

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

### Základné bezpečnostné predpisy



#### **Nebezpečenstvo!**

Nedodržanie upozornení môže byť príčinou zásahov 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 elektrická zásuvka je uzemnená a s poistkou na príkon 16 A.
  - Použitie výrobcu na profesionálne účely, 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 odložením spotrebiča alebo pred každým zásahom čistenia a údržby spotrebič vypnite a vyťahnite 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 samostatným diaľkovým ovládačom.
- Používajte iba predĺžovacie elektrické káble, ktoré zodpovedajú požiadavkám platných bezpečnostných predpisov. Skontrolujte, či sú v dobrom stave a či majú vhodný prierez.
- Zástrčku zo sieťovej zásuvky nevyťahujte ťahaním za kábel.



#### **Pozor!**

Nedodržanie uvedených upozornení môže spôsobiť osobné zranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odporúča sa čistiť vonkajšok platní mäkkou špongiou alebo navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom.
- Tento spotrebič je navrhnutý 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. Nie je určený na použitie v zamestnaneckých kuchynkách v obchodoch, kanceláriách alebo na iných pracoviskách, na chatách a chalupách, v hoteloch, motelloch, penziónoch a ostatných ubytovacích zariadeniach.
- Spotrebič smú používať aj deti vo veku nad 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, aj keď 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, pokiaľ nemajú viac než 8 rokov a nie 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 tohto upozornenia bude znamenať riziko popálenín.

- Počas činnosti spotrebiča sa jeho vonkajší povrch môže veľmi zohriať. Vždy používajte držadlo (2) alebo, a je to nevyhnutné, kuchynské chňapky.
- Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až po úplnom vychladnutí spotrebiča.
- Teplotná sonda sa smie používať iba na meranie teploty jedla. Pri vsunutí do jedla dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich dielov!



#### **Poznámka:**

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Potraviny nepripravujte zabalené do plastovej fólie, do alobalu ani do polyetylénových vreciek, aby ste predišli riziku požiaru.
- Po čistení, pred opätovným vložením platní na pečenie do spotrebiča, ich nechajte úplne vysušiť.



Tento spotrebič spĺňa požiadavky Nariadenia (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

### Likvidácia spotrebiča



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

### OPIS

- 1. Základňa a veko:** pevná štruktúra z nehrdzavejúcej ocele s vekom so automatickým nastavením.
- 2. Rukoväť:** robustná kovová rukoväť na reguláciu veka v závislosti od hrúbky potravín.
- 3. Tlačidlo na uvoľnenie platne:** stlačením sa platňa uvoľní.
- 4. Zariadenie na zablokovanie/odblokovanie grilovacích platní a páka na reguláciu výšky:** ak chcete zablokovať platňu/horné veko v zelenej výške na prípravu jedál, ktoré si nevyžadujú pritlačenie.
- 5. Páka na odblokovanie závesu:** umožňuje úplné otvorenie veka, aby sa dalo jedlo pripraviť na plochej platni.
- 6. Stupne na reguláciu výšky.**
- 7. Kontrolka zapnutia.**
- 8. Tlačidlo Štart/Stop.**
- 9. Ovládač termostatu spodnej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 240°C alebo na vypnutie spodnej platne.
- 10.** Tlačidlo „SEAR“ (zatiehanie) spodnej platne.
- 11.** Tlačidlo „Sendvič“.
- 12.** Tlačidlo „Hamburger“.
- 13.** Tlačidlo udržiavania v teple.
- 14. Tlačidlo čas/teplotná sonda „-“:** na reguláciu (skrátene) doby prípravy jedla alebo zvýšenie cieľovej teploty sondy.
- 15. Tlačidlo času/ teplotnej sondy „+“:** na reguláciu (predĺženie) doby prípravy jedla alebo zvýšenie cieľovej teploty sondy.
- 16. Ovládač termostatu hornej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 240°C alebo na vypnutie hornej platne.
- 17.** Tlačidlo „SEAR“ (zatiehanie) hornej platne.

**18.** Konektor teplotnej sondy.

**19. Vyberateľné platne:** proti pripáleniu a s možnosťou umývania v umývačke riadu, ľahko sa čistia. POČET A TYP PLATNÍ SA MÔŽE MENIŤ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.

**19a. Platňa grilu:** ideálna na grilovanie biftekov, hamburgerov, kurčatá alebo zeleniny

**19b. Hladká platňa:** na dokonalú prípravu palacínok, vajčičok, slaninky a kôrovcov.

**19c. Horná platňa na vafle:** na prípravu všetkých typov vaflí.

**19d. Spodná platňa na vafle:** na prípravu všetkých typov vaflí (k pozícii s CGH1130 alebo ako doplnkové príslušenstvo).

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

**21.** Mierka pre vafle.

**22.** Teplotná sonda a puzdro.

### 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 škatuľu a obalový materiál pre ďalšie použitie.



**Poznámka:** Pred použitím vyčistite základňu, veko a ovládače vlhkou utierkou, aby ste odstránili prach nahromadený počas prepravy. Dôkladne umyte platne na pečenie a tácku na zachytávanie tuku. Platne a tácku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.



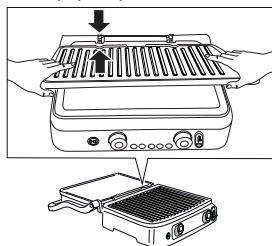
**Poznámka:** Pri prvom použití môže zo spotrebiča unikať slabý pach a trochu dymu. Je to normálne a spoločné pre všetky spotrebiče, na ktorých je povrch proti pripáleniu.



**Poznámka:** vyberateľné platne na pečenie (grilovacie a hladké) sa dajú vzájomne vymieňať.

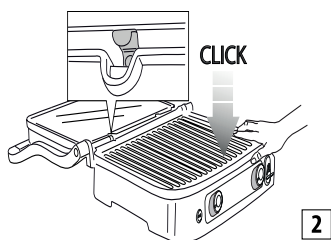
### Vloženie platní na pečenie

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



1

- Každú platňu, grilovaciu alebo hladkú, môžete vložiť iba do hornej alebo do spodnej polohy (pozri obrázok 2), s výnimkou pre platne na vafle.



