebič od elektrickej siete.</p> <p>Teplotná sonda sa musí vymeniť.</p> <p>Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi a uveďte druh chyby.</p>

		<p>Spotřebič sa nezapína.</p>	<p>Skontrolujte, či je spotřebič správne pripojený k elektrickej sieti.</p> <p>Pripojte spotřebič k inej elektrickej zásuvke.</p> <p>Skontrolujte automatický bezpečnostný istič.</p> <p>Ak problém pretrváva, je pravdepodobné, že spotřebič má poruchu. Obráťte sa na technickú podporu spoločnosti De'Longhi.</p>
		<p>Po stlačení tlačidla START/STOP sa spotřebič nezapína.</p>	<p>Obidva regulátory teploty sú v polohe 0 a na vrchnom aj spodnom displeji sa zobrazuje OFF. Otočte regulátor na požadovanú teplotu, potom stlačte tlačidlo START/STOP.</p>

TABUĽKA VARENIA

HOVÁDZIE MÄSO	HRÚBK (cm)	POČET KUSOV	ÚROVEŇ VARENIA	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
					spodná	vrchná			
Steak	0,5-1	2	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	2-3	potraviny dôkladne potrite olejom
Steak	0,5-1	4	Úplne prepečený	OTVORENÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	5-6	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Sviečkovica	3-4	4	Mierne opečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	4-5	potraviny dôkladne potrite olejom
Sviečkovica	3-4	4	Stredne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	7-8	potraviny dôkladne potrite olejom
Sviečkovica	3-4	4	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	10-11	potraviny dôkladne potrite olejom
Kotleta	2-3	2	Stredne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	4-5	potraviny dôkladne potrite olejom
Kotleta	2-3	2	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	7-8	potraviny dôkladne potrite olejom
Kotleta	2-3	4	Stredne prepečený	OTVORENÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	10-12	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Kotleta	2-3	4	Úplne prepečený	OTVORENÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	14-16	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Sekaný bi- ftek	2-3	6	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Kebab		6	Úplne prepečený	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL O- VACIA	HLADKÁ	230	13-15	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia

JAHŇACIE MÄSO	HRÚBKA (cm)	POČET KUSOV	Ú R O V E Ň VARENIA	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
					spodná	vrchná			
Karé	1,5-3	6	Stredne prepečený	KONTAKTNÝ GRIL	GRILO- VACIA	HLADKÁ	230	10-12	potraviny dô- kladne potrite olejom, otočte mäso v polovici varenia
Karé	1,5-3	6	Úplne prepečený	KONTAKTNÝ GRIL	GRILO- VACIA	HLADKÁ	230	12-14	

BRAVČOVÉ MÄSO	HRÚBKA (cm)	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
				spodná	vrchná			
Steak	1-2	4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	7-9	potraviny dôkladne po- trite olejom
Steak	1-2	8	OTVORENÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	14-16	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Rolky	<2,5	4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	9-11	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Rolky	<2,5	8	OTVORENÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	11-13	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte v polovici varenia
Bravčové re- bierka		6-8	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	200	20-25	otočte dva-trikrát
Slanina		4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	1-2	
Klobása		8	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	200	16-18	prepichnete klobásky vidličkou
Kebab		6	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	14-16	potraviny dôkladne potrite olejom, otočte 1-2-krát
Párok		6	KONTAKT- NÝ GRIL	GRILOVA- CIA	HLADKÁ	230	8-10	

KURACIE A MORČACIE MÄSO	HRÜBKA (cm)	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
				spodná	vrchná			
Prsia	<1	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	3-4	potraviny dôkladne potrite olejom
Stehno		3	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	20-25	počas varenia 1-2-krát otočte
Krídlo		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	14-16	počas varenia 1-2-krát otočte
Sekáný biftek	1,5-2	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	6-8	
Sekáný biftek	1,5-2	8	OTVORENÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	14-16	otočte v polovici varenia
Kebab		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	11-13	počas varenia 1-2-krát otočte
Párok		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	6-8	
Čertovské grilované kura		1	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	40-45	počas varenia 1-2-krát otočte

CHLIEB	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
			spodná	vrchná			
Hrianka/sendvič	2	GRILOVACIA PIECKA	HLADKÁ	GRILOVACIA	180	3-5	umiestnite vrchnú platňu tak, aby sa dotýkala chleba, ale netlačila naň
Pečivo	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	180	2-3	
Krajce chleba	4	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	4-5	otočte v polovici varenia

ZELENINA	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
			spodná	vrchná			
Plátky baklažánu	1	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	4-6	potraviny dôkladne potrite olejom
Plátky cukety	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	6-8	potraviny dôkladne potrite olejom
Paprika nakrájaná na štvrtiny	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Plátky paradajky	1	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	5-7	potraviny dôkladne potrite olejom; otočte v polo-vici varenia
Plátky cibule	2	KONTAKTNÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	5-7	potraviny dôkladne potrite olejom, viackrát premiešajte vareškou

RYBY	MNOŽSTVO	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN	ODPORÚČANIA
				spodná	vrchná			
Celá	250 g	1	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	210	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Fileta	500 g	1	GRILOVACIA PIECKA	HLADKÁ	GRILOVACIA	230	25-30	potraviny potrite olejom, umiestnite vrchnú platňu tak, že je veľmi blízko potravín, ale nedotýka sa ich
Plátky	450 g	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	8-10	potraviny dôkladne potrite olejom
Kebab	500 g	6	OTVORENÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	230	10-12	potraviny dôkladne potrite olejom; otočte dva-trikrát
Kalamáre	400 g	1-2	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	10-12	potraviny dôkladne potrite olejom
Krevety	400 g	10-12	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVACIA	HLADKÁ	200	4-6	potraviny dôkladne potrite olejom

DEZERT	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C		MIN	ODPORÚČANIA
			spodná	vrchná	spodná	vrchná		
Palacinky	4	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVA-CIA	200	200	4-5	natrite platne maslom; otočte v polovici varenia
Vafle	4	KONTAKTNÝ GRIL	VAFLE	VAFLE	190	200	4-5	natrite platne maslom
Plátky ananásu	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRILOVA-CIA	HLADKÁ	200	200	5-6	natrite platne maslom

RECEPTY

MIŠANÉ VAJCIA S ÚDENOU SLANINOU A HRIANKOU

INGREDIENCIE:

- vajcia 2
- slanina 2 plátky
- mlieko 1 polievková lyžica
- soľ, korenie podľa chuti
- hriankový chlieb 2 krajce

PRÍPRAVA:

Miešajte vajcia s mliekom a soľou, dokým nevznikne ľahká a nádychaná zmes. Do spodného lôžka vložte hladkú platňu a do vrchného grilovaci. Uvedte spotrebič do režimu OTVORENÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, nalejte zmes vajec do rohu platne a varte 2-3 min, pričom ju drevenou vareškou dobre miešajte, aby sa uvarila rovnomerne.

Medzitým na tej istej platni 3-4 min opekajte plátky slaniny, pričom ich otočte v polovici varenia. Na druhej platni zatiaľ 3-4 min opekajte chlieb, pričom ho otočte v polovici varenia. Položte na tanier a servírujte.

HRIANKY S BAKLAŽANOVOU PENOU

INGREDIENCIE:

- baklažán 1
- ricotta 100 g
- práškový cesnak podľa chuti
- petržlenová vňať podľa chuti
- olivový olej 4 polievkové lyžice
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti
- bageta 1

PRÍPRAVA:

Umyte baklažán, olúpte ho a nakrájajte na hrubé plátky. Do spodného lôžka vložte grilovaciu platňu a do vrchného hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte plátky baklažánu na spodnú platňu a varte zhruba 8-10 minút, kým nezmäknú. Plátky baklažánu nahrubo nakrájajte a vložte do mixéra spolu s ricottou, cesnakom, nasekanou petržlenovou vňaťou a štipkou soli a čierneho korenia. Pridajte olej. Mixujte, dokým nevznikne hladká zmes s jemnou štruktúrou. Namažte chlieb (nakrájaný na plátky) olivovým olejom a 1-2 min ho opekajte do zlatista pri teplote 230 °C s platňami vo vodorovnej polohe v režime KONTAKTNÝ GRIL.

Na opečený chlieb natrite baklažánový krém, pokropte dvomi lyžicami oleja a podávajte.

ŠALÁT S MÄSOM, RUKOLOU A CHERRY PARADAJKAMI

INGREDIENCIE:

- plátky telacieho mäsa 2
- rukola 100 g
- okrúhle cherry paradajky 10-12
- hobliny syru grana 100 g
- soľ podľa chuti
- olivový olej podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte šalát z rukoly a cherry paradajok: umyte rukolu, položte ju na čistú utierku, aby uschla, a nakrájajte paradajky na štvoro. Do spodného lôžka vložte grilovaciu platňu a do vrchného hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte plátky mäsa potreté olejom na spodnú platňu, zatlačte ich vrchnou platňou a pečte 2-3 min v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia. Nakrájajte mäso na prúžky a vmiešajte ho do zmesi rukoly a paradajok. Osolte a pridajte hobliny syru grana. Ochutte trochu oleja.

