

Dôležité upozornenia

Základné bezpečnostné predpisy



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie upozornení môže byť príčinou úrazu elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred zapojením spotrebiča do sieťovej elektrickej zásuvky, skontrolujte, či:
 - Napätie elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s technickými údajmi o spotrebiči;
 - Sieťová zásuvka je vhodná pre prúd 16 A a obsahuje vodič uzemnenia.
 - Profesionálne použitie výrobku, nevhodné alebo nezodpovedajúce pokynom v návode na použitie zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Uistite sa, že napájací kábel nepríde do kontaktu s časťami spotrebiča, ktoré sa počas používania zahrievajú. Ak je prívodný elektrický kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť výrobcovi alebo v jeho stredisku technického servisu, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Pred čistením spotrebiča, alebo pred každým zásahom čistenia a údržby, spotrebič vypnite a vytriahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Uistite sa, že spotrebič úplne vychladol.
- Spotrebič nepoužívajte vonku.
- Spotrebič neponárajte do vody.
- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom ani diaľkovým ovládačom.
- Používajte iba predlžovacie káble, ktoré zodpovedajú požiadavkám platných bezpečnostných predpisov. Skontrolujte, či sú v dobrom stave a či majú vhodný prierez.
- Zástrčku zo sieťovej zásuvky nikdy nevyťahujte ťahaním za kábel.



Pozor!

Nedodržanie uvedených upozornení môže byť príčinou osobných zranení alebo poškodenia spotrebiča.

- Tento spotrebič je vhodný na tepelnú prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely a nesmie sa žiadnym spôsobom meniť ani modifikovať.
- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti. Nesmie sa používať:

v priestoroch kuchyniek pre personál obchodov, kancelárií a iných pracovných miest, v zariadeniach určených pre agroturistiku, v hoteloch, v izbách určených na prenájom, v moteloch ani v iných ubytovacích štruktúrach.

- Tento spotrebič smú používať aj deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo ak nemajú dostatok znalostí a skúsenosti za podmienky, že sú pod dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a o možných nebezpečenstvách pri jeho používaní. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržba, ktoré má vykonávať používateľ, nesmú robiť deti, s výnimkou, že majú viac ako 8 rokov a sú pod dohľadom. Spotrebič a prívodný elektrický kábel nenechávajte v dosahu detí, ak ich vek nedosiahol 8 rokov.
- Spotrebič nenechávajte v dosahu detí a nenechávajte ho v prevádzke bez dozoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez platní na pečenie.
- Spotrebič odložte, až po jeho úplnom vychladnutí.
- Spotrebič počas používania nikdy nepremiestňujte.



Nebezpečenstvo popálenia!

Nedodržanie pokynov môže byť príčinou popálení alebo obarení.

- Počas prevádzky môže povrch spotrebiča dosiahnuť veľmi vysoké teploty. Podľa potreby vždy používajte držadlo (2) alebo ochranné rukavice.
- Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až keď spotrebič úplne vychladol.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Potravinu nepripravujte zabalené do plastovej fólie, do alobalu ani do polyetylénových vreciek, aby ste predišli

riziku požiaru.



Tento výrobok spĺňa požiadavky Nariadenia (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch, ktoré môžu prísť do styku s potravinami.

Likvidácia spotrebiča



Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku na separovaný zber odpadu.

OPIS

- Základňa a veko:** pevná štruktúra z nehrdzavejúcej ocele s vekom so automatickým nastavením.
- Rukoväť:** robustná rukoväť z kovu liateho pod tlakom na reguláciu veka v závislosti od hrúbky potravín.
- Tlačidlá na uvoľnenie platne:** stlačením sa platňa uvoľní.
- Zariadenie na zablokovanie/odblokovanie platní grilu**
- Páka na odblokovanie závesu:** umožňuje úplné otvorenie spotrebiča na pečenie na plochej platni
- Gombík na reguláciu výšky:** na zablokovanie platne/horného veka v želanej výške, na pečenie jedál, ktoré netreba stláčať.
- Kontrolka zapnutia.**
- Tlačidlo Start/Stop**
- Tlačidlo Time ▼:** na reguláciu (skrátenie) doby pečenia.
- Tlačidlo Time ▲:** na reguláciu (predĺženie) doby pečenia.
- Tlačidlo „sear“ (zatiehnutie) spodnej platne.**
- Ovládač termostatu spodnej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 230 °C alebo na vypnutie spodnej platne.
- Tlačidlo „sear“ hornej platne.**
- Ovládač termostatu hornej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 230 °C alebo na vypnutie hornej platne.
- Vyberateľné platne:** proti pripáleniu, s možnosťou umývania v umývačke riadu, ľahko sa čistia. POČET A TYP PLATNÍ SA MENÍ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.
- 15a. Platne grilu:** ideálne na grilovanie biftekov, hamburgerov, kurčatá alebo zeleniny.
- 15b. Hladké platne:** na dokonalú prípravu palacínok, vajčiek, slaninky a kôrovcov.
- 15c. Horná platňa na waffle (oblátky)** (k dispozícii iba na niektorých modeloch alebo ako samostatná výbava)

15d. Spodná platňa na waffle (oblátky) (k dispozícii iba na niektorých modeloch alebo ako samostatná výbava): na prípravu dokonalých oblátok.

16. Tácka na zachytávanie tuku: zabudovaná do spotrebiča, dá sa vybrať na uľahčenie čistenia.

17. Nástroj na čistenie: pomáha vyčistiť platne po použití.

18. Dávko vač na waffle (oblátky) (iba na niektorých modeloch).

PRVÉ POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a reklamné štítky z platne. Pred vyhodením obalového materiálu sa uistite, že ste vybalili všetky diely nového spotrebiča. Odporúča sa odložiť si škatulu a obalový materiál pre ďalšie použitie.



Poznámka: Pred použitím vyčistite základňu, veko a ovládače vlhkou utierkou, aby ste odstránili prach nahromadený počas prepravy. Platne na pečenie, tácku na zachytávanie tuku a čistiaci nástroj dôkladne vyčistite. Platne na pečenie, tácku na zachytávanie tuku a lopatku môžete umývať v umývačke riadu.



Poznámka: Pri prvom použití môže zo spotrebiča unikať slabý pach a trochu dymu.

