

Važna upozorenja

Sigurnosna upozorenja



Nepoštovanje ovih upozorenja može prouzročiti po život opasne ozljede uslijed strujnog udara.

- Prije uključivanja uređaja u struju, provjerite sljedeće:
- Napon naveden na pločici s tehničkim podacima uređaja mora odgovarati naponu električne mreže;
- Električna utičnica mora imati uzemljenje i jakost od najmanje 16 A
- Ako se proizvod koristi u svrhu kojoj nije namijenjen te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu to oslobađa proizvođača od bilo koje odgovornosti.
- Provjerite da kabel za napajanje nije u dodiru s dijelovima uređaja koji se tijekom uporabe zagrijevaju. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov ovlašten servisni centar, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Prije odlaganja uređaja ili uklanjanja ploča za pečenje te prije bilo kojeg postupka održavanja, uređaj treba isključiti i izvaditi utikač iz utičnice. Provjerite je li se uređaj potpuno ohladio.
- Ne upotrebljavati uređaj na otvorenom.
- Nikada ne uranjati uređaj u vodu.
- Uređaj se ne smije pokretati pomoću vanjskog tajmera ili pomoću odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Koristiti se isključivo produžnim kablovima koji su u skladu s primjenjivim sigurnosnim normama. Provjeriti jesu li u dobrom stanju i odgovarajući.
- Nikada ne isključivati utikač iz utičnice povlačeći kabel.



Nepoštovanje upozorenja može uzrokovati ozljede ili oštećenja uređaja.

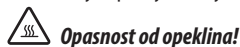
- Ovaj je uređaj namijenjen za pripremu hrane. Stoga se ne smije koristiti u druge svrhe niti na bilo koji način mijenjati ili izmjenjivati.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za uporabu u domaćinstvu. Nije predviđena uporaba u kuhinjskim prostorijama u trgovinama, uređima

i drugim radnim prostorima, agroturističkim gospodarstvima, hotelima, sobama za iznajmljivanje, motelima i drugim smještajnim objektima.

- Ovim se uređajem smiju koristiti djeca od 8 ili više godina starosti i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva ili znanja, pod uvjetom da ih se pažljivo nadzire ili im se daju upute o sigurnoj uporabi uređaja te da su svjesni postojećih opasnosti.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca osim ako su starija od 8 godina i ako ih se nadzire. Uređaj i kabel držati dalje od dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj držati daleko od dohvata djece i ne držati ga u funkciji bez nadzora.
- Nikada se ne koristiti uređajem bez ploča za pečenje.
- Uređaj odložiti tek kada se potpuno ohladio.
- Uređaj ne premješati tijekom uporabe.



U slučaju nepridržavanja upozorenja, može doći do opekline.

- Za vrijeme rada uređaja, vanjske površine mogu biti vruće. Uvijek se treba služiti ručkom (2) ili, ako je potrebno, rukavicama za pećnicu.
- Ploče za pečenje mogu se izvaditi tek kada se uređaj potpuno ohladio.



Ovaj simbol označava važne preporuke i informacije za korisnika.

- Ne pripremati hranu omotanu plastičnom ili aluminijском folijom, niti hranu u polietilenskim vrećicama kako bi se izbjegla opasnost od požara.



Ovaj je proizvod u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 koja se odnosi na materijale i dijelove koji dolaze u dodir s hranom.

OPIS

- 1. Postolje i poklopac:** konstrukcija od nehrđajućeg čelika sa samoregularajućim poklopcem.
- 2. Ručka:** čvrsta ručka od lijevanog metala za regulaciju poklopca ovisno o debljini hrane.
- 3. Tipke za vađenje ploče:** pritisnuti za deblokiranje i uklanjanje ploče.
- 4. uređaj za blokiranje/deblokiranje grill ploča.**
- 5. ručka za deblokiranje spojnog zgloba:** omogućava potpuno otvaranje poklopca za pečenje u ravnom položaju.
- 6. Regulator visine:** za blokiranje ploče/ gornjeg poklopca na željenu visinu, za pripremu hrane koja ne mora biti pritisnuta.
- 7. Žaruljica uređaj uključen**
- 8. Tipka Start/Stop**
- 9. Tipka za reguliranje vremena :** za reguliranje (podešavanje kraćeg) vremena za pripremu hrane.
- 10. Tipka za reguliranje vremena ▼:** za reguliranje (podešavanje dužeg) vremena za pripremu hrane.
- 11. Tipka "Sear" - zatvaranje pora - za donju ploču:**
- 12. Termostat donje ploče:** za reguliranje temperature od 60°C do 230°C ili za isključivanje donje ploče.
- 13. Tipka "sear" za gornju ploču**
- 14. Termostat gornje ploče:** za reguliranje temperature od 60°C do 230°C ili za isključivanje gornje ploče.
- 15. Ploče koje se mogu vaditi:** neprianjajuće, perive u perilici suđa, lako se čiste. BROJ I VRSTA PLOČA MIJENJA SE OVISNO O MODELU.
- 15a. Grill ploče:** savršene za pečenje odrezaka, hamburgera, piletine i povrća.
- 15b. Glatke ploče:** za savršenu pripremu palačinki, jaja, pancete i račića.
- 16. Plitica za skupljanje masti:** umetnuta je u uređaj i jednostavno se vadi radi čišćenja.
- 17. Dodatak za čišćenje:** za lakše čišćenje nakon uporabe.

PRVA UPORABA

S ploče ukloniti svu ambalažu i promidžbene naljepnice. Provjerite ambalažu prije nego je bacite da slučajno ne sadrži neke od dijelova novog uređaja. Preporuča se sačuvati kutiju i ambalažu za ubuduće.

i **Važno:** Prije uporabe vlažnom krpom očistiti postolje, poklopac i kontrolne ručke da bi se uklonila prašina nakupljena tijekom transporta.

Pažljivo očistite ploče za pečenje, pliticu za skupljanje masti i dodatak za čišćenje. Ploče, pliticu za skupljanje masti i

špatulu, možete prati u perilici posuđa.

i **Važno:** Prilikom prvog korištenja, uređaj može otpuštati blagi miris i malo dima.

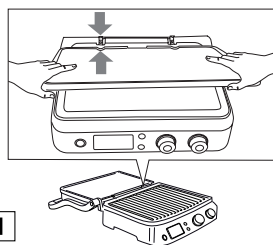
To je normalno i zajedničko svim uređajima sa slojem protiv prljanja.

Uređaj sadrži i dodatak za čišćenje koji možete koristiti za čišćenje ploča nakon korištenja, tek kada se uređaj potpuno ohladi (treba proteći najmanje 30 minuta). Dodatak se može nakratko, tijekom nekoliko sekundi, koristiti za vrijeme pečenja za uklanjanje ostataka od hrane i masti. Ako se dodatak predugo koristi na pločama koje su još vruće, može se otopiti budući da je načinjen od plastike.