KOTLETY S VÔŇOU KÁVY

INGREDIENCIE:

- hovädzie kotlety (2 po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVÚ ZMES:

- rasca celá 2 čajové lyžičky
- zrnká kávy 2 čajové lyžičky
- mletá paprika sladká 1 polievková lyžica
- mletá paprika štiplavá 1 čajová lyžička
- hrubozrnná soľ 1 čajová lyžička
- korenie 1 čajová lyžička

PRÍPRAVA:

Prípravte kávovú zmes: do kuchynského robota vsypte rascu a zrnká kávy a nahruho posekajte. Vzniknutú zmes nasypete do misky, pridajte zvyšné prísady a dobre premiešajte. Mäso potrite tenkou vrstvou oleja a okoreňte, zakryte a nechajte pri izbovej teplote odležať približne 30 minút. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte mäso na spodnú platňu, zatlačte ho vrchnou platňou a pečte 6-8 min v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia. Podávajte teplé.

SVIEČKOVICA S HUBOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE:

- plátky sviečkovice 4
- soľ podľa chuti
- čerstvo zomleté čierne korenie podľa chuti
- strúčiky cesnaku 2
- dijonská horčica 2 čajové lyžičky
- maslo 60 g
- olivový olej podľa chuti

INGREDIENCIE NA HUBOVÚ OMÁČKU:

- maslo 30 g
- gorgonzola 1 polievková lyžica
- šalotky 2
- huby 300 g
- whisky 1/2 pohárika
- smotana 200 g
- citrónová šťava podľa chuti
- petržlenová vňať podľa chuti

PRÍPRAVA:

Mäso ochutne soľou a čiernym korením a nechajte pri izbovej teplote odstať asi hodinu. Pripravte hubovú omáčku: na panvici rozpusťte maslo, pridajte šalotku nakrájanú na plátky a varte 2-3 min. Pridajte huby a varte ďalších 5 min. Potom pridajte whisky, povarte 1 minútu, pridajte pohár vody a varte ďalšiu minútu. Pridajte smotanu, citrónovú šťavu, petržlenovú vňať, gorgonzolu a priveďte do varu. Varte, kým omáčka nez hustne, podľa chuti pridajte soľ a čierne korenie a nechajte odstať. Medzičasom pripravte omáčku na ochutenie plátok sviečkovice pri varení: na miernom ohni, až kým sa maslo neroztopí. Zmes udržiavajte teplú. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Potrite plátky mäsa z oboch strán omáčkou. Potom, keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte mäso na spodnú platňu a zatvorte gril. Pečte 6-8 min v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia a hrúbky mäsa. Po dopečení vyberte plátky mäsa a servírujte ich s predtým pripravenou hubovou omáčkou.

HAMBURGER S OPEČENÝM RAŽNÝM CHLEBOM

INGREDIENCIE:

- ražný chlieb 8 krajcov
- mleté mäso prvej triedy 500 g
- plátkový ementál 100 g
- olivový olej 2 polievkové lyžice
- nakrájané cibule 2
- maslo s izbovou teplotou podľa chuti
- worcesterská omáčka 2 čajové lyžičky
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti
- cukor pol čajovej lyžičky

PRÍPRAVA:

Na prípravu hamburgerov: v miske zmiešajte mleté

mäso, worcesterskú omáčku, soľ, korenie a premiešajte, aby sa všetky zložky dobre spojili. V rukách vyformujte 4 hamburgery o hrúbke približne 2 cm. Uvedte spotrebič do režimu OTVORENÝ GRIL. Do spodného lôžka vložte hladkú platňu a do vrchného grilovaciu. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte nakrájanú cibuľu ochutenú olivovým olejom a cukrom na spodnú platňu a varte zhruba 5-6 min, pričom viackrát premiešajte vareškou, aby sa uvarila rovnomerne a zmäkla. Súčasne na druhej platni varte zhruba 12 min hamburgery, pričom ich po asi 5-6 min otočte (čas varenia sa líši v závislosti od hrúbky hamburgerov). Po dokončení prípravy odoberte cibuľu z platne a iba z jednej strany opekajte 1-2 min krajce chleba potreťé maslom.

Položte krajce chleba na doštičku opečenou stranou hore, posypte ich cibuľou, pridajte hamburgery a posypte syrom. Na vrch položte ďalší plátok chleba, opečenou stranou dole. Počkajte, kým sa platňa znovu rozohreje, potom na ňu položte naplnené chleby a vrchnú platňu dobre zatlačte. Pečte 2-3 min, kým dosiahnete dostatočný stupeň prepečenia.

JAHŇACIE REBIERKA NA BALZAMIKOVOM OCTE A ROZMERÍNE

INGREDIENCIE:

- jahňacie rebierka 6
- nasekaný rozmarín 10 g
- nasekaný cesnak 10 g
- balzamikový ocot 100 ml
- cukor 15 g
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

V dostatočne veľkej nádobe zmiešajte všetky suroviny, zakryte a nechajte jahňacie marinovať v chladničke 1-2 hodiny. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte rebierka na spodnú platňu. Pečte zhruba 11-13 minút v závislosti od požadovaného stupňa prepečenia a hrúbky rebierok (odporúčame ich v polovici varenia otočiť, lebo kosť bráni kontaktu medzi vrchnou platňou a mäsom). Medzitým zlejte marinádu do panvice a podávajte ju ako omáčku ku grilovaným jahňacím rebierkam.

KURACÍ KEBAB S MEDOVO-LIMETKOVÝM KRÉMOM

INGREDIENCIE:

- kuracie prsia 500 g

INGREDIENCIE NA MARINÁDU:

- mletá paprika štipľavá 1 čajová lyžička
- koriander 1 čajová lyžička
- olivový olej 10 cl
- jarná cibuľka 2
- strúčiky cesnaku 3
- strúhaný zázvor 1 polievková lyžica
- cukor 1 polievková lyžica
- limetková šťava 1 polievková lyžica
- hrubozrnná soľ 1 polievková lyžica
- korenie podľa chuti

INGREDIENCIE NA MEDOVO-LIMETKOVÝ KRÉM:

- smotana na šľahanie 5 cl
- nastrúhaná kôra z limetiek 1/2 čajovej lyžičky
- limetková šťava 1 polievková lyžica
- olivový olej 1 polievková lyžica
- med 1 polievková lyžica
- soľ podľa chuti

PRÍPRAVA:

Na prípravu marinády: vložte všetky ingrediencie do kuchynského robota a mixujte, kým nevznikne jednoliata zmes. Položte na spodnú platňu kuracie mäso nakrájané na 2-cm kocky a pridajte marinádu tak, že rovnomerne pokryjete všetko mäso. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte 1-2 hodiny marinovať. Pripravte krém zmiešaním všetkých ingrediencií v miske, zakryte priehľadnou fóliou a odložte do chladničky. Nastoknite kusy mäsa na špízy. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, špízy potreťé olejom položte na spodnú platňu, zatlačte vrchnou platňou a pečte zhruba 11-13 min. Počas varenia ich 1-2-krát otočte. Mäso podávajte teplé spolu s medovo-limetkovým krémom.

KURACIE STEHNÁ NA PROVENŠÁLSKY SPÔSOB

INGREDIENCIE:

- kuracie stehná 3 (550 g)

INGREDIENCIE NA MARINÁDU:

- suché biele víno 25 cl
- olivový olej 4 polievkové lyžice
- horčica so semiačkami 3 polievkové lyžice
- biely vínny ocot 3 polievkové lyžice
- provenšálske korenie 2 polievkové lyžice
- nasekaný cesnak 2 strúčiky
- hrubozrnná soľ 2 čajové lyžičky
- kajenské korenie 1 čajová lyžička

PRÍPRAVA:

Všetky prísady zmiešajte v miske a pripravte marinádu. Ostrým nožom narežte mäso na stehnách na viacerých miestach a trochu ich otvorte. Vložte stehná do misky a rovnomerne ich namočte v marináde; nechajte 2-3 hodiny odstáť. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte kuracie stehná na spodnú platňu, zatlačte ich vrchnou platňou a varte 20-25 min. Počas varenia ich 2-3 razy otočte. Keď sú hotové, položte ich na servírovací tanier a podávajte.

KREVETY NA GRILE

INGREDIENCIE:

- krevety 16-20 ks

INGREDIENCIE NA MARINÁDU:

- petržlenová vňať podľa chuti
- citróny 2
- soľ podľa chuti
- korenie podľa chuti
- strúčiky cesnaku 2

PRÍPRAVA:

Marinádu pripravte tak, že najemno posekáte cesnak a petržlenovú vňať a pridáte citrónovú šťavu. Osolte a pridajte štipku čierneho korenia.

Umyte krevety, dobre ich osušte a nechajte marinovať aspoň pol hodiny.

Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a

stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte odkvapkané krevety na spodnú platňu, zatlačte ich vrchnou platňou a varte zhruba 4-6 min. Tesne pred podávaním ozdobte tanier niekoľkými plátkami citrónu a zeleným šalátom.

