

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeżenie tego ostrzeżenia może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sprawdzić, czy:
 - napięcie sieci wskazane na tabliczce urządzenia, odpowiada napięciu instalacji elektrycznej;
 - Gniazdko zasilające wyposażone jest w uziemienie i ma minimalne natężenie 16A.
 - Profesjonalne użytkowanie urządzenia, użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub z instrukcją obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z częściami, które nagrzewają się podczas użytkowania. W przypadku uszkodzenia kabla, jego wymiany powinien dokonać producent lub jego Serwis Techniczny, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyciągnięciem płyt opiekających i przed czyszczeniem lub konserwacją, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Odczekać na całkowite schłodzenie urządzenia.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Sprawdzić ich stan oraz adekwatność przekroju.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazda, pociągając za kabel zasilający.



Uwaga!

Niestosowanie się do tych ostrzeżeń powoduje ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

- Zewnętrzne części płyt czyścić miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem.

- Urządzenie przeznaczone jest do opiekania produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano jego użycia w pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, wynajmowanych pokojach i innych obiektach rekreacyjnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane i zostaną pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna, o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są nadzorowane. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Trzymać z dala od dzieci. Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyt opiekających.
- Urządzenie można odłożyć do przechowywania dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.



Ryzyko oparzeń!!

Nieprzestrzeżenie tego ostrzeżenia może spowodować ryzyko oparzeń.

- W trakcie działania urządzenia, powierzchnia zewnętrzna może stać się bardzo gorąca. W razie potrzeby

należy zawsze używać uchwytu (2) lub rękawic kuchennych.

- Płyty opiekające można demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.



Zanotuj:

Ten symbol oznacza porady i informacje ważne dla użytkownika.

- Nie opiekaj produktów zawiniętych w folię spożywczą lub umieszczonych w foliowych woreczkach, aby uniknąć zagrożenia pożarem.
- Po zakończeniu czyszczenia płyty opiekające muszą zostać wysuszone przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu.



Niniejsze urządzenie spełnia wymogi Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, dotyczącego materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Utylizacja urządzenia



Urządzenie nie może być utylizowane z odpadami domowymi, lecz musi być oddane do oficjalnego ośrodka segregacji odpadów.

OPIS

- 1. Podstawa i pokrywa:** solidna struktura ze stali nierdzewnej z pokrywą samoregulującą.
- 2. Uchwyt:** solidny uchwyt z metalu do regulacji pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów.
- 3. Przyciski zwolnienia płyty:** nacisnąć w celu odblokowania i demontażu płyty.
- 4. Urządzenie do blokowania/odblokowywania płyty grilla i dźwignia regulacji wysokości:** W celu zablokowania górnej płyty/pokrywy na żądanej wysokości, w celu przygotowania potraw, które nie wymagają dociskania.
- 5. Dźwignia odblokowania zawiasu:** pozwala na całkowite otwarcie pokrywy dla opiekania w pozycji płaskiej.
- 6. Stopnie regulacji wysokości.**
- 7. Kontrolka włączenia.**
- 8. Przycisk Start/Stop.**
- 9. Pokrętko termostatu płyty dolnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 240°C lub do wyłączenia płyty dolnej.
- 10. Przycisk „SEAR” („zapieczetowanie” żywności) płyty dolnej.**
- 11. Przycisk „Sandwich”.**

- 12. Przycisk „Hamburger”.**
- 13. Przycisk utrzymywania ciepła.**
- 14. Przycisk Time_{„-”}:** do regulowania (skracania) czasu opiekania.
- 15. Przycisk Time_{„+”}:** do regulowania (wydłużania) czasu opiekania.
- 16. Pokrętko termostatu górnej płyty** do regulowania temperatury od 60°C do 240°C lub do wyłączania płyty górnej.
- 17. Przycisk „SEAR” („zapieczetowanie” żywności) płyty górnej.**
- 18. Demontowane płyty:** nieprzylegające i nadające się do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT MOŻE SIĘ ZMIENIAĆ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.
- 18a. Płyta grillowa:** przeznaczona do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw
- 18b. Płyta gładka:** do przygotowywania smacznych naleśników, jajek, boczku i owoców morza.
- 18c*. Górna płyta gofrowa:** przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (dostępna jako oddzielne akcesorium).
- 18d*. Dolna płyta gofrowa:** przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (dostępna jako oddzielne akcesorium).
- 19. Zbiorniczek na tłuszcz:** wbudowana w urządzenie i demontowana w celu ułatwienia czyszczenia.
- 20*. Miarka do gofrów** (dostępna jako oddzielne akcesorium).

PIERWSZE UŻYCIE

Usunąć cały materiał opakowaniowy i znajdujące się na płycie etykiety promocyjne.

Przed wyrzuceniem materiału opakowania należy upewnić się, czy z nowego urządzenia zostały wyciągnięte wszystkie części opakowania.

Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do kolejnego użycia.



Zanotuj: Przed użyciem wyczyścić podstawę, pokrywę oraz pokrętkła sterujące za pomocą wilgotnej szmatki, aby usunąć kurz nagromadzony w czasie transportu. Dokładnie wyczyścić płyty opiekające i tackę na tłuszcz. Płyty i zbiorniczek na tłuszcz mogą być myte w zmywarce.

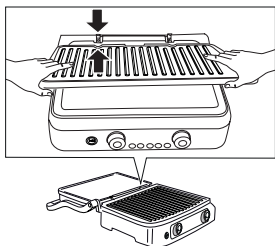


Zanotuj: Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny niezbyt intensywny zapach i może pojawić się słaby dym. Jest to normalne zjawisko w urządzeniach z powierzchniami zapobiegającymi przywieraniu.

i **Uwaga:** demontowane płyty opiekające (grillowe i gładkie) można swobodnie wymieniać.

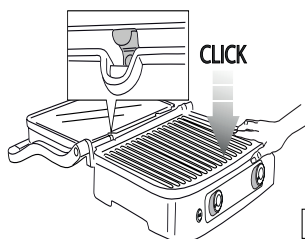
Montaż płyt opiekających

- Ustawić urządzenie w położeniu otwartym (rysunek 1). Włożyć po kolei płyty.



1

- Każda płyta, grillowa lub gładka, może zostać umieszczona tylko w gnieździe górnym lub dolnym (rysunek 2), z wyjątkiem płyt do gofrów.