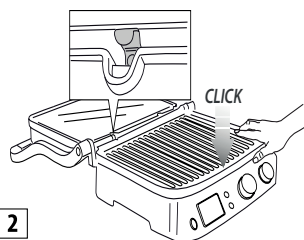
i **Važno:** ploče koje se skidaju (grill i glatke ploče) mogu se međusobno zamjenjivati.

Umetanje ploča za pečenje

- Uređaj staviti u ravni položaj (slika 1). Ploče umetati jednu po jednu.




- Svaka od ploča može se umetnuti u gornji ili donji položaj. (slika 2).



Skidanje ploča

Uređaj staviti u ravni položaj.

Pronaći tipke za deblokiranje (3) ploča koje se nalaze s desne strane. Odlučnim pritiskom na tipku ploča će iskočiti iz postolja. Uzeti ploču objema rukama, povući je duž metalnih vodilica te je izvući iz postolja. Pritisnuti i drugu tipku za vađenje druge ploče te primijeniti isti postupak.

 **Opasnost od opekline!!** - Ploče za pečenje mogu se izvaditi ili zamijeniti tek kada se uređaj potpuno ohladio.


Postaviti pliticu za skupljanje masti.

Tijekom pečenja, plitica za skupljanje masti mora biti umetnuta u predviđeno mjesto, na stražnjoj strani uređaja. Mast iz hrane odvodi se kroz otvor na ploči i skuplja u plitici.

 **Važno:** Tijekom pečenja često provjeravati pliticu za skupljanje masti.

Nakon pečenja na odgovarajući način zbrinuti sakupljenu mast.

Plitica za skupljanje masti može se prati u perilici posuđa.

 **Oprez!** Tijekom pečenja uvijek primijeniti najveći oprez. Uređaj otvoriti pomoću ručke koja ostaje hladna. Naprotiv, dijelovi od lijevanog aluminija jako se zagriju te ih se ne smije dirati za vrijeme ili neposredno nakon pečenja. Prije bilo kakvog manipuliranja poklopcem, ostaviti uređaj da se ohladi (najmanje 30 minuta).

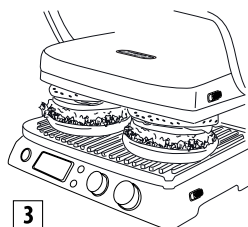
Hranu pripremati samo s umetnutom pliticom za skupljanje masti. Pliticu za skupljanje masti isprazniti tek kada se uređaj potpuno ohladio. Prilikom vađenja plitice paziti da se sadržaj ne izlije.

POLOŽAJ ZA PRIPREMU HRANE UREĐAJA

Kontakt grill (ploče u zatvorenom položaju)

- Gornja ploča naslanja se na donju ploču. Ovo je početni položaj kod pečenja kada se uređaj koristi kao grill ploča. Gornja ploča automatski se prilagođava debljini hrane na donjoj ploči. Na taj način hrana se podjednako peče s obje strane.

Kontakt grill idealan je za pripremu hamburgera, otkoštenog i tanko narezanog mesa te povrća i sendviča. Funkcija kontakt grill savršena je za brzu i zdravu pripremu hrane. Koristeći se kontakt grill funkcijom, hrana se brzo priprema jer su obje ploče istovremeno u dodiru s hranom (slika 3).



Kanalići na pločama te otvor sa stražnje strane uređaja omogućavaju odvođenje te skupljanje masti u odgovarajuću pliticu.

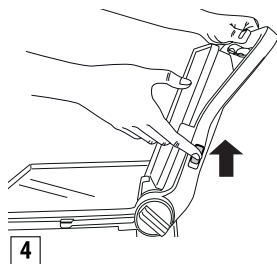
Uređaj ima posebnu ručku te spojni zglob koji omogućavaju regulaciju gornje ploče ovisno o debljini namirnica.

Ako se istovremeno priprema više vrsta hrane na kontakt grillu, namirnice trebaju biti iste debljine kako bi se poklopac mogao podjednako zatvoriti (gornja ploča).

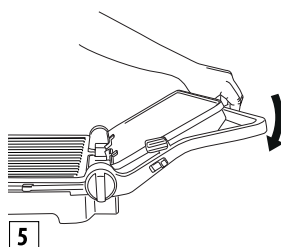
Ravni položaj (potpuno otvoreni položaj)

- Gornja ploča u istoj je ravni s donjom pločom. Donja i gornja ploča u istoj su ravni te tako čine široku površinu za pečenje. U ovom položaju uređajem se možete koristiti za roštiljanje na grill ploči ili tankoj ploči.

Za postavljanje uređaja u ovaj položaj, prije sveg treba pronaći polugicu za deblokiranje spojnog zgloba koja se nalazi s desne strane. Lijevom rukom uhvatiti ručku, a desnom podići polugicu za deblokiranje (slika 4).



Ručku gurnuti unatrag dok se gornja ploča potpuno ne postavi u ravni položaj (slika 5).



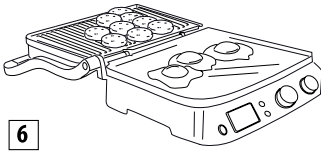
Ako se ručka blago podigne prije nego što se povuče polugica za deblokiranje, pritisak na spojni zglob popušta te je cijeli postupak jednostavniji.

Uređaj se može koristiti kao grill/roštilj za pripremu hamburgera, piletine i ribe. Funkcija grill/roštilj omogućava najraznovrsniju uporabu uređaja. Ploče su

u otvorenom položaju čime je omogućena dvostruka površina za pečenje.

Na pločama se mogu pripremati razne namirnice, bez da im se pomiješaju okusi, ili se može pripremati veća količina iste hrane.

Položaj grill/roštilj omogućava pripremu raznih vrsta mesa, razne debljine, od kojih svaka može biti pečena prema vašem ukusu. Kada se priprema u ovom položaju, hranu treba okretati. Uređaj se može koristiti također i uz glatke ploče za pripremu palačinki, sira, jaja i slanine za doručak (slika 6).

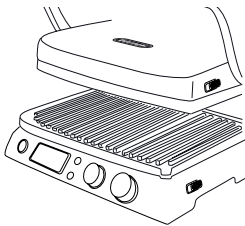


6

Široka površina za pečenje omogućava istovremenu pripremu raznih namirnica ili veće količine iste hrane.

Grill pečnica

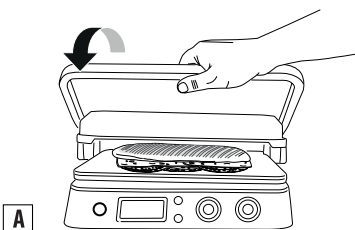
Ovaj je položaj (slika 7) savršen za pečenje bez kontakta namirnica velike debljine koje zahtijevaju polagano i ujednačeno pečenje.