LOSOS NA GRILE S JOGURTOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE:

- fileta z lososa 500 g
- olivový olej podľa chuti

INGREDIENCIE NA OMÁČKU:

- grécky jogurt 250 g
- cesnak 1 strúčik
- soľ 1 čajová lyžička
- štipka cukru
- pažitka 20 g
- petržlenová vňať 20 g
- biele korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Na prípravu omáčky: umyte a dobre osušte petržlenovú vňať a pažitku, bokom nasekajte cesnak.

Do misky vylejte jogurt, pridajte bylinky, cesnak, soľ, cukor a čierne korenie a mixujte, dokým nevznikne jemný krém. Nechajte aspoň 30 min v chladničke. Vložte dole hladkú platňu a hore grilovaciu. Uvedte spotrebič do režimu GRILOVACIA PIECKA. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte filetu potretú olejom na spodnú platňu, zatvorte vrchnú platňu v režime GRILOVACIA PIECKA (čo najbližšie, ale bez dotyku) a varte zhruba 25-30 min (optimálne je, keď filetu v polovici varenia otočíte o 180°, pretože v zadnej časti je platňa bližšie k jedlu). Po skončení varenia položte lososa na servírovací tanier a podávajte spolu s jogurtovou omáčkou.

KALMÁR NA GRILE

INGREDIENCIE:

- veľký kalmár 400 g
- citrón 1
- petržlenová vňať 1 hrsť
- olivový olej podľa chuti
- oregano podľa chuti
- soľ podľa chuti
- mletá paprika štiplavá podľa chuti

PRÍPRAVA:

Vypitvajte kalmára, odrežte hlavu, vyberte kosť zvnútra a dobre opláchnite. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, položte kalmára potretého olejom na spodnú platňu, zatlačte vrchnou platňou a varte zhruba 10-12 min. V miske pripravte omáčku: zmiešajte olej s nasekanou petržlenovou vňaťou, citrónovou šťavou, oreganom, štipkou soli a štiplavej papriky. Keď je kalmár uvarený, zložte ho z grilu a ochutťte omáčkou. Položte na tanier a servírujte.

BANÁNOVÉ PALACINKY

INGREDIENCIE:

- banán 1
- vajcia 2 (1 celé + 1 bielok)
- mlieko 150 ml
- hladká múka 00 100 g
- maslo 70 g
- soľ podľa chuti
- cukor 1 polievková lyžica
- prášok do pečiva 16 g

PRÍPRAVA:

Olúpte banán a vidličkou ho roztlačte na kašu. V druhej miske rozmiešajte 1 celé vajce s cukrom a postupne za stáleho miešania pridajte mlieko. Pridajte 50 g roztopeného masla, potom pomaly vmiešajte preosiatu múku s práškom do pečiva a štipku soli. Potom pridajte roztlačenú banánovú dužinu. Dôkladne ju zmiešajte so všetkými ingredienciami a odložte zmes na 10 minút do chladničky. Medzičasom vymiešajte bielok do pevného snehu. Vyberte z chladničky zmes a jemnými pohybmi zdola nahor do nej primiešajte vymiešaný bielok. Vložte dole hladkú platňu a hore grilovaciu. Uvedte spotrebič do režimu OTVORENÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, potrite obe platne trochou masla, naneste 1-2 polievkové lyžice cesta a rýchlo ho rozotrite po povrchu, aby sa vytvoril kruh. Pečte asi 2 minúty, až kým sa na celom povrchu palacinky nezačnú tvoriť bublinky. Potom ju otočte a pečte ďalšie asi 2 minúty. Palacinky môžete podávať na rôzne spôsoby: s čokoládovým krémom, javorovým sirupom, čerstvými čučoriedkami, čokoládovými hoblinami, medom, šľahačkou, alebo práškovým cukrom.

GRILOVANÝ ANANÁS SO ZMRZLINOU

INGREDIENCIE:

- ananás 1
- med podľa chuti
- trstinový cukor podľa chuti
- čerstvá mäta podľa chuti
- práškový cukor podľa chuti
- vanilková zmrzlina podľa chuti

PRÍPRAVA:

Očistite ananás od listov a šupy. Nakrájajte ananás na plátky s hrúbkou 1-2 cm a každý plátok posypte z oboch strán trstinovým cukrom. Vložte dole grilovaciu platňu a hore hladkú. Uvedte spotrebič do režimu KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte teplotu spodnej aj vrchnej platne na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev grilu. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, potrite ananás z oboch strán medom a položte ho na gril. Zatvorte gril a pečte 5-6 minút. Po uvarení dajte plátky ananásu na servírovací tanier, ozdobte lístkami čerstvej mäty, posypte práškovým cukrom a podávajte s kopčekmi zmrzliny.

IBA AK JE SPOTREBIČ VYBAVENÉ PLATŇAMI NA VAFLE

Vložte vaflovacie platne do správnej polohy

KLASICKÉ VAFLE

MNOŽSTVÁ NA: 12 vafli

PRÍPRAVA: 10 min

ČAS VARENIA: 15 min

INGREDIENCIE:

- hladká múka 00 2 hrnčeky (460 g)
- soľ 1 čajová lyžička
- prášok do pečiva 4 čajové lyžičky (10 g)
- cukor 2 čajové lyžičky (30 g)
- vajcia 2
- teplé mlieko 1 1/2 hrnčeka (345 ml)
- roztopené maslo 1/3 hrnčeka (75 g)
- vanilkový extrakt 1 čajová lyžička

PRÍPRAVA:

Vo veľkej mise zmiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a cukor a odložte stranou. V druhej mise vymiešajte vajcia. Vmiešajte mlieko, maslo a vanilku. Nasypte múku s ostatnými ingredienciami do misy s mliekom a vajcami a dôkladne premiešajte metličkou. Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, namažte vaflovaciu platňu roztopeným maslom alebo kuchynským neprílnavým sprejom a nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta. Ak treba, pomôžte si lyžicou. Roztiahnite cesto vareškou. Pečte vafle, kým nie sú zlatisté a chrupkavé (5 min). Opakujte postup, kým sa neminie cesto. Podávajte okamžite.

BELGICKÉ VAFLE

MNOŽSTVÁ NA: 14-16 vafli

PRÍPRAVA: 15 min

ČAS VARENIA: 20 min

INGREDIENCIE:

- hladká múka 2 hrnčeky (460 g)
- soľ 1/2 čajovej lyžičky
- prášok do pečiva 2 čajové lyžičky (5 g)
- cukor 2 čajové lyžičky (30 g)
- vajcia 4
- teplé mlieko 2 hrnčeky (460 ml)
- roztopené maslo 1/3 hrnčeka (70 g)
- vanilkový extrakt 1/2 čajovej lyžičky

PRÍPRAVA:

Vo veľkej mise zmiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a odložte stranou. V druhej mise vymiešajte žltka s cukrom, až kým sa cukor celkom nerozpustí.

Pridajte na vajcia vanilkový extrakt, roztopené maslo a mlieko a dôkladne premiešajte metličkou. Spojte zmes vaječ a mlieka s múčnou zmesou a mixujte, kým nevznikne jednoliata hmota. Z mixovaním to neprežeňte. V tretej mise elektrickým mixérom vyšľahajte za 1-2 min z bielok pevný sneh. Silikónovou vareškou opatrne vmiešajte sneh do zmesi na vafle.

Z mixovaním to neprežeňte. Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, namažte vaflovaciu platňu roztopeným maslom alebo kuchynským neprílnavým sprejom a nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta. Ak treba, pomôžte si lyžicou. Roztiahnite cesto vareškou. Pečte vafle, kým nie sú zlatisté a chrupkavé (5 min). Opakujte postup, kým sa neminie cesto. Podávajte okamžite.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A ŠKORICOU

MNOŽSTVÁ NA: 10-12 vafli

PRÍPRAVA: 10 min

ČAS VARENIA: 15 min

INGREDIENCIE:

- hladká múka 00 2 hrnčeky (460 g)
- soľ 1 čajová lyžička
- prášok do pečiva 1 čajová lyžička (3 g)
- cukor 3/4 hrnčeka (170 g)
- vajcia 2
- teplé mlieko 1 1/2 hrnčeka (345 ml)
- maslo 80 g
- vanilkový extrakt 1 čajová lyžička
- čokoláda na varenie 140 g
- kakaový prášok 1/4 hrnčeka (60 g)
- škoricca 2 čajové lyžičky (6 g)

PRÍPRAVA:

Vložte čokoládu a maslo do misku vhodnej do mikrovlnnej rúry a zohrievajte pri najvyššom výkone 30 sekúnd. Miešajte, až kým sa čokoláda a maslo neroztopia a nevznikne hladká hmota. Potom ju odložte stranou, aby trochu vychladla. Zmiešajte metličkou vajcia, mlieko a vanilku vo veľkej mise a potom vmiešajte vychladnutú čokoládovú zmes, až kým nevznikne hladká hmota.

