

## 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 ploščice 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.
- Ploščice 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 orijemalo 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 omelet, 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.

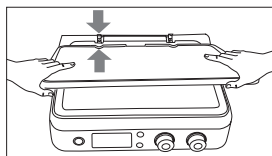
Če pripomoček uporabite dlje na še vročih ploščah, se plastika, iz katere je izdelan, lahko stali.



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

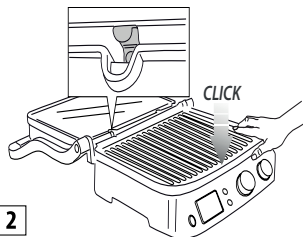
## Vstavljanje plošč za peko

- 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).

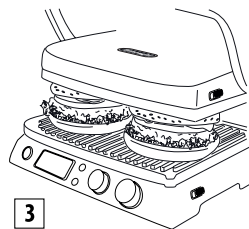


2

## Odstranitev plošč

Aparat postavite na ravno mesto.

Na desni strani poiščite gumba za sprostitvev (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.

**i 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. Vsebino 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)

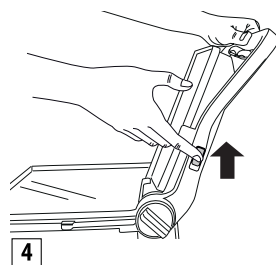
Zgornja plošča sloni na spodnji plošči. To je začetni položaj in položaj za peku, ko se aparat uporabi kot kontaktni žar. Zgornja plošča se samodejno prilagodi debelini živil, ki so nameščena na spodnji plošči. S tem načinom se hrana peče na obeh straneh enakomerno. Kontaktni žar je idealen za peko hamburgerjev, 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.

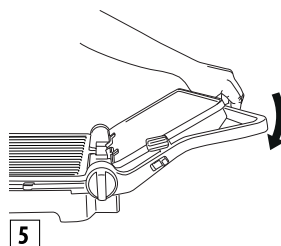
Aparat je opremljen s posebnim ročajem in tečajem, skupaj omogočata nastavitvev zgornje plošče glede na debelino živil. Če želite s kontaktnim žarom istočasno pripravljati več vrst hrane, je priporočljivo, da so različne vrste živil narezane na enako debele rezine, kar omogoča enakomeren stik ob zaprtju 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 postavitvev aparata v ta položaj morate najprej poiskati ročico za sprostitvev tečaja, ki se nahaja na desni strani. Z levo roko primite prijemalo in z desno roko premaknite navzgor ročico za sprostitvev (slika 4).



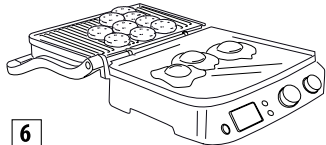
Prijemalo potisnite nazaj in zgornjo ploščo do konca obrnite ter položite v ravni položaj (slika 5).



Če oprijemalo za malenkost privzdignete preden povlečete ročico za sprostitev, 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).

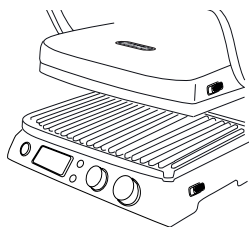


6

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

### Odprti žar

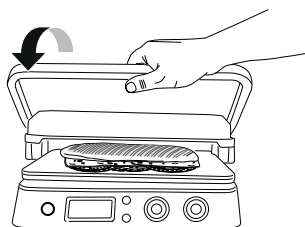
Ta položaj (slika 7) je primeren za brezstično žar peko živil velike debeline, ki zahtevajo počasno in enakomerno peko.



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

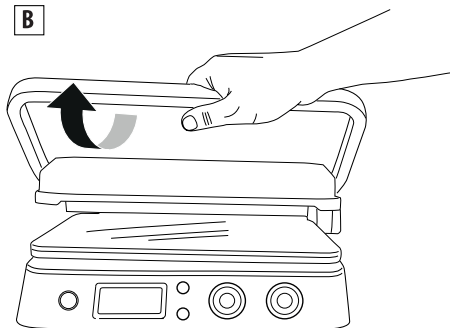
- Živila postavite na spodnjo ploščo.
- Primate za oprijemalo in zgornjo ploščo približajte živilom (slika A).



A

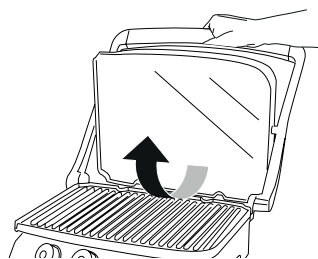
- Zavrtite gumb za nastavitve višine (6) na **OVEN GRILL** (slika B).