7

Idealan je za pripremu povrća s velikim sadržajem vode jer voda može ispariti. Ovaj položaj pogodan je za pripremu mekanih sendviča i hrane koju ne treba pritiskati.

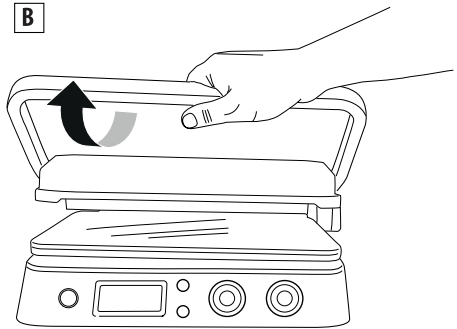
- Staviti hranu na donju ploču.
- Držeći za ručku, spustiti gornju ploču do visine blizu hrane (sl. A).



A

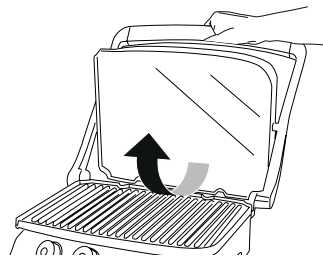
- Zakrenuti regulator visine (6) u položaj **OVEN GRILL** (sl. B).

B



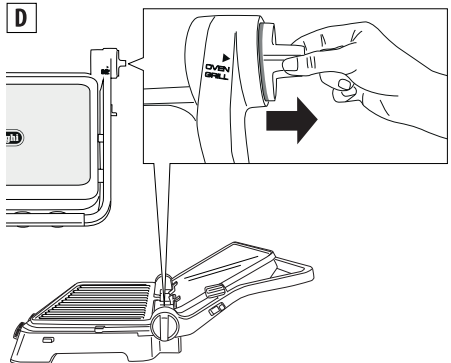
- Gornja ploča blokira se u tom položaju. Moguće je regulirati 4 različite visine.
- Podizanjem gornje ploče automatski se deblokira sustav za reguliranje (sl. C).

C



- Nakon što je visina podešena, moguće ju je promijeniti na način da se regulator povuče prema van te odabere nova visina (sl. D).

D



UPORABA

Rad

Kada je uređaj na odgovarajući način pripremljen te kada je sve spremno za pripremu hrane, temperatura se postavlja u rasponu od 60 °C do 230°C za svaku od dvije ploče (gornju i donju) pomoću regulatora 12 i 14).

Pritisnuti tipku Start / Stop - Uključi/Isključi. Upalit će se žaruljica ON - "uređaj uključen".

Ovisno o odabranoj temperaturi, možda će trebati nekoliko minuta da se uređaj zagrije. Kada termostat postigne željenu temperaturu, čuje se zvučni signal koji označava da je uređaj spreman za uporabu. Na ekranu se prikazuje riječ "READY" - SPREMNO.

Temperaturu je moguće promijeniti bilo kada tijekom kuhanja, ovisno o vrsti hrane koja se priprema.

Funkcija tajmer

Kada se na ekranu pojavi riječ "READY" - SPREMNO, odabrati položaj pečenja (vidjeti dio "Položaji za pripremu hrane uređaja"), te staviti hranu na ploče. VRIJEME pripreme hrane može se podesiti pritiskom na tipke tajmera (9 i 10). U tom se slučaju nakon isteka vremena pripreme hrane uređaj automatski isključuje (na ekranu će se prikazati "END" - KRAJ).

Pritiskom na tipku Start / Stop - Uključi/Isključi (8), uređaj se ponovno uključuje. Ako nije odabrano vrijeme pripreme, da biste isključili uređaj nakon što je hrana pečena, treba pritisnuti tipku Start/Stop ili zakrenuti regulator (12 i 14) u položaj OFF (ISKLJUČENO).

i **Važno:** - Ako na tajmeru nije podešeno vrijeme, uređaj se isključuje nakon 90 minuta.

Funkcija Sear - Zatvaranje pora

Ova funkcija omogućava zagrijavanje gornje i/ili donje ploče na višu temperaturu tijekom nekoliko minuta. Odlična je za zatvaranje pora namirnica na početku pečenja (idealna je za deblje komade mesa). Nakon pritiska na tipku Start / Stop - Uključi/Isključi, za zagrijavanje ploča pritisnuti tipku Sear - Zatvaranje pora" (11 i 13). Tijekom zagrijavanja, na ekranu se pojavljuje treptuća riječ "SEAR" - ZATVARANJE PORA. Kada termostat postigne željenu temperaturu, čuje se zvučni signal te se na ekranu prikazuje riječ "SEAR" - zatvaranje pora, bez treperenja.

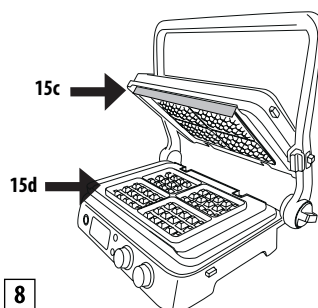
Namirnice treba odmah staviti na ploče. Ciklus će biti dovršen u nekoliko minuta, te riječ "SEAR" - Zatvaranje pora" nestaje s ekrana.

i **Važno:** Ovu je funkciju moguće primjenjivati samo


jednom u 30 minuta. Kada je jedan takav ciklus završen, ako tipku "Sear" - Zatvaranje pora - pritisnete prije nego što protekne 30 minuta, na ekranu će se pojaviti treptuća riječ "SEAR" koja će potom nestati s ekrana. Uređaj ne prihvaća naredbu.

Način za pripremu vafle (samo ako postoji komplet ploča za vafle)

- Umetnuti ploče za vafle (15c/15d) kako je prikazano na sl. 1. Treba napomenuti da u ovom slučaju ploče nisu međusobno zamjenjive te da svaku ploču treba postaviti kako je prikazano na slici 8.



- Nakon što je u uređaj umetnuta donja ploča, **000** isto će biti prikazano na ekranu.

Regulatore temperature postaviti na položaj za vafle  i pritisnuti tipku START / STOP - UKLJUČI/ ISKLJUČI.

- Uređaj pokreće fazu zagrijavanja. Kada termostat postigne potrebnu temperaturu, čuje se zvučni signal koji označava da je uređaj spreman. Na ekranu se prikazuje riječ "READY" - SPREMNO.

- Ploče lagano premazati rastopljenim maslacem.

- **U svaki kalup na ploči uliti jednu mjericu.**

- Rasporediti smjesu i zatvoriti uređaj.

- Vrijeme pečenja prilagoditi receptu.

Ako je podešen tajmer, na kraju ciklusa pečenja, čuju se tri zvučna signala. Tajmer će nestati s ekrana, te će se prikazati riječ "END" (KRAJ). Uređaj će se automatski isključiti. Ako tajmer nije podešen, nakon što je pečen zadnji vafel, pritisnuti tipku "START / STOP - UKLJUČI / ISKLJUČI" kako biste isključili uređaj.