## Vybratie platní

Na pravej strane vyhľadajte tlačidlá na odblokovanie (3) platní. Ráznym stlačením vysuňte platňu 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.

## Umiestnenie tácky 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 zachytiť sa na táčke.

**i Poznámka:** Počas pečenia často kontrolujte tácku na zachytávanie tuku a vyberajte ju, aby ste zabránili nadmernému nahromadeniu rozpusteného tuku.

Po pečení zachytený tuk zlikvidujte správnym 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, diely z lisovaného hliníka budú veľmi horúce: počas pečenia a ihneď po príprave jedla sa ich 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 nevyprázdňujte, kým spotrebič úplne nevychladne. Pri vyberaní tácky dávajte pozor, aby ste nevyliali kvapaliny.

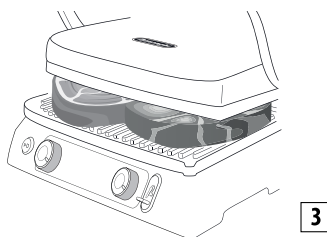
## POLOHY PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

### Kontaktný gril (zatvorená poloha)

Horná platňa sa opiera o spodnú platňu. Je to počiatočná poloha a pri pečení, keď sa spotrebič používa ako kontaktný gril. Horná platňa sa automaticky prispôbi hrúbke jedla položeného na spodnej platni.

Takto sa jedlo pečie rovnomerne na oboch stranách.

Kontaktný gril je ideálny na pečenie hamburgerov, vykosteného mäsa a tenkých rezníov, zeleniny a hriankov. Funkcia „kontaktného pečenia“ je ideálna na prípravu jedál v krátkom čase a zdravým spôsobom. Na kontaktnom grile sa jedlo pečie rýchlo práve preto, že je v kontakte s platňami na oboch stranách súčasne (pozri obrázok 3).

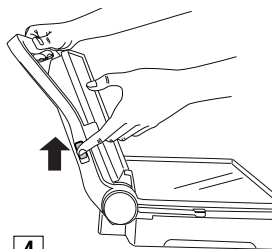


Drážky platne a otvor na zadnej strane spotrebiča umožňujú odtok a zachytávanie tuku v príslušnej tácke.

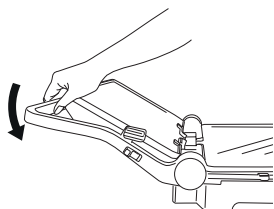
Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a závesom, ktoré umožňujú regulovať hornú platňu v závislosti od hrúbky jedál. Ak chcete upiecť na kontaktnom grile viac kusov súčasne, je vhodné, aby mali potraviny rovnakú hrúbku, čo umožní rovnomerné zatvorenie veka (horná platňa).

### Otvorený gril

Horná platňa je vedľa spodnej platne. Spodná a horná platňa sú na rovnakej výške, čím tvoria veľkú plochu na pečenie. V tejto polohe sa spotrebič dá používať ako barbecue s grilovacími alebo hladkými platňami. Ak chcete spotrebič nastaviť do tejto polohy, bude treba najst' predovšetkým páku na odblokovanie závesu, ktorá je na ľavej strane. Rukoväť uchopte pravou rukou a ľavou posuňte páku na uvoľnenie smerom nahor (obrázok 4).

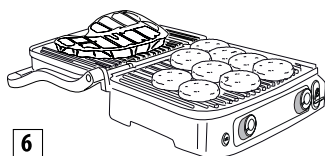


Posuňte rukoväť dozadu, aby sa veko úplne prevrátilo do plochej polohy (pozri obrázok 5).



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 barbecue na prípravu hamburgerov, biftekov, kurčatá a rýb. Režim barbecue predstavuje univerzálnejší spôsob používania spotrebiča. Platne sa nachádzajú v otvorenej polohe a teda je k dispozícii dvojitý povrch na pečenie (pozri obrázok 6).

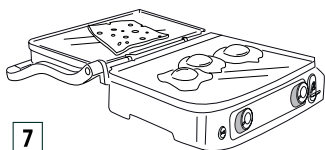


6

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

Režim barbecue umožňuje grilovanie kusov mäsa rôznej veľkosti, pričom každý kus dosiahne dokonalý stupeň upečenia. V tomto režime budete musieť jedlo počas pečenia obracať.

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



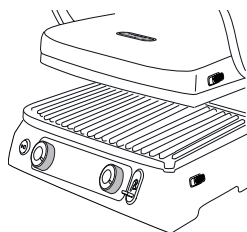
7

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

### Funkcia rúry s grilom

Tento režim (pozri obrázok 8) je ideálny na pomalé a rovnomerné grilovanie vysokých jedál bez kontaktu.

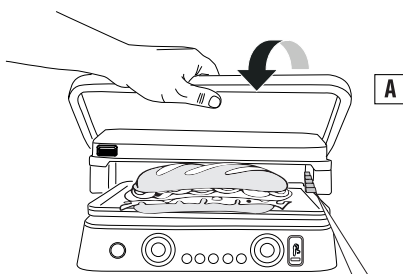
Ideálna na prípravu zeleniny s vysokým obsahom vody, pretože voda sa môže odpariť.



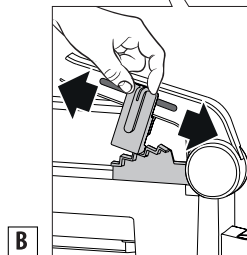
8

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).
- Umiestnite zarážku na zablokovanie/odblokovanie platní a páku na reguláciu výšky (4) do zelenej polohy posunutím páky.
- Horná platňa sa zablokuje na mieste. K dispozícii je 5 rôznych nastavení výšky (obr. B).