Preosejte múku a zmiešajte ju vo veľkej mise s cukrom,

práškovým kakaom, škoricou, práškom do pečiva a soľou. Nasypete múčnu zmes do vaječnej a mixujete, kým nevznikne takmer hladká zmes s málo hrudkami. Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a vrchnej na 200 °C a stlačte tlačidlo START/STOP na predohrev.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie READY, namažte vaflovaciu platňu roztopeným maslom alebo kuchynským neprilnavým sprejom a nalejte do foriem na platni malé množstvo cesta. Ak treba, pomôžte si lyžicou. Roztiahnite cesto vareškou. Pečte vafle, kým nie sú zlatisté a chrumkavé (5 min).

Opakujte postup, kým sa neminie cesto. Podávajte okamžite.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Zagrożenie!

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia wiąże się z ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, które zagraża życiu.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka zasilania należy sprawdzić, czy:
 - Napięcie sieciowe wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w instalacji elektrycznej użytkownika;
 - Gniazdo prądu jest uziemione, a jego minimalna obciążalność wynosi 16A.
 - Profesjonalne stosowanie produktu, jego niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi użytkowanie, zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z częściami urządzenia, które nagrzewają się podczas użytkowania. Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, aby zapobiec wszelkiemu zagrożeniu, należy go wymienić u producenta lub w jego centrum serwisowym.
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyjęciem płyt grzejnych oraz przed każdym czyszczeniem i konserwacją, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie może być włączane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy są one w dobrym stanie i są odpowiedniego przekroju.
- Nie wolno wyjmować wtyczki z gniazda ciągnąc za kabel.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie tych ostrzeżeń wiąże się z ryzykiem obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

- Wyczyść zewnętrzną powierzchnię płyty grzejnej miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą z łagodnym detergencem.

- To urządzenie nadaje się do przyrządzania żywności. W związku z tym nie wolno go używać do żadnych innych celów, modyfikować ani w jakikolwiek sposób naruszać.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użytkowania w pomieszczeniach pełniących funkcję kuchni dla personelu sklepów, biur i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, pokojach do wynajęcia, motelach i innych obiektach rekreacyjnych.
- Omawiane urządzenie może być stosowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, lub przez osoby nieposiadające doświadczenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i pouczone na temat jego użytkowania oraz będą świadome związanego z tym ryzyka. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia chyba, że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i nie zostawiać włączonego bez nadzoru.
- Nie używać urządzenia bez płyt grzejnych.
- Urządzenie można odstawić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
- Nie przenosić urządzenia podczas użytkowania.



Ryzyko oparzenia!!

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować ryzyko poparzenia.

- Podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznej może być bardzo wysoka. Zawsze używać uchwyty (2) lub rękawic kuchennych, jeśli jest to konieczne.
- Po całkowitym ostygnięciu urządzenia wyjąć lub

wymienić płyty grzejne.



Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne dla użytkownika porady i informacje.

- Nie piec żywności zawiniętej w folię plastikową, aluminiową lub w polietylenowych woreczkach, aby uniknąć ryzyka pożaru.



To urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Utylizacja urządzenia



Nie wolno wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi, należy je przekazać do wyspecjalizowanego punktu zbiórki odpadów.

OPIS

1. **Podstawa i pokrywa:** solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej z regulowaną pokrywą.
2. **Uchwyt:** solidny metalowy uchwyt umożliwiający dostosowanie pokrywy do grubości potrawy.
3. **Przyciski zwalnające płytę:** nacisnąć, aby odblokować i wyjąć płytę
4. **Urządzenie blokujące/odblokowujące i regulacja wysokości górnej płyty/pokrywy**
5. **Przycisk zwalnający zawias:** umożliwi całkowite otwarcie urządzenia do pieczenia w pozycji płaskiej
6. **Regulacja wysokości płyty „funkcji opiekacza”:** aby zablokować płytę/pokrywę górną na żądanej wysokości w celu przygotowania potraw, które nie wymagają dociskania.
7. **Kontrolka włączenia.**
8. **Przycisk Start/Stop**
9. **Przycisk Time „+”:** do ustawienia (wydłużenia) czasu pieczenia.
10. **Przycisk Time „-”:** do ustawienia (skrócenia) czasu pieczenia.
11. **Pokrętło termostatu płyty dolnej:** do ustawienia temperatury w zakresie od 60°C do 230°C lub wyłączenia płyty dolnej.
12. **Pokrętło termostatu płyty górnej** do ustawienia temperatury w zakresie od 60°C do 230°C lub do wyłączenia płyty górnej.
13. **Wyjmowane płyty:** nieprzywierające i nadające się do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT MOGĄ SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.

13a. Płyta Grillowa: idealna do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw

13b. Płyta gładka: do przygotowywania naleśników, jajek, boczków i skorupiaków.

13c. Górna płyta do gofrów: do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (tylko CG7044).

13d. Dolna płyta do gofrów: do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (tylko CG7044).

14. Tacka ociekowa na tłuszcz: zintegrowana z urządzeniem i wyjmowana do czyszczenia.

15. Dozownik do gofrów (tylko CG7044).

16. Regulowane przednie nożyki

PIERWSZE URUCHOMIENIE

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z płyty. Przed wyrzuceniem opakowania upewnić się o wyjęciu wszystkich części nowego urządzenia. Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do późniejszego wykorzystania.



Zwróć uwagę: Przed użyciem wyczyść podstawę, pokrywę i pokrętła sterowania wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz nagromadzony podczas transportu. Dokładnie wyczyść płyty do pieczenia i tackę ociekową na tłuszcz. Płyty i tackę ociekową na tłuszcz można myć w zmywarce.



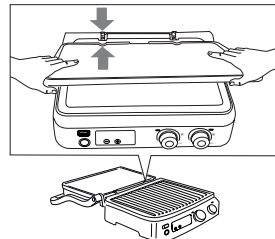
Zwróć uwagę: Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i dym. Jest to normalne i typowe dla wszystkich urządzeń z powierzchniami nieprzywierającymi.



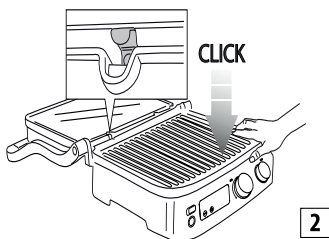
Uwaga: zdejmowane płyty (grillowa i gładka) są zamienne.

Wkładanie płyt grzejnych

- Ustawić urządzenie w pozycji płaskiej (patrz rysunek 1). Włożyć pojedynczo płyty.




- Każdą płytę można umieścić w górnej lub dolnej obudowie (patrz rysunek 2).




W celu wyjęcia płyty

Ustawić urządzenie w płaskiej pozycji. Określić przyciski odblokowujące po lewej stronie (3) płyt. Nacisnąć przycisk w celu wyjęcia płyty z podstawy. Chwycić płytę obiema rękami, przesunąć ją wzdłuż metalowych wsporników i wyciągnąć z podstawy. Nacisnąć również drugi przycisk odblokowujący, aby wyjąć drugą płytę, wykonując te same czynności.

 **Ryzyko oparzenia!!** Po ostygnięciu urządzenia wyjąć lub wymienić płyty grzejne.


Ustawić tackę ociekową na tłuszcz

Podczas pieczenia tacka ociekowa na tłuszcz musi się znajdować na swoim miejscu po prawej stronie urządzenia. Tłuszcz z potrawy jest odprowadzany przez otwór w płycie i zbierany na tacce.

 **Zwróć uwagę:** Podczas pieczenia często sprawdzać tackę ociekową i wyjąć ją, aby uniknąć nadmiaru płynnego tłuszczu.

Po zakończeniu pieczenia odpowiednio usunąć zebrany tłuszcz.

Tackę ociekową na tłuszcz można myć w zmywarce.

 **Uwaga!** Podczas pieczenia zawsze zachować szczególną ostrożność.

W celu otwarcia urządzenia, chwycić za uchwyt, który jest zawsze zimny. Natomiast elementy z aluminium odlewane ciśnieniowo osiągają bardzo wysoką temperaturę i dlatego nie należy ich dotykać podczas pieczenia lub bezpośrednio po jego zakończeniu.

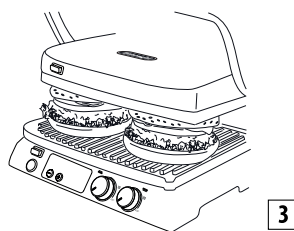
Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności na urządzeniu poczekać, aż ostygnie (przez co najmniej 30 minut).

Piec tylko z włożoną tacką ociekową na tłuszcz. Nie opróżniać tacki ociekowej na tłuszcz, dopóki urządzenie nie będzie całkowicie zimne. Zachować ostrożność podczas wyjmowania tacki, aby uniknąć rozlania płynów.

