

Pomembna opozorila

Varnostna opozorila



Nevarnost!

Neupoštevanje tega opozorila je lahko vzrok za poškodbe zaradi električnega udara, ki je življenjsko nevaren.

Preden aparat vklopite v omrežno vtičnico, preverite:

- Ali je na tablici navedena omrežna napetost enaka napetosti vaše električne napeljave;
 - Ali je zmogljivost vtičnice 16 A in ali je opremljena z ozemljitvenim vodnikom.
 - Profesionalna uporaba izdelka, neprimerna ali neskladna z navodili za uporabo, razrešuje proizvajalca vsake odgovornosti.
- Prepričajte se, da napajalni kabel ni v stiku z deli aparata, ki se med uporabo segrejejo. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba, da se tako izognete vsem tveganjem.
- Preden aparat odložite ali odstranite plošče za peko in pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem aparat izklopite in izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Prepričajte se, da se je aparat povsem ohladil.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne potaplajte v vodo.
- Aparat ne sme delovati z zunanjim časovnikom ali s sistemom daljinskega upravljanja.
- Vedno uporabljajte samo podaljške, skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Preverite, da so v dobrem stanju in ustreznega preseka.
- Vtičnik nikoli ne povlecite iz vtičnice s potegom za napajalni kabel.



Pozor!

Neupoštevanje teh opozoril je lahko vzrok za osebne poškodbe ali okvare aparata.

- Ta aparat je namenjen za pripravo hrane. Zato ga ne smete uporabljati za druge namene, niti kakorkoli spreminjati ali onesposobiti.
- Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena uporaba v prostorih,

namenjenih za kuhinjo osebja trgovin, pisarn in drugih delovnih območij, v kmečkem turizmu, hotelih, sobodajalcih, motelih ali drugih sprejemnih strukturah ter oddajanju sob.

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci starosti nad 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ter z nezadostnimi izkušnjami oziroma znanjem, če so pod nadzorom in se jih pouči o varnem načinu uporabe aparata in se zavedajo s tem povezanih nevarnosti.

Otroci se z aparatom ne smejo igrati.

- Otroci ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja aparata, razen če so stari več kot 8 let in so nadzorovani. Aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparat hranite izven dosega otrok in ne pustite ga delovati brez nadzora.
- Aparat nikoli ne uporabljajte brez plošč za peko.
- Aparat spravite šele, ko se je povsem ohladil.
- Ko aparat deluje, ga ne premikajte.



Nevarnost za opekline!

V primeru neupoštevanja je prisotna nevarnost opeklin.

- Ko aparat deluje, zunanje površine lahko dosežejo visoko temperaturo. Vedno prijemajte za oprijem (2) in po potrebi uporabite rokavice.
- Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.



Pomembna opomba:

Ta simbol opozarja na pomembne nasvete in informacije za uporabnika.

- Hrano ne pecite ovito s plastično ali aluminijasto folijo oziroma so v polietilenski vrečki, ker bi se lahko vnela.



Ta izdelek je skladen z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilii.

Odstranitev aparata



Aparata ne smete odstraniti skupaj z gospodinjstskimi odpadki, izročite ga pooblaščenemu centru za ločeno zbiranje odpadkov.

OPIS

- 1. Podstavek in pokrov:** trdna sestava iz nerjavnega jekla s samonastavljivim pokrovom.
- 2. Orijemalo:** trdno oprijemalo iz kovinske litine za prilagoditev pokrova in podstavka višini živil.
- 3. Gumba za sprostitve plošče:** pritisnite za ločitev in odstranitev plošče
- 4. Naprava za pritrditev/sprostitev plošč žara**
- 5. Ročica za sprostitve tečaja:** omogoča popolno odprtje aparata za peko na ravni površini
- 6. Ročaj za reguliranje višine:** za pritrditev plošče/zgornjega pokrova na željeni višini, za peko živil, ki jih ni potrebno tlačiti.
- 7. Lučka za vklop**
- 8. Tipka Start/Stop**
- 9. Tipka časovnika ▼:** za reguliranje (skrajšanje) časa peke.
- 10. Tipka časovnika ▼:** za reguliranje (podaljšanje) časa peke.
- 11. Tipka "sear" (zapeka) spodnje plošče.**
- 12. Vrtljivi gumb termostata spodnje plošče:** za reguliranje temperature od 60° C do 230° C ali za izklop spodnje plošče.
- 13. Tipka "sear" zgornje plošče.**
- 14. Vrtljivi gumb termostata zgornje plošče:** za reguliranje temperature od 60° C do 230° C ali za izklop zgornje plošče.
- 15. Odstranljivi plošči:** neoprijemljivi, pralni v pomivalnem stroju, preprosto čiščenje. ŠTEVILO IN TIP PLOŠČ JE ODVIŠEN OD MODELA.
- 15a. Žar plošči:** odlični za žar peko zrezkov, hamburgerjev, perutnine in zelenjave
- 15b. Gladki plošči:** za brezhibno pripravo omet, jajc, slanine in rakov.
- 16. Pladenj za zbiranje maščob:** vgrajen v aparat in odstranljiv za preprosto čiščenje.
- 17. Pribor za čiščenje:** za čiščenje plošč po uporabi

PRVA UPORABA

S plošče odstranite ves embalažni material in reklamne etikete.

Preden embalažni material odstranite se prepričajte, da ste iz njega vzeli vse dele novega aparata. Svetujemo vam, da škatlo in embalažni material shranite za nadaljnjo uporabo.



Pomembna opomba: Pred uporabo očistite podstavek, pokrov in gumba za upravljanje z vlažno krpo, da odstranite prah, ki se je nabral med prevozom. Skrbno očistite plošče za peko, pladenj za zbiranje maščobe in pripomoček za čiščenje. Plošče, pladenj za zbiranje maščobe in lopatico lahko operete v pomivalnem stroju.



Pomembna opomba: Ob prvi uporabi aparat lahko sprošča rahel vonj in nekoliko dima. To je normalno in običajno pri vseh aparatih z neoprijemljivimi površinami.