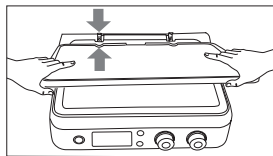
Je to normálne a spoločné pre všetky spotrebiče, na ktorých je povrch proti pripáleniu. Vo výbave spotrebiča je nástroj na čistenie, ktorý sa dá používať na čistenie platní po použití a po úplnom vychladnutí spotrebiča (vyžaduje sa doba aspoň 30 minút). Nástroj môžete niekoľko sekúnd použiť aj počas pečenia, na odstránenie zvyškov jedál a tuku. Ak by ste nástroj na horúcich platniach používali dlhšie, plast nástroja by sa mohol roztopiť.



Poznámka: vyberateľné platne (gril a hladké) sa dajú vymieňať.

Vloženie platní na pečenie

- Spotrebič položte na rovný povrch (obrázok 1). Platne vložte po jednej.

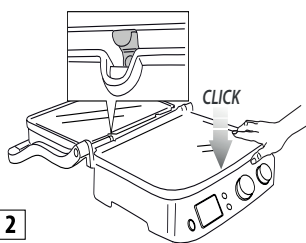


1



- Každú platňu môžete vložiť bez rozdielu na miesto hore

alebo dole (obrázok 2).



Pri vyberaní platní

Spotrebič položte na rovný povrch.

Na pravej strane vyhľadajte tlačidlá na odblokovanie (3) platní. Ráznym stlačením tlačidla sa platňa vysunie zo základne. Platňu uchopte dvoma rukami, posuňte ju pozdĺž kovových držiakov a vyberte ju zo základne. Stlačte aj druhé tlačidlo na odblokovanie druhej platne, dodržte rovnaký postup.


 **Nebezpečenstvo popálenia!** Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až po vychladnutí spotrebiča.

Vložte tácku na zachytávanie tuku

Počas pečenia musíte mať tácku na zachytávanie tuku vsunutú na mieste na zadnej strane spotrebiča. Tuk z jedla bude pretekať otvorom v platni a zachytí sa na táčke.

 **Poznámka:** počas pečenia kontrolujte často tácku na zachytávanie tuku.

Po pečení zachytený tuk zlikvidujte vhodným spôsobom. Tácku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.

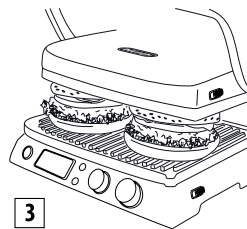
 **Pozor!** Počas pečenia dávajte vždy veľký pozor. Ak chcete spotrebič otvoriť, uchopte rukoväť, ktorá ostane studená. Naopak, časti z lisovaného hliníka sa veľmi zohrejú, preto sa ich ihneď po pečení nedotýkajte. Pred akýmkoľvek úkonom na spotrebiči ho nechajte vychladnúť (aspoň 30 minút). Jedlá pripravujte výhradne s vsunutou táckou na zachytávanie tuku. Tácku na zachytávanie tuku vyprázdňte až po úplnom vychladnutí spotrebiča. Pri vyberaní tácky dávajte pozor, aby ste nevyliali kvapaliny.

POLOHY SPOTREBIČA PRI PEČENÍ

Kontaktný gril (zatvorená poloha)

- Horná platňa sa opiera o spodnú platňu. Je to počítačová

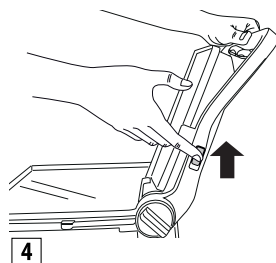
poloha pri pečeni, keď sa spotrebič používa ako kontaktný gril. Horná platňa sa automaticky prispôbí hrúbke jedla položeného na spodnej platni. Takto sa jedno pečie rovnomerne na oboch stranách. Kontaktný gril je ideálny na pečenie hamburgerov, vykosteného mäsa a tenkých rezňov, zeleniny a hriankov. Funkcia „kontaktného pečenia“ je ideálna na prípravu jedál v krátkom čase a zdravým spôsobom. Používaním kontaktného grilu sa jedlo pečie rýchlo, práve preto, že je v kontakte s platňami na oboch stranách súčasne (obrázok 3).



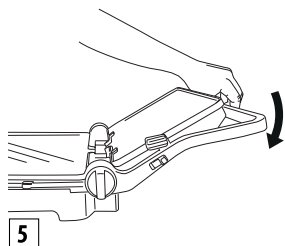
Drážky platne a otvor na zadnej strane spotrebiča umožňujú odtok a zachytávanie tuku v príslušnej táčke. Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a závesom, ktoré umožňujú regulovať hornú platňu v závislosti od hrúbky jedál. Ak chcete pripraviť pomocou kontaktného grilu viac jedál súčasne, je vhodné, aby mali jedlá rovnakú hrúbku, čo umožní rovnomerné zatvorenie veka (horná platňa).

Plochá poloha (úplne otvorená)

- Horná platňa je zarovnaná so spodnou platňou v rovnakej výške. Spodná a horná platňa sú na rovnakej výške, čím tvoria veľkú plochu na pečenie. V tejto polohe sa spotrebič dá používať ako barbecue s platňou grilu alebo s hladkou platňou. Ak chcete spotrebič nastaviť do tejto polohy, bude treba nájsť predovšetkým páku na odblokovanie závesu, ktorý je na pravej strane. Rukoväť uchopte ľavou rukou a pravou posuňte páku na uvoľnenie smerom nahor (obrázok 4).

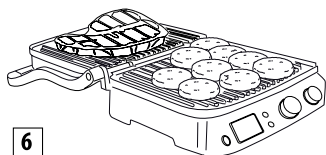


Posuňte rukoväť dozadu, aby sa horná platňa úplne prevrátila do plochej polohy (obrázok 5).



Ak rukoväť pred potiahnutím páky na uvoľnenie mierne nadvihnete, zmierni sa tlak na záves a uľahčí sa tým otvorenie platne.

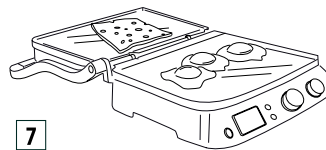
Spotrebič sa dá používať ako gril/barbecue na prípravu hamburgerov, biftekov, kurčatá a rýb. Režim gril/barbecue predstavuje univerzálnejší spôsob používania spotrebiča. Platne sa nachádzajú v otvorenej polohe a teda je k dispozícii dvojité povrch na pečenie (obrázok 6).