KONFIGURACJE URZĄDZENIA

Grill kontaktowy (pozycja zamknięta)

Górna płyta spoczywa na dolnej płycie. Jest to pozycja początkowa i pieczenia, gdy urządzenie jest używane jako grill kontaktowy. Górna płyta automatycznie dostosowuje się do grubości potrawy umieszczonej na dolnej płycie. W ten sposób produkt jest równomiernie opiekany z obydwu stron. Grill kontaktowy jest idealny do przyrządzania hamburgerów, mięsa bez kości i cienko pokrojonego mięsa, warzyw oraz kanapek. Funkcja „w kontakcie” jest idealna do przygotowywania potraw w krótkim czasie lub w zdrowy sposób. Korzystając z grilla kontaktowego, żywność piecze się szybko, ponieważ styka się z płytami z obydwu stron w tym samym czasie (patrz rysunek 3).

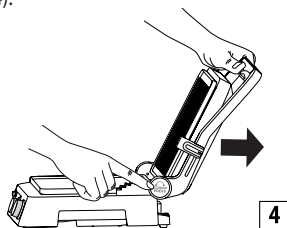


Rowki na płycie i otwór z tyłu urządzenia umożliwiają odprowadzanie i gromadzenie tłuszczu na tacce ociekowej.

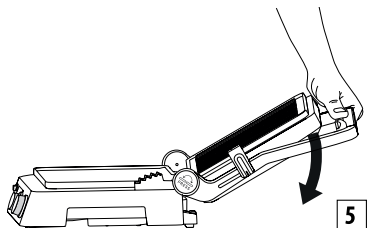
Urządzenie jest wyposażone w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację górnej płyty w zależności od grubości potrawy. Jeśli na grillu kontaktowym będzie przygotowywanych kilka potraw równocześnie, różne potrawy powinny być tej samej grubości, aby umożliwić równomierne zamknięcie pokrywy (płyty górnej).

Grill otwarty

Górna płyta znajduje się na tym samym poziomie co dolna. Dolna i górna płyta znajdują się w tej samej płaszczyźnie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej pozycji urządzenie może być używane w trybie grillowania z płytą grillową lub gładką. Aby ustawić urządzenie w tej pozycji, należy najpierw odnaleźć przycisk odblokowujący zawias, umieszczony z prawej strony. Chwycić uchwyt lewą ręką i nacisnąć prawą przycisk odblokowujący zawias (patrz rysunek 4).



Popchnąć uchwyt do tyłu, aby całkowicie przechylić pokrywę na płasko (patrz rysunek 5).

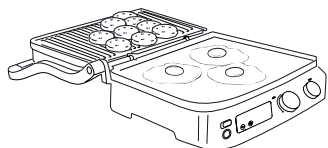


Lekkie uniesienie uchwytu zanim zostanie wciśnięty przycisk odblokowujący powoduje zwolnienie nacisku na zawias i ułatwia otwarcie.

Urządzenie może być używane jako grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i ryb. Tryb grillowania to najbardziej wszechstronny sposób korzystania z urządzenia. Płyty grzejne znajdują się w pozycji otwartej, dzięki czemu dostępna jest podwójna powierzchnia do pieczenia.

Różne potrawy mogą być przygotowywane na oddzielnych płytach bez mieszania smaków lub można przyrządzić większą ilość tej samej potrawy.

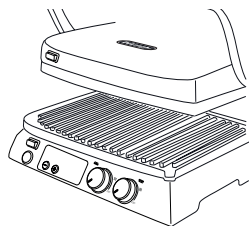
Tryb grillowania umożliwia grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, z których każdy z preferowanym stopniem wysmażenia. W tym trybie konieczne jest obracanie potrawy podczas pieczenia. Urządzenie może być również stosowane z gładkimi płytami do przygotowywania naleśników, sera, jajek i bekonu na śniadanie (patrz rysunek 6).



Duża powierzchnia pieczenia umożliwia jednocześnie przygotowywanie kilku różnych dań lub większej ilości tej samej potrawy.

Opiekacz

Ten tryb (patrz rysunek 7) jest idealny do bezkontaktowego grillowania grubych kawałków, które wymagają powolnego i równomiernego pieczenia.

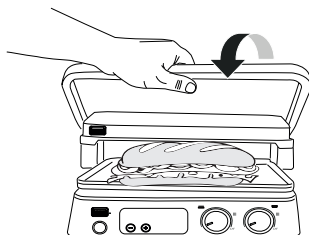


7

Jest idealny do przygotowywania warzyw o wysokiej zawartości wody, ponieważ może ona odparować.

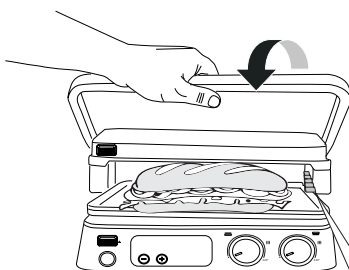
Tej pozycji pieczenia można używać do przygotowywania miękkich sandwichów i potraw które nie wymagają dociskania.

- Umieścić żywność na dolnej płycie.
- Chwytając za uchwyt, opuścić górną płytę blisko potrawy (rys. A).

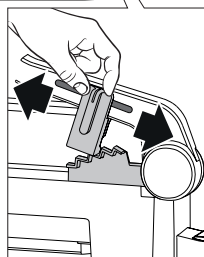


A

- Ustawić urządzenie blokujące/odblokowujące (4) płyt w żądanej pozycji grilla, przesuwając dźwignię.
- Górna płyta zostanie zablokowana na miejscu. Dostępnych jest 5 różnych regulacji wysokości (rys. B).



B



UŻYTKOWANIE

Funkcjonowanie

Po odpowiednim przygotowaniu urządzenia i rozpoczęciu pieczenia należy wybrać temperaturę w zakresie od 60°C do 230°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej) za pomocą pokręteł termostatu 11 i 12.

Nacisnąć przycisk start/stop. Zaświeci się kontrolka ON.

W zależności od wybranej temperatury, rozgrzanie urządzenia może potrwać kilka minut. Gdy termostat osiągnie żądaną temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowe do użycia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”.

Podczas pieczenia można w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury, w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy.

i **Zwróć uwagę:** urządzenie jest wyposażone w 2 regulowane przednie nóżki (16), które ułatwiają spuszczenie oleju do tacki ociekowej.

Funkcja zegara

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, wybrać pozycję pieczenia (patrz paragraf „pozycja pieczenia”), a następnie umieścić żywność potrawę na płytach. Czas pieczenia można wybrać wciskając przyciski timera (9 i 10); pod koniec czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”; urządzenie pozostaje włączone. Gdy potrawa jest upieczona, należy wyłączyć urządzenie, wciskając przycisk start/stop (8) lub obracając pokrętkę termostatu (11 i 12) do pozycji wyłączenia.

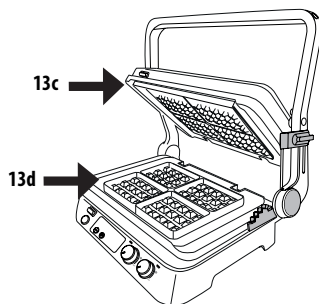
i **Zwróć uwagę:** urządzenie wyłącza się automatycznie po 90 minutach działania.

Wybór skali temperatury

Temperatura może być wyświetlana w °C lub °F. Aby zmienić jednostkę temperatury, nacisnąć obydwa przyciski „+” i „-” (9 - 10) na kilka sekund.

Tryb gofrów (tylko w modelu CG7044)

- Włożyć płyty do gofrów (13c / 13d), jak wskazano na rys. 1. Należy pamiętać, że w tym przypadku płyty nie są zamienne, a ich pozycja musi być zgodna z rysunkiem 8.
- Ustaw temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200 °C i nacisnąć przycisk start/stop.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania. Gdy termostat osiągnie żądaną temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowe do użycia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”.



- Lekko posmarować płytę roztopionym masłem
- **Włożyć łyżką ciasto do foremek płyty.**
- Lekko rozprowadzić ciasto i zamknąć urządzenie.
- Piec przez czas wskazany w przepisie.

W przypadku ustawienia timera, po zakończeniu cyklu pieczenia zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe, timer zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”. Aby przygotować więcej gofrów, ponownie włożyć ciasto na dolną płytę i powtórzyć czynności. Po przygotowaniu ostatniego gofra nacisnąć przycisk start/stop, aby wyłączyć urządzenie.

! Uwaga! Nie używać metalowych przyborów do wyjmowania gofrów z płyt, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja wykonywana przez użytkownika

- Nie używać metalowych przyborów kuchennych, które mogą porysować płyty nieprzywierające. Zamiast tego używać drewnianych lub żaroodpornych plastikowych przyborów.
- Nie pozostawiać plastikowych przyborów w kontakcie z gorącymi płytami.
- W przypadku pieczenia różnych potraw usuwać resztki jedzenia przez otwór odprowadzania tłuszczu i zbierać je na dolnej tacce ociekowej; następnie wytrzeć papierowym ręcznikiem i przystąpić do następnego przygotowania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż urządzenie ostygnie (przez co najmniej 30 minut).

Czyszczenie i pielęgnacja

i **Zwróć uwagę:** Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia upewnić się, że całkowicie ostygło.