2

Demontaż płyt

Zlokalizować po prawej stronie przyciski odblokowujące płyty (3). Nacisnąć mocno przycisk w celu wyciągnięcia płyty z podstawy. Chwycić płytę dwiema rękami, przesunąć wzdłuż metalowych wsporników i wyciągnąć z podstawy. Nacisnąć również kolejny przycisk, w celu wyciągnięcia drugiej płyty, powtarzając opisaną powyżej procedurę.

⚠ **Ryzyko oparzeń!!** Płyty do piekarnika demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.

Umieszczanie tacki na tłuszcz

Podczas pieczenia tackę na tłuszcz należy wsunąć do gniazda znajdującego się w tylnej części urządzenia. Tłuszcz pochodzący z żywności odprowadzany jest przez otwór w płycie i zbierany na tacce.

i **Zanotuj:** Podczas pieczenia często sprawdzać

tackę na tłuszcz i wyciągnąć ją, by uniknąć nadmiernego gromadzenia się płynnego tłuszczu.

Po zakończeniu pieczenia należy utylizować zebrany tłuszcz we właściwy sposób.

Tackę na tłuszcz można myć w zmywarce.

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

Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za uchwyt, który nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Pozostałe części, z odlewane aluminium, stają się bardzo gorące. Unikać dotykania tych części podczas i natychmiast po zakończeniu pracy urządzenia.

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności w obrębie urządzenia, należy pozostawić je do schłodzenia na co najmniej 30 minut.

Żywność piekać wyłącznie po wsunięciu tacki na tłuszcz. Nie opróżniać zbiorniczka na tłuszcz dopóki urządzenie nie będzie całkowicie schłodzone. Podczas wyciągania tacki należy uważać, aby nie rozlać tłuszczu.

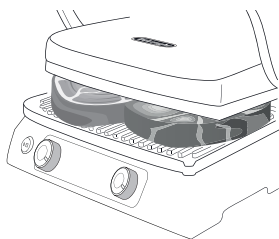
POZYCJE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

Grill zamknięty (położenie zamknięte)

Górna płyta przylega do płyty dolnej. Jest to początkowa pozycja pieczenia, gdy używa się urządzenia w funkcji opiekacza. Górna płyta dostosowuje się automatycznie do grubości produktów spożywczych umieszczonych na płycie dolnej.

W ten sposób jedzenie opiekane jest równomiernie po obu stronach.

Grill zamknięty przeznaczony jest do przygotowywania hamburgerów, mięsa bez kości i pokrojonego w cienkie plastry, warzyw i bułek. Funkcja "dotykowa" przeznaczona jest do przygotowywania potraw w krótkim czasie i w zdrowy sposób. Przy użyciu grilla zamkniętego produkty spożywcze gotowe są w krótkim czasie ponieważ opiekane są z dwóch stron jednocześnie (rysunek 3).



3

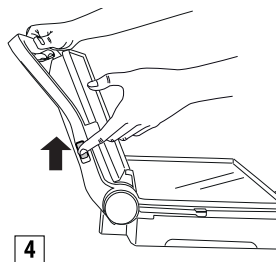
Rowki płyty oraz otwór w tylnej części urządzenia pozwalają na odprowadzanie i zbieranie wytopionego tłuszczu na

odpowiedniej tacce.

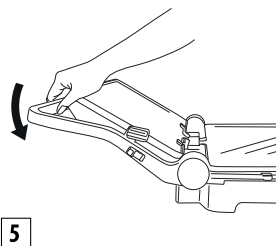
Urządzenie wyposażone jest w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację płyty górnej, w zależności od grubości opiekanych produktów spożywczych. Jeśli ma się zamiar przygotować w grillu zamkniętym kilka artykułów w tym samym czasie, produkty powinny mieć taką samą grubość, aby umożliwić równomierne domknięcie pokrywy (płyty górnej).

Grill otwarty

Górna płyta przy płycie dolnej. Dolna i górna płyta znajdują się na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej konfiguracji urządzenie może być używane jako grill, zarówno z płytami grillowymi lub gładkimi. Aby wyregulować urządzenie w tym położeniu, należy zidentyfikować dźwignię odblokowywania zawiasu, umieszczoną po lewej stronie. Chwycić uchwyt prawą ręką, a lewą przesunąć do siebie dźwignię odblokowywania (rysunek 4).



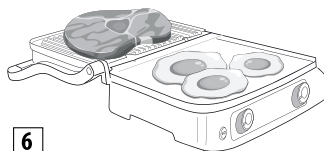
Uchwyt popchnąć do tyłu, do momentu całkowitego otwarcia pokrywy i ustawienie w położeniu otwartym (rysunek 5).



Jeżeli uchwyt przed przesunięciem dźwigni odblokowywania zostanie lekko podniesiony, zmniejsza się nacisk na zawias i operacja otwierania staje się łatwiejsza. Urządzenie może być używane jak grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i ryb. Tryb grilla jest najbardziej wszechstronnym trybem użytkowania urządzenia. Płyty znajdują się w pozycji otwartej, podwajając powierzchnię

pieczenia.

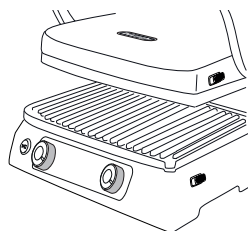
Na dwóch płytach można przygotować wiele produktów spożywczych, bez mieszania ich smaków, lub też przygotować większą ilość tych samych produktów. Otwarta pozycja grilla pozwala na grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, o różnych stopniach wysmażenia. W trybie tym niezbędne jest obracanie produktu podczas ich grillowania. Urządzenie może być używane z płytami gładkimi, do przygotowywania naleśników, serów, jajek i bekonu na śniadanie (zobacz rysunek 6).



Duża powierzchnia pieczenia pozwala na jednoczesne przygotowanie różnych produktów spożywczych lub przygotowanie dużej ilości tego samego produktu.