Aparatu je priložen pripomoček za čiščenje, ki ga lahko uporabite za čiščenje plošč po uporabi, ko se je aparat že popolnoma ohladil (za to je potrebnih vsaj 30 minut). Pripomoček lahko med peko za nekaj sekund uporabite za odstranitev ostankov hrane in maščob.

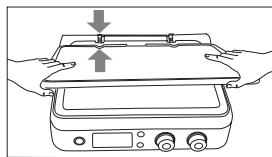
Če pripomoček uporabite dlje na še vročih ploščah, se plastika, iz katere je izdelan, lahko stali.



Pomembna opomba: odstranljivi plošči (za žar in gladki) sta povsem zamenljivi.

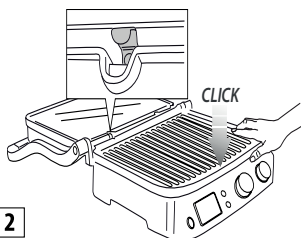
Vstavljanje plošč za peko

- Aparat postavite na ravno mesto (slika 1). Plošči vstavite posamezno.



1

- Vsako od plošč lahko vstavite v bodisi zgornje ali pa spodnje ležišče (slika 2).



2

Odstranitev plošč

Aparat postavite na ravno mesto. Na desni strani poiščite

gumba za sprostitve (3) plošč. Odločno pritisnite gumb in plošča bo skočila iz svojega ležišča. Ploščo primite z obema rokama in jo povlecite vzdolž kovinskih nosilcev ter izvlecite iz podstavka. Pritisnite še drugi sprostitveni gumb in z enakim postopkom odstranite še drugo ploščo.



Nevarnost za opekline! Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.

Namestite pladenj za zbiranje maščobe.

Med peko mora biti pladenj za zbiranje maščob vstavljen na zadnji strani aparata. Iz hrane izhajajoče maščobe se odvajajo skozi odprtino na plošči in zbirajo na pladnju.



Pomembna opomba: Med peko večkrat preverite pladenj za zbiranje maščob.

Po peki zbrano maščobo na ustrezen način odstranite. Pladenj za zbiranje maščobe lahko operete v pomivalnem stroju.



Pozor! Med peko bodite vedno zelo previdni. Pokrov aparata odpirajte s prijemom ročaja, ki ostane hladen. Nasprotno pa, deli iz aluminijeve legure se zelo segrejejo, med peko in takoj po končani peki se ju ne smete dotikati. Preden z aparatom karkoli počnete, najprej počakajte, da se ohladi (vsaj 30 minut).

Vedno pecite s pravilno vstavljenim pladnjem za zbiranje maščob. Vsebinsko pladnja za zbiranje maščob odstranite šele, ko se aparat popolnoma ohladi. Med odstranjevanjem pladnja pazite, da ne razlijete tekočine.

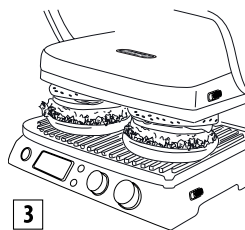
POLOŽAJI PEKE APARATA

Kontaktni žar (zaprt položaj)

Zgornja plošča sloni na spodnji plošči. To je začetni položaj in položaj za peko, ko se aparat uporabi kot kontaktni žar. Zgornja plošča se samodejno prilagodi debelini živil, ki so nameščena na spodnji plošči. S tem načinom se hrana peče na obeh straneh enakomerno. Kontaktni žar je idealen za peko hamburgerjev, tankih rezin mesa brez kosti, zelenjave in sendvičev. Možnost "stika" je primerna za hitro pripravo zdrave hrane. S kontaktnim žarom se hrana pripravi hitro ravno zato, ker je hrana z obeh strani istočasno v stiku s ploščama (slika 3).

Utori na plošči in odprtina na zadnji strani omogočajo odvajanje in zbiranje maščobe v ustrezni posodi.

Aparat je opremljen s posebnim ročajem in tečajem, skupaj omogočata nastavitve zgornje plošče glede na debelino živil.



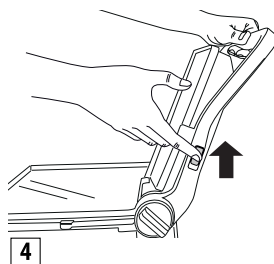
Če želite s kontaktnim žarom istočasno pripravljati več vrst hrane, je priporočljivo, da so različne vrste živil narezane na enako debele rezine, kar omogoča enakomeren stik ob zaprtju pokrova (zgornje plošče).

Ravni položaj (povsem odprto)

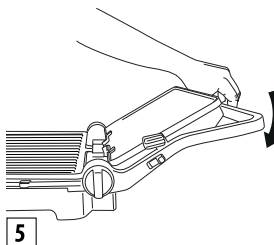
Zgornja plošča se nahaja v isti ravnini kot spodnja plošča.

Spodnja in zgornja plošča se nahajata v isti ravnini in tvorita veliko površino za peko hrane. V tem položaju lahko aparat uporabljate kot odprti žar s ploščo za žar ali ravno ploščo.

Za postavitev aparata v ta položaj morate najprej poiskati ročico za sprostitve tečaja, ki se nahaja na desni strani. Z levo roko primite oprijemalo in z desno roko premaknete navzgor ročico za sprostitve (slika 4).



Oprijemalo potisnite nazaj in zgornjo ploščo do konca obrnite ter položite v ravni položaj (slika 5).

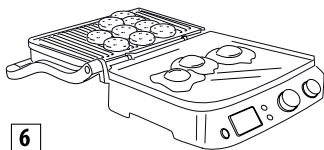


Če oprijemalo za malenkost privzdignete preden povlecete ročico za sprostitve, se pritisk na tečaj zmanjša

in samo odpiranje postane lažje. Aparat se kot odprti žar lahko uporablja za pripravo hamburgerjev, zrezkov, perutnine in rib. Odprti žar je najbolj mnogostranski način uporabe aparata. Plošči se nahajata v odprtem položaju, zato je za peko na voljo dvojna površina.