A



B

## POUŽITIE

### REŽIM MANUÁLNY

Po správnej príprave spotrebiča, keď je pripravený na pečenie, zvolte teplotu z intervalu 60 °C až 240 °C pre každú z dvoch platní (hornú a spodnú), použite ovládače termostatu 9 a 16). Stlačte tlačidlo štart/stop- Rozsvietí sa kontrolka ON.

V závislosti od zvolenej teploty bude na zohriatie spotrebiča potrebných niekoľko minút. Keď termostat dosiahne želanú

teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY”. Teplota sa dá počas pečenia kedykoľvek zmeniť.

### FUNKCIA časomera

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY”, zvolte polohu pečenia (pozri odsek „poloha pri pečeni”), potom uložte potraviny na platne. Doba pečenia sa dá zvoliť stláčaním tlačidiel časomeru (14 a 15). Po ukončení doby pečenia sa na displeji zobrazí „END”, ozve sa 5 zvukových znamení spotrebiča, **ale spotrebič ostane zapnutý**. Po upečení jedla spotrebič vypnete stlačením tlačidla štart/stop (8) alebo otočte ovládače termostatu (9 a 16) do polohy “●”.

**i Poznámka:** spotrebič sa vypne automaticky po 90 minútach fungovania.

### FUNKCIA zatiahnutia

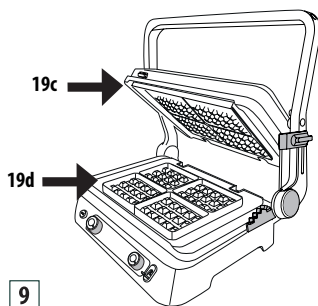
Pri tejto funkcii sa horná a/alebo spodná platňa zahreje na niekoľko minút na vyššiu teplotu. Je ideálna na rýchle opečenie (zatiehnutie) jedla na začiatku pečenia (ideálne na hrubšie kusy mäsa). Stlačte tlačidlo štart/stop, potom platne predohrejte stlačením tlačidiel funkcie zatiahnutia (10 a 17). Počas predohrevu led okolo tlačidla zatiahnutia blikajú. Keď platňa dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál spotrebiča a led ostane jednu minútu svietiť nepretržite. Potraviny položte na platne ihneď. Počas tejto minúty spotrebič ohreje platňu na teplotu na zatiahnutie mäsa. Potom led zhasne, na displeji sa zobrazí teplota nastavená na termostate a spotrebič bude zohrievať platne podľa teploty termostatu.

**i Poznámka:** Táto funkcia sa môže používať iba raz za 30 minút. Po ukončení cyklu, ak stlačíte tlačidlo zatiahnutia do 30 minút, led okolo tlačidla na zatiahnutie blikne 5-krát a zaznejú 3 zvukové signály. Úkon sa nedá nastaviť na elektronické ovládanie.

### REŽIM vaflí (iba na niektorých modeloch)

- Vložte platne na vafle (19c/19d) podľa postupu na obr. 1. Všimnite si, že v tomto prípade sa platne nedajú zameniť, každá platňa musí byť vložená ako vidno na obrázku 9.
- Po vložení spodnej platne do spotrebiča sa na displeji zobrazí OFF-1-2 alebo 3 (v závislosti od polohy ovládačov). Otočte ovládače termostatu do želanej polohy (1= svetlé, 2= stredné, 3= tmavé) a stlačte tlačidlo štart/stop.
- Spotrebič spustí fázu predbežného ohrevu. Keď

termostat dosiahne želanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY”.



- Platne mierne namažte roztopeným maslom
- **Obsah odmerky vlejte do dvoch formičiek na platni.**
- Cesto mierne rozotrite a spotrebič zatvorte.
- Pečte počas doby uvedenej v receptoch.
- Ak nastavíte časomer, po ukončení cyklu pečenia spotrebič trikrát pípne, časomer sa vypne a na displeji sa zobrazí hlásenie „END”. Spotrebič ostane zapnutý. Po príprave poslednej vafle stlačte tlačidlo štart/stop, aby ste spotrebič vypli.
- Ak chcete pripraviť ďalšie vafle, naneste na spodnú platňu ďalšie cesto a zopakujte vyššie uvedený postup.

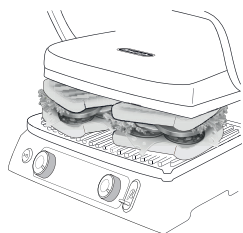
**! Pozor!** Na vybratie vaflí nepoužívajte kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu.

**i Poznámka:** Táto funkcia bola optimalizovaná pre spotrebič v polohe ZATVORENÝ.

### FUNKCIA sendvič

Táto funkcia je ideálna na opečenie chleba zvonku a na ohriatie vnútra sendvičov. Stlačte tlačidlo SENDVIČ (11), rozsvieti sa LED funkcie a na displeji sa zobrazí predvolená doba pečenia (05:00). Túto dobu môžete kedykoľvek zmeniť jednoduchým stlačením tlačidiel - (14) alebo + (15). Teplota je predvolená a nedá sa meniť, pretože ovládače sú vypnuté. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP: rozsvieti sa kontrolka ON (čas na displeji začne blikat). Spotrebič spustí fázu predbežného ohrevu. Keď termostat dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY”. Položte sendvič na spodnú platňu, ako vidno na obrázku 10, znížte hornú platňu a stlačte tlačidlo SENDVIČ, čím začne odpočítavanie času pečenia. Po upečení zaznie päť zvukových signálov a na disp-

leji sa zobrazí „-:-“. Po príprave posledného sendviča stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spotrebič vypili.



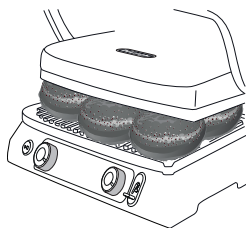
**!** **Pozor!** Na vybratie sendviča nepoužívajte žiadne kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu na platniach.