- Za pripremu novih vafela, dodati smjesu za pečenje na donju ploču te ponoviti postupak opisan u gornjem tekstu.

! **Opres!** Ne upotrebljavati metalni pribor za podizanje vafela s ploče jer mogu oštetiti neprijanjajući sloj.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Postupak održavanja koji provodi korisnik

- Ne upotrebljavati metalni pribor jer može oštetiti sloj protiv prljanja na pločama. Upotrebljavati drveni pribor ili pribor od plastike otporne na toplinu.
- Plastični pribor, uključujući i dodatak za čišćenje koji se isporučuje s uređajem, ne ostavljati u dodiru s vrućim pločama.
- Između dva pečenja, ukloniti ostatke hrane kroz otvor za uklanjanje masti te ih sakupiti u odgovarajućoj plitici koja se nalazi s donje strane pa uređaj obrisati papirnatim brusom i nastaviti sa sljedećim pečenjem.
- Prije bilo kakvog čišćenja, ostaviti uređaj da se ohladi najmanje 30 minuta.

Čišćenje i njega



Važno: Prije čišćenja uređaja provjerite je li se potpuno ohladio.

Po završetku pečenja, isključiti uređaj i iskopčati utikač iz utičnice. Ostaviti uređaj da se ohladi barem 30 minuta. Za uklanjanje eventualnih ostataka hrane s ploča, koristiti se dodatkom za čišćenje koji se isporučuje uz uređaj. Dodatak se može prati ručno ili u perilici posuđa. Isprazniti pliticu za skupljanje masti. Plitica za skupljanje masti može se prati ručno ili u perilici posuđa.


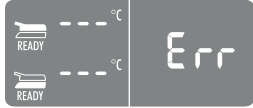


Pritisnuti tipke za deblokiranje (3) za vađenje ploča iz uređaja. Prije nego što dodirnete ploče, provjerite jesu li se potpuno ohladile. Ploče za pečenje mogu se prati u perilici posuđa. Međutim, učestalim pranjem mogu se umanjiti svojstva obloge. Vanjski dio ploča preporuča se oprati mekanom spužvicom ili krpom navlaženom vodom i blagim deterdžentom.

Ne upotrebljavati metalne predmete za čišćenje ploča.

TEHNIČKE ZNAČAJKE

Napon mreže:	220/240 V~50/60Hz
Ulazna snaga:	2000W

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Poruka o pogrešci	OPIS	PROBLEM	RJEŠENJE
	Jedna od ploča se ne zagrijava:	<p>Elektroničkom kontrolom utvrđeno je da jedna od ploča ne postiže podešenu temperaturu.</p> <p>Ploča nije dobro umetnuta u uređaj.</p> <p>Možda je oštećen grijač u ploči.</p> <p>Možda je oštećen spoj grijača.</p> <p>Možda je oštećena elektronička kontrola.</p>	<p>Iskopčati utikač iz električne utičnice. Provjeriti je li ploča dobro umetnuta u predviđeno mjesto.</p> <p>Ako predloženo rješenje ne riješi problem, vjerojatno je uređaj u kvaru. Obratiti se De'Longhi servisu te navesti vrstu greške.</p>
	Napajanje grijača predugo traje.	Elektroničkom kontrolom utvrđeno je da električni grijač ostaje predugo uključen.	<p>Iskopčati utikač iz električne utičnice. Na pločama treba izbjevavati pečenje namirnica velikih dimenzija ili zamrznutih namirnica koje zahtijevaju jako dugo vrijeme zagrijavanja. Elektronička kontrola prikazuje pogrešku tijekom 5 sekundi, te isključuje uređaj. Prije ponovne uporabe, ostaviti uređaj da se ohladi.</p>
	Neispravan rad temperature sonde.	Elektroničkom kontrolom utvrđen je kvar temperature sonde.	<p>Iskopčati utikač iz električne utičnice. Treba promijeniti temperature sondu. Obratiti se De'Longhi servisu te navesti vrstu greške.</p>
	Neispravan rad temperature sonde.	Elektroničkom kontrolom utvrđen je kvar temperature sonde.	<p>Zapisati broj greške. Iskopčati utikač iz električne utičnice. Treba promijeniti temperature sondu. Obratiti se De'Longhi servisu te navesti vrstu greške.</p>

		<p>Uređaj se ne uključuje.</p>	<p>Provjeriti je li utikač ispravno uključen u električnu utičnicu.</p> <p>Uključiti utikač u neku drugu električnu utičnicu.</p> <p>Provjeriti magnetno-termički prekidač ili sklopku za nadzor diferencijalne struje, ili linijski osigurač.</p> <p>Ako predloženo rješenje ne riješi problem, vjerojatno je uređaj u kvaru. Obratiti se De'Longhi servisu.</p>
		<p>Nakon pritiska na tipku START / STOP uređaj se ne uključuje.</p>	<p>Regulatori temperature podešeni su na 0. Na gornjem i donjem ekranu prikazana je riječ OFF (Isključeno). Zakrenuti regulator temperature na željenu temperaturu i pritisnuti tipku START / STOP.</p>
		<p>Nakon pritiska na tipku SEAR (zatvaranje pora), riječ SEAR treperi na ekranu te se gasi.</p>	<p>Funkcija SEAR (zatvaranje pora) dostupna je jednom u 30 minuta. Ako želite aktivirati ovu funkciju po drugi put prije nego što je proteklo 30 minuta, elektronička kontrola odbija izvršiti naredbu. Pričekati 30 minuta prije ponovnog aktiviranja funkcije "SEAR" (zatvaranje pora).</p>

TABLICA PEČENJA

GOVEDE MESO	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	RAZINA PEČENJA	NAČIN	PLOČE		°C	ZATVARANJE PORA	MIN.	SAVJETI
					donja	gornja				
Odrezak	0,5 - 1	2	D o b r o pečeno	AKONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230	√	2 - 3	Dobro nau- ljiti namir- nice.
Odrezak	0,5 - 1	4	D o b r o pečeno	R A V N I POLOŽAJ	rebra- sta	glatka	230		5 - 6	Dobro nau- ljiti namir- nice, okre- nuti na pola pečenja
Fileti	3-4	4	Sirovo	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230	√	4 - 5	Dobro nau- ljiti namir- nice.
Fileti	3-4	4	Srednje pečeno	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230	√	7 - 8	Dobro nau- ljiti namir- nice.
Fileti	3-4	4	D o b r o pečeno	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230	√	10 - 11	Dobro nau- ljiti namir- nice.
Odrezak s kosti	2-3	2	Srednje pečeno	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230		4 - 5	Dobro nau- ljiti namir- nice.
Odrezak s kosti	2-3	2	D o b r o pečeno	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230		7 - 8	Dobro nau- ljiti namir- nice.
Odrezak s kosti	2-3	4	Srednje pečeno	R A V N I POLOŽAJ	rebra- sta	glatka	230		10 - 12	Dobro nau- ljiti namir- nice, okre- nuti na pola pečenja
Odrezak s kosti	2-3	4	D o b r o pečeno	R A V N I POLOŽAJ	rebra- sta	glatka	230		14 - 16	Dobro nau- ljiti namir- nice, okre- nuti na pola pečenja
Hamburger	2-3	6	D o b r o pečeno	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230	√	8 - 10	Dobro nau- ljiti namir- nice.
Ražnjić		6	D o b r o pečeno	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230		13 - 15	Dobro nau- ljiti namir- nice, okre- nuti na pola pečenja