Po zakończeniu pieczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut. Usunąć wszelkie resztki jedzenia z płyt. Opróżnić tackę ociekową na tłuszcz. Tackę ociekową na tłuszcz można myć ręcznie lub w zmywarce.

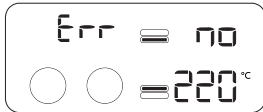
Nacisnąć przyciski odblokowywania płyt (3) w celu wyjęcia ich z urządzenia. Przed dotknięciem płyt upewnić się, że całkowicie ostygły. Płyty grzejne można myć w zmywarce, jednak częste mycie może pogorszyć właściwości powłoki. Z tego powodu zaleca się czyszczenie zewnętrznej powierzchni płyty grzejnej miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą z łagodnym detergentem.

Do czyszczenia płyt nie używać metalowych przedmiotów.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania	220-240 V ~ 50-60 Hz
Pobór mocy	2000W 1600W (Gofry)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty błędów pojawiające się na wyświetlaczu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Brak wzrostu temperatury na jednej z płyt grzejnych.	<p>Elektroniczny układ sterowania wykrył, że płyta grzejna nie osiągnęła ustawionej temperatury.</p> <p>Płyta nie jest prawidłowo włożona do urządzenia.</p> <p>Element grzejny wewnątrz płyty może być uszkodzony.</p> <p>Połączenie elementu grzejnego może być uszkodzone.</p> <p>Elektroniczny system kontrolny może być uszkodzony.</p>	<p>Odłączyć od gniazdka na ścianie.</p> <p>Sprawdzić, czy płyta jest prawidłowo włożona do urządzenia.</p> <p>Jeśli to nie rozwiąże problemu, prawdopodobnie wystąpiła usterka w urządzeniu.</p> <p>Należy się skontaktować z działem obsługi klienta De'Longhi, wskazując rodzaj błędu.</p>

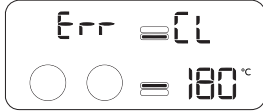
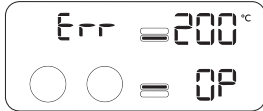
	<p>Nieprawidłowe funkcjonowanie sondy temperatury.</p>	<p>Elektroniczny system kontrolny wykrył nieprawidłowość sondy temperatury.</p>	<p>Odłączyć od gniazdka na ścianie. Wymienić sondę temperatury. Należy się skontaktować z działem obsługi klienta De'Longhi, wskazując rodzaj błędu.</p>
	<p>Nieprawidłowe funkcjonowanie sondy temperatury.</p>	<p>Elektroniczny system kontrolny wykrył nieprawidłowość sondy temperatury.</p>	<p>Odłączyć od gniazdka na ścianie. Wymienić sondę temperatury. Należy się skontaktować z działem obsługi klienta De'Longhi, wskazując rodzaj błędu.</p>
		<p>Urządzenie nie włącza się.</p>	<p>Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do gniazdka elektrycznego. Podłączyć urządzenie do innego gniazdka prądu. Sprawdzić wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli to nie rozwiąże problemu, prawdopodobnie wystąpiła usterka w urządzeniu. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi.</p>
		<p>Po naciśnięciu przycisku START/STOP urządzenie nie włącza się.</p>	<p>Obydwa pokręta regulacji temperatury znajdują się w pozycji 0, a na górnym i dolnym wyświetlaczu widoczny jest napis OFF. Ustawić pokręta na żądanej temperaturze, a następnie wcisnąć przycisk START/STOP.</p>

TABELA PIECZENIA

WOŁOWI- NA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	STOPIEŃ WYSMA- ŻENIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
					dolna	górna			
Stek	0,5 - 1	2	Dobrze wysma- żony	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	2 - 3	dobrze naoliwić żywność
Stek	0,5 - 1	4	Dobrze wysma- żony	G R I L L O T W A R T Y	GRILL	GŁADKA	230	5 - 6	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Połudwica	3-4	4	Krwisty	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	4 - 5	dobrze naoliwić żywność
Połudwica	3-4	4	Średnio wysma- żony	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	7 - 8	dobrze naoliwić żywność
Połudwica	3-4	4	Dobrze wysma- żony	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	10 - 11	dobrze naoliwić żywność
Antrykot	2-3	2	Średnio wysma- żony	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	4 - 5	dobrze naoliwić żywność
Antrykot	2-3	2	Dobrze wysma- żony	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	7 - 8	dobrze naoliwić żywność
Antrykot	2-3	4	Średnio wysma- żony	G R I L L O T W A R T Y	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Antrykot	2-3	4	Dobrze wysma- żony	G R I L L O T W A R T Y	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
H a m b u r - g e r y	2-3	6	Dobrze wysma- żony	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Szaszłyk		6	Dobrze wysma- żony	G R I L L K O N T A K - T O W Y	GRILL	GŁADKA	230	13 - 15	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia

JAGNIĘCINA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
					dolna	górna			
Kotlet	1,5-3	6	Średnio wysmażony	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Kotlet	1,5-3	6	Dobrze wysmażony	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	12 - 14	

WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
				dolna	górna			
Stek	1-2	4	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	7 - 9	dobrze naoliwić żywność
Stek	1-2	8	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Kotlet	<2,5	4	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	9 - 11	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Kotlet	<2,5	8	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	11 - 13	dobrze naoliwić żywność, obrócić w połowie czasu pieczenia
Żeberka wieprzowe		6-8	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	20 - 25	obrócić dwa lub trzy razy
Boczek		4	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	1 - 2	
Kiełbasa		8	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	16 - 18	nakłuć kiełbaski widelcem
Szaszлык		6	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	dobrze naoliwić żywność, obrócić 1-2 razy
Parówki		6	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	

MIĘSO Z KURCZAKA I INDYKA	GRUBOŚĆ (cm)	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
				dolna	górna			
Filet	<1	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	3 - 4	dobrze naoliwić żywność
Udko		3	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	20 - 25	Obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia
Skrzydółko		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	14 - 16	Obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia
Hamburgery	1,5-2	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	6-8	
Hamburgery	1,5-2	8	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	obrócić w połowie czasu pie- czenia
Szaszyk		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	11 - 13	obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia
Parówki		6	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	6 - 8	
Grillowany kurczak alla diavola		1	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	40 - 45	Obrócić raz lub dwa razy pod- czas pieczenia

PIECZYWO	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
			dolna	górna			
Tost/sand- wich	2	OPIEKACZ	GŁADKA	GRILL	180	3 - 5	umieścić górną płytę tak, aby dotykała chleb bez zgniatania
Kanapka	2	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	180	2 - 3	
Kromki chleba	4	G R I L L OTWARTY	GŁADKA	GRILL	230	4 - 5	obrócić w połowie czasu pieczenia

WARZYWA	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
			dolna	górna			
Bakłażany w plasterach	1	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	4 - 6	dobrze naoliwić żywność
Cukinia w plasterach	2	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	6 - 8	dobrze naoliwić żywność
Papryka w ćwiartkach	2	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Pomidor w plasterach	1	GRILL OTWARTY	GŁADKA	GRILL	230	5 - 7	dobrze naoliwić żywność; obrócić w połowie czasu pieczenia
Cebula w plasterkach	2	GRILL KON-TAKTOWY	GŁADKA	GRILL	230	5 - 7	dobrze naoliwić żywność, często mieszać szpatułką

RYBY	ILOŚĆ	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	WSKAZÓWKI
				dolna	górna			
Cała	250 g	1	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	210	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Połudwica	500 g	1	OPIEKACZ	GŁADKA	GRILL	230	25 - 30	naoliwić żywność, umieścić górną płytę tak, aby nie dotykała potrawy
Dzwonko	450 g	4	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	8 - 10	dobrze naoliwić żywność
Szaszłyk	500 g	6	GRILL OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	dobrze naoliwić żywność; obrócić dwa lub trzy razy
Kałamarnice	400 g	1-2	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	10 - 12	dobrze naoliwić żywność
Krewetki czerwone	400 g	10-12	GRILL KON-TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	4 - 6	dobrze naoliwić żywność

DESERY	Lb. SZTUK	TRYB	PŁYTY		°C		MIN.	WSKAZÓWKI
			dolna	górną	dolna	górną		
Pancake	4	G R I L L OTWARTY	GŁADKA	GRILL	200	200	4 - 5	posmarować płyty masłem, obrócić w połowie czasu pieczenia
Gofry	4	GRILL KON- TAKTOWY	GOFRY	GOFRY	190	200	4 - 5	Posmarować płyty masłem
Plastry ananasa	4	GRILL KON- TAKTOWY	GRILL	GŁADKA	200	200	5 - 6	Posmarować płyty masłem

PRZEPISY

JAJECZNICA, WĘDZONY BOCZEK I TOSTY

SKŁADNIKI:

- 2 jajka
- 2 plastry boczku
- 1 łyżka mleka
- sól i pieprz do smaku
- 2 kromki chleba tostowego

PRZYGOTOWANIE:

Ubijając jajka z mlekiem i solą, dopóki nie uzyska się gładkiej i puszystej masy. Włożyć gładką płytę do dolnego gniazda, a płytę grillową do górnego i ustawić urządzenie w trybie GRILL OTWARTY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, włączyć masę jajeczną na róg patelni i smażyć przez 2-3 minuty. Pamiętać o mieszaniiu drewnianą szpatułką w celu równomiernego usmażenia.