Na dveh ločenih ploščah se lahko pripravi različne vrste hrane, ne da bi se pri tem okusi mešali ali peče večjo količino hrane enake vrste. Položaj odprtega žara omogoča peko različnih vrst mesa različnih debelin, vsak kos posebej s stopnjo zapeke po želji. V tem načinu je treba hrano med peko obračati.

Aparat lahko uporabite tudi z gladkima ploščama za pripravo palačink, sira, jajc in slanine za zajtrk (slika 6).

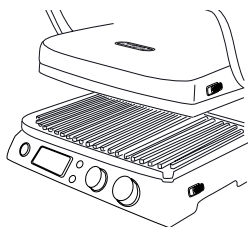


6

Velika površina pečenja omogoča istočasno pripravo različnih vrst hrane ali večje količine istovrstne hrane.

Odprti žar

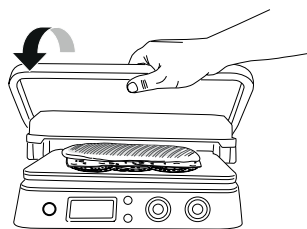
Ta položaj (slika 7) je primeren za brezstično žar peko živil velike debeline, ki zahtevajo počasno in enakomerno peko.



7

Idealen je za pripravo zelenjave z veliko vsebnostjo vode, saj voda lahko izhlapeva. Ta položaj lahko uporabljate za peko pri pripravi mehkih sendvičev in hrane, i je ni potrebno tlačiti

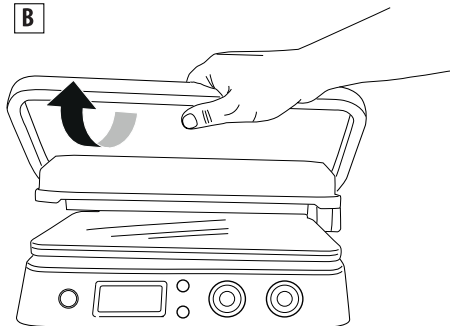
- Živila postavite na spodnjo ploščo.
- Primite za oprijemalo in zgornjo ploščo približajte živilom (slika A).



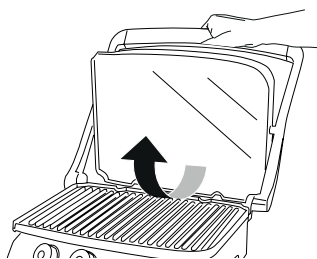
A

- Zavrtite gumb za nastavitve višine (6) na **OVEN GRILL** (slika B).

B



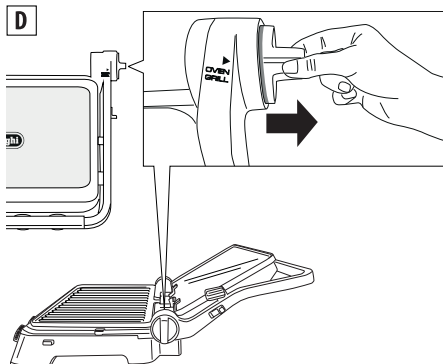
- Zgornja plošča se blokira v tem položaju. Na voljo so 4 nastavitve višine.
- Z dvigom zgornje plošče se samodejno sprosti sistem reguliranja (slika C).



C

- Ko je višina nastavljena, lahko nastavitve spreminjate tako, da vrtljivi gumb potegnete ven in izberete nov položaj (slika D).

D



UPORABA

Delovanje

Ko je aparat ustrezno pripravljen in ste pripravljeno pričetni s peko, izberite temperaturo med 60° C in 230° C za vsako od dveh plošč (zgornjo in spodnjo) z uporabo vrtljivih gumbov 12 in 14.

Pritisnite tipko start/stop. Vklopi se signalna lučka ON.

Glede na izbrano temperaturo je lahko potrebnih nekaj minut, da se aparat segreje. Ko termostat doseže zahtevano temperaturo, aparat odda zvočni signal in s tem opozori, da je pripravljen za uporabo. Na zaslonu se prikaže "READY".

Nastavljeno temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spreminjate in prilagajate vrsti hrane, ki jo pripravljate.

Funkcija časovnika

Ko je na zaslonu prikazano "READY", izberite položaj peke (glejte odstavek "položaji za peko z aparatom"), nato postavite živila na plošči. Čas peke je mogoče izbrati s pritiskom na gumba (9 in 10) časovnika; v tem primeru se po doseženem času peke aparat samodejno izklopi (zaslon prikaže napis "END").

S pritiskom na gumb start/stop (8) se aparat ne znova vklopi. Ko je hrana pripravljena, če časa peke niste izbrali, izklopite aparat s pritiskom na gumb start/stop ali obrnite vrtljiva gumba (12 in 14) v položaj OFF.



Pomembna opomba: • če čas ni nastavljen s časovnikom, se aparat izklopi po 90 minutah.

Funkcija "Sear" (zapeka)

Ta funkcija za nekaj minut segreje zgornjo in/ali spodnjo ploščo na višjo temperaturo. Primerna je za hitro zapeko živil ob začetku peke (idealna za meso velike debeline). Ko pritisnete gumb start/stop, za dodatno segrevanje plošč pritisnite gumb "sear" (11 in 13). Med dodatnim segrevanjem utripa "SEAR" na zaslonu. Ko termostat doseže zeleno temperaturo, aparat odda zvočni signal in stalen napis "SEAR" se pojavi na zaslonu.

Položaj živil na ploščah. Cikel se zaključí v nekaj minutah in "SEAR" izgine zaslona.

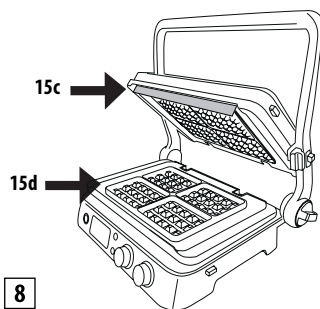


Pomembna opomba: to funkcijo je mogoče uporabiti samo enkrat v 30 minutah. Če po zaključku cikla pritisnete na gumb "sear" preden poteče 30 minut, bo "SEAR" utripal na zaslonu, nato ugasne. Aparat ne sprejme ukaza.