Na platniach sa dajú pripraviť rôzne jedlá bez toho, že by sa miešali chute alebo sa dá pripraviť väčšie množstvo rovnakého jedla.

Poloha gril/barbecue umožňuje grilovanie kusov mäsa rôznej veľkosti, pričom každý kus dosiahne dokonalý stupeň upečenia. V tejto polohe budete musieť jedlo počas pečenia obracať.

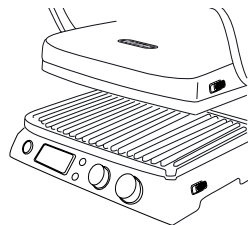
Spotrebič sa dá používať aj s hladkými platňami na prípravu palacínok, syra, vajíčok a slaninky na raňajky (obrázok 7).



Veľká plocha na pečenie umožňuje prípravu rôznych jedál súčasne alebo väčšie množstvo rovnakého jedla.

Rúra s grilom

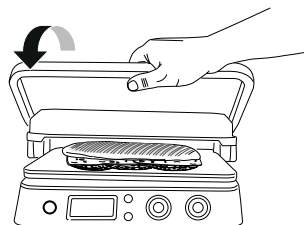
Táto poloha (obrázok 8) je ideálna na grilovanie jedál s veľkou hrúbkou bez kontaktu, pomaly a rovnomerne.




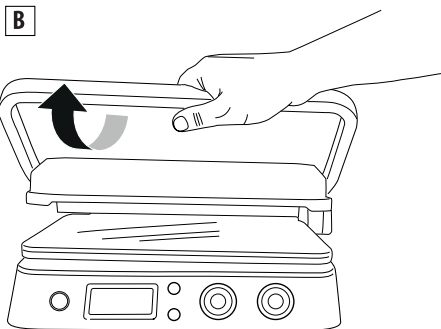
Ideálna na prípravu zeleniny s vysokým obsahom vody, pretože voda sa môže odpariť.

Túto polohu môžete používať na prípravu mäkkých sendvičov a jedál, ktoré sa nemusia pritláčať

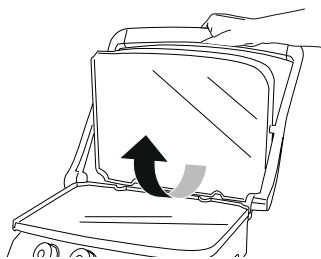
- Uložte potraviny na spodnú platňu.
- Uchopte ju za rukoväť, znížte hornú platňu tak, aby sa skoro dotýkala jedla (obr. A).



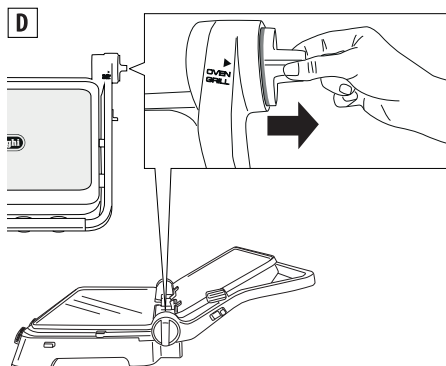
- Otočením regulačného gombíka upravte výšku (6)  OVEN GRILL (obr. B).



- Horná platňa sa zablokuje na mieste. K dispozícii sú 4 rôzne nastavenia výšky.
- Zdvihnutím hornej platne sa automaticky odblokuje regulačný systém (obr. C).



- Po nastavení výšky budete mŕcť upraviť nastavenie vytiahnutím ovládača a zvolením novej polohy (obr. D).



POUŽÍVANIE

Prevádzka

Po správnej príprave spotrebiča, keď chcete začať pripravovať jedlo, zvolte teplotu od 60 °C po 230°C pre každú z dvoch platní (hornú a spodnú), použijete ovládače 12 a 14). Stlačte tlačidlo štart/stop- Rozsvieti sa kontrolka ON.

V závislosti od zvolenej teploty bude na zohriatie spotrebiča potrebných aj niekoľko minút. Keď termostat dosiahne požadovanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál, aby vás upozornil, že je pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí „READY“.

Nastavenie teploty môžete počas pečenia kedykoľvek zmeniť, v závislosti od toho, aké jedno pripravujete.

Funkcia časomera

Keď sa na displeji zobrazí „READY“, zvolte polohu pečenia (pozri odsek „polohy spotrebiča pri pečeni“), potom uložte potraviny na platne. ČAS pečenia môžete zvoliť stláčaním tlačidiel (9 a 10) časomeru; v takom prípade sa spotrebič po ukončení pečenia automaticky vypne (na displeji sa zobrazí „END“).

Stlačte tlačidlo štart/stop (8), čím sa spotrebič znovu zapne. Po upečení jedla, ak ste nezvolili dobu pečenia, budete musieť spotrebič vypnúť stlačením tlačidla štart/stop alebo otočiť ovládač (12 a 14) do polohy OFF.

i Poznámka: • Ak dobu časomerom nenastavíte, spotrebič sa vypne po 90 minútach.

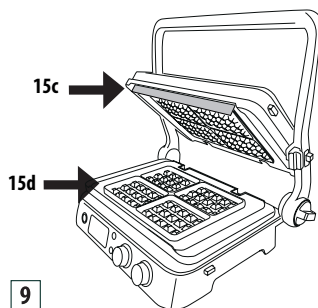
Funkcia „Sear“ (zatiehnutie)

Táto funkcia zohreje hornú a/alebo spodnú platňu na vyššiu teplotu na niekoľko minút. Funkcia je vhodná na rýchle zatiehnutie jedál na začiatku prípravy (ideálne pri pečeni vysokých kusov mäsa). Po stlačení tlačidla štart/stop použijete na zohriatie platní tlačidlo „sear“ (11 a 13). Počas predbežného ohrevu bude na displeji blikať nápis „SEAR“. Keď termostat dosiahne želanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí svietiaci nápis „SEAR“. V danej chvíli uložte potraviny na platne. Cyklus sa ukončí za niekoľko minút a „SEAR“ zmizne z displeja.


i Poznámka: táto funkcia sa dá používať iba raz za 30 minút. Po ukončení cyklu, ak stlačíte tlačidlo „sear“ pred uplynutím ďalších 30 minút, na displeji bude blikať nápis „SEAR“, potom zhasne. Spotrebič príkaz neakceptuje.