Funkcja Piekarnik Grill

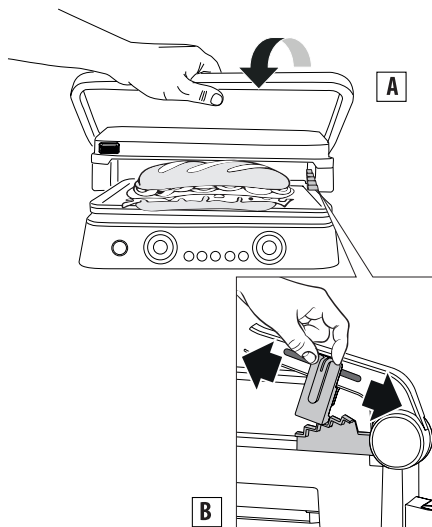
Tryb ten (rysunek 7) przeznaczony jest do grillowania artykułów żywnościowych o dużej grubości, wymagających wolnego i jednorodnego opiekania.



Przeznaczony jest do przygotowywania warzyw o dużej zawartości wody, ponieważ umożliwia jej odparowanie.

Trybu tego można używać do przygotowywania miękkich kanapek oraz żywności niewymagającej dociskania.

- Ułożyć artykuły spożywcze na płycie dolnej.
- Obniżyć płytę górną nad artykułami spożywczymi, ciągnąc ją za uchwyt (rys. A).
- Ustawić blokadę płyty i dźwignię regulacji wysokości (4) w żądanej pozycji piekarnika, przesuwając dźwignię.
- Górna płyta zostanie zablokowana w tym położeniu. Przewidziano 5 różnych regulacji na wysokość (rys. B).



FUNKCJA Sear

Funkcja ta umożliwi rozgrzanie na kilka minut płyty górnej i/lub dolnej do wyższej temperatury. Jest idealna do szybkiego opieczienia („zapieczetowania”) potraw na początku gotowania (idealna do grubego kawałka mięsa). Naciskając przycisk start/stop, a następnie nagrzać płyty, naciskając przyciski „zapieczetowania” (10 i 17). Podczas podgrzewania migają lampki LED wokół przycisku „zapieczetowania”. Gdy płyta osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a lampka LED zaświeci się w sposób ciągły przez jedną minutę. Natychmiast umieść żywność na płytkach; w tym czasie urządzenie osiągnie temperaturę „zapieczetowania”. Następnie lampka LED zgaśnie, na wyświetlaczu pojawi się temperatura ustawiona na termostacie i urządzenie odpowiednio podgrzeje płytę.

i Zauważaj: Z tej funkcji można korzystać tylko raz na 30 minut. Po zakończeniu cyklu, jeśli w ciągu 30 minut naciśnie się przycisk zamykania, lampka LED przycisku zamykania zamiga 5 razy i urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Operacji nie można ustawić na sterowanie elektroniczne.

UŻYTKOWANIE

TRYB RĘCZNY

Po prawidłowym przygotowaniu urządzenia i przygotowaniu artykułów do opiekania, wybrać temperaturę pomiędzy 60°C a 240°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej), za pomocą pokręteł 9 i 16.

Nacisnąć przycisk Start/Stop. Włączy się kontrolka ON.

W zależności od wybranej temperatury, należy odczekać kilka minut na rozgrzanie się urządzenia. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”.

Temperaturę można zmienić w dowolnym momencie gotowania.

FUNKCJA regulatora czasowego

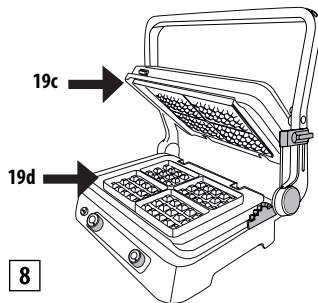
Gdy na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „READY”, wybrać konfigurację opiekania (patrz paragraf „Konfiguracja opiekania urządzenia”), a następnie umieścić artykuły żywnościowe na płytkach. Czas pieczenia może zostać ustawiony przy pomocy przycisków regulatora czasowego (14 i 15); po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „END”; urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, lecz **pozostanie włączone**. Kiedy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku start/stop (8) lub poprzez przekręcenie pokręteł termostatu (9 i 16) na



i Zauważaj: Urządzenie wyłącza się automatycznie po 90 minutach funkcjonowania.

TRYB gofry (dostępny jako oddzielne akcesorium)

- Włożyć płyty do gofrów (19c/19d), zgodnie ze wskazaniami na rys.1. Należy pamiętać, że w tym przypadku płyt nie można między sobą zamieniać; położenie każdej z płyt powinno być takie, jak na rysunku 8.



- Po włożeniu płyty dolnej do urządzenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat OFF-1-2 lub 3 (w zależności od położenia pokręteł). Przekręcić pokrętkę termostatu dożądanego położenia (1= jasne, 2= średnie, 3= ciemne) i nacisnąć przycisk start/stop.
- Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący,

że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”.

- Płyty posmarować lekko rozpuszczonym masłem
- **Wlać jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie.**
- Rozprowadzić lekko ciasto i zamknąć urządzenie.
- Piec przez czas podany w przepisie.

Jeśli ustawią się regulator czasowy, po upływie czasu pieczenia zostaje wydany potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”; urządzenie pozostaje włączone. Po przygotowaniu ostatniego gofra naciśnięcie przycisk start/stop w celu wyłączenia urządzenia.

- Aby przygotować kolejne gofry, wlewać kolejne porcje ciasta na płytę dolną i powtarzać wyżej opisane czynności.

! Uwaga! Do zdejmowania gofrów z płyty nie używać metalowych narzędzi, ponieważ mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

i Zanim: Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

FUNKCJA sandwich

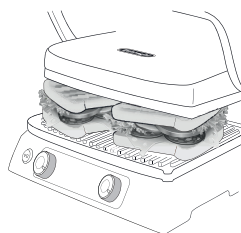
Ta funkcja jest idealna do opiekania chleba na zewnątrz i podgrzewania wnętrza kanapki.

Naciśnięcie przycisk SANDWICH (11), zaświeci się lampka LED funkcji, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia (05:00). Czas można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przyciski - (14) lub + (15); temperatura jest już ustawiona i nie można jej zmienić, ponieważ pokręta są wyłączone. Naciśnięcie przycisk START/ STOP: Zaświeci się kontrolka ON (czas na wyświetlaczu zacznie migać).

Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”. Umieścić kanapkę na płycie dolnej, jak pokazano na rysunku 9, zamknąć górną płytę i nacisnąć przycisk SANDWICH, aby rozpocząć odliczanie.

Po zakończeniu opiekania zostanie wydanych pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się symbol “-.-.-”. Po przygotowaniu ostatniego gofra naciśnięcie przycisk START/ STOP celu wyłączenia urządzenia.