Način za vafle (oblate) (samo, če imate komplet pribora s ploščami za vafle)

- Vstavite plošči za oblate (15c/15d), kot je prikazano

na sliki 1. Upoštevajte, da v tem primeru plošči nista medsebojno zamenljivi in položaj vsake od obeh plošč mora biti, kot je prikazano na sliki 8.



- Ko v aparat vstavite spodnjo ploščo, bo na zaslonu prikazano **000**. Obrnite vrtljiva gumba temperature na nastavek za vafle (oblate) in pritisnite tipko START/STOP.
- Aparat prične s predhodnim segrevanjem. Ko termostat doseže potrebno temperaturo, aparat odda zvočni signal in s tem opozori, da je pripravljen. Na zaslonu se prikaže "READY".
- Plošči narahlo namažite s stopljenim maslom
- **V vsak model na plošči vlijte po eno merico**
- Maso enakomerno porazdelite in zaprite aparat.
- Pecite toliko časa, kolikor je navedeno v receptu. Če nastavite časovnik, se bodo ob zaključku cikla peke oglasili trije zvočni signali. Časovnik ugasne na zaslonu, pojavi se napis "END" (konec). Aparat se samodejno izklopi. Če časovnika ne nastavite, po zadnji peki oblatov pritisnite gumb "START/STOP", da izklopite aparat.
- Za pripravo novih oblatov vlijte novo maso na spodnjo ploščo in ponovite zgoraj opisan postopek.



Pozor! Za odstranjevanje oblatov s plošče ne uporabljajte kovinski pribor, kajti neoprijemljiva obloga se lahko poškoduje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Vzdrževanje, ki ga opravi uporabnik

- Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker bi lahko poškodovali neoprijemljive površine. Raje uporabljajte pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
- Plastične pripomočke, vključno s pripomočkom iz pribora, ne puščajte v stiku z vročimi površinami.
- Med eno peko in naslednjo ostanke hrane odstranite skozi odprtino za odvajanje maščob in jih zberite na spodnjem pladnju, nato površino očistite s papirnatno

- krpo in pričnite z naslednjo pripravo hrane.
- Preden aparat pričnete čistiti počakajte vsaj 30 minut, da se ohladi.

Čiščenje in nega



Pomembna opomba: Pred čiščenjem se prepričajte, da se je aparat popolnoma ohladil.

Po končani peki izklopite aparat in izvlecite vtič iz električne vtičnice. Aparat pustite ohlajati najmanj 30 minut. Za odstranitev morebitnih ostankov hrane s plošč uporabite ustrezni pripomoček iz pribora. Pripomoček lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju. Izpraznite pladenj za zbiranje maščobe. Pladenj za zbiranje maščobe lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju.





Pritisnite gumba za sprostitvev plošč (3) in plošči odstranite z aparata. Pred se dotaknete plošč se prepričajte, da sta popolnoma ohlajeni. Plošči za peko lahko operete v pomivalnem stroju. Pogosta pranja lahko poslabšajo lastnosti obloge. Svetujemo, da zunanost plošč čistite z mehko gobo ali krpo, navlaženo z vodo in blagim detergentom.

Za čiščenje plošč ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

TEHNIČNE LASTNOSTI

Omrežna napetost:	220/240 V ~ 50/60Hz
Odjem moči:	2000W

REŠEVANJE TEŽAV

Prikazano sporočilo o napaki	OPIS	TEŽAVA	REŠITEV
	Ena od plošč se ne segreje:	Elektronski nadzor je zaznal, da ena od plošč za peko ne dosegata nastavljenih temperature. Plošča pravilno vstavljena v aparat. Grelnik plošče je morda okvarjen. Povezava grelnika je morda okvarjena. Elektronski nadzor je morda okvarjen.	Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Preverite, ali je plošča pravilno vstavljena v ležišče. Če s predlagano rešitvijo težave ne morete odpraviti, je aparat verjetno okvarjen. Obrnite se na servisni center De'Longhi in javite vrsto napake.
	Električni grelnik se predolgo napaja.	Elektronski nadzor je zaznal, da električni grelnik ostaja predolgo vklopljen.	Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Izogibajte se peki živil velikih dimenzij in zmrznjenih živil, ker bi zahtevala preveč časa za segrevanje plošč. Elektronski nadzor za 5 sekund prikaže sporočilo o napaki, nato se aparat izklopi. Pred ponovno uporabo počakajte, da se aparat ohladi.
	Neppravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal okvaro tipala temperature.	Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Tipalo temperature je treba zamenjati. Obrnite se na servisni center De'Longhi in javite vrsto napake.
	Neppravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal okvaro tipala temperature.	Zapišite si številko napake. Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Tipalo temperature je treba zamenjati. Obrnite se na servisni center De'Longhi in javite vrsto napake.

		Aparat se ne vklopi.	<p>Preverite, da je vtič pravilno vstavljen v omrežno vtičnico</p> <p>Vtikač vstavite v drugo omrežno vtičnico.</p> <p>Preverite termično stikalo ali stikalo na diferenčni tok (zaščitno) ali varovalko linije.</p> <p>Če s predlagano rešitvijo težave ne morete odpraviti, je aparat verjetno okvarjen. Obrnite se na servisni servis De'Longhi.</p>
		S pritiskom na gumb START/STOP se aparat ne vklopi-	Gumba za nastavev temperature sta postavljena v položaj 0. Zgornji in spodnji zaslon prikazujeta OFF (izklop). Obrnite vrtljivi gumb za izbiro temperature v zeleni položaj in pritisnite START/STOP.
		S pritiskom na gumba SEAR na zaslonu utripa napis SEAR, nato se izklopi.	Funkcija SEAR je mogoče uporabiti samo enkrat v 30 minutah. Če želite to funkcijo ponovno uporabiti preden poteče 30 minut, elektronski nadzor to možnost zavrne. Počakajte 30 minut pred ponovno uporabo funkcije "SEAR".