Režim waffle (obrátky) (iba na niektorých modeloch)

- Vložte platne na obrátky (15c/15d) podľa postupu na obr. 1. Všimnite si, že v tomto prípade sa platne nedajú zameniť, každá platňa musí byť vložená ako na obrázku 9.



- Po vložení spodnej platne do spotrebiča sa na displeji zobrazí **0000**.

Ovládače teploty otočte do polohy waffle (obrátky)  a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.

- Spotrebič začne s fázou predbežného ohrevu. Keď termostat dosiahne potrebnú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál, aby vás upozornil, že je pripravený na

použitie. Na displeji sa zobrazí „READY“.

- Platne mierne namažte roztopeným maslom
 - **Do každej formičky na platni vlejte odmerkou cesto**
 - Cesto nadávajte a spotrebič zatvorte.
 - Pečte počas doby uvedenej v receptoch.
- Ak nastavíte časomer, po ukončení cyklu pečenia zaznejú tri zvukové signály. Časomer zmizne z displeja, kým sa bude zobrazovať „END“ (koniec). Spotrebič sa vypne automaticky. Ak časomer nenastavíte, po príprave poslednej oblatky stlačte tlačidlo „START/STOP“, aby ste vyplli spotrebič.
- Ak chcete pripraviť ďalšie oblatky, pridajte ďalšie cesto do spodnej platne a zopakujte vyššie uvedený postup.



Pozor! Na vybratie oblátok nepoužívajte kovové nástroje, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Údržba zo strany používateľa

- Nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškríbať platne proti pripáleniu. Namiesto nich používajte drevené alebo plastové teplo odolné pomôcky.
- Plastové pomôcky, ani daný nástroj, nenechávajte v kontakte s horúcimi platňami.
- Medzi jednotlivými cyklami prípravy jedla odstráňte zvyšky jedla cez otvor na odtok tukov a zachyťte pod platňou, nakoniec očistite papierovým obrúskom a začnite s prípravou ďalšieho jedla.
- Pred každým úkonom čistenia nechajte spotrebič vychladnúť aspoň počas 30 minút.

Čistenie a údržba



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

Po ukončení pečenia spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Spotrebič nechajte vychladnúť aspoň počas 30 minút. Na odstránenie prípadných zvyškov jedla z platní používajte dodaný nástroj. Nástroj sa môže umývať ručne alebo v umývačke riadu. Vyprázdnite tácku na zachytávanie tuku. Tácku na zachytávanie tuku môžete umývať ručne alebo v umývačke riadu.


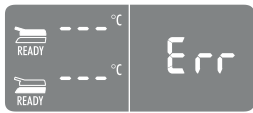

Stlačte tlačidlá na uvoľnenie (3), aby ste vybrali platne zo spotrebiča. Skôr, ako sa dotknete platní, uistite sa, že úplne vychladli. Platne na pečenie môžete umývať v umývačke riadu. Časté umývanie však môžu znížiť účinnosť povlaku. Odporúča sa vyčistiť vonkajšok platní mäkkou špongiou alebo


navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom. Na čistenie platní nepoužívajte kovové nástroje.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napätie elektrickej siete:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Príkon:	2000 W

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Zobrazené hlásenie chyby	OPIS	PROBLÉM	RIEŠENIE
	Jedna z platní sa nezohreje:	<p>Elektronická kontrola zistila, že jedna z platní nedosiahla nastavenú teplotu.</p> <p>Platňa nie je dobre vsunutá do spotrebiča.</p> <p>Môže byť poškodený odpor vnútri platne.</p> <p>Môže byť poškodené vedenie odporu.</p> <p>Môže byť poškodená elektronická kontrola.</p>	<p>Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete</p> <p>Overte si, či je platňa správne vsunutá na mieste.</p> <p>Ak navrhnuté riešenie problém neodstráni, je spotrebič pravdepodobne pokazený.</p> <p>Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.</p>
	Elektrický odpor sa napája veľmi dlho.	Elektronická kontrola zistila, že elektrický odpor ostáva zapnutý príliš dlho.	<p>Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete</p> <p>Vyhýbajte sa pečeniu jedál veľkých rozmerov a pečaniu zmrazených jedál, ktoré si vyžadujú dlhé doby ohrevu.</p> <p>Elektronická kontrola zobrazí hlásenie chyby na 5 sekúnd, potom sa spotrebič vypne.</p> <p>Pred opätovným použitím nechajte spotrebič vychladnúť.</p>
	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	<p>Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete</p> <p>Je nevyhnutné vymeniť teplotnú sondu.</p> <p>Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.</p>

	<p>Porucha teplotnej sondy.</p>	<p>Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.</p>	<p>Poznačte si číslo chyby. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Je nevyhnutné vymeniť teplotnú sondu. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.</p>
		<p>Spotrebič sa nezapne.</p>	<p>Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do zásuvky elektrickej siete.</p> <p>Vsuňte zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.</p> <p>Skontrolujte magnetický tepelný spínač alebo diferenciálny stykač (prúdový chránič), prípadne sieťovú poistku</p> <p>Ak navrhnuté riešenie problém neodstráni, je spotrebič pravdepodobne pokazený. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.</p>
		<p>Stlačením tlačidla ŠTART/STOP sa spotrebič nezapne-</p>	<p>Ovládače teploty ostali v polohe 0. Displej hornej a spodnej sondy zobrazuje OFF (vypnuté). Ovládače teploty otočte do želanej polohy a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.</p>
		<p>Stlačením tlačidiel SEAR začne na displeji blikať nápis SEAR, potom zhasne.</p>	<p>Funkcia SEAR sa dá používať iba raz za 30 minút. Ak sa budete snažiť použiť funkciu znovu pred uplynutím 30 minút, elektrická kontrola to odmietne. Pred opätovným použitím funkcie „SEAR“ počkajte 30 minút.</p>