**i** **Poznámka:** zo stavu pripravenosti, ak nestlačíte tlačidlo sendviča druhýkrát do 60 minút, spotrebič sa vypne. Táto funkcia bola optimalizovaná pre spotrebič v polohe ZATVORENÝ.

### Funkcia HAMBURGER

Táto funkcia je ideálna na pečenie hamburgera. Stlačte tlačidlo HAMBURGER (12): rozsvieti sa LED funkcie a na displeji sa zobrazí predvolená doba pečenia (08:00). Túto dobu môžete kedykoľvek zmeniť jednoduchým stlačením tlačidiel - (14) alebo + (15). Teplota je predvolená a nedá sa meniť, pretože ovládače sú vypnuté. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP: rozsvieti sa kontrolka ON (čas na displeji začne blikať). Spotrebič spustí fázu predbežného ohrevu.

Keď termostat dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY“. Položte hamburger na spodnú platňu, ako vidno na obrázku 11, znížte hornú platňu a stlačte tlačidlo HAMBURGER, čím začne odpočítavanie času pečenia.



Po upečení zaznie päť zvukových signálov a na displeji sa zobrazí „-:-“. Po príprave posledného hamburgeru stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spotrebič vypili.

**!** **Pozor!** Na vybratie hamburgera nepoužívajte žiadne

kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu na platniach.

**i** **Poznámka:** zo stavu pripravenosti, ak nestlačíte tlačidlo hamburgera druhýkrát do 60 minút, spotrebič sa vypne. Táto funkcia bola optimalizovaná pre spotrebič v polohe ZATVORENÝ.

### Funkcia KEEP WARM (udržiavanie v teple)

Táto funkcia je ideálna na udržiavanie teplých jedál po príprave a pred podávaním. Stlačte tlačidlo KEEP WARM (13): rozsvieti sa led funkcie.

Po aktivovaní funkcie sa teplota platní automaticky prepne z predchádzajúcej na 60 °C. Vzhľadom na to, že sa platne neochladia ihneď, odporúča sa skrátiť prípravu jedla o niekoľko minút (príprava sa dokončí počas funkcie udržiavania v teple).

Používanie tejto funkcie sa neodporúča pre jedlá ako filé a rezne, pretože pri dlhšom státi v teple stvrdnú. Naopak, je veľmi vhodná pre masťné jedlá, ako klobásky, rebierka, hydina, hamburger, zelenina, kukuričná kaša a niektoré druhy rýb.

- **Ak ste nenastavili dobu prípravy**, stlačením tlačidla KEEP WARM (13) sa funkcia spustí ihneď (na displeji sa zobrazí doba udržiavania v teple a, namiesto teploty, bude blikať 6 prúžkov).

- **Ak ste nastavili dobu prípravy** a stlačíte tlačidlo KEEP WARM (13), po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania v teple.

Aby ste spotrebič vypili, stlačte tlačidlo štart/stop alebo, avšak iba v manuálnom režime, nastavte 2 ovládače do polohy "●". Funkcia sa nedá prepnúť z funkcie KEEP WARM do funkcie prípravy jedla. Pred zapnutím funkcie prípravy jedla musíte spotrebič vypnúť. Funkcia KEEP WARM sa vypne automaticky po **60 minútach**.

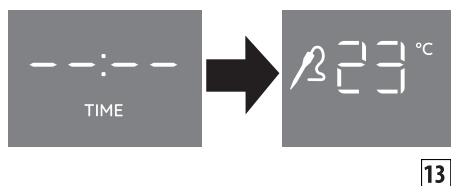
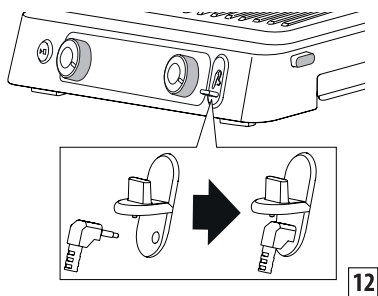
Ak pripojíte sondu a zvolíte funkciu KEEP WARM pred stlačením tlačidla Štart/Stop, keď dosiahne želanú teplotu, spotrebič sa automaticky prepne na funkciu KEEP WARM.

**!** **Dôležité!** ak sa funkcia udržiavania v teple používa na udržiavanie teplých hamburgerov alebo sendvičov, obe platne ostanú zapnuté, aj keď sú ovládače v polohe "●".

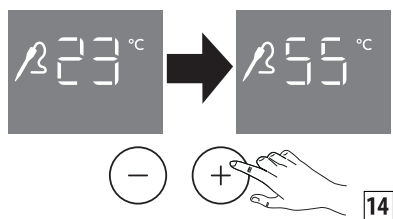
Ak sa funkcia na udržiavanie v teple používa na počas manuálneho režimu (kontaktný gril, grilovacie platne, otvorený gril), budú funkčné iba zapnuté platne (ak je jeden ovládač v polohe "●" počas pečenia, príslušná platňa ostane VYPNUTÁ, aj počas funkcie udržiavania v teple).

## TEPLTNÁ SONDA

Toto príslušenstvo je ideálne na kontrolu vnútornej teploty jedla, aby sa pieklo pri želanej teplote. Vsuňte sondu (22) do príslušného konektora (18), ako vidno na obrázku 12. Displej sa automaticky prepne z režimu časomeru na režim teploty sondy, ako vidno na obrázku 13.



Sonda sa môže používať v dvoch rôznych režimoch. V prvom sa jednoducho kontroluje teplota jedla vždy, keď je to potrebné. V takom prípade vsuňte sondu do jedla a vytiahnite ju. Druhou možnosťou je nechať sondu vnútri jedla počas pečenia. V takom prípade je možné nastaviť želanú cieľovú teplotu stlačením tlačidiel časomer/teplotná sonda - (14) a + (15), ako vidno na obrázku 14.



Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznejú zo spotrebiča 3 zvukové signály (vždy vám odporúčame kontrolovať jedlo vo viacerých miestach, až potom ich zložiť z platne. Iba tak budete mať istotu, že ste sondu vsunuli do stredu jedla). Spotrebič ostane zapnutý. Ak nastavíte dobu prípravy jedla a vsuniete sondu, čísla na displeji budú vždy indikovať teplotu sondy. Preto nebude možné vidieť predtým nastavenú dobu (doba sa zobrazí až po vytiahnutí sondy). V takom prípade, ak

ste nastavili 2 ovládače (časomer a cieľovú teplotu), spotrebič bude odpočítavať čas, potom zaznie 5 zvukových znamení, zatiaľ čo po dosiahnutí cieľovej teploty zaznejú 3 zvukové znamenia. V oboch prípadoch ostane spotrebič zapnutý. Ak sa sonda používa s funkciou HAMBURGER, predvolená cieľová teplota bude 80 °C. Dá sa zmeniť stláčaním tlačidiel časomer/teplotná sonda - (14) a + (15).

Pri automatických funkciách je doba vždy nastavená, aj keď sa po vsunutí sondy nezobrazuje.

Ak sa sonda používa s funkciou sendvič, môže sonda iba monitorovať teplotu: cieľová teplota nie je k dispozícii. Pri automatických funkciách je doba vždy nastavená, aj keď sa po vsunutí sondy nezobrazuje.

**! Pozor!** koniec sondy je špicatý, pri manipulácii s ňou dávajte pozor. Uskladňujte ju mimo dosahu detí.

**!!! Nebezpečenstvo popálenia!!** Teplotná sonda sa smie používať iba na meranie teploty jedla. Pri vsunutí do jedla dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich dielov!

**i Poznámka:** sonda sa nesmie vkladať do umývačky riadu ani ponárať do vody, preto sa odporúča čistiť povrch sondy mäkkou špongiou alebo utierkou navlhčenou vo vode s prídavkom neutrálneho umývacieho prípravku.

ODPORÚČANÉ TEPLoty		
HOVĎAZIE		
Filé/biftek	(krvavý)	52 °C
	(stredne prepečený)	58 °C
	(prepečený)	65 °C
rebiečka		93 °C
hamburger		72 °C
JAHŇACINA		
rezeň		65 °C
BRAVČOVÉ		
filé	(stredne prepečený)	65 °C
	(prepečený)	72 °C
rezeň		72 °C
klobásky		80 °C
rebiečka		88 °C
KURČA A MORKA		
prsia		75 °C



krídelká	80 °C
<b>RYBY</b>	
vcelku	63 °C

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

### Údržba zo strany používateľa

- Nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať platne proti pripáleniu. Používajte drevené alebo plastové teplo odolné pomôcky.
- Medzi jednotlivými cyklami prípravy jedla odstráňte zvyšky jedla cez otvor na odtok tukov a zachyťte na tácku 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. Vyprázdnite tácku na zachytávanie tuku. Tácka na zachytávanie tuku sa môže umývať ručne alebo v umývačke riadu.

Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní (3), aby ste ich vybrali zo spotrebiča. Pred dotknutím sa platní sa uistite, že platne úplne vychladli. Platne na pečenie môžete umývať v umývačke riadu, no časté umývanie v umývačke by mohlo poškodiť vlastnosti povlaku. Preto sa odporúča čistiť vonkajšok platne na pečenie mäkkou špongiou alebo navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom.




Na čistenie platní nepoužívajte kovové nástroje.


### TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY


Napájacie napätie	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Príkon:	- 2200 W (grilovacia a hladká platňa) - 1800 W (vafle)



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Hlásenie chyby na displeji	OPIS	PROBLÉM	NÁPRAVA
	<p>Žiadne zvýšenie tepla na niektorej z platní na pečenie.</p>	<p>Elektronická kontrola zistila, že jedna z platní na pečenie nedosiahla nastavenú teplotu.</p> <p>Platňa nie je správne vsunutá do spotrebiča.</p> <p>Môže byť poškodený ohrevný článok vnútri platne.</p> <p>Môže byť prerušené pripojenie ohrevného článku.</p> <p>Môže byť poškodená elektronická kontrola.</p>	<p>Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky.</p> <p>Skontrolujte, či je platňa správne vsunutá do spotrebiča.</p> <p>Ak by sa tým problém nevyriešil, je možné, že sa vyskytla porucha spotrebiča.</p> <p>Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.</p>
	<p>Prekročená doba zapnutia ohrevného článku.</p>	<p>Elektrická kontrola zistila, že ohrevný článok ostal zapnutý príliš dlho.</p>	<p>Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky.</p> <p>Na platne nekladte príliš veľké kusy potravín ani zmrazené potraviny, pretože ohrevné články by sa mohli preťažiť.</p> <p>Kontrolné zariadenie zobrazuje hlásenie chyby a spotrebič sa vypne.</p> <p>Pred novým cyklom prípravy jedla nechajte spotrebič vychladnúť.</p>
	<p>Porucha teplotnej sondy.</p>	<p>Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.</p>	<p>Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky.</p> <p>Treba vymeniť teplotnú sondu.</p> <p>Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.</p>

	<p>Porucha teplotnej sondy.</p>	<p>Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.</p>	<p>Poznačte si označenie chyby. Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Treba vymeniť teplotnú sondu. Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.</p>
		<p>Spotrebič sa nezapne.</p>	<p>Skontrolujte, či je spotrebič správne zapojený do elektrickej sieťovej zásuvky.  Spotrebič zapojte do inej zásuvky elektrickej siete.  Skontrolujte automatický bezpečnostný vypínač.  Ak by sa tým problém nevyriešil, je možné, že sa vyskytla porucha spotrebiča. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.</p>
		<p>Po stlačení tlačidla ŠTART/STOP sa spotrebič nezapne.</p>	<p>Oba ovládače na nastavenie teploty sú v polohe „●“ a na hornom aj spodnom displeji sa zobrazuje OFF. Otočte ovládač na želanú teplotu, potom stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.</p>