OVČJE MESO	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	RAZINA PEČENJA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
					donja	gornja			
Kotlet	1.5-3	6	Srednje pečeno	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti kotlete na pola pečenja.
Kotlet	1.5-3	6	D o b r o pečeno	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230	12 - 14	

SVINJSKO MESO	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	ZATVARANJE PORA	MIN.	SAVJETI
				donja	gornja				
Odrezak	1-2	4	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230	√	7 - 9	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak	1-2	8	R A V N I POLOŽAJ	rebrasta	glatka	230		14 - 16	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak	<2,5	4	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230		9 - 11	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak	<2,5	8	R A V N I POLOŽAJ	rebrasta	glatka	230		11 - 13	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Rebarca		6-8	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	200		20 - 25	Okrenuti 2-3 puta.
Panceta		4	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230		1 - 2	
Kobasica		8	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	200		16 - 18	Kobasice nekoliko puta probosti vilicom.
Ražnjić		6	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230		14 - 16	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti 1-2 puta.
Hrenovke		6	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230		8 - 10	

PILEĆE I PUREĆE MESO	DEBLJINA (cm)	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	ZATVARANJE PORA	MIN.	SAVJETI
				donja	gornja				
Prsa	<1	4	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230	√	3 - 4	Nauljiti namir- nice
Batak		3	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	200		20 - 25	Tijekom pečenja okrenuti 1-2 puta.
Krilca		6	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	200		14 - 16	Tijekom pečenja okrenuti 1-2 puta.
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	R A V N I POLOŽAJ	rebra- sta	glatka	230	√	14 - 16	Okrenuti na pola pečenja.
Ražnjić		6	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230		11 - 13	Tijekom pečenja okrenuti 1-2 puta.
Hrenovke		6	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	230		6 - 8	
Piletina alla diavola		1	KONTAKT GRILL	rebra- sta	glatka	200		40 - 45	Tijekom pečenja okrenuti 1-2 puta.

POHANO	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
			donja	gornja			
Tost / sendvič	2	G R I L L PEĆNICA	glatka	rebrasta	230	3 - 5	Gornju ploču podesiti tako da dodiruje kruh bez da ga pritisne.
Sendvič	2	K O N T A K T GRILL	rebrasta	glatka	230	2 - 3	
Kriške kruha	4	R A V N I POLOŽAJ	glatka	rebrasta	230	4 - 5	Okrenuti na pola pečenja.

POVRĆE	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
			donja	gornja			
Patlidžani na kriške	1	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230	4 - 6	Dobro nauljiti namirnice.
Tikvice na kriške	2	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230	6 - 8	Dobro nauljiti namirnice.
Paprika na četvrtine	2	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	230	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Rajčica na kriške	1	RAVNI POLOŽAJ	glatka	rebra- sta	230	5 - 7	Dobro nauljiti namirnice, okre- nuti na pola pečenja
Luk na kriške	2	KONTAKT GRILL	glatka	rebra- sta	230	5 - 7	Dobro nauljiti namirnice, često promiješati špatulom.

RIBA	KOLIČINA	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
				donja	gornja			
U komadu	250 g	1	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	200	8 - 10	Nauljiti namirnice
Fileti	500 g	1	GRILL PEČNICA	glatka	rebrasta	230	25 - 30	Nauljite namirnice te gornju ploču postavite tik uz namirnicu, ali da je ne dodiruje.
Filetirana riba	450 g	4	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	200	8 - 10	Nauljiti namirnice
Ražnjić	500 g	6	RAVNI POLOŽAJ	rebrasta	glatka	230	10 - 12	Nauljiti namirnice; preokrenuti 2-3 puta.
Lignja	400 g	1-2	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	200	10 - 12	Nauljiti namirnice
Račići	400 g	10-12	KONTAKT GRILL	rebrasta	glatka	200	4 - 6	Nauljiti namirnice

DESERT	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		°C	MIN.	SAVJETI
			donja	gornja			
Palačinke	4	OPEN GRILL (GRILL - OTVORENO)	glatka	rebrasta	200	4 - 5	Ploče premazati maslacem, okrenuti na pola pečenja.
Vafli	4	KONTAKT GRIL	VAFLI			4 - 5	Ploče premazati maslacem
Kriške ananasa	4	KONTAKT GRIL	rebrasta	glatka	200	5 - 6	Ploče premazati maslacem

RECEPTI

KAJGANA OD JAJATOSTIRANI KRUH I PANCETA

SASTOJCI:

- 2 jaja
- 2 kriške pancete
- 1 žlica mlijeka
- sol i papar prema potrebi
- 2 kriške tost kruha

PRIPREMA:

Jaja tucite s mlijekom i solju dok ne dobijete prozračnu u pjenastu smjesu. Umetnite glatku ploču u donji dio i rebrastu ploču u gornji diote ih postavite na način rada OPEN GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°. Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče. Kada se na ekranu prikaže riječ READY (SPREMNO), izlijte mješavinu s jajima u jedan ugao ploče te pecite 2-3 minute. Drvenom špatulom dobro promiješajte da bi se jelo ujednačeno

ispeklo. U međuvremenu, na istoj ploči prepecite kriške pancete 3-4 minute, pazite da ih na pola pečenja preokrenete. Na drugoj ploči tostirajte kriške tost kruha 3-4 minute te ih preokrenite na pola pečenja. Servirajte i poslužite.

HRSKAVI ZALOGAJI S KREMOM OD PATLIDŽANA

SASTOJCI:

- 1 patlidžan
- 100 g ricotta sira
- češnjak u prahu prema potrebi
- peršin prema potrebi
- 4 žlice maslinovog ulja
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- 1 francuski kruh

PRIPREMA:

Operite patlidžane, ogulite ih te ih narežite na deblje kriške.