TABUĽKA PEČENIA

HOVÁDZIE MÄSO	HRÚBKA (cm)	POČET KUSOV	ÚROVEŇ PREPEČENIA	REŽIM	PLATNE	°C	SEAR	MIN.	ODPORÚČANIA
Biftek	0,5 – 1	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	2 – 3	potraviny dobře potrite olejom
Biftek	0,5 – 1	4	Prepečené	ROVNÁ PLOCHA	drážkované	230		5 – 6	potraviny dobře potrite olejomv po- loviči pečenia obráťte
Sviečková	3 – 4	4	Krvavé	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	4 – 5	potraviny dobře potrite olejom
Sviečková	3 – 4	4	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	7 – 8	potraviny dobře potrite olejom
Sviečková	3 – 4	4	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	10 – 11	potraviny dobře potrite olejom
Rebierko	2 – 3	2	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		4 – 5	potraviny dobře potrite olejom
Rebierko	2 – 3	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		7 – 8	potraviny dobře potrite olejom
Rebierko	2 – 3	4	Stredne prepečené	ROVNÁ PLOCHA	drážkované	230		10 – 12	potraviny dobře potrite olejomv po- loviči pečenia obráťte
Rebierko	2 – 3	4	Prepečené	ROVNÁ PLOCHA	drážkované	230		14 – 16	potraviny dobře potrite olejomv po- loviči pečenia obráťte
Hamburger	2 – 3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	8 – 10	potraviny dobře potrite olejom
Špíz		6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		13 – 15	potraviny dobře potrite olejomv po- loviči pečenia obráťte

JAHŇACIE MÄSO	HRÜBKA (cm)	POČET KUSOV	ÚROVEŇ PREPEČENIA	REŽIM	PLATNE	°C	MIN.	ODPORÚČANIA
Kotleta	1,5 – 3	6	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	10 – 12	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia kotlety obráťte
Kotleta	1,5 – 3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	12 – 14	

BRAVČOVÉ MÄSO	HRÜBKA (cm)	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE	°C	SEAR	MIN.	ODPORÚČANIA
Bifteč	1 – 2	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	7 – 9	potraviny dobre potrite olejom
Bifteč	1 – 2	8	ROVNÁ PLOCHA	drážkované	230		14 – 16	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		9 – 11	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	8	ROVNÁ PLOCHA	drážkované	230		11 – 13	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte
Rebierko		6 – 8	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200		20 – 25	obráťte 2 – 3 krát
Slaninka		4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		1 – 2	
Klobáska		8	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200		16 – 18	klobásky prepichnete vidličkou
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		14 – 16	potraviny dobre potrite olejom, 1 – 2 krát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		8 – 10	

MÄSO Z KURÄATA A MORKY	HRÜBKA (cm)	POÄET KUSOV	REÄIM	PLATNE	°C	SEAR	MIN.	ODPORÜÄANIA
Prsia	<1	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	3 – 4	potraviny potrite olejom
Stehno		3	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200		20 – 25	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát
Kridlo		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200		14 – 16	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát
Hamburger	1.5 – 2	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	√	6 – 8	
Hamburger	1.5 – 2	8	ROVNÁ PLOCHA	drážkované	230	√	14 – 16	v polovici pečenia obráťte
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		11 – 13	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230		6 – 8	
Pikantné kurča		1	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200		40 – 45	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát

CHLIEBA PEÄIVO	POÄET KUSOV	REÄIM	PLATNE	°C	MIN.	ODPORÜÄANIA
Hrianka/sendviÄ	2	RÜRA S GRILOM	hladké	230	3 – 5	hornú platňu nastavte tak, aby sa dotýkala chleba, ale nestláÄala ho
Oblonený chlieb	2	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	2 – 3	
Krajce chleba	4	ROVNÁ PLOCHA	hladké	230	4 – 5	v polovici pečenia obráťte

ZELENINA	POÄET KUSOV	REÄIM	PLATNE	°C	MIN.	ODPORÜÄANIA
Plátky baklaÄánu	1	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	4 – 6	potraviny dobre potrite olejom
Plátky cukety	2	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	6 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Paprika rozkrojená na štvrtiny	2	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	230	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Plátky paradajky	1	ROVNÁ PLOCHA	hladké	230	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom; v polovici pečenia obráťte
Plátky cibule	2	KONTAKTNÝ GRIL	hladké	230	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom; miešajte lopatkou

RYBY	MNOŽSTVO	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE	°C	MIN.	ODPORÚČANIA
Vcelku	250 g	1	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200	8 – 10	potraviny potrite olejom
Filé	500 g	1	RÚRA S GRILOM	hladké	230	25 – 30	jedlo potrite olejom, hornú platňu nastavte tak, aby sa mierne dotýkala jedla, ale nestláčala ho
Kúsok	450 g	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200	8 – 10	potraviny potrite olejom
Špíz	500 g	6	ROVNÁ PLOCHA	drážkované	230	10 – 12	potraviny potrite olejom, 2-3 krát obráťte
Kalamár	400 g	1 – 2	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200	10 – 12	potraviny potrite olejom
Ráčiky	400 g	10-12	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200	4 – 6	potraviny potrite olejom

DEZERT	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE	°C	MIN.	ODPORÚČANIA
Lievanec	4	OTVORENÁ PLOCHA	hladké	200	4 – 5	platne namažte maslom, v polovici pečenia obráťte
Oblátky	4	KONTAKTNÝ GRIL	OBLÁTKY		4 – 5	platne namažte maslom
Plátky ananásu	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkované	200	5 – 6	platne namažte maslom

RECEPTY

PRAŽENICASLANINKA A HRIANKY

SUROVINY:

- vajíčka 2
- slaninka 2 plátky
- mlieko 1 lyžica
- soľ a čierne korenie podľa chuti
- chlieb na hrianky 2 plátky

PRÍPRAVA:

Vajíčka vyšľahajte s mliekom a jemne mletou soľou, kým nedosiahnete ľahkú kyprú hmotu. Vložte súpravu hladkých platní a otvorte ich do polohy PLOCHÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, nalejte zmes vajíčok do kúta platne a pečte 2 – 3 min, pričom ich drevenou vareškou

opatrne miešajte, aby sa rovnomerne zrazili. Medzitým na tej istej platni upečte aj plátky slaninky počas 3 – 4 minút, pričom ich po uplynutí polovice času obráťte, na druhej platni opečte krajce chleba počas 3 – 4 minút, tiež ich v polovici pečenia obráťte. Naložte jedno na tanier a servirujte.