9

! Uwaga! Nie używać metalowych narzędzi do ściągania kanapek, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

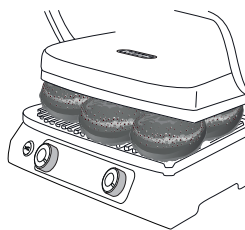
i Zanim: jeśli w ciągu 60 minut nie naciśnięcie się przycisku sandwich po raz drugi, urządzenie, znajdujące się w stanie gotowości, wyłączy się. Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

Funkcja HAMBURGER

Funkcja ta jest idealna do przygotowania hamburgerów. Naciśnięcie przycisk HAMBURGER (12): zaświeci się lampka LED funkcji, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia (08:00). Czas można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przyciski - (14) lub + (15); temperatura jest już ustawiona i nie można jej zmienić, ponieważ pokręta są wyłączone.

Naciśnięcie przycisk START/ STOP: Zaświeci się kontrolka ON (czas na wyświetlaczu zacznie migać). Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania.

Gdy termostat osiągnie temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”. Umieścić hamburger na płycie dolnej, jak pokazano na rysunku 10, zamknąć górną płytę i nacisnąć przycisk HAMBURGER, aby rozpocząć odliczanie.



10

Po zakończeniu opiekania zostanie wydanych pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się symbol “-.-.-”. Po przygotowaniu ostatniego hamburgera naciśnięcie przycisk START/ STOP celu wyłączenia urządzenia.



Uwaga! Nie używać metalowych narzędzi do ściągania hamburgerów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.



Zanotuj: jeśli w ciągu 60 minut nie naciśnie się przycisku hamburger po raz drugi, urządzenie, znajdujące się w stanie gotowości, wyłączy się. Funkcja ta została zoptymalizowana, gdy urządzenie znajduje się w położeniu ZAMKNIĘTYM.

Funkcja KEEP WARM (utrzymanie temperatury)

Funkcja ta jest idealna do utrzymywania temperatury potraw aż do chwili ich podania na stół. Naciśnięcie przycisku KEEP WARM (13): zaświeci się lampka LED funkcji. Po aktywacji funkcji, temperatura płyt automatycznie zmieni się z poprzedniego ustawienia na 60°C, aby płyty nie ostygły natychmiast. Zalecamy gotowanie żywności o kilka minut mniej (funkcja utrzymywania ciepła zakończy opiekanie).

Korzystanie z tej funkcji nie jest zalecane w przypadku żywności, takiej jak polędwica i steki, które przy długim utrzymywaniu w cieple mają tendencję do twardnienia. Jest ona natomiast bardzo wskazana dla tłustych produktów spożywczych, takich jak kielbasy, żeberka, drób, burgery, warzywa, polenta i niektóre rodzaje ryb.

- **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony**, naciśnięcie przycisku KEEP WARM (13) spowoduje natychmiastowe uruchomienie funkcji (na wyświetlaczu pojawi się czas utrzymywania ciepła, a w miejscu temperatury będzie migać 6 pasków).
- **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony**, naciśnięcie przycisku KEEP WARM (13), spowoduje, po upływie ustawionego czasu, automatyczny przełączenie urządzenia na tryb utrzymywania ciepła.

Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk Start/Stop lub, lecz tylko w trybie ręcznym, ustawić 2 pokrętła w położeniu "●".

Nie można przełączać urządzenia z funkcji KEEP WARM na funkcję opiekania. Zawsze najpierw należy zresetować funkcję, wyłączając urządzenie. Funkcja KEEP WARM wyłączy się automatycznie po **60 minutach**.



Ważne! Jeśli używa się funkcji utrzymywania ciepła w funkcji hamburgera lub sandwich, obie płyty pozostaną włączone, nawet jeśli pokrętła znajdują się w pozycji "●". W przypadku korzystania z funkcji utrzymywania ciepła podczas pieczenia w trybie ręcznym (kratka w kontakcie z żywnością, grill otwarty), aktywne będą tylko włączone płyty (jeśli

jeden z przycisków znajduje się w położeniu „●” podczas pieczenia, jego płyta pozostanie WYŁĄCZONA nawet w funkcji utrzymywania ciepła).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

- Nie używać metalowych narzędzi, które mogłyby porysować płyty zapobiegające przywieraniu. Używać narzędzi drewnianych lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie temperatury.
- Między jednym pieczeniem a drugim, usunąć pozostałości pieczonych produktów, używając do tego celu otworu odprowadzającego tłuszcz i zbiorniczka na tłuszcz, następnie przetrzeć papierowym ręcznikiem i przejść do kolejnego pieczenia.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji czyszczenia, pozostawić urządzenie do schłodzenia (na co najmniej 30 minut).

Czyszczenie



Zanotuj: Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy upewnić się, że jest ono całkowicie zimne.

Po zakończeniu opiekania wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Pozostawić urządzenie do schłodzenia, na co najmniej 30 minut. Opróżnić zbiorniczek na tłuszcz. Zbiorniczek na tłuszcz może być myty ręcznie lub w zmywarce.




Wcisnąć przyciski odblokowywania płyt, aby wyciągnąć je z urządzenia. Przed ich dotknięciem, upewnić się, że są całkowicie schłodzone. Płyty opiekacza mogą być myte w zmywarce, lecz należy pamiętać, że częste mycie w zmywarce może zmniejszyć właściwości powłoki płyt. Zaleca się czyścić zewnętrzne części płyt miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem.

Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia płyt.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Napięcie zasilania	220-240 V ~50-60Hz
Pobierana moc	2200W
Waga netto	7.19 Kg

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty błędów na wyświetlaczu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	<p>Brak zwiększenia temperatury na jednej z płyt opiekających</p>	<p>Kontrola elektroniczna wykryła, że jedna z płyt do opiekania nie osiąga ustawionej temperatury.</p> <p>Płyta nie została dobrze zamontowana w urządzeniu.</p> <p>Możliwe uszkodzenie grzałki w płycie.</p> <p>Połączenie elementu grzewczego może być uszkodzone.</p> <p>M o ż l i w e uszkodzenie kontroli elektronicznej.</p>	<p>Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka.</p> <p>Sprawdzić czy płyta jest prawidłowo włożona do swego gniazda.</p> <p>Jeśli nie rozwiąże to problemu, możliwe że doszło do uszkodzenia urządzenia.</p> <p>Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.</p>
	<p>Przekroczony czas włączenia grzałki.</p>	<p>Elektroniczna jednostka sterująca wykryła zbyt długie włączenie grzałki.</p>	<p>Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka.</p> <p>Nie należy kłaść na płytach grillowych zbyt dużej żywności lub żywności zamrożonej, ponieważ może to spowodować przeciążenie elementów grzejnych.</p> <p>Moduł sterujący wyświetla komunikat o błędzie i urządzenie wyłącza się.</p> <p>Przed rozpoczęciem nowego cyklu opiekania odczekać, aż urządzenie ostygnie.</p>
	<p>Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.</p>	<p>Kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.</p>	<p>Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka.</p> <p>Konieczna jest wymiana sondy temperatury.</p> <p>Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.</p>


	<p>Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.</p>	<p>Kontrola elektroniczna w kryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.</p>	<p>Zapisać nazwę błędu. Odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka. Konieczna jest wymiana sondy temperatury. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.</p>
		<p>Urządzenie nie włącza się.</p>	<p>Sprawdzić czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do gniazdka zasilającego. Włożyć wtyczkę urządzenia do innego gniazdka zasilającego Sprawdzić wyłącznik automatyczny bezpieczeństwa. Jeśli nie rozwiąże to problemu, możliwe że doszło do uszkodzenia urządzenia. Zwrócić się do serwisu technicznego firmy De'Longhi.</p>
		<p>Po naciśnięciu przycisku START/STOP urządzenie nie włącza się.</p>	<p>Oba pokręta regulacji temperatury znajdują się w położeniu "●", a na górnym i dolnym wyświetlaczu pojawia się napis OFF. Przekręcić pokręta na żądaną temperaturę i następnie nacisnąć przycisk START/STOP.</p>
		<p>Po naciśnięciu przycisków „zapieczętowania”, wyświetlacz miga "SEAR", po czym funkcja „zapieczętowania” zostaje wyłączona.</p>	<p>Funkcja „zapieczętowania” jest dostępna co 30 minut cyklu gotowania. W przypadku próby drugiego cyklu pieczętowania przed upływem 30 minut, „zapieczętowanie” zostanie odrzucone. Odczekać 30 minut przed rozpoczęciem nowego cyklu pieczętowania.</p>

TABELA PIECZENIA

ZANOTUJ: W kolumnie płyt, typ płyty jest przeznaczony do zamontowania u dołu, a drugi u góry.

WOŁOWI- NA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. K A - W A Ł - KÓW	STOPIEŃ WYPIECZE- NIA	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZA- PIE- CZĘ- T O - W A - NIE”	MIN	SUGESTIE
Stek	0,5 - 1	2	dobrze wy- pieczony	GRILL ZAMKNIĘ- TY	grill	240	√	2 - 3	artykuły posma- rować oliwą
Stek	0,5 - 1	4	dobrze wy- pieczony	GRILL OTWARTY	grill	240		5 - 6	artykuły posma- rować oliwą, ob- rócić w połowie opiekania
Filet	3 - 4	4	Krwisty	GRILL ZAMKNIĘ- TY	grill	240	√	4 - 5	artykuły posma- rować oliwą
Filet	3 - 4	4	Średnio wy- pieczone	GRILL ZAMKNIĘ- TY	grill	240	√	7 - 8	artykuły posma- rować oliwą
Filet	3 - 4	4	dobrze wy- pieczony	GRILL ZAMKNIĘ- TY	grill	240	√	10 - 11	artykuły posma- rować oliwą
Mięso z ko- ścią	2 - 3	2	Średnio wy- pieczone	GRILL ZAMKNIĘ- TY	grill	240		4 - 5	artykuły posma- rować oliwą
Mięso z ko- ścią	2 - 3	2	dobrze wy- pieczony	GRILL ZAMKNIĘ- TY	grill	240		7 - 8	artykuły posma- rować oliwą
Mięso z ko- ścią	2 - 3	4	Średnio wy- pieczone	GRILL OTWARTY	grill	240		10 - 12	artykuły posma- rować oliwą, ob- rócić w połowie opiekania
Mięso z ko- ścią	2 - 3	4	dobrze wy- pieczony	GRILL OTWARTY	grill	240		14 - 16	artykuły posma- rować oliwą, ob- rócić w połowie opiekania
Szaszłyki		6	dobrze wy- pieczony	GRILL ZAMKNIĘ- TY	grill	240		13 - 15	artykuły posma- rować oliwą, ob- rócić w połowie opiekania

JAGNIĘCINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	STOPIEŃ WYPICZENIA	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Kotlet	1,5-3	6	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	10-12	artykuły posmarować oliwą, obrócić kotlety w połowie opiekania
Kotlet	1,5-3	6	dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	12-14	

WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„ZAPIECZĘTOWANIE”	MIN	SUGESTIE
Stek	1-2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	7-9	artykuły posmarować oliwą
Stek	1-2	8	GRILL OTWARTY	grill	240		14-16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		9-11	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	8	GRILL OTWARTY	grill	240		11-13	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Żeberka wieprzowe		6-8	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		20-25	obrócić dwa lub trzy razy
Boczek		4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		1-2	
Kiełbasa		8	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		16-18	kiełbaski nakłuć widelcem
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		14-16	posmarować oliwą, obrócić 1-2 razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		8-10	

KURCZAK I INDIK	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	„Z A - P I E - CZĘTOWANIE”	MIN	SUGESTIE
Filet	<1	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	√	3 - 4	artykuły posmarować oliwą
Udko		3	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		20 - 25	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Skrzydółka		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		14 - 16	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		11 - 13	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240		6 - 8	
Kurczak na ostro		1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200		40 - 45	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy

PIECZYWO	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Bułki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	2 - 3	
Kromki chleba	4	GRILL OTWARTY	plyta gładka	240	4 - 5	obrócić w połowie smażenia

WARZYWA	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Plastry bakłażana	1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	4 - 6	artykuły posmarować oliwą
Plastry cukinii	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	6 - 8	artykuły posmarować oliwą
Ćwiartki papryki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	240	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Plastry pomidorów	1	GRILL OTWARTY	plyta gładka	240	5 - 7	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Plastry cebuli	2	GRILL ZAMKNIĘTY	plyta gładka	240	5 - 7	posmarować dobrze oliwą, często mieszać łopatką