Umetnite glatku ploču u donji dio i rebrastu ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°. Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče. Kada se na ekranu prokaže riječ READY (SPREMNO), postavite patlidžane na donju ploču i pecite oko 8-10 minuta dok ne postanu mekani. Narežite kriške pečenih patlidžana na veće komade i stavite ih u mikser zajedno s ricotta sirom, češnjem češnjaka te nasjeckanim peršinom. Dodajte malo ulja, sol i papar. Miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Kruh narezan na kriške premažite maslinovim uljem te ga prepecite na 230°C na pločama postavljenim na način rada KONTAKT GRILL 1-2- minute dok ne postignete željenu zlatno žutu boju. Kriške kruha premažite kremom od patlidžana, nakapajte dvjema žličicama ulja te poslužite.

SALATA OD MESA S RIKOLOM I CHERRY RAJČICAMA

SASTOJCI:

- 2 tanka teleća odreska
- 100 g rikole
- 10-12 cherry rajčica
- 100 g Grana Padano sira naribanog na listiće
- sol prema potrebi
- maslinovo ulje prema potrebi

PRIPREMA:

Pripremite salatu od rikole i cherry rajčica. Operite rikolu te je stavite na čistu krpu da se osuši pa narežite rajčice na četvrtine. Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°. Pritisnite tipku START / STOP te zagrijte ploču. Kada se na ekranu prikaže riječ READY (spremno), stavite prethodno nauljeno meso, pritisnite gornjom pločom i pecite 2-3 minuta ovisno o željenom stupnju pečenja. Meso narežite na trakice, stavite na podlogu od rikole i cherry rajčica, posolite te pospite sirom Grana Padano naribanim na listiće. Začinite s malo ulja.

ODRESCI AROMATIZIRANI KAVOM

SASTOJCI:

- goveđi odresci (2 odreska od po 250 g)
- maslinovo ulje

ZA PRELJEV OD KAVE:

- 2 žličice sjemenki kumina
- 2 žličice zrnaca kave
- 1 žličica slatke papričice
- 1 žličica paprike
- 1 žličica krupne soli

- 1 žličica papra

PRIPREMA:

Pripremite smjesu kave: sjemenke kumina i zrnca kave stavite u multipraktik te ih sameljite u prah, ne previše sitne konzistencije. Tako dobiveni prah stavite u zdjelicu, dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte. Meso lagano nauljite te ga začinite začинима. Sve pokrijite i ostavite na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°. Pritisnite tipku START / STOP da zagrijete ploču te tipku "SEAR" (zatvaranje pora) za obje ploče. Kada riječ SEAR prestane treptati na ekranu, stavite meso na donju ploču i pritisnite gornjom pločom pa pecite 6-8 minuta, ovisno o željenom stupnju pečenja. Poslužite toplo.

GOVEĐI FILET S UMAKOM OD GLJIVA

SASTOJCI:

- f4 goveđa fileta
- sol prema potrebi
- crni papar mljeven neposredno prije začinjaња, prema potrebi
- 2 češnja češnjaka
- 2 žličice senfa Dijon
- 60 g maslaca
- maslinovo ulje prema potrebi

SASTOJCI ZA UMAK OD GLJIVA:

- 30 g maslaca
- 1 žlica gorgonzole
- 2 luka kozjaka
- 300 g gljiva
- 1/2 čašice viskija
- 200 g vrhnja
- limunov sok prema potrebi
- peršin prema potrebi

PRIPREMA:

Meso začinite solju i paprom te ostavite da odstoji oko sat vremena na sobnoj temperaturi.

Pripremite umak od gljiva: otopite maslac u posudi za kuhanje, dodajte luk kozjak narezan na kriške te pržite oko 2-3 minute. Dodajte gljive te kuhajte još 5 minuta. Dodajte viski, kuhajte još 1 minutu, dodajte čašu vode pa nastavite kuhati oko minutu. Dodajte vrhnje za kuhanje, limunov sok, peršin, gorgonzolu te pustite da proključa.

Kuhajte dok umak ne bude dovoljno gust, začinite solju i paprom te ostavite sa strane.

U međuvremenu pripremite začine za meso kojima ćete premazati filete tijekom pečenja. U manju posudicu stavite

maslac, senf i češnjak. Kuhajte na laganoj vatri dok se maslac ne rastopi. Čuvajte na toplom.

Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°. Pritisnite tipku START / STOP da zagrijete ploču te tipku "SEAR" (zatvaranje pora) za obje ploče. Kada riječ SEAR prestane treptati na ekranu, stavite filete (prethodno premazane umakom s obje strane) na donju ploču te zatvorite. Pecite 6-8 minuta ovisno o željenom stupnju pečenja te ovisno o debljini fileta. Na kraju skinite filete s ploče, te ih poslužite prelivene umakom od gljiva koji ste prethodno pripremili.

HAMBURGER I TOSTIRANI RAŽENI KRUH

SASTOJCI:

- 8 kriška raženog kruha
- 500 g mljevenog mesa prve kategorije
- 100 g sira ementalera na kriške
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 luka nasjeckana na ploškice
- maslac sobne temperature, prema potrebi
- 2 žličice umaka Worcester
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- pola žličice šećera

PRIPREMA:

Pripremite hamburgere - u zdjeli pomiješajte mljeveno meso, Worcester umak, sol, papar te sve dobro izmiješajte. Rukama oblikujte 4 hamburgera debljine oko 2 cm. Postavite ploče na način rada OPEN GRILL te umetnite ravnu ploču u donji položaj i rebrastu ploču u gornji položaj. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°.

Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče.

Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" - SPREMNO, na donju ploču stavite ploškice luka začinjene maslinovim uljem i šećerom te ih pecite oko 5-6 minuta, često miješajući špatulom kako bi se ujednačeno ispeklo i bile mekane. Istovremeno, na drugoj ploči pecite hamburgere oko 12 minuta, pazite da ih nakon 5-6 minuta pečenja preokrenete (vrijeme pečenja ovisi o debljini hamburgera). Čim su ploškice luka pečene, skinite ih s ploče i zapecite kriške kruha premazane maslacem. Pecite ih oko 1-2 minute, samo s jedne strane.

Kriške kruha stavite na pladanj, tostiranom stranom prema gore, pospite kriškama pečenog luka, stavite hamburgere te na njih kriške sira. Zatvorite drugom kriškom kruha, tostiranom stranom okrenutom prema dolje. Pričekajte da se ploča ponovno zagrije, stavite peciva te dobro pritisnite gornjom pločom.

Pecite oko 2-3 minute dok kruh ne bude pečen prema vašem ukusu.

JANJEĆI KOTLETI S BALZAMIČNIM OCTOM I RUŽMARINOM

SASTOJCI:

- 6 janjećih kotleta
- 10 g nasjeckanog ružmarina
- 10 g nasjeckanog češnjaka
- 100 ml balzamičnog octa
- 15 g šećera
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi

PRIPREMA:

U većoj zdjeli pomiješajte sve sastojke zajedno, pokrijte i ostavite da se janjetina marinira u hladnjaku najmanje 1-2 sata. Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°. Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče. Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" (spremno), stavite kotlete na donju ploču.