W międzyczasie na tej samej płycie smażyć plastry boczku przez 3-4 minuty, obracając je w połowie czasu pieczenia; na drugiej płaskiej płycie opiekając chleb przez 3-4 minuty, obracając go w połowie czasu pieczenia. Przełożyć na talerz i podawać.

GRZANKI Z MUSEM Z BAKŁAŻANĄ

SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan
- 100 g sera ricotta
- czosnek w proszku do smaku
- natka pietruszki do smaku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 1 bagietka

PRZYGOTOWANIE:

Umyć bakłażany, obrać ze skórki i pokroić w grube plastry. Włożyć płytę grillową do dolnego gniazda, a gładką do górnego i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, położyć bakłażany na dolnej płycie i smażyć przez około 8-10 min, dopóki nie będą miękkie.

Pokroić plastry bakłażana na kawałki i włożyć wraz z serem ricotta do robota kuchennego, dodać ząbek czosnku posiekanej pietruszki, szczyptę soli i pieprzu oraz oliwę. Miksować do uzyskania gładkiego i puszystego kremu. Posmarować chleb (pokrojony na kromki) oliwą z oliwek i opiekając w 230 °C na gładkich płytach w trybie CONTACT GRILL przez 1-2 minuty, dopóki nie stanie się chrupiący. Posmarować opiekany chleb kremem z bakłażana, polać dwoma łyżkami oliwy i podawać.

SALATKA MIĘSNA Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

SKŁADNIKI:

- 2 plastry wołowy
- 100 g rukoli
- 10-12 okrągłych pomidorków koktajlowych
- 100 g sera Grana Padano
- sól do smaku
- oliwa z oliwek do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować salatkę z rukoli i pomidorków koktajlowych: umyć rukolę, położyć na czystej ściereczce do wyschnięcia i pokroić pomidorki koktajlowe na 4 części. Włożyć płytę grillową do dolnego gniazda, a gładką do górnego i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, położyć naoliwione wcześniej plastry mięsa na dolnej płycie, docisnąć górną i smażyć przez 2-3 min, w zależności od żądanego stopnia wysmażenia. Mięso pokroić w paski i ułożyć na rukoli i pomidorkach koktajlowych, doprawić solą i dodać płatki sera Grana Padano. Doprawić odrobiną oliwy.

ANTRYKOT AROMATYZOWANY KAWĄ

SKŁADNIKI:

- kotlety wołowe (2 x 250 g każdy)
- oliwa z oliwek

NA MIESZANKĘ O SMAKU KAWY:

- 2 łyżeczki ziaren kminku
- 2 łyżeczki ziaren kawy
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować mieszankę o smaku kawy: wsypać ziarna kminku i kawy do robota kuchennego i niezbyt drobno zmielić. Tak uzyskaną mieszankę wsypać do miski, dodać resztę składników i dobrze wymieszać. Lekko naoliwić mięso i doprawić mieszanką; przykryć całość i pozostawić w temperaturze pokojowej na około 30 min. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i

nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się READY, umieścić mięso na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez 6-8 minut w zależności od żądanego stopnia wysmażenia. Podawać na gorąco.

POŁĘDWICA WOŁOWA W SOSIE GRZYBOWYM

SKŁADNIKI:

- 4 połówki wołowe
- sól do smaku
- świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 60 g masła
- oliwa z oliwek do smaku

SKŁADNIKI NA SOS GRZYBOWY:

- 30 g masła
- 1 łyżka sera gorgonzola
- 2 szalotki
- 300 g grzybów
- 1/2 kieliszka whisky
- 200 g śmietany
- sok z cytryny do smaku
- natka pietruszki do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Mięso oprószyć solą i pieprzem, pozostawić na około godzinę w temperaturze pokojowej. Przygotować sos grzybowy: na patelni rozpuścić masło, dodać pokrojoną szalotkę lub cebulę i podsmażyć przez około 2-3 min. Dodać grzyby i smażyć przez kolejne 5 minut. Następnie dodać whisky i dusić przez 1 minutę. Dolać szklankę wody i gotować przez kolejną minutę. Dodać płynną śmietaną, sok z jednej cytryny, natkę pietruszki, ser gorgonzola i doprowadzić do wrzenia. Gotować, dopóki sos nie stanie się gęsty; doprawić solą i pieprzem i odstawić. W między czasie przygotować przyprawę do smarowania steków podczas pieczenia; na niewielką patelnię wrzucić masło, musztardę i czosnek. Dusić, aż masło się rozpuści. Trzymać w cieple. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Posmarować połówki z obydwu stron sosem, a gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić je na dolnej płycie i zamknąć grill. Piec przez 6-8 minut w zależności od pożądanego stopnia wysmażenia oraz grubości mięsa.

Na koniec wyjąć steki i podawać polane przygotowanym wcześniej sosem grzybowym.

HAMBURGERY Z OPIECZONEGO CHLEBA ŻYTNIEGO

SKŁADNIKI:

- 8 kromek chleba żytniego
- 500 g mięsa mielonego wysokiej jakości
- 100 g plasterków sera Emmenthal
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 cebula w plasterkach
- masło w temperaturze pokojowej do smaku
- 2 łyżeczki sosu worcester
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- pół łyżeczki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować hamburgery: dobrze wymieszać w misce mięso mielone, sos worcester, sól i pieprz. Uformować 4 hamburgery o grubości około 2 cm. Ustawić urządzenie w trybie GRILL OTWARTY i umieścić gładką płytę na dole, a grillową na górze. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się napis READY, wyłożyć pokrojoną, doprawioną oliwą i cukrem cebulę na dolną płytę i smażyć przez około 5-6 min często mieszając szpatułką, aby stała się miękka i równomiernie usmażona. W tym samym czasie na drugiej płycie smażyć hamburgery przez około 12 minut, obracając je po około 5-6 minutach (czas pieczenia zależy od ich grubości). Jak tylko cebula będzie gotowa, zdjąć ją z płyty i podpiec z jednej strony posmarowane masłem kromki chleba przez 1-2 minut.

Położyć kromki chleba na desce do krojenia opieczoną stroną do góry, ułożyć na nich cebulę, dodać hamburgery i przykryć serem. Zamknąć kanapkę drugą kromką chleba, opieczoną stroną do dołu. Poczekać, aż płyta ponownie się nagrzej, włożyć kanapkę i dobrze docisnąć górną płytą.

Piec przez około 2-3 minuty w zależności od pożądanego stopnia upieczenia.

KOTLETY JAGNIĘCE Z OCTEM BALSAMICZNYM I ROZMARYNEM

SKŁADNIKI:

- 6 kotletów jagnięcych
- 10 g posiekanego rozmarynu
- 10 g posiekanego czosnku
- 100 ml oleju balsamicznego

- 15 g cukru
- sól do smaku
- pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać wszystkie składniki w wystarczająco dużym naczyniu; przykryć i marynować jagnięcinę w lodówce przez 1-2 godziny. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, położyć kotlety na dolnej płycie. Piec przez około 11-13 minut, w zależności od pożądanego stopnia wysmażenia i grubości kotletów (zaleca się ich obrócenie w połowie czasu pieczenia, ponieważ kość uniemożliwia kontakt górnej płyty z mięsem). W międzyczasie zredukować marynatę na patelni i podawać jako sos do grillowanych kotletów jagnięcych.

SZASZŁYKI Z KURCZAKA Z KREMEM MIODOWO-LIMONKOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g filetów z kurczaka

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka kolendry
- 100 ml oliwy z oliwek
- 2 cebule dymki
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka startego imbiru
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżka soli gruboziarnistej
- pieprz do smaku

SKŁADNIKI NA KREM MIODOWO-LIMONKOWY

- 50 ml śmietanki kuchennej
- 1/2 łyżeczki startej skórki z limonki
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- sól do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: umieścić wszystkie składniki w robocie kuchennym i miksować do uzyskania gładkiej

konsystencji. Umieścić kurczaka pokrojonego w kostkę o szerokości 2 cm w głębokim naczyniu, dodać marynatę, aby równomiernie przykryła kurczaka. Przykryć folią spożywczą i pozostawić do zamarynowania na 1-2 godziny. Przygotować krem, mieszając wszystkie składniki w misce, przykryć folią spożywczą i włożyć do lodówki. Nabić kawałki kurczaka na szaszłyki. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, położyć szaszłyki na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez około 11-13 minut, obracając je 1-2 razy. Podawać szaszłyki na gorąco z kremem miodowo-limonkowym.

UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALKU

SKŁADNIKI:

- 3 udka z kurczaka (550 g)

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 250 ml białego wina wytrawnego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 3 łyżki musztardy z ziarnami
- 3 łyżki octu z białego wina
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka papryki kajeńskiej

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę mieszając w misce wszystkie składniki. Oстрыm nożem naciąć mięso w kilku miejscach lekko rozwierając rozcięcia. Umieścić udka w misce i równomiernie nasączyć marynatą; pozostawić do zamarynowania na 2-3 godziny. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić udka kurczaka na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez około 20-25 minut, obracając 2-3 razy. Po upieczeniu ułożyć na talerzu i podawać.

GRILLOWANE KREWETKI CZERWONE

SKŁADNIKI:

- 16-20 szt. krewetek czerwonych

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- natka pietruszki do smaku
- 2 cytryny
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę drobno siekając czosnek i natkę pietruszki, następnie dodać sok z cytryny; posolić i oprószyć pieprzem.

Umyć krewetki, dobrze wysuszyć i marynować przez przynajmniej pół godziny.

Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY.

Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić odsączone z marynaty krewetki na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez 4-6 minut. Podawać z kilkoma plasterkami cytryny i zieloną sałatą.

GRILLOWANY ŁOSOŚ Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g filetów z łososia
- oliwa z oliwek do smaku

SKŁADNIKI NA SOS:

- 250 g jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- szczypta cukru
- 20 g szczypiorku
- 20 g natki z pietruszki
- biały pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sos: dobrze umyć i osuszyć natkę pietruszki i szczypiorek, posiekać, osobno czosnek.

Wlać jogurt do miski, dodać zioła, czosnek, sól, cukier i pieprz; całość zmiksować w celu uzyskania gładkiego kremu. Pozostawić w lodówce na co najmniej 30 minut. Umieścić gładką płytę na dole, płytę grillową na górze i ustawić urządzenie w trybie OPIEKACZA. Ustawić temperaturę

dolnej i górnej płyty na 230°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić uprzednio naoliwiony filet na dolnej płycie, zamknąć górną w trybie OPIEKACZA (jak najbliższej potrawy, ale bez dotykania) i piec przez około 25-30 minut (dla uzyskania lepszego rezultatu zaleca się obrócenie łososia o 180° w połowie czasu pieczenia, ponieważ w tylnej części płyta znajduje się bliżej potrawy). Po upieczeniu ułożyć łososia na talerzu i podawać z sosem jogurtowym.

GRILLOWANA KAŁAMARNICA

SKŁADNIKI:

- 400 g dużej kałamarnicy
- 1 cytryna
- 1 pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek do smaku
- oregano do smaku
- sól do smaku
- ostra papryczka do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Wypatroszyć kałamarnicę, odciąć głowę, wyjąć wewnętrzną kość i dobrze wypłukać. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, umieścić wcześniej naoliwioną kałamarnicę na dolnej płycie, docisnąć górną i piec przez około 10-12 minut.

W misce przygotować sos mieszając oliwę z posiekaną pietruszką, sokiem z cytryny, odrobiną oregano, szczyptą soli i ostrej papryki.

Gdy kałamarnica będzie gotowa, zdjąć z grilla i doprawić sosem. Przełożyć na talerz i podawać.

BANANOWE PANCAKES

SKŁADNIKI:

- 1 banan
- 2 jajka (1 całe + 1 białko)
- 150 ml mleka
- 100 g mąki typu 00
- 70 g masła
- sól do smaku
- 1 łyżka cukru
- 16 g proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Obrać banana i zgnieść na miazgę, dobrze rozgniatając widelcem. W drugiej misce ubić 1 całe jajko z cukrem i powoli dodawać mleko, cały czas mieszając. Dodać 50 g roztopionego masła, a następnie stopniowo mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, szczyptę soli i rozgniecionego banana. Dobrze wymieszać wszystkie składniki i włożyć do lodówki na 10 minut. W międzyczasie ubić białko na sztywną pianę. Wyjąć ciasto z lodówki i dodać ubite białko, delikatnie mieszając od dołu do góry. Włożyć gładką płytę na dół, a grillową na górę i ustawić urządzenie w trybie GRILL OTWARTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty odrobiną masła i wylać na nie 1-2 łyżki ciasta, szybko rozprowadzając je po powierzchni, tworząc okrąg. Smażyć przez około 2 minuty, aż na całej powierzchni naleśnika utworzą się bąbelki, następnie odwróć go i smażyć przez kolejne 2 minuty. Pancakes można podawać na wiele sposobów: z kremem czekoladowym, syropem klonowym, świeżymi jagodami, płatkami czekolady, miodem, bitą śmietaną lub cukrem pudrem.

GRILLOWANY ANANAS Z LODAMI

SKŁADNIKI:

- 1 ananas
- miód do smaku
- cukier trzcinowy do smaku
- świeża mięta do smaku
- cukier puder do smaku
- lody waniliowe

PRZYGOTOWANIE:

Usunąć liście i skórkę z ananasa. Pokroić go na plastry o grubości 1-2 cm i posypać każdy plaster z obu stron cukrem trzcinowym. Umieścić płytę grillową na dole, a gładką na górze i ustawić urządzenie w trybie GRILL KONTAKTOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby nagrzać grill. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować ananasa z obydwu stron miodem i położyć na grillu. Zamknąć grill i smażyć przez 5-6 min. Po upieczeniu ułożyć plastry na talerzu, udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z gałkami lodów.

Włożyć płyty do gofrów we właściwej pozycji

KLASYCZNE GOFRY

PRZEPIS NA: 12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA 15 min

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki typu 00 (460 g)
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia (10 g)
- 2 łyżeczki cukru (30 g)
- 2 jajka
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka (345 ml)
- 1/3 filiżanki roztopionego masła (75 g)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier w dużej misce i odstawić. W drugiej misce ubić jajka. Dodać mleko, masło i wanilię. Wsypać mąkę i pozostałe składniki do miski z mlekiem i jajkami i wymieszać trzepaczką. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby je nagrzać. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty do gofrów roztopionym masłem lub nieprzywierającym sprayem do smażenia i włączyć miarkę do foremek płyty, w razie potrzeby używając łyżki. Rozprowadzić masę za pomocą szpatułki. Piec gofry dopóki nie będą złociste i chrupiące (5 min). Piec do wyczerpania masy.

Podawać natychmiast.

GOFRY BELGIJSKIE

PRZEPIS NA: 14-16 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 15 min

CZAS PIECZENIA 20 min

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki tortowej (460 g)
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (5 g)
- 2 łyżeczki cukru (30 g)
- 4 jajka
- 2 filiżanki ciepłego mleka (460 ml)
- 1/3 filiżanki roztopionego masła (70 g)
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia w dużej misce i odstawić na bok. W drugiej ubić żółtka z cukrem, aż cukier całkowicie się rozpuści.

Dodać ekstrakt waniliowy, roztopione masło i mleko do jajek i wymieszać trzepaczką. Dodać mieszaninę jajek i mleka do mąki i lekko zmiksować do wymieszania. Nie miksować zbyt długo. W trzeciej misce ubić na sztywno przez 1-2 minuty białka za pomocą miksera. Używając gumowej szpatułki, ostrożnie wmixować białka z masą na gofry.

Nie miksować zbyt długo. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby je nagrzać. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty do gofrów roztopionym masłem lub nieprzywierającym sprayem do smażenia i włączyć miarkę do foremek płyty, w razie potrzeby używając łyżki. Rozprowadzić masę za pomocą szpatułki. Piec gofry dopóki nie będą złociste i chrupiące (5 min). Piec do wyczerpania masy. Podawać natychmiast.

GOFRY Z CZEKOLADĄ I CYNAMONEM

PRZEPIS NA: 10-12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA 15 min

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki typu 00 (460 g)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia (3 g)
- 3/4 filiżanki cukru (170 g)
- 2 jajka
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka (345 ml)
- 80 g masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 140 g gorzkiej czekolady
- 1/4 filiżanki kakao w proszku (60 g)
- 2 łyżeczki cynamonu (6 g)

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć czekoladę i masło do odpowiedniej miski a następnie umieścić w kuchence mikrofalowej na maksymalnej mocy przez 30 sekund. Wymieszać i kontynuować podgrzewanie, dopóki czekolada i masło rozpuszczą się, a masa będzie gładka; odstawić do lekkiego wystudzenia. Wymieszać jajka, mleko i wanilię w dużej misce za pomocą trzepaczki i dodać schłodzoną masę czekoladową do uzyskania gładkiej konsystencji.

Przesiać mąkę, cukier, kakao, cynamon, proszek do pieczenia i sól do dużej miski. Wsypać mąkę do masy jajecznej i ubijać do uzyskania prawie gładkiej masy z niewielką ilością grudek. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty odpowiednio na 190 i 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP, aby je nagrzać.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY, posmarować płyty do gofrów roztopionym masłem lub nieprzywierającym sprayem do smażenia i wlać miarkę do foremek płyty, w razie potrzeby używając łyżki. Rozprowadzić masę za pomocą szpatułki. Piec gofry dopóki nie będą złociste i chrupiące (5 min).

Piec do wyczerpania masy. Podawać natychmiast.