PREGLEDNICA PEKE

GOVEJE MESO	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	SEAR	MIN.	NAMIGI
					Spod	Zgor				
Zrezek	0,5 - 1	2	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230	√	2 - 3	živila dob- ro naoljite
Zrezek	0,5 - 1	4	Dobro zapečeno	R A V E N POLOŽAJ	valovi- ta	gladka	230		5 - 6	živila dob- ro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
File	3-4	4	Manj zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230	√	4 - 5	živila dob- ro naoljite
File	3-4	4	Srednja	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230	√	7 - 8	živila dob- ro naoljite
File	3-4	4	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230	√	10 - 11	živila dob- ro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Srednja	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230		4 - 5	živila dob- ro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230		7 - 8	živila dob- ro naoljite
Zarebrnica	2-3	4	Srednja	R A V E N POLOŽAJ	valovi- ta	gladka	230		10 - 12	živila dob- ro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Zarebrnica	2-3	4	Dobro zapečeno	R A V E N POLOŽAJ	valovi- ta	gladka	230		14 - 16	živila dob- ro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Hamburger	2-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230	√	8 - 10	živila dob- ro naoljite
Ražnjiči		6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	valovi- ta	gladka	230		13 - 15	živila dob- ro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno

OVČETINA	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
					Spod	Zgor			
Zarebrnica	1.5-3	6	Srednja	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	10 - 12	živila dobro naoljite, zarebrnice obrnite, ko so na pol pečene
Zarebrnica	1.5-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	12 - 14	


SVINJINA	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	SEAR	MIN.	NAMIGI
				Spod	Zgor				
Zrezek	1-2	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	√	7 - 9	živila dobro naoljite
Zrezek	1-2	8	R A V E N POLOŽAJ	valovita	gladka	230		14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230		9 - 11	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	8	R A V E N POLOŽAJ	valovita	gladka	230		11 - 13	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Zarebrnica		6-8	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200		20 - 25	obrnite 2-3 krat
Slanina		4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230		1 - 2	
Klobase		8	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200		16 - 18	klobase preluknjajte z vilicami
Ražnjiči		6	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230		14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite 1-2 krat
Hrenovke		6	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230		8 - 10	

PIŠČANČJE IN PURANJE MESO	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	SEAR	MIN.	NAMIGI
				Spod	Zgor				
Prsi	<1	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	√	3 - 4	živila naoljite
Bedro		3	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200		20 - 25	med peko obrnite 1-2 krat
Krila		6	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200		14 - 16	med peko obrnite 1-2 krat
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	R A V E N POLOŽAJ	valovita	gladka	230	√	14 - 16	obrnite, ko je na pol pečeno
Ražnjiči		6	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230		11 - 13	med peko obrnite 1-2 krat
Hrenovke		6	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230		6 - 8	
Ognjeni piščanec		1	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200		40 - 45	med peko obrnite 1-2 krat

KRUHKI	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
			Spod	Zgor			
Toast / sendvič	2	ŽAR ZA PEKO	gladka	valovita	230	3 - 5	zgornjo ploščo postavite tako, da se dotika kruha brez stiskanja
O b l o ž e n kruhek	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	2 - 3	
Kruhova rezine	4	R A V E N POLOŽAJ	gladka	valovita	230	4 - 5	obrnite, ko je na pol pečeno

ZELENJAVA	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
			Spod	Zgor			
Rezine jajčevcev	1	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	4 - 6	živila dobro naoljite
Rezine bučk	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	6 - 8	živila dobro naoljite
Četrtnine paprike	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	8 - 10	živila dobro naoljite
R e z i n e paradižnika	1	R A V E N POLOŽAJ	gladka	valovita	230	5 - 7	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Rezine čebule	2	KONTAKTNI ŽAR	gladka	valovita	230	5 - 7	živila dobro naoljite, pogosto mešajte z lopatico

RIBE	KOLIČINA	Št. KOISOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
				Spod	Zgor			
Cela	250 g	1	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	8 - 10	živila naoljite
File	500 g	1	ŽAR ZA PEKO	gladka	valovita	230	25 - 30	živilo naoljite, zgornjo ploščo postavite tik ob kruh brez dotikanja
Rezina	450 g	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	8 - 10	živila naoljite
Ražnjiči	500 g	6	RAVEN POLOŽAJ	valovita	gladka	230	10 - 12	živila naoljite; obrnite 2-3 krat
Kalamari	400 g	1-2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	10 - 12	živila naoljite
Rakci	400 g	10-12	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	4 - 6	živila naoljite

SLADICE	Št. KOISOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
			Spod	Zgor			
Palačinke	4	ODPRTI ŽAR	gladka	valovita	200	4 - 5	plošči namažite z maslom, obrnite na sredini peke
Vafelj	4	KONTAKTNI ŽAR	VAFELJ			4 - 5	plošči namažite z maslom
Ananasove rezine	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	5 - 6	plošči namažite z maslom

RECEPTI

UMEŠANA JAJCA SLANINA IN OPEČEN KRUH

SESTAVINE:

- 2 jajci
- 2 rezini slanine
- 1 žlica mleka
- sol in poper po želji
- 2 rezini za toast

PRIPRAVA:

Jajca stepamo z mlekom in soljo, dokler se ne oblikuje lahka in penasta zmes. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj OPEN GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, vlijemo jajčno zmes in vogal plošče in pečemo 2-3 minute; z leseno lopatico dobro premešamo, da se enakomerno zapečejo. Medtem na isti plošči 3-4 minute pečemo tudi rezine slanine, obrnemo jih, ko so približno na pol pečene, na drugi ravni plošči pa 3-4 minute pečemo kruh in ga obrnemo, ko je približno na

pol pečen. Sestavimo krožnik in postrežemo.