Pecite oko 11'-13' minuta, ovisno o željenom stupnju pečenja te o debljini kotleta (preporučamo da ih okrenete na pola pečenja jer toplina gornje ploče ne može doprijeti do mesa zbog kosti). U međuvremenu, reducirajte marinadu u manjoj posudi za kuhanje te poslužite umak prelivene preko pečenih janjećih kotleta.

PILEĆI RAŽNJIĆI S MEDOM I ZELENIM LIMUNOM

SASTOJCI:

- 500 g pilećih prsa

SASTOJCI ZA MARINADU:

- 1 žličica ljute papričice
- 1 žličica korijandera
- 10 cl maslinovog ulja
- 2 mlada luka
- 3 češnja češnjaka
- 1 žličica naribanog đumbira
- 1 žličica šećera
- 1 žlica soka od limete
- 1 žličica krupne soli
- papar prema potrebi

SASTOJCI ZA KREMU S MEDOM I LIMUNOM:

- vrhnje za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličice naribane korice limuna
- 1 žlica soka od limete
- 1 žlica maslinovog ulja
- 1 žlica meda
- sol prema potrebi

PRIPREMA:

Priprema marinade: stavite sve sastojke u multipraktik te miksajte dok ne dobijete jednoliku smjesu. U duboki tanjur stavite piletinu narezanu na kockice široke 2 cm, dodajte marinadu te prekrijte piletinu. Prekrijte tanjur plastičnom folijom te ostavite da se marinira 1-2 sata.

Pripremite kremu tako da u posudi za kuhanje pomiješate sve sastojke, pokrijte plastičnom folijom i čuvajte u hladnjaku. Komadiće pileatine nabodite na štapiće za ražnjice. Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°. Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče. Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" - SPREMNO, stavite ražnjice na donju ploču, pritisnite gornjom pločom te pecite oko 11-13 minuta. Ražnjice tijekom pečenja okrenite 1-2 puta. Ražnjice poslužite dok su topli prelivene kremom od limuna i meda.

PILEĆI BATACI NA PROVANSALSKI

SASTOJCI:

- 3 pileća bataka (550 g)

SASTOJCI ZA MARINADU:

- 25 cl suhog bijelog vina
- 4 žlice maslinovog ulja
- 3 žličice senfa sa sjemenkama
- 3 žlice octa od bijelog vina
- 2 žlice provansalskih trava
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 2 žličice krupne soli
- 1 žličica kajenskog papra

PRIPREMA:

Za pripremu marinade pomiješajte sve sastojke u zdjeli. Oštirim nožem nekoliko puta zasjecite u meso bataka te ih lagano rastvorite. Stavite batak u zdjelu s marinadom te ih dobro prekrijte mješavinom sa svih strana. Ostavite da se mariniraju 2-3 sata. Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 210° te za gornju ploču na 210°. Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče. Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" (spremno), stavite pileće batak na donju ploču, pritisnite gornjom pločom te pecite oko 20-25 minuta. Pileće batak tijekom pečenja okrenite 2-3 puta. Kada su pečeni, servirajte i poslužite.

RAČIĆI NA ROŠTILJU

SASTOJCI:

- 16/20 komada račića

SASTOJCI ZA MARINADU:

- peršin prema potrebi
- 2 limuna
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- 2 češnja češnjaka

PRIPREMA:

Pripremite marinadu, sitno nasjeckajte češnjak i luk te dodajte limunov sok, posolite te poparite.

Operite račiće, dobro ih osušite te ostavite da se mariniraju najmanje pola sata.

Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL.

Termostat za donju ploču postavite na a 210° te za gornju ploču na 210°.

Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče.

Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" - SPREMNO, na donju ploču stavite račiće koje ste prethodno ocijedili, pritisnite gornjom pločom te pecite oko 4-6 minuta.

Ukrasite kriškama limuna te poslužite s povrćem.

LOSOS NA ROŠTILJU S UMAKOM OD JOGURTA

SASTOJCI:

- 500 g fileta lososa
- maslinovo ulje prema potrebi

SASTOJCI ZA UMAK:

- 250 g grčkog jogurta
- 1 češanj češnjaka
- 1 žličica soli
- 1 prstohvat šećera
- 20 g vlasca
- peršin prema potrebi
- papar prema potrebi

PRIPREMA:

Za pripremu umaka dobro operite i osušite peršin i vlasac, te nasjeckajte češnjak.

Jogurt izlijte u zdjelu, dodajte začine, češnjak, sol, šećer, papar te miksajte dok ne dobijete podatnu kremu. Stavite u hladnjak najmanje 30 minuta.

Umetnite glatku ploču u donji dio i rebrastu ploču u gornji dio te ih postavite na način rada OVEN GRILL.

Termostat za donju ploču postavite na a 230° te za gornju ploču na 230°.

Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče.

Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" - SPREMNO, prethodno nauljeni filet lososa stavite na donju ploču, preklopite gornjom pločom u načinu rada OVEN GRILL - GRILL PEČNICA (u položaju koji je najbliži samoj namirnici, bez da je

dotiruje) te pecite oko 25-30 minuta (za savršeni rezultat na pola pečenja, okrenite losos za 180° jer je u stražnjem dijelu ploča bliža namirnici).

Po završetku pečenja, servirajte losos prelivem umakom od jogurta.

LIGNJE NA ROŠTILJU

SASTOJCI:

- 400 g velikih lignanja
- 1 limun
- 1 vezica peršina
- maslinovo ulje prema potrebi
- origano prema potrebi
- sol prema potrebi
- ljuta papričica u prahu prema potrebi

PRIPREMA:

Očistite utrobu lignje, odvojite glavu, izvadite unutarnju kost te dobro isperite.

Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL.

Termostat za donju ploču postavite na a 210° te za gornju ploču na 210°.

Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče.

Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" (spremno), na donju ploču stavite lignje koje ste prethodno nauljili, pritisnite gornjom pločom te pecite oko 10-12 minuta.

Za pripremu umaka, u zdjeli pomiješajte ulje i nasjeckani peršin, limunov sok, prstohvat origana, malo soli i ljute papričice.

Kada je lignja pečena, skinite je s ploče te prelijte ovim umakom.

Servirajte i poslužite.

PALAČINKE S BANANOM

SASTOJCI:

- 1 banana
- 2 jaja (1 cijelo + 1 bjelanjak)
- 150ml mlijeka
- 100 g glatkog brašna (tipa 00)
- 70 g maslaca
- sol prema potrebi
- 1 žlica šećera
- 16 g kvasca za kolače

PRIPREMA:

Ogulite bananu te je dobro zgnječite vilicom. dok ne dobijete pire. U drugoj zdjeli istucite 1 cijelo jaje sa šećerom, dodajte mlijeko u tankom mlazu, dodajte 50 g otopljenog maslaca, te zatim postupno dodajte prosijano brašno, kvasac te malo soli. Na kraju dodajte pire od banane te ga dobro promiješajte

s ostalim sastojcima pa smjesu stavite u hladnjak na 10 minuta.