HRIANKY S BAKLAŽÁNOVOU PENOU

SUROVINY:

- baklažán 1
- tvaroh 100 g
- prelisovaný cesnak podľa chuti
- petržlen podľa chuti
- olivový olej 4 lyžice
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- bageta 1

PRÍPRAVA:

Umyte baklažán, osušte ho a nakrájajte na hrubšie plátky. Vložte súpravu hladkých platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne do polohy 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte baklažán na spodnú platňu a pečte približne 8 – 10 min, až kým nezmäknú. Plátky baklažánu pokrájajte na väčšie kusy a vložte ich do mixéra spolu s tvarohom, strúčikom cesnaku a pokrájaným petržlenom, so štipkou soli, čierneho korenia a s olejom. Rozmixujte na jemno, aby ste získali hladkú hmotu. Namažte chlieb (pokrájaný na krajce) olivovým olejom a pečte ho pri 230 °C vždy na hladkých platinách v režime KONTAKTNÝ GRIL počas 1 – 2 minút, až kým sa nezapečú podľa vašej chuti. Na opečený chlieb namažte penu z baklažánov, pokropte dvoma lyžicami oleja a podávajte.

MÄSOVÝ ŠALÁT S RUKOLOU A ČEREŠŇOVÝMI PARADAJKAMI

SUROVINY:

- plátky teľacieho mäsa 2
- rukola 100 g
- čerešňové paradajky 10-12
- vložke parmezánu 100 g
- soľ podľa chuti
- olivový olej podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte šalát z rukoly a paradajok: umyte rukolu, vložte ju do čistej utierky a nechajte ju osušiť, paradajky nakrájajte na 4 dieliky. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART / STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte plátky mäsa na platne, ktoré ste vopred namazali olejom, pritlačte hornou platňou a pečte 2 – 3 min, v závislosti od želaného stupňa opečenia. Mäso pokrájajte na rezance, uložte ich na podklad z rukoly a paradajok, osolte a posypte vložkami parmezánu. Ochutťe olejom.

REBIERKA AROMATIZOVANÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovädzie rebierka (2, každé 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVÝ ZMES:

- rasca 2 lyžičky
- kávové zrná 2 lyžičky
- papričky 1 lyžica

- paprika 1 lyžička
- hrubo mletá soľ 1 lyžička
- čierne korenie 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Pripravte kávovú zmes: vsypte rasca a kávu do mlynčeka a zomelte, nie veľmi nahrubo. Získanú mletú zmes vsypte do misky, doplňte ostatné suroviny a dobre premiešajte. Mäso mierne potrite olejom a ochutťe korením; všetko zakryte a nechajte pri teplote prostredia na približne 30 min. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL.

Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali a tlačidlo SEAR pre obe platne. Keď na displeji prestane blikať nápis SEAR, uložte plátky mäsa na spodnú platňu a pritlačte hornou platňou a pečte 6 – 8 min, v závislosti od želaného stupňa opečenia. Podávajte teplé.

HOVÄDZIE FILÉ S HUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- hovädzie filé 4
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti, pomlieť tesne pred podávaním
- strúčik cesnaku 2
- dijonská horčica 2 lyžice
- maslo 60 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY NA HUBOVÚ OMÁČKU:

- maslo 30 g
- gorgonzola 1 lyžica
- cibulky 2
- huby 300 g
- whisky 1/2 pohárika
- smotana 200 g
- citrónová šťava podľa chuti
- petržlen podľa chuti

PRÍPRAVA:

Mäso ochutťe soľou a čiernym korením a nechajte odpočívať pri teplote prostredia približne jednu hodinu. Pripravte hubovú omáčku: na panvici roztopte maslo, pridajte cibulku nakrájanú na kolieska a osmažte počas 2 – 3 min. Pridajte huby a nechajte na ohni ďalších 5 min. Prilejte whisky, nechajte na miernom ohni 1 minútu, prilejte pohár vody a varte ďalšiu minútu. Prilejte smotanu, citrónovú šťavu, petržlen, gorgonzolu a prevarte

Znížte plameň a omáčku zahustíte, ochuťte soľou a čiernym korením, odložte.

Medzitým pripravte zmes na ochutenie mäsa, ktorou budete potierať rebierka počas pečenia. Do malej panvičky vložte maslo, pridajte horčicu a cesnak. Na miernom ohni povarte, kým sa maslo neroztopí. Nechajte v teple.

Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali a tlačidlo SEAR pre obe platne.

Keď na displeji prestane blikať nápis SEAR, uložte plátky rezne mäsa (predtým potreté po oboch stranách omáčkou) na spodnú platňu a gril zatvorte. Pečte počas 6 – 8 min, v závislosti od želaného stupňa upečenia a od hrúbky reznov. Po upečení mäso vyberte a podávajte ich poliate hubovou omáčkou, ktoré ste pripravili vopred.

HAMBURGER S RAŽNÝM CHLEBOM

SUROVINY:

- ražný chlieb 8 plátok
- kvalitné mleté mäso 500 g
- plátky ementálu 100 g
- olivový olej 2 lyžice
- nakrájaná cibuľa 2
- maslo s teplotou prostredia podľa chuti
- worchesterová omáčka 2 lyžičky
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- cukor pol lyžičky

PRÍPRAVA:

Pripravte hamburgery: v miske premiešajte mleté mäso, worchesterovú omáčku, soľ, čierne korenie a všetko dobre spojte. Rukami vytvorte 4 hamburgery s hrúbkou približne 2 cm. Gril nastavte do polohy OTVORENÉHO GRILU a do spodnej polohy nasadte hladkú platňu, do hornej polohy drážkovanú platňu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte na spodnú platňu nakrájanú cibuľu ochutenú olivovým olejom a cukrom a pečte približne 5 – 6 min, často miešajte vareškou, aby sa cibuľa zmäkla a opiekla sa rovnomerne. Súčasne na druhej platni upečte hamburgery počas približne 12 min, vždy po približne 5 – 6 min ich obráťte (doba pečenia závisí od hrúbky hamburgerov). Ihneď po opečení cibule ju preložte z platne na tanier a na platni počas 1 – 2 minút upečte chlieb na jednej strane namazaný maslom.

Uložte krajce chleba na lopárík opečenou stranou nahor, posypte cibuľou, hore položte hamburger a hamburger prikryte syrom. Hore položte druhý krajec chleba s opečenou stranou nadol. Počkejte, kým sa platňa znovu zahreje, potom vložte hrianku na gril, dobre pritlačte hornou platňou.

Opekajte približne 2 – 3 minúty, kým nedosiahnete želané opečenie chleba.

JAHŇACIE KOTLETY S BALZAMIKOVÝM OCTOM A ROZMARÍNOM

SUROVINY:

- jahňacie kotlety 6
- posekaný rozmarín 10 g
- posekaný cesnak 10 g
- balzamikový olej 100 ml
- cukor 15 g
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Všetky suroviny dobre premiešajte vo väčšej nádobe; zakryte a jahňacinu nechajte marinovať v chladničke aspoň 1-2 hodiny. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte kotlety na spodnú platňu.