OPRAŽENI KRUHKI S PENO JAJČEVCEV

SESTAVINE:

- 1 jajčevce
- skuta 100 g
- česen v prahu po želji
- peteršilj po želji
- 4 žlice oljčnega olja
- sol po želji
- poper po želji
- 1 bageta

PRIPRAVA:

Jajčevce operemo, olupimo ter narežemo na debele rezine. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče na 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY,

postavimo jajčevce na spodnjo ploščo in pečemo približno 8-10 minut, dokler se ne omeheča. Rezine jajčevca razrežemo na koščke in vstavimo v mešalnik skupaj s skuto, strokom česna in sesekljanim peteršiljem, ščepecem soli in popra ter z oljem. Premešamo, da dobimo gladko in fino zmazano zmes. Kruh (razrezan na rezine) namažemo z oljčnim oljem in pečemo pri 230° C, vedno s ploščama v načinu CONTACT GRILL 1-2 minuti, dokler ne dobijo zelene zapeke. Opečeni kruh namažemo s kremo jajčevca, poškrpimo z dvema žlicama olja ter postrežemo.

MESNA SOLATA Z RUKOLO IN PARADIŽNIKI

SESTAVINE:

- 2 zrezka telečjega mesa
- rukola 100 g
- 10-12 okroglih paradižnikov češnjevcev
- majhni koščki parmezana 100 g
- sol po želji
- oljčno olje po želji

PRIPRAVA:

Prpravimo solato z rukolo in paradižniki: operemo rukolo, postavimo jo na čisto krpo in pustimo, da se osuši, paradižnike narežemo na 4 dele. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START / STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo nanj rezine mesa, ki smo ga prej naoljili, stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 2-3 minute glede na zeleno stopnjo zapeke. Meso narežemo na trakove in jih razporedimo na posteljico iz rukole in češnjevih paradižnikov, solimo in dodamo parmezan. Pokapamo z malo olja.

ZAREBRNICE Z AROMO KAVE

SESTAVINE:

- goveje zarebrnice (2 po 250 g vsaka)
- oljčno olje

ZA MEŠANICO KAVE:

- 2 žlički semen kumine
- 2 žlički kavnih zrn
- i žlica sladkih feferonov
- 1 žlička paprike
- 1 žlička grobe soli
- 1 žlička popra

PRIPRAVA:

Prpravimo mešanico kave: semena kumine in kavo vstavimo v

multiplikativno v sesekljamo v ne preveč droben prah. Pripravljen prah vsujemo v skodelico, dodamo ostale sestavine in dobro premešamo. Meso rahlo naoljimo in začimimo z začimbami ter vse skupaj pokrijemo ter pustimo na sobni temperaturi približno 30 minut. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara in tipko SEAR za obe plošči. Ko napis SEAR preneha utripati, postavimo meso na spodnjo ploščo in, stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo 6-8 minut glede na zeleno stopnjo zapeke. Postrežemo toplo.

GOVEJI FILE Z GOBOVO OMAKO

SESTAVINE:

- 4 goveji zrezki
- sol po želji
- črni poper za mletje po želji
- 2 stroka česna
- 2 žlici dijonske gorčice
- maslo 60 g
- oljčno olje po želji

SESTAVINE ZA GOBOVO OMAKO:

- maslo 30 g
- 1 žlica gorgonzole
- 2 šalotki
- gobe 300 g
- 1/2 kozarčka viskija
- smetana 200 g
- limonin sok po želji
- peteršilj po želji

PRIPRAVA:

Meso začimimo s soljo in poprom ter pustimo mirovati na sobni temperaturi približno eno uro.

Pripravimo gobovo omako: v ponvi stopimo maslo, dodamo narezane šalotke in pražimo 2-3 minute. Dodajte gobe in kuhajte še 5 minut. Nato poškrpimo z viskijem, kuhamo še 1 minuto, dodamo kozarec vode in kuhamo še približno eno minuto. Dodamo tekočo smetano, limonin sok, peteršilj, gorgonzolo in zavremo.

Kuhamo, dokler se omaka ne zgosti; dodamo sol in poper ter odstavimo.

V tem času pripravimo začimbe za meso in jih med peko s čopičem nanesemo na rezine; v majhno skodelico damo maslo, gorčico in česen. Kuhamo na malem ognju, dokler se maslo ne stopi. Ohranimo na toplem.

Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo

v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara in tipko SEAR za obe plošči. Ko napis SEAR preneha utripati na zaslonu, postavimo rezini (ki smo jih prej namazali z omako z obeh strani) na spodnjo ploščo in zapremo žar. Pečemo 6-8 minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline rezin. Na koncu rezini odvezamo, ju pokrijemo s prej pripravljeno gobovo omako.

HAMBURGER Z OPEČENIM RŽENIM KRUHOM

SESTAVINE:

- 8 rezini rženega kruha
- prvovrstno mletostno meso 500 g
- rezine ementala 100 g
- 2 žlici oljčnega olja
- 2 narezani čebuli
- maslo pri sobni temperaturi po želji
- 2 žlički worcestrske omake
- sol po želji
- poper po želji
- pol žličke sladkorja

PRIPRAVA:

Prilava hamburgerjev: v posodi zmešamo mletostno meso, worcestrsko omako, sol, poper in vse dobro premešamo. Z rokami oblikujemo 4 hamburgerje debeline približno 2cm. Žar postavimo v način OPEN GRILL in vstavimo ravno ploščo v spodnji del ter valovito ploščo v zgornji del. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°.

Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo rezine čebule, začinjene z oljčnim oljem in sladkorjem, na spodnjo ploščo ter pečemo približno 5-6 minut; z leseno lopatico pogosto premešamo, da se enakomerno zapečejo. Istočasno na drugi plošči približno 12 minut pečemo hamburgerje, ki jih po približno 5-6 minutah obrnemo (čas peke je odvisen od debeline hamburgerjev). Ko je čebula zapečena, jo odvezamo s plošče in 1-2 minuti opečemo rezine kruha, na eni strani namazane z maslom.

Rezine kruha damo na desko za rezanje z opečeno stranjo obrnjeno navzgor, potresemo s čebulo, postavimo hamburgerje in pokrijemo s sirom. Sendvič pokrijemo z rezino kruha z opečeno stranjo obrnjeno navzdol. Počakamo, da se plošča znova segreje, nakar vstavimo toaste in dobro pritisnemo z zgornjo ploščo.

Pečemo približno 2-3 minute, dokler ne dobimo zelene zapeke kruha.