RYBY	ILOŚĆ	Nie. K A - W A Ł - KÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
W całości	250 g	1	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Filet	500 g	1	OPIEKACZ GRILLOWY	grill	240	25 - 30	artykuły posmarować oliwą; umieścić górną płytę w takim położeniu, aby znajdowała się blisko żywności, bez jej dotykania
dzwonka	450 g	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Szaszłyki	500 g	6	GRILL OTWARTY	grill	240	10 - 12	posmarować oliwą; obrócić dwa lub trzy razy
Kałamarnica	400 g	1 - 2	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	10 - 12	artykuły posmarować oliwą
Krewetki czerwone	400 g	10 - 12	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	4 - 6	artykuły posmarować oliwą

DESERY	Nie. KAWAŁKÓW	KONFIGURACJA	PŁYTY	°C	MIN	SUGESTIE
Pancake	4	GRILL OTWARTY	plyta gładka	200	4 - 5	plyty posmarować masłem, obrócić w połowie opiekania
Plastry ananasa	4	GRILL ZAMKNIĘTY	grill	200	5 - 6	plyty posmarować masłem

PRZEPISY

JAJECZNICA, WĘDZONY BOCZEK Z TOSTAMI

SKŁADNIKI:

- 2 jaja
- 2 plastry bekonu
- 10 ml mleka
- sól i pieprz do smaku
- 2 kromki chleba tostowego

PRZYGOTOWANIE:

Roztrzepać jaja z mlekiem i solą, aż do uzyskania lekkiej i spienionej masy. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL OTWARTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, wylać masę jajeczną w jednym rogu płyty i smażyć przez 2 - 3 minuty, mieszając starannie drewnianą łyżką, aby zapewnić równomierne ścinanie się masy. W międzyczasie na tej samej płycie usmażyć również plastry bekonu przez 3-4 minuty, obracając je w połowie smażenia. Na drugiej płycie opiek chleb przez 3-4 min, obracając go w połowie opiekania. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

GRZANKI Z PIANKĄ Z BAKŁAŻANÓW

SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan
- 100 g sera ricotta
- zmielony czosnek według uznania
- natka pietruszki według uznania
- 40 ml oliwy z oliwek
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1 bagietka

PRZYGOTOWANIE:

Bakłażany umyć, obrać i pokroić na grube plastry. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć plastry bakłażana na płycie dolnej i opiekac przez ok. 8 - 10 minut, aż będą miękkie. Pokroić z grubsza plastry bakłażana i umieścić w blenderze razem z ricottą, ząbkami czosnku, posiekaną natką pietruszki, szczyptą soli, szczyptą pieprzu oraz oliwą. Miksować aż do uzyskania gładkiej, drobno zmielonej masy. Skropić pieczywo (pokrojone na kromki) oliwą z oliwek i opiekac w temperaturze 240°C na płytach

gładkich w trybie GRILL ZAMKNIĘTY przez 1-2 minuty, aż do uzyskaniażądanego zrumienienia.

Rozsmarować na grzankach krem z bakłażana, połączyć 2 łyżkami oliwy i podawać.

SALATKA Z MIĘSA Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI

SKŁADNIKI:

- 2 plastry cielęciny
- 100 g rukoli
- 10 - 12 małych pomidorków
- 100 g płatków parmezanu
- sól według uznania
- oliwa z oliwek według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sałatkę z rukoli i pomidorków: rukolę umyć i pozostawić do wyschnięcia na czystej ściereczce: pomidorki przekroić na 4 części. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć posmarowane oliwą plastry mięsa na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekac przez 2-3 min, w zależności odżądanego stopnia wypieczenia. Pokroić mięso na plasterki i ułożyć na rukoli i pomidorkach. Posolic i posypać płatkami parmezanu. Połączyć oliwą.

KOTLETY Z KOŚCIĄ AROMATYZOWANE KAWĄ

SKŁADNIKI:

- steki wołowe z kością (2 po 250 g każdy)
- oliwa z oliwek

ZAPRAWA KAWOWA:

- 2 łyżeczki nasion kminu rzymskiego
- 2 łyżeczki ziaren kawy
- 2 łyżki słodkiej papryczki
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować zaprawę kawową: wsypać nasiona kminu i ziarna kawy do roboty kuchennego. Zmilić na gruby proszek. Wsypać mieszankę do naczynia, dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać. Mięso posmarować oliwą, posypać przyprawami. Całość przykryć i pozostawić na ok. 30 min. w temperaturze otoczenia. Włożyć płytę grillową na dole i

gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240 °C, nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania oraz przycisk SEAR dla obu płyt. Gdy na wyświetlaczu przestanie migać napis „SEAR”, ułożyć plastry mięsa na płycie dolnej i docisnąć płytą górną. Opiekać przez 6-8 minut, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia. Podawać gorące.

POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM

SKŁADNIKI:

- 4 plastry poledwicy wołowej
- sól według uznania
- świeżo mielony czarny pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku
- 20 ml musztardy Dijone
- 60 g masła
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI SOSU GRZYBOWEGO:

- 30 g masła
- 2 łyżeczki gorgonzoli
- 2 dymki
- 300 g grzybów
- 1/2 szklaneczki whisky
- 200 g śmietanki
- sok z cytryny według uznania
- natka pietruszki według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Mięso przyprawić solą i pieprzem i pozostawić na ok. godzinę w temperaturze pokojowej.

Przygotować sos grzybowy: rozpuścić masło na patelni, dodać szalotkę w plasterkach i podsmażyć przez 2-3 min. Dodać grzyby i smażyć kolejne 5 min. Dodać whisky, gotować przez 1 min, dodać szklanek wody i gotować jeszcze przez około jedną minutę. Dodać śmietanę, sok z cytryny, natkę pietruszki, gorgonzolę i zagotować.

Gotować, aż do uzyskania gęstej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem, odstawić.

W międzyczasie przygotować sos do smarowania poledwicy podczas gotowania; umieścić masło, musztardę i czosnek na małej patelni. Rozpuścić na małym ogniu. Utrzymywać w ciepłe.

Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić górne i dolne pokrętko termostatu na 240°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill oraz przycisk SEAR dla obu płyt.