Pečte približne 11'-13' minút, v závislosti od toho, ako majú byť prepečené a od hrúbky kotlety (odporúčame obrátiť ich v polovici pečenia, pretože kosť nedovolí kontakt s platňou hore). Medzitým v malom kastróliku zahrejte marinádu a zahustíte ju, grilované jahňacie kotlety podávajte poliate zahustenou omáčkou.

KURACIE ŠPÍZY SO SMOTANOU OCHUTENOU MEDOM A LIMETKOU

SUROVINY:

- kuracie prsíčka 500 g

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- štipľavé papričky 1 lyžička
- koriander 1 lyžička
- olivový olej 10 ml
- cibulky 2
- cesnak 3 strúčiky
- strúhaný zázvor 1 lyžica
- cukor 1 lyžica
- šťava z limetky 1 lyžica
- hrubo mletá soľ 1 lyžica

- čierne korenie podľa chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ KRÉM S LIMETKOU:

- smotana 5 ml
- strúhaná kôra z limetky 1/2 lyžičky
- šťava z limetky 1 lyžica
- olivový olej 1 lyžice
- med 1 lyžica
- soľ podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte marinádu: všetky suroviny vložte do mixéra a mixujte, kým nezískate homogénnu zmes.

Do hlbokého taniera vložte kuracie mäso pokrúpané na kocky s veľkosťou strany 2 cm, prilejte marinádu, dávajte pozor, aby ste poliali všetky kúsky kurčiat rovnomerne. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte marinovať 1 – 2 hodiny.

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte ochutenú smotanu, zakryte priesvitnou fóliou a uchovajte v chladničke. Kúsky kurčiat napichnete na špízy. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne do polohy 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte špízy na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 11 – 13 min, 1 – 2 počas pečenia obráťte. Špízy podávajte teplé, poliate smotanou ochutenou limetkou a medom.

PROVENSÁLSKE KURACIE STEHNÁ

SUROVINY:

- kuracie stehná 3 (550 g)

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- suché biele víno 25 ml
- olivový olej 4 lyžice
- kremžská horčica 3 lyžice
- biely vínový ocot 3 lyžice
- provensálske bylinky 2 lyžica
- posekaný cesnak 2 strúčiky
- hrubo mletá soľ 2 lyžička
- štiplavé kayenské papričky 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte marinádu. Ostrým nožom na viacerých miestach narežte mäso stehien a mierne ich otvorte. Stehná vložte do misky s marinádou a obracajte ich, aby sa obalili marinádou. Nechajte marinovať 2 – 3 hodiny. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej

platne nastavte na 210° a spodnej platne do polohy 210°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte kuracie stehná na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 20 – 25 min, pričom ich 2 – 3 krát obráťte. Po upečení ich uložte na servírovaciu misu a podávajte.

GRILOVANÉ RÁČIKY

SUROVINY:

- ráčiky 16/20 kusov

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- petržlen podľa chuti
- citróny 2
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- cesnak 2 strúčiky

PRÍPRAVA:

Pripravte marinádu jemným nastrúhaním cesnaku a petržlenu, prilejte citrónovú šťavu. Osolte a pridajte mleté čierne korenie. Umyte ráčiky, dobre ich osušte a nechajte ich aspoň pol hodiny marinovať. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 210° a spodnej platne do polohy 210°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte ráčiky, odkvapkané z marinády, na spodnú platňu, pritlačte hornou a pečte približne 4 – 6 minút.

Pri podávaní ozdobte tanier niekoľkými plátkami citrónu a zeleninovou oblohou.

LOSOS NA GRILE S JOGURTOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- filé lososa 500 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY NA OMÁČKU:

- grécky jogurt 250 g
- cesnak 1 strúčik
- soľ 1 štipka
- cukor 1 štipka
- pažitka 20 g
- petržlen 20 g
- biele korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte omáčku: umyte a dobre osušte petržlen a pažitku, samostatne posekajte cesnak.

Do misky vlejте jogurt, pridajte bylinky, cesnak, soľ, cukor a čierne korenie a miešajte, kým nezískate jemný krém. Odložte do chladničky a nechajte v nej aspoň 30 minút.

Vložte súpravu hladkých platní a umiestnite ich do polohy RÚRA S GRILOM. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne do polohy 230°

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte filé, vopred potreté olejom, na spodnú platňu, zatvorte hornú platňu v režime RÚRY S GRILOM (v polohe čo najbližšie k jedlu, bez toho, aby sa ho platňa nedotýkala) a pečte približne 25 – 30 min (na optimalizáciu konečného výsledku otočte filé po uplynutí polovice času pečenia o 180°, aby bola platňa v zadnej časti bližšie k jedlu).

Po upečení uložte lososa na servírovaciu misu a podávajte s jogurtovou omáčkou.

GRILOVANÝ KALAMÁR

SUROVINY:

- veľký kalamár 400 g
- citrón 1
- petržlen 1 zväzok
- olivový olej podľa chuti
- oregano podľa chuti
- soľ podľa chuti
- mletá štiplavá paprika podľa chuti

PRÍPRAVA:

Vypitvajte kalamára, odrežte hlavu, vyberte vnútornú kosť a dobre opláchnite. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL.

Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 210° a spodnej platne do polohy 210°.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte kalamára, predtým potreté olejom, na spodnú platňu, pritlačte hornou a pečte približne 10 – 12 minút.

V miske pripravte zmes na ochutenie zmiešaním oleja s posekaným petržlenom, so štipkou oregana, soli a pálivej papriky. Po upečení kalamára ho zložte z grilu a ochuťte ho omáčkou. Naložte jedno na tanier a servírujte.

BANÁNOVÉ LIEVANCE

SUROVINY:

- banán 1
- vajčička 2 (1 celé + 1 bielok)
- mlieko 150 ml
- hladká múka 00 100 g
- maslo 70 g

- soľ podľa chuti
- cukor 1 lyžica
- prášok do pečiva 16 g

PRÍPRAVA:

Ošúpte banán, pretlačte vidličkou na pyré. V druhej miske vyšľahajte 1 celé vajčičko s cukrom, za stáleho miešania pridajte mlieko. Potom pridajte 50 g roztopeného masla, pomaly pridávajte preosiatu múku s práškom do pečiva a štipkou soli. Pridajte aj banánové pyré, všetky suroviny dobre premiešajte a zmes vložte na 10 minút do chladničky.