		<p>Keď stlačíte tlačidlá na opečenie povrchu jedla, zatiahnutie, na displeji bude blikať „SEAR“ (Zatiahnúť), potom sa funkcia zatiahnutia vypne.</p>	<p>Funkcia zatiahnutia je k dispozícii každých 30 minút cyklu prípravy jedla. Ak by ste sa snažili vykonať druhý cyklus zatiahnutia pred uplynutím 30 minút, úkon bude odmietnutý. Pred začatím nového cyklu zatiahnutia počkajte 30 minút.</p>
	Chyba termosondy	<p>Termosonda je príliš teplá alebo elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.</p>	<p>Odpojte termosondu a pred ďalším pripojením ju nechajte vychladnúť. Ak sa nápis <i>ERR</i> zobrazí znovu, musíte termosondu vymeniť. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.</p>
		<p>Pri vsunutí konektora sondy do spotrebiča sa displej neprepne z režimu časomera na zobrazovanie teploty.</p>	<p>Teplotnú sondu alebo konektor treba vymeniť. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.</p>

## TABUĽKA PEČENIA

**POZNÁMKA PRE MODEL CGH112DP:** Ak máte k dispozícii tento model (ktorý má iba jednu grilovaciu platňu a iba jednu hladkú platňu), typ platne uvedený v príslušnom stĺpci sa musí nainštalovať do spodnej časti spotrebiča, druhá platňa do hornej časti.

HOVÄDZIE	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	STUPEŇ PEČENIA	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	Z A - TIAH-NUTIE	MIN	ODPORÚČANIA
Biftek	0,5 – 1	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	2 – 3	potraviny dobre potriete olejom
Biftek	0,5 – 1	4	Prepečené	OTVORENÝ GRIL	gril	240		5 – 6	potraviny dobre potriete olejom, v polovici pečenia obráťte
Filé	3-4	4	Krvavé	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	4 – 5	potraviny dobre potriete olejom
Filé	3-4	4	Stredne pre- pečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	7 – 8	potraviny dobre potriete olejom
Filé	3-4	4	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	10 – 11	potraviny dobre potriete olejom
Rebierko	2-3	2	Stredne pre- pečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		4 – 5	potraviny dobre potriete olejom
Rebierko	2-3	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		7 – 8	potraviny dobre potriete olejom
Rebierko	2-3	4	Stredne pre- pečené	OTVORENÝ GRIL	gril	240		10 – 12	potraviny dobre potriete olejom, v polovici pečenia obráťte
Rebierko	2-3	4	Prepečené	OTVORENÝ GRIL	gril	240		14 – 16	potraviny dobre potriete olejom, v polovici pečenia obráťte
Špíz		6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		13 – 15	potraviny dobre potriete olejom, v polovici pečenia obráťte

JAHŇA-CINA	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	STUPEŇ PEČENIA	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Kotleta	1,5-3	6	Stredne pre- pečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	10 – 12	potraviny dobre potriete olejom, v polovici pečenia kotlety obráťte
Kotleta	1,5-3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	12 – 14	

<b>BRAVČOVÉ</b>	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	Z A - TIAH - NUTIE	MIN	ODPORÚČANIA
Biftek	1-2	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	7 – 9	potraviny dobre potrite olejom
Biftek	1-2	8	OTVORENÝ GRIL	gril	240		14 – 16	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		9 – 11	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	8	OTVORENÝ GRIL	gril	240		11 – 13	potraviny dobre potrite olejom, v polovici pečenia obráťte
Bravčové rebierka		6-8	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		20 – 25	dvakrát alebo trikrát obráťte
Slaninka		4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		1 – 2	
Klobáska		8	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		16 – 18	klobásky prepichnete vidličkou
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		14 – 16	potraviny potrite olejom, 1-2-krát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		8 – 10	

<b>KURČA A MORKA</b>	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	Z A - TIAH - NUTIE	MIN	ODPORÚČANIA
Prsia	<1	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	√	3 – 4	potraviny dobre potrite olejom
Stehno		3	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		20 – 25	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Krídeltká		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		14 – 16	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		11 – 13	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240		6 – 8	
Pikantné kurča		1	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200		40 – 45	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte

<b>CHLIEB</b>	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Obložený chlieb	2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	2 – 3	
Krajce chleba	4	OTVORENÝ GRIL	hladká platňa	240	4 – 5	v polovici pečenia obráťte

<b>ZELENINA</b>	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Plátky baklažánu	1	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	4 – 6	potraviny dobre potrite olejom
Plátky cukety	2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	6 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Paprika rozkrojená na štvrtiny	2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	240	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Plátky paradajky	1	OTVORENÝ GRIL	hladká platňa	240	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom; v polovici pečenia obráťte
Plátky cibule	2	KONTAKTNÝ GRIL	hladká platňa	240	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom, často miešajte lopatkou

<b>RYBY</b>	MNOŽSTVO	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Vcelku	250 g	1	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Filé	500 g	1	RÚRA S GRILOM	gril	240	25 – 30	jedlo potrite olejom, hornú platňu nastavte tak, aby sa mierne dotýkala jedla, ale nestláčala ho
plátok	450 g	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Špíz	500 g	6	OTVORENÝ GRIL	gril	240	10 – 12	potraviny potrite olejom; raz alebo dvakrát obráťte
Kalamáre	400 g	1-2	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	10 – 12	potraviny dobre potrite olejom
Ráčiky	400 g	10-12	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	4 – 6	potraviny dobre potrite olejom

DEZERT	Nie. KUSOV	KONFIGURÁCIA	PLATNE	°C	MIN	ODPORÚČANIA
Lievavec	4	OTVORENÝ GRIL	hladká platňa	200	4 – 5	platne namažte maslom, v polovici pečenia obráťte
Vafle	4	KONTAKTNÝ GRIL	VAFLE	1 - 2 - 3	4 – 5	platne namažte maslom
Plátky ananásu	4	KONTAKTNÝ GRIL	gril	200	5 – 6	platne namažte maslom

## RECEPTY

### ĎRAŽENICA, ÚDENÁ SLANINKA A HRIANKA

#### SUROVINY:

- vajíčka 2
- slaninka 2 plátky
- mlieko 10 ml
- 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. Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, nalejte rozšľahané vajíčka do rohu platne a pečte 2 – 3 min, pričom dávajte pozor a dobre ich miešajte, aby sa zmes rovnomerne prepiekla. Medzitým na tej istej platni pečte aj plátky slaninky počas 3 – 4 min, a na druhej platni počas 3 – 4 min. opečte krajce chleba, v polovici pečenia krajce obráťte. Naložte jedno na tanier a servírujte.