U međuvremenu istucite bjelanjak u čvrsti snijeg.

Uzmite smjesu iz hladnjaka, te nježno miješajući od dna prema površini smjese, umiješajte snijeg od bjelanjka. Umetnite glatku ploču u donji dio i rebrastu ploču u gornji dio te ih postavite na način rada OPEN GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 200° te za gornju ploču na 200°. Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče. Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" - SPREMNO, ploče premažite s malo maslaca, stavite 1-2 žlice smjese, brzo je šireći na površini ploče da biste oblikovali krug. Neka se peče oko 2 minute dok se na cijeloj površini palačinke ne pojave mjehurići. Okrenite palačinku na drugu stranu te pecite oko 2 minute. Palačinke možete kombinirati s raznim dodacima - čokoladnom kremom, javorovim sirupom, svježim borovnicama, listićima čokolade, medom, tučenim vrhnjem, šećerom u prahu.

PEČENI ANANAS SA SLADOLEDOM

SASTOJCI:

- 1 ananas
- med prema potrebi
- smeđi šećer prema potrebi
- svježa menta prema potrebi
- šećer u prahu prema potrebi
- sladoled od vanilije prema potrebi

PRIPREMA:

Ananasu skinite lišće i ogulite koru. Narežite ga na kriške debljine oko 1-2 cm te svaku krišku obostrano pospite smeđim šećerom. Umetnite rebrastu ploču u donji dio i glatku ploču u gornji dio te ih postavite na način rada KONTAKT GRILL. Termostat za donju ploču postavite na a 200° te za gornju ploču na 200°. Pritisnite tipku START / STOP za zagrijavanje ploče. Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" - SPREMNO, ananas s obje strane premažite medom i stavite ga na ploču za pečenje. Zatvorite i pecite 5-6 minuta.

Kada su pečene, kriške ananasa posložite na pladanj za serviranje te ukasite listićima svježe mente, pospite šećerom u prahu i poslužite s kuglicama sladoleda.

SAMO AKO POSTOJI KOMPLET PLOČA ZA VAFLE

KLASIČNI VAFLE

KOLIČINA ZA: 8 vafila

PRIPREMA: 10min

VRIJEME PEČENJA: 10min

SASTOJCI:

- 2 šalice / 460 g brašna
- 1 žličica soli
- 4 žličice / 10 g kvasca
- 2 žlice / 30 g kristal šećera
- 2 jaja

1 i 1/2 šalica / 345 ml mlakog mlijeka

- 75 g rastopljenog maslaca
- 1 žličica ekstrakta vanilije

PRIPREMA:

U većoj zdjeli pomiješajte brašno, sol, kvasac, šećer te ostavite sa strane. U drugoj zdjeli istucite jaja, dodajte mlijeko, maslac i vaniliju. Dodajte brašno i ostale suhe sastojke u zdjelu s mlijekom i jajima te pomiješajte pjenjačom. Zagrijte ploču za vafle. Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" (spremno), ploču premažite maslacem ili nanesite sprej protiv prijanjanja pa u svaki od predviđenih kalupa ulijte mjericu smjese, pomažući se žlicom, ako je potrebno. Smjesu raširite pomoću špatule. Vafle pecite dok ne dobiju zlatnu boju i dok ne postanu hrskavi (5 minuta). Nastavite dok ne potrošite smjesu. Poslužite odmah.

VAFLE NA BELGIJSKI

KOLIČINA ZA: 10-12 vafila

PRIPREMA: 15 min

VRIJEME PEČENJA: 15 min

SASTOJCI:

- 2 šalice / 460 g brašna za torte
- 1/2 žličice soli
- 2 žličice / 5 g kvasca
- 2 žlice / 30 g kristal šećera
- 4 jaja
- 2 šalice / 460 g mlakog mlijeka
- 75 g rastopljenog maslaca
- 1/2 žličice ekstrakta vanilije

PRIPREMA:

U većoj zdjeli pomiješajte brašno, sol i kvasac te ostavite sa strane. U drugoj zdjeli istucite žumanjke sa šećerom dok ne postanu pjenasti.

Jajima dodajte ekstrakt vanilije, rastopljeni maslac te mlijeko i sve pomiješajte pjenjačom. Sjedinite sadržaj dviju zdjela i pomiješajte pjenjačom. Nemojte predugo miješati. U trećoj

zdjeli električnim mikserom tucite bjelanjke 1-2 minute dok ne dobijete čvrsti snijeg. Bjelanjke pažljivo, gumenom špatulom dodajte u smjesu za vafle. Nemojte predugo miješati. Zagrijte ploču za vafle. Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" (spremno), ploču premažite maslacem ili nanesite sprej protiv prijanjanja pa u svaki od predviđenih kalupa ulijte mjericu smjese, pomažući se žlicom, ako je potrebno. Smjesu raširite pomoću špatule. Vafle pecite dok ne dobiju zlatnu boju i dok ne postanu hrskavi (5 minuta). Nastavite dok ne potrošite smjesu. Poslužite odmah.

VAFLE S ČOKOLADOM I CIMETOM

KOLIČINA ZA: 8-10 vafila

PRIPREMA: 10min

VRIJEME PEČENJA: 15 min

SASTOJCI:

- 2 šalice / 460 g brašna
 - 1 žličica soli
 - 1 žličica / 3 g kvasca
 - 170 g šećera
 - 2 jaja
- 1 i 1/2 šalica / 345 ml mlakog mlijeka
- 80 g maslaca
 - 1 žličica ekstrakta vanilije
 - 140 g čokolade za kuhanje
 - 60 g kakaa u prahu
 - 6 g cimeta

PRIPREMA:

U zdjelicu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, stavite čokoladu i maslac te zagrijte 30 sekundi na maksimalnoj jačini. Miješajte dok se čokolada i maslac potpuno ne stope te dok ne dobijete glatku smjesu. Pustite da se malo ohladi. Pjenjačom, u većoj zdjeli, istucite jaja, mlijeko i vaniliju te pažljivo dodajte smjesu čokolade i maslaca. Kroz sito, u veću zdjelu, prosijte brašno, šećer, kakao u prahu, cimet, kvasac i sol. Smjesu brašna i drugih suhih sastojaka dodajte u smjesu s jajima te sve pomiješajte pjenjačom dok ne dobijete glatku smjesu. Zagrijte ploču za vafle.

Kada se na ekranu prikaže riječ "READY" (spremno), ploču premažite maslacem ili nanesite sprej protiv prijanjanja pa u svaki od predviđenih kalupa ulijte mjericu smjese, pomažući se žlicom, ako je potrebno. Smjesu raširite pomoću špatule. Vafle pecite dok ne dobiju zlatnu boju i dok ne postanu hrskavi (5 minuta). Nastavite dok ne potrošite smjesu. Poslužite odmah.