JAGNJEČJE ZAREBRNICE Z BALZAMIČNIM KISOM IN ROŽMARINOM

SESTAVINE:

- 6 jagnečjih zarebrnic
- sesekljan rožmarin 10 g
- sesekljan česen 10 g
- balzamični kis 100 ml
- sladkor 15 g
- sol po želji
- poper po želji

PRIPRAVA:

Vse sestavine premešamo v dovolj veliki skledi; pokrijemo in pustimo marinirati jagnje v hladilniku vsaj 1-2 uri. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo zarebrnice na spodnjo ploščo.

Pečemo približno 11'-13' minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline zarebrnice (priporočamo, da se jih na polovici peke obrne, kajti kost preprečuje, da bi se zgornja plošča dotikala mesa). Medtem damo del marinade v skodelico in jo postrežemo kot omako na žaru pečenim zarebrnicam.

PIŠČANČJI RAŽNJICI Z MEDENO KREMO IN ZELENO LIMONO

SESTAVINE:

- piščančje prsi 500 g

SESTAVINE ZA MARINADO:

- 1 žlička pekoče paprike
- 1 žlička kornikovca
- oljčno olje 10 cl
- 2 čebulici
- 3 stroki česna
- 1 žlica naribanega ingverja
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlica limetnega soka
- 1 žlička grobe soli
- poper po želji

SESTAVINE ZA MEDENO IN LIMONINO KREMO:

- smetana za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličke naribanega limetnega olupka
- 1 žlička limetnega soka
- 1 žlica oljčnega olja

- 1 žlica medu
- sol po želji

PRIPRAVA:

Priprava marinade: vse sestavine damo v multipraktik in sesekljamo, da dobimo homogeno sestavo. V globok krožnik damo kocke piščanca velikosti 2 cm, dodamo marinado in vse skupaj enakomerno pokrijemo. Pokrijemo s folijo za živila in mariniramo 1-2 uri. Pripravimo kremo tako, da vse sestavine damo v posodo, pokrijemo s prozorno folijo in damo v hladilnik. Koščke piščanca nabodemo na ražnjiče. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL.

Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče na 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo ražnjiče na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 11-13 minut in jih 1-2 krat obrnemo. Tople ražnjiče postrežemo z limonino in medeno kremo.

PIŠČANČJA BEDRA PO PROVANSALSKO

SESTAVINE:

- 3 piščančja bedra (550 g)

SESTAVINE ZA MARINADO:

- belo suho vino 25 cl
- 4 žlice oljčnega olja
- 3 žlice gorčice s semeni
- 3 žlice belega vinskega kisa
- 2 žlici provansalskih zelišč
- 2 stroka sesekljanega česna
- 2 žlički grobe soli
- 1 žlička kajenske pekoče paprike

PRIPRAVA:

Pripravimo marinado tako, da vse sestavine premešamo v posodi. Z ostrim nožem na mestih zarežemo mesni del beder in jih nekoliko odpremo. Bedra postavimo v skledo z marinado in jih obračamo, da jih dobro namočimo; pustimo v marinadi 2-3 ure. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 210° in zgornje plošče na 210°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo bedra na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 20-25 minut in jih 2-3 krat obrnemo. Ko so pečena, jih postavimo na pladenj in postrežemo.

RAKI NA ŽARU

SESTAVINE:

- raki 16/20 kosov

SESTAVINE ZA MARINADO:

- peteršilj po želji
- 2 limoni
- sol po želji
- poper po želji
- 2 stroki česna

PRIPRAVA:

Marinado pripravimo tako, da drobno sesekljamo česen in peteršilj ter dodamo sok limone; solimo in dodamo nekaj popra. Rake operemo, dobro osušimo in pustimo v marinadi vsaj pol ure.

Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL.

Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 210° in zgornje plošče na 210°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo odcejene rake na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 4-6 minut.

Pred postrežbo krožnik dekoriramo z rezino limone in zelenjavno prilogo.

LOSOS NA ŽARU Z JOGURTOVO OMAKO

SESTAVINE:

- file lososa 500 g
- oljčno olje po želji

SESTAVINE ZA OMAKO:

- grški jogurt 250 g
- 1 strok česna
- 1 žlička soli
- 1 ščepec sladkorja
- drobnjak 20 g
- peteršilj 20 g
- bel poper po želji

PRIPRAVA:

Priprava omake: peteršilj in drobnjak operemo ter dobro osušimo, posebej sesekljamo česen.

Jogurt vlijemo v skledo, dodamo začimbe, česen, sol, sladkor in poper ter sesekljamo, da dobimo mehko kremo. Damo v hladilnik za najmanj 30 minut.

Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj OVEN GRILL.

Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče na 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo predhodno naoljen file na spodnjo ploščo, zapremo zgornjo ploščo v položaj OVEN GRILL (zelo blizu živila, vendar brez dotikanja) in pečemo približno 25-30 minut (za boljši končni rezultat losos obrnemo za 180° ob približno polovici peke, ker je v zadnjem delu plošča bliže žvilu).

Po končani peki losos postavimo na servirni krožnik in postrežemo z jogurtovo omako.

LIGENJ NA ŽARU

SESTAVINE:

- velik ligenj 400 g
- 1 limona
- 1 šop peteršilja
- oljčno olje po želji
- origano po želji
- sol po želji
- paprika v prahu po želji

PRIPRAVA:

Ligenj izpraznimo, ločimo glavo, odstranimo notranjo kost in dobro splaknemo.

Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL.

Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 210° in zgornje plošče na 210°.

Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo predhodno naoljen ligenj na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 10-12 minut.

V skodelici pripravimo začimbe tako, da premešamo olje in sesekljan peteršilj, limonin sok, ščepec origana, ščepec soli in pekoče paprike.

Ki je ligenj pečen, ga vzamemo z žara in začimimo s to omako. Sestavimo krožnik in postrežemo.