### HRIANKY S BAKLAŽANOVOU PENOU

#### SUROVINY:

- baklažán 1
- tvaroh 100 g
- prelisovaný cesnak podľa chuti
- petržlen podľa chuti
- olivový olej 40 ml
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- bageta 1

#### PRÍPRAVA:

Umyte baklažán, ošúpte ho a nakrájajte na hrubšie plátky. Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL.

Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte plátky baklažánu na spodnú platňu a pečte ich približne 8 – 10 min, kým nezmäknú. Plátky baklažánu pokrájajte na väčšie kusy a vložte ich do mixéra spolu s tvarohom, strúčikom cesnaku a pokrúpaným petržlenom, so štipkou soli, čierneho korenia a s olejom. Rozmixujte na jemno, aby ste získali hladkú hmotu. Chlieb (nakrájaný na krajce) potrite olejom a opečte ho pri teplote 240 °C v režime KONTAKTNÝ GRIL 1 – 2 minúty, kým nedosiahnete želaný stupeň zapečenia.

Opečené krajce namažte penou z baklažánov, pokropte dvoma lyžicami oleja a podávajte.

### MÄSOVÝ ŠALÁT S RUKOLOU A ČEREŠŇOVÝMI PARADAJKAMI

#### SUROVINY:

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

#### PRÍPRAVA:

Prípravte šalát z rukoly a paradajok. Umyte rukolu, rozprestrite ju na čistú utierku a nechajte ju osušiť, paradajky nakrájajte na 4 dieliky. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte predtým olejom potreté plátky mäsa, pritlačte hornou platňou a pečte 2 – 3 min, podľa želaného stupňa opečenia. Mäso pokrájajte na rezance, uložte ich na podklad z rukoly a paradajok, osolte a posypte vločkami parmezánu. Ochutte olejom.



## **REBIERKA AROMATIZOVANÉ KÁVOU**

### **SUROVINY:**

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

### **NA KÁVOVÚ ZMES:**

- rasca 2 lyžičky
- kávové zrná 2 lyžičky
- papričky 2 lyžičky
- paprika 1 lyžička
- hrubo mletá soľ 1 lyžička
- čierne korenie 1 lyžička

### **PRÍPRAVA:**

Prípravte kávovú zmes: vsypte rascu a kávu do mlynčeka a zomelte, nie veľmi nahrubo. Zmes vsypte do misky, doplňte ostatné suroviny a dobre premiešajte. Mäso mierne potrite olejom a ochuťte korením; všetko zakryte a nechajte pri teplote prostredia na približne 30 min. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240 °C. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali a tlačidlo SEAR (Zatiahnúť) pre obe platne. Keď nápis „SEAR“ (Zatiahnúť) prestane blikať, uložte plátky mäsa na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 6 – 8 minút, podľa 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
- strúčiky cesnaku 2
- dijonská horčica 20 ml
- maslo 60 g
- olivový olej podľa chuti

### **SUROVINY NA HUBOVÚ OMÁČKU:**

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

### **PRÍPRAVA:**

Mäso ochuťte soľou a čiernym korením a nechajte odpočívať približne jednu hodinu pri izbovej teplote.

Prípravte hubovú omáčku: rozpustte maslo v kastróliku, pridajte nakrájanú cibuľku a osmažte ju počas 2 – 3 min. Pridajte huby a smažte ďalších 5 min. Prilejte whisky, povarte 1 min, prilejte pohár vody a povarte ešte približne jednu minútu. Prilejte smotanu, citrónovú šťavu, petržlen, gorgonzolu a prevarte

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

Medzitým pripravte omáčku na potretie plátok mäsa počas pečenia. V malom kastróliku rozpustte maslo, pridajte horčicu a cesnak. Varte na miernom ohni, kým sa maslo neroztopí. Udržiavajte v teple.

Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte termostat spodnej a hornej platne na 240 °C.

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

Plátky mäsa potrite omáčkou na oboch stranách. Keď nápis „SEAR“ na displeji prestane blikať, uložte ich na spodnú platňu a gril zatvorte. Pečte 6 – 8 min, podľa želaného stupňa opečenia a hrúbky plátok mäsa. 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 20 ml
- nakrájaná cibuľa 2
- maslo s teplotou prostredia podľa chuti
- worchesterová omáčka 2 lyžičky
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- cukor pol lyžičky

### **PRÍPRAVA:**

Prípravte hamburgery: v miske premiešajte mleté mäso, worchesterovú omáčku, soľ, čierne korenie a všetko dobre spojte. Rukami vytvorte 4 hamburgery s hrúbkou približne 2 cm. Spotrebič nakonfigurujte na režim OTVORENÝ GRIL a vsuňte hladkú platňu dolu a grilovaciu platňu hore. Nastavte termostat spodnej a hornej platne na 240 °C.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte nakrájané

cibule, ochutené olivovým olejom a cukrom na spodnú platňu a pečte ich približne 5 – 6 min, často ich miešajte lopatkou, aby sa opiekli rovnomerne do mäka. Súčasne na druhej platni nechajte piecť hamburgery približne 12 minút, pričom ich po 5 – 6 minútach obráťte (doba pečenia sa mení v závislosti od hrúbky hamburgera). Ihneď po opečení cibule ju zložte z platne a 1 – 2 minúty nechajte opekať krajce chleba namazané maslom iba z jednej strany.