Posmarować poledwice po obu stronach sosem, następnie, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „SEAR”, ułożyć je na dolnej płycie i zamknąć grill. Opiekać przez 6 - 8 minut, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia. Na koniec zdjąć poledwicę i podawać polaną wcześniej przygotowanym sosem grzybowym.

HAMBURGER z OPIEKANYM CHLEBEM ŻYTNIM

SKŁADNIKI:

- 8 kromek chleba żytniego
- 500 g mięsa mielonego wysokiej jakości
- 100 g sera Ementaler w plastrach
- 20 ml oliwy z oliwek
- 2 posiekane cebule
- masło o temperaturze pokojowej według uznania
- 2 łyżeczki sosu Worcester
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- pół łyżeczki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować hamburgery: w naczyniu starannie wymieszać mielone mięso, sos worcester, sól i pieprz. Uformować dłońmi 4 hamburgery o grubości ok. 2 cm. Ustawić urządzenie na trybie GRILL OTWARTY i włożyć gładką płytę w dolne gniazdo oraz płytę grillową w górne gniazdo. Ustawić górne i dolne pokrętko termostatu na 240°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, na dolnej płycie umieścić pokrojone cebule przyprawione oliwą z oliwek i cukrem i opiekać przez ok. 5-6 minut, mieszając starannie łopatką, aby zapewnić równomierne opiekanie. Jednocześnie na drugiej płycie opiec hamburgery przez ok. 12 minut, obracając na drugą stronę po ok. 5-6 min (czas opiekania zależy od grubości hamburgerów). Po opieczeniu cebul usunąć je z płyty, następnie opiec przez 1 - 2 minuty kromki chleba posmarowana masłem, tylko z jednej strony.

Ułożyć kromki chleba na desce do krojenia, opieczoną stroną do góry. Posypać cebulą, położyć na nich hamburgery i przykryć serem.. Zamknąć kanapkę kromką chleba, stroną do opiekania skierowaną w dół, nacisnąć przycisk „SANDWICH”. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, włożyć kanapki i mocno docisnąć górną płytą.

Opiekać przez około 2-3 min, do uzyskania żądanego stopnia opieczenia.

JAGNIĘCE KOTLETY Z KOŚCIĄ W OCCIE BALSAMICZNYM I ROZMARYNIE

SKŁADNIKI:

- 6 jagnięcych kotletów z kością
- 10 g posiekanego rozmarynu
- 10 g posiekanego czosnku
- 100 ml octu balsamicznego
- 15 g cukru
- sól według uznania
- pieprz według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać wszystkie składniki w odpowiednio dużym naczyniu. Przykryć i pozostawić w lodówce na co najmniej 1 - 2 godziny. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć kotlety na płycie dolnej. Opiekać ok. 11-13 minut, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia i grubości kotletów (zaleca się obrócić kotlety w połowie opiekania, ponieważ kość nie pozwala płycie górnej na stykanie się z mięsem od góry). W międzyczasie zredukować marynatę na patelni i podać jako sos do grillowanych kotletów.

SZASZŁYKI Z KURCZAKA W KREMOWYM SOSIE MIODOWO-LIMONKOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g piersi z kurczaka

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 1 łyżeczka papryczki
- 1 łyżeczka kolendry
- 10 cl oliwy z oliwek
- 2 dymki
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki startego imbiru
- 2 łyżeczki cukru
- 10 ml soku z cytryny
- 2 łyżeczki soli gruboziarnistej
- pieprz według uznania

SKŁADNIKI NA KREMOWY SOS Z MIODU I ZIELONEJ LIMONKI:

- 5 cl śmietany
- 1/2 łyżeczki skórki startej z limonki
- 10 ml soku z cytryny
- 10 ml oliwy z oliwek

- 10 ml miodu
- sól według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: umieścić wszystkie składniki w robocie kuchennym i zmiksować, do otrzymania jednolitej masy. Umieścić na głębokim talerzu kurczaka pokrojonego w kostkę 2 cm, dodać marynatę i dokładnie wymieszać. Zakryć folią spożywczą i odstawić na 1-2 godziny. Przygotować sos, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Zakryć folią spożywczą i odstawić do lodówki. Wbić kawałki kurczaka na patyczki szaszłykowe. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 240°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 11 - 13 minut, przekręcając na drugą stronę 1 - 2 razy. Szaszłyki podawać ciepłe, razem z sosem z limonki i miodu.

UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALSKU

SKŁADNIKI:

- 3 udka z kurczaka (550 g)

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 25 cl białego wina wytrawnego
- 40 ml oliwy z oliwek
- 30 ml musztardy francuskiej
- 30 ml octu winnego białego
- 4 łyżeczki ziół prowansalskich
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2 łyżeczki soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczki papryczki cayenne

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Ostрым nożem naciąć udka w kilku mięsistych miejscach, lekko rozwierając. Włożyć udka do miski i natrzeć równomiernie marynatą, pozostawić na 2-3 godziny w marynacie. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 210°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 20 - 25 minut, obracając na drugą stronę 2 - 3 razy. Po upieczeniu przełożyć na talerz i podawać.

KREWETKI Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 16/20 szt. dużych krewetek

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- natka pietruszki według uznania
- 2 cytryny
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: czosnek i natkę pietruszki drobno posiekać, dodać sok z cytryny, sól i szczyptę pieprzu.

Krewetki umyć, dobrze osuszyć i pozostawić w marynacie na co najmniej pół godziny. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 210°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie komunikat READY, ułożyć krewetki odsączone z marynaty na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez 4-6 minut.

ŁOSOŚ Z GRILLA Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g fileta z łososia
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI NA SOS:

- 250 g jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 szczypta cukru
- 20 g szczypiorku
- 20 g pietruszki
- pieprz biały według uznania

PRZYGOTOWANIE:

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

Jogurt przełożyć do naczynia, dodać przyprawy, czosnek, sól, cukier i pieprz. Wymieszać, aż do otrzymania miękkiego kremu. Włożyć do lodówki na co najmniej 30 min.

Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb OPIEKACZ GRILLOWY. Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na 240°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć

posmarowane oliwą filety na płycie dolnej. Górną płytę zamknąć w położeniu OPIEKACZ GRILLOWY (jak najbliżej potrawy, ale bez jej dotykania) i opiekać przez ok. 25-30 min (dla uzyskania najlepszego efektu końcowego, obrócić łososia w połowie opiekania o 180°, ponieważ płyta w tylnej części znajduje się bliżej potrawy).