PALAČINKA Z BANANO

SESTAVINE:

- 1 banana
- 2 jajci (1 celo + 1 beljak)
- mleko 150 ml
- moka 00 100 g
- maslo 70 g
- sol po želji
- 1 žlička sladkorja
- pecilni prašek 16 g

PRIPRAVA:

Banano olupimo in jo dobro pretlačimo z vilicami. V drugo skledi stolčemo 1 celo jajce s sladkorjem in med mešanjem počasi dodajamo mleko; nato dodamo 50 g stopljenega masla in postopoma dodajamo presejano moko s pecilnim praškom in ščepecem soli; dodamo pretlačeno banana in dobro premešamo vse sestavine ter zmes postavimo za 10 minut v hladilnik.

V tem času stepemo beljak v trden sneg.

Zmes vzamemo iz hladilnika in ji z mehкими gibi od spodaj navzgor dodamo stepen beljak. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj OPEN GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 200° in zgornje plošče nad 200°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, z maslom namažemo plošči, prilijemo 1-2 žlici testa in ga hitro razširimo po površini, da dobimo krog; pečemo približno 2 minuti, dokler ne vidimo mehurčke po celotni površini palačinke, nato jo obrnemo na drugo stran in pečemo še dodatni 2 minuti. Palačinke lahko obložimo na več načinov: s čokoladno kremo, javorovim sirupom, čokoladnimi drobtinami, medom, tolčeno smetano, sladkorjem v prahu.

ANANAS NA ŽARU S SLADOLEDOM

SESTAVINE:

- 1 ananas
- med po želji
- trsni sladkor po želji
- sveža meta po želji
- sladkor v prahu po želji
- vanilin sladolep po želji

PRIPRAVA:

Ananasu odstranimo liste in olupek. Sadež razrežemo na rezine debeline približno 1-2 cm ter vsako rezino z obeh strani potresemo s trsnim sladkorjem. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 200° in zgornje plošče nad 200°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, ananas na obeh straneh namažemo z medom in postavimo na žar. Žar zapremo in pečemo 5-6 minut.

Ko so pečene, rezine postavimo na servirni krožnik, okrasimo z listi sveže mete, potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo s kroglicami sladoleda.

SAMO, ČE IMATE KOMPLET PRIBORA S PLOŠČAMI ZA VAFLJE

KLASIČNI VAFLJI (OBLATE)

ODMERKI ZA: 8 oblat

PRIPRAVA: 10 minut

ČAS PEKE: 10 minut

SESTAVINE:

- moka 2 skodelici / 460 g
- 1 žlička soli
- kvas 4 žličke / 10 g
- 2 žlički belega sladkorja / 30 g
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice mlačnega mleka / 345 ml
- stopljeno maslo 75 g
- 1 žlička vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol, kvas in sladkor ter odstavimo. V drugi skledi stepemo jajca, dodamo mleko, maslo in vanilin. Moko in ostale sestavine vsujem v skledo z mlekem in jajci ter premešamo z metlico. Segrejemo ploščo za oblate. Ko se na zaslonu pojavi napis **READY**, ploščo namažemo z maslom ali obrizgamo s pršilom proti oprijemanju, nato v vsak model plošče vlijemo po eno merico, pri tem si pomagamo z žlico; maso razprostremo z lopatico. Oblate pečemo dokler niso lepo zapečeni ter hrustljavi (5 minut). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

BELGIJSKI OBLATI

ODMERKI ZA: 10-12 oblat

PRIPRAVA: 15 minut

ČAS PEKE: 15 minut

SESTAVINE:

- 2 skodelici moke za torte / 460 g
- 1/2 žličke soli
- 2 žlički kvasa / 5 g
- 2 žlički belega sladkorja / 30 g
- 4 jajca
- 2 skodelici mlačnega mleka / 460 g
- stopljeno maslo 70 g
- 1/2 žličke vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol in kvas ter odstavimo. V drugi skledi stepemo rumenjake in sladkor, da dobimo penasto kremo.

Jajcem dodamo vaniljin izvleček, stopljeno maslo in mleko ter premešamo z metlico. Vsebino obeh skled združimo ter

premešamo z metlico. Ne zmešamo preveč. V tretji skledi beljake z električnim stepalnikom 1-2 minuti stepemo v trden sneg. Z gumijasto lopatico beljake previdno umešamo v zmes za oblate. Ne zmešamo preveč. Segrejemo ploščo za oblate. Ko se na zaslonu pojavi napis **READY**, ploščo namažemo z maslom ali obrizgamo s pršilom proti oprijemanju, nato v vsak model plošče vlijemo po eno merico, pri tem si pomagamo z žlico; maso razprostremo z lopatico. Oblate pečemo dokler niso lepo zapečeni ter hrustljavi (5 minut). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

OBLATI S ČOKOLADO IN CIMETOM

ODMERKI ZA: 8-10 oblat

PRIPRAVA: 10 minut

ČAS PEKE: 15 minut

SESTAVINE:

- moka 2 skodelici / 460 g
- 1 žlička soli
- 1 žlički kvasa / 3 g
- sladkor 170 g
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice mlačnega mleka / 345 ml
- maslo 80 g
- 1 žlička vaniljinega izvlečka
- jedlina čokolada 140 g
- kakav v prahu 60 g
- cimet 6 g

PRIPRAVA:

Čokolado in maslo damo v skledo za mikrovalovno pečico in v njej 30 sekund segrevamo z največjo močjo. Mešamo, dokler se čokolada in maslo ne povsem stopita in zmes postane gladka. Pustite, da se nekoliko ohladi. V večji skledi z metlico premešamo jajca, mleko in vanilin ter previdno umešamo zmes masla in čokolade. V večjo skledo skupaj presejemo moko, sladkor, kakav v prahu, cimet, kvas in sol. Jajcem dodamo zmes koke in drugih sestavin ter vse skupaj premešamo z metlico, dokler zmes ne postane dovolj gladka. Segrejemo ploščo za oblate.

Ko se na zaslonu pojavi napis **READY**, ploščo namažemo z maslom ali obrizgamo s pršilom proti oprijemanju, nato v vsak model plošče vlijemo po eno merico, pri tem si pomagamo z žlico; maso razprostremo z lopatico. Oblate pečemo dokler niso lepo zapečeni ter hrustljavi (5 minut). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.