Medzitým vyšľahajte bielok na tuhý sneh.

Zmes vyberte a jemnými pohybmi zhora nadol do nej zamiešajte sneh z bielka. Vložte súpravu hladkých platní a otvorte ich do polohy PLOCHÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 200° a spodnej platne na 200°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, namažte platne mierne maslom, vlejте 1 – 2 lyžice cesta, rýchlo ho rozotiahnite na celú plochu, aby ste dosiahli kruhovú placku. Nechajte piecť približne 2 minúty, až kým sa na celom povrchu lievanca nezačnú vytvárať bublinky, potom lievanec obráťte a nechajte piecť ešte približne 2 minúty. Lievanca sa dajú podávať rôznymi spôsobmi: s čokoládovým krémom, s javorovým sirupom, s čerstvými čučoriedkami, s čokoládovými vložkami, v medom, so šľahačkou alebo posypané práškovým cukrom.

GRILOVANÝ ANANÁS SO ZMRZLINOU

SUROVINY:

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

PRÍPRAVA:

Veźmite ananás, odstráňte listy a ošúpte ho. Potom plod nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 1 – 2 cm a každý plátok posypte z oboch strán trstinovým cukrom. Vložte súpravu drážkovaných platní a umiestnite ich do polohy KONTAKTNÝ GRIL. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 200° a spodnej platne na 200°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, potrite obe strany plátok ananásu medom a uložte ich na platňu. Gril zatvorte a pečte 5 – 6 min.

Po upečení uložte plátky ananásu na servírovaciu misu, ozdobte lístkami čerstvej mäty, posypte práškovým cukrom a podávajte so zmrzlinou.

WAFFLE (OBLÁTKY) KLASICKÉ

DÁVKA NA: 8 oblátok

PRÍPRAVA: 10 min

DOBA PEČENIA: 10 min

SUROVINY:

- múka 2 šálky/ 460 g
- soľ 1 lyžička
- prášok do pečiva 4 lyžičky/ 10 g
- biely cukor 2 lyžice/ 30 g
- vajčička 2
- vlašné mlieko 1 a 1/2 šálky / 345 ml
- roztopené maslo 75 g
- vanilkový extrakt 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a cukor a odložte. V druhej miske vyšľahajte vajčička, prilejte mlieko, pridajte maslo a vanilku. Vsypťe múku a ostatné suroviny do misky s mliekom a vajčkami a premiešajte metličkou. Zahrejte platne. Keď sa na displeji zobrazí nápis ready, namažte platňu maslom alebo ju postriekajte sprejom na pečenie, potom vlejete do každej formičky odmerku cesta, podľa potreby si pomôžte lyžicou. Lopatkou rozťahnite na celý povrch. Upečte oblátky, aby boli zlatisté a chrumkavé (5 min). Pokračujte, kým neminiete všetko cesto. Podávajte ihneď po príprave.

BELGICKÉ OBLÁTKY

DÁVKA NA: 10 – 12 oblátok

PRÍPRAVA: 15 min

DOBA PEČENIA: 15 min

SUROVINY:

- múka na koláče 2 šálky/ 460 g
- soľ 1/2 lyžičky
- prášok do pečiva 2 lyžičky/ 5 g
- biely cukor 2 lyžice/ 30 g
- vajčička 4
- vlašné mlieko 2 šálky / 460 ml
- roztopené maslo 70 g
- vanilkový extrakt 1/2 lyžičky

PRÍPRAVA:

Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ a prášok do pečiva a odložte. V druhej miske vyšľahajte na penu žltky s cukrom. Pridajte vanilkový extrakt, roztopené maslo, mlieko k vajčkám a premiešajte metličkou. Spojte obsah oboch misiek a premiešajte metličkou. Nemiešajte príliš. V tretej miske vyšľahajte bielka elektrickým mixérom na tuhý sneh, miešajte 1 – 2 minúty. Gumenou stierkou zamiešajte sneh

opatrne do zmesi na oblátky. Nemiešajte príliš. Zahrejte platne. Keď sa na displeji zobrazí nápis ready, namažte platňu maslom alebo ju postriekajte sprejom na pečenie, potom vlejete do každej formičky odmerku cesta, podľa potreby si pomôžte lyžicou. Lopatkou rozťahnite na celý povrch. Upečte oblátky, aby boli zlatisté a chrumkavé (5 min). Pokračujte, kým neminiete všetko cesto. Podávajte ihneď po príprave.

ČOKOLÁDOVÉ A ŠKORICOVÉ OBLÁTKY

DÁVKA NA: 8 – 10 oblátok

PRÍPRAVA: 10 min

DOBA PEČENIA: 15 min

SUROVINY:

- múka 2 šálky/ 460 g
- soľ 1 lyžička
- prášok do pečiva 1 lyžička/ 3 g
- cukor 170 g
- vajčička 2
- vlašné mlieko 1 a 1/2 šálky / 345 ml
- maslo 80 g
- vanilkový extrakt 1 lyžička
- horká čokoláda 140 g
- kakao 60 g
- škoricica 6 g

PRÍPRAVA:

Čokoládu a maslo vložte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry a rúru zapnite na maximálny výkon na 30 sekúnd. Miešajte až do úplného rozpustenia čokolády a masla, kým nedosiahnete hladkú zmes. Nechajte mierne vychladnúť. Vo väčšej miske vymiešajte metličkou vajčička, mlieko a vanilku a opatrne zamiešajte zmes masla s čokoládou. Preosejte múku, cukor, kakaový prášok, škoricu, prášok do pečiva a soľ do väčšej misky. Zmes múky s ostatnými surovinami primiešajte k vajčkám, všetko dobre premiešajte metličkou, kým nedosiahnete kypnú hladkú zmes. Zahrejte platne. Keď sa na displeji zobrazí nápis ready, namažte platňu maslom alebo ju postriekajte sprejom na pečenie, potom vlejete do každej formičky odmerku cesta, podľa potreby si pomôžte lyžicou. Lopatkou rozťahnite na celý povrch. Upečte oblátky, aby boli zlatisté a chrumkavé (5 min). Pokračujte, kým neminiete všetko cesto. Podávajte ihneď po príprave.