B



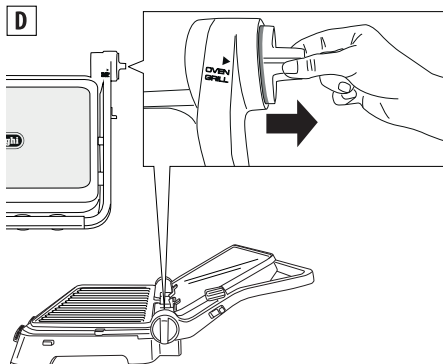
- Zgornja plošča se blokira v tem položaju. Na voljo so 4 nastavitve višine.
- Z dvigom zgornje plošče se samodejno sprosti sistem reguliranja (slika C).

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 pripravljeni pričeti 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 zaključi v nekaj minutah in "SEAR" izgine zaslona.

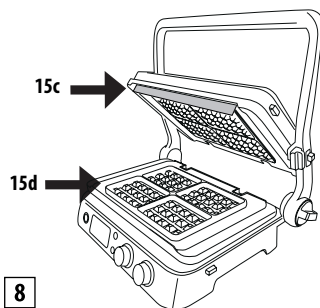


**Pomembna opomba:** to funkcijo je mogoče uporabiti samo enkrat v 30 minutah. Če po zaključku cikla pritisnete na gumb "sear" preden poteče 30 minut, bo "SEAR" utripal na zaslonu, nato ugasne. Aparat ne sprejme ukaza.

### 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 nastavev 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.


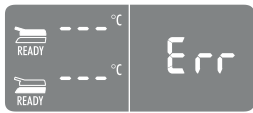


Za čiščenje plošč ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

## 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	KONTAK- TNI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	√	2 - 3	živila dobro naoljite
Zrezek	0,5 - 1	4	Dobro zapečeno	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		5 - 6	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
File	3-4	4	Manj zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	√	4 - 5	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Srednja	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	√	7 - 8	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	√	10 - 11	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Srednja	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		4 - 5	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		7 - 8	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	4	Srednja	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		10 - 12	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
Zarebrnica	2-3	4	Dobro zapečeno	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		14 - 16	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
Hamburger	2-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	√	8 - 10	živila dobro naoljite
Ražnjiči		6	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		13 - 15	živila dobro naoljite, obrni- te, 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	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	10 - 12	živila dobro naoljite, zarebrnice obrnite, ko so na pol pečene
Zarebrnica	1.5-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	12 - 14	


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

PIŠČANČJE IN PURANJE MESO	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	SEAR	MIN.	NAMIGI
				Spod	Zgor				
Prsi	<1	4	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230	√	3 - 4	živila naoljite
Bedro		3	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	200		20 - 25	med peko obrnite 1-2 krat
Krila		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	200		14 - 16	med peko obrnite 1-2 krat
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	gladka	230	√	14 - 16	obrnite, ko je na pol pečeno
Ražnjiči		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230		11 - 13	med peko obrnite 1-2 krat
Hrenovke		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230		6 - 8	
Ognjeni piščanec		1	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	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
Obložen kruhek	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	2 - 3	
Kruhova rezine	4	RAVEN 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
Četrtine paprike	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	8 - 10	živila dobro naoljite
Rezine paradiznika	1	RAVEN 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. KOSOV	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. KOSOV	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 v 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 jajčevcec
- skuta 100 g
- česen v prahu po želji
- peteršilj po želji
- 4 žlice oljčnega olja
- sol po želji
- poper po želji
- 1 bageta

#### PRIPRAVA:

Jajčevcec 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 jajčevcec 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 zrnato 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:

Pripravimo 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 želeno 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:**

Pripravimo mešanico kave: semena kumine in kavo vstavimo v multipraktik in sesekljamo v ne preveč droben prah. Pripravljen prah vsujemo v skodelico, dodamo ostale sestavine in dobro premešamo.

Meso rahlo naoljimo in začnimo 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 začnimo 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 poškopimo 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 naneseemo na rezini; v majhno skodelico damo maslo, gorčico in česen. Kuhamo na majhnem 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 odvezujemo, ju prekritujemo s prej pripravljeno gobovo omako.

## **HAMBURGER Z OPEČENIM RŽENIM KRUHOM**

### **SESTAVINE:**

- 8 rezini rženega kruha
- prvovrstno mletno 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:**

Priprava hamburgerjev: v posodi zmešamo mletno 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 odvajamo 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 pritismo z zgornjo ploščo.

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

### **JAGNJEČJE ZAREBRNICE Z BALZAMIČNIM KISOM IN ROŽMARINOM**

#### **SESTAVINE:**

- 6 jagnječjih zarebrnic
- sesekljan rožmarin 10 g
- sesekljan česen 10 g
- balzamični kis 100 ml
- sladkor 15 g
- sol po želji
- paper 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 RAŽNJIČI Z MEDENO KREMO IN ZELENOLIMONO**

#### **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
- paper 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 zarezemo 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 bližje živilu).

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 začnimo 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 banano 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 stopen 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 sladoled 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
- jedilna 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.