Po zakończeniu opiekania przełożyć łososia na talerz. Serwować z sosem jogurtowym.

KALMAR Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 400 g dużego kalmara
- 1 cytryna
- 1 mały pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek według uznania
- oregano według uznania
- sól według uznania
- zmielona papryczka do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Z kalmara usunąć wnętrzności, odciąć głowę, usunąć wewnętrzną chrząstkę i dokładnie umyć.

Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 210°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć posmarowanego olejem kalmara na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 10-12 minut. W naczyniu przygotować sos: wymieszać oliwę z posiekaną natką pietruszki, sokiem z cytryny, szczyptą oregano, szczyptą soli i papryczki.

Gdy kalmar będzie upieczony, zdjąć z grilla i polać przygotowanym sosem. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

PANCAKE BANANOWE

SKŁADNIKI:

- 1 banan
- 2 jaja (1 całe + 1 białko)
- 150 ml mleka
- 100 g mąki 00
- 70 g masła
- sól według uznania
- 2 łyżeczki cukru
- 16 g proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Obrąć banana i dokładnie rozgnieść widelcem na gładką

masę. W drugiej misce roztrzepać całe jajko z cukrem, następnie wlać mleko cały czas mieszając. Dodać 50 g rozpuszczonego masła następnie dodawać porcjami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Na koniec dodać rozgniecionego banana i całość dokładnie wymieszać. Masę włożyć do lodówki na 10 minut.

W tym czasie ubić białko jaja na sztywną pianę.

Wyjąć masę z lodówki. Wymieszać delikatnie z pianą z białek, w kierunku od dołu do góry. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb OPIEKACZ GRILLOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, posmarować obie płyty masłem, wlać 1-2 łyżki ciasta, tworząc łyżką okrągły kształt/ Piec przez około 2 minuty, do momentu utworzenia się na powierzchni ciasta bąbelków, następnie obrócić go i piec przez kolejne 2 minuty. Pancake można serwować z kremem czekoladowym, syropem klonowym, świeżymi jagodami, wiórkami czekolady, miodem, bitą śmietaną lub posypane cukrem pudrem.

ANANAS GRILLOWANY Z LODAMI

SKŁADNIKI:

- 1 ananas
- miód według uznania
- cukier trzcinowy według uznania
- świeża mięta według uznania
- cukier puder według uznania
- lody waniliowe według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Odciąć liście i obrać ananasa. Owoc pokroić na plastry o grubości ok. 1 - 2 cm i posypać cukrem trzcinowym z obu stron. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 200°C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie komunikat „READY”, ananas posmarować z obu stron miodem i ułożyć na grillu. Zamknąć grill i opiekacz przez ok. 5 - 6 minut.

Plastry po opieczieniu ułożyć na talerzu. Udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z kulkami lodów.

TYLKO JEŚLI POSIADA SIĘ PŁYTY DO GOFRÓW (dostępne jako oddzielne akcesorium)

GOFRY KLASYCZNE

PORCJA 8-10 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA: 15min

SKŁADNIKI:

- 315 g mąki 00
- 4 g soli
- 5 g proszku do pieczenia
- 4 g sody oczyszczonej
- 100 g jajek
- 490 ml mleka
- 80 ml oleju roślinnego
- 30 g cukru

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć płyty do gofrów. Umieścić w misce wszystkie składniki, zaczynając od tych płynnych. Mieszać przez 5 minut, aż do połączenia. Ustawić termostaty w żądanym położeniu. Podgrzać płytę do gofrów.

Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY”, posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i wlać jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łopatką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (4-5 min).

Powtórzyć do wykończenia masy.

Podawać natychmiast.

„GOFRY BELGIJSKIE”

PORCJA 10-12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 15 min

CZAS PIECZENIA: 15 min

SKŁADNIKI:

- 460 g mąki do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 5 g proszku do pieczenia
- 30 g cukru
- 4 jajka
- 460 g letniego mleka
- 70 g rozpuszczonego masła
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć płyty do gofrów. W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia. Odstawić. W drugim naczyniu

ubić żółtka z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru. Dodać aromat waniliowy, rozpuszczone masło, mleko i masę jajeczną. Wymieszać trzepaczką.

Połączyć masę jajeczną z mlekiem i mąką i wymieszać do połączenia. Nie mieszać nadmiernie. W trzecim naczyniu ubić białka jaj na sztywną pianę za pomocą miksera elektrycznego przez 1 - 2 minuty. Za pomocą gumowej łopatką wymieszać ostrożnie pianę z białek z ciastem na gofry. Nie mieszać nadmiernie.

Ustawić termostaty w żądanym położeniu. Podgrzać płytę do gofrów. Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY”, posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i włączyć jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łydką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (4-5 min). Powtórzyć do wykończenia masy. Podawać natychmiast.

Ustawić termostaty w żądanym położeniu. Podgrzać płytę do gofrów.

Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY”, posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i włączyć jedną miarkę ciasta do dwóch form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łydką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (5 min).

Powtórzyć do wykończenia masy. Podawać natychmiast.

GOFRY CZEKOLADOWE Z CYNAMONEM

PORCJA 8-10 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA: 15 min

SKŁADNIKI:

- 460 g mąki 00
- 1 łyżeczka soli
- 3 g proszku do pieczenia
- 170 g cukru
- 2 jajka
- 1345 g letniego mleka
- 80 g masła
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 140 g gorzkiej czekolady
- 60 g kakao w proszku
- 6 g cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć płyty do gofrów. Umieścić czekoladę i masło do naczynia do kuchenek mikrofalowych i podgrzewać na maksymalnej mocy w kuchence przez 30 sekund. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady i masła i uzyskania gładkiej masy. Zostawić do lekkiego schłodzenia.

W dużym naczyniu wymieszać trzepaczką jaja, mleko i wanilię, a następnie dodawać przestudzoną czekoladę z masłem do uzyskania gładkiej masy.

Presiać do dużego naczynia mąkę, cukier, kakao, cynamon, proszek do pieczenia oraz sól. Dodać do masy jajecznej mieszankę mąki oraz pozostałe składniki. Wymieszać całość trzepaczką, do uzyskania wystarczająco gładkiej masy.