Uložte krajce chleba na lopárik opečenou stranou nahor, posypte cibuľou, hore položte hamburger a hamburger prikryte syrom. Prikryte druhým krajcom chleba, opečenou stranou obrátenou nadol, stlačte tlačidlo „SANDWICH“ (Sendvič). Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, vložte sendviče a dobre pritlačte hornou platňou.

Pečte približne 2 – 3 min, podľa želaného stupňa opečenia.

### **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 1 – 2 hodiny. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis „READY“, uložte kotlety na spodnú platňu. Pečte približne 11 – 13 minút, v závislosti od želaného stupňa prepečenia a od hrúbky kotlety (odporúčame obrátiť ich v polovici pečenia, pretože kosť bráni hornej platni v kontakte s mäsom). Medzitým v malom kastróliku zahrejte marinádu a grilované jahňacie kotlety podávajte poliate touto omáčkou.

### **KURČACIE ŠPÍZY SO SMOTANOU OCHUTENOU MEDOM A LIMETKOU**

#### **SUROVINY:**

- kuracie prsíčka 500 g

#### **SUROVINY NA MARINOVANIE:**

- štiplavé papričky 1 lyžička
- koriander 1 lyžička
- olivový olej 10 cl
- cibulky 2
- strúčiky cesnaku 3
- strúhaný zázvor 2 lyžičky
- cukor 2 lyžičky
- šťava z limetky 10 ml
- hrubo mletá soľ 2 lyžičky
- čierne korenie podľa chuti

### **SUROVINY NA SMOTANOVÝ KRÉM S MEDOM A LIMETKOU:**

- smotana 5 ml
- strúhaná kôra z limetky 1/2 lyžičky
- šťava z limetky 10 ml
- olivový olej 10 ml
- med 10 ml
- soľ podľa chuti

#### **PRÍPRAVA:**

Pripravte marinádu: všetky suroviny vložte do mixéra a mixujte, kým nezískate homogénnu zmes. Do hlbokého taniera vložte kuracie mäso pokrúvané 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 napichajte na špízy. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 240°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte špízy na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 11 – 13 min, pričom ich 1 – 2-krát otočte. 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 40 ml
- kremzská horčica 30 ml
- biely vínový ocot 30 ml
- provensálske bylinky 4 lyžičky
- posekaný cesnak 2 strúčiky
- hrubo mletá soľ 2 lyžička
- štipľavé kayenské papričky 1 lyžička

### **PRÍPRAVA:**

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte marinádu. Ostrým nožom na viacerých miestach narežte mäso stehien a mierne ich otvorte.

Vložte stehná do misky a rovnomerne ich potrite marinádou a nechajte marinovať 2 – 3 hodiny. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL.

Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 210°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte kuracie stehná na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 20 – 25 min, pričom ich 2 – 3-krát otočte. 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
- strúčiky cesnaku 2

### **PRÍPRAVA:**

Prípravte 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. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 210°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte ráčiky, z ktorých ste nechali odkvapkať marinádu, na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 4 – 6 minút.

## **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:**

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

Do misky vlejte 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.

Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Nastavte termostat spodnej a hornej platne na 240 °C.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, umiestnite predtým naolejované filé na spodnú platňu, znížte hornú platňu v režime RÚRA S GRILOM (v polohe čo najbližšie k potravinám, ale tak, aby sa nedotýkala potravín) a pečte približne 25 – 30 minút (na dosiahnutie lepšieho výsledku obráťte v polovici pečenia o 180°, pretože v zadnej časti je platňa bližšie ku potravinám).

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 štipľavá paprika podľa chuti

### **PRÍPRAVA:**

Vypitvajte kalamár, odrežte hlavu, vyberte vnútornú kosť a dobre ho umyte.

Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 210°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis „READY“, uložte predtým naolejovaného kalamára na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 10 – 12 minút. V miske pripravte zmes na ochutenie zmiešaním oleja s posekaným petržlenom, so štipkou oregana, soli a páľivej papriky.

Po upečení kalamára ho zložte z grilu a ochutte ho omáčkou. Naložte jedno na tanier a servírujte.

## **BANÁNOVÉ LIEVANCE**

### **SUROVINY:**

- banán 1
- vajíčka 2 (1 celé + 1 bielo)
- mlieko 150 ml
- 100 g hladkej múky 00
- maslo 70 g
- soľ podľa chuti
- cukor 2 lyžičky
- prášok do pečiva 16 g

### **PRÍPRAVA:**

Ošúpte banán, pretlačte ho vidličkou na pyré. V druhej mištičke vyšľahajte 1 celé vajíčko s cukrom a pomaly prilievajte mlieko, vždy miešajte. Pridajte 50 g roztopeného masla, potom prisypte preosiatu múku s práškom do pečiva, štipku soli a pridajte banánové pyré. Dobre premiešajte všetky suroviny a zmes vložte do chladničky na 10 minút. Medzitým vyšľahajte bielo na tuhý sneh.

Zmes vyberte z chladničky a jemnými pohybmi zhora nadol do nej zamiešajte sneh z bielka. Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste

gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platne maslom a vlejte na platňu 1 – 2 lyžice cesta, rýchlo ho rozotrite, aby ste získali kruh. Nechajte piecť približne 2 minúty, kým sa nezačnú tvoriť bublinky po celom povrchu lievance, potom ho obráťte a nechajte ho piecť ďalšie približne 2 minúty. Lievance môžete podávať rôznymi spôsobmi: s čokoládovým krémom, s javorovým sirupom, s čerstvými čučoriedkami, s čokoládovými vločkami, s 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 potreby

### **PRÍPRAVA:**

Odstráňte listy a šupu ananásu. Ovocie pokrájajte na plátky s hrúbkou 1 – 2 cm a každý plátok posypte cukrom a škoricou po oboch stranách. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“ (Pripraviť), potrite obe strany plátok ananásu medom a uložte ich na platňu. Zatvorte platňu a pečte 5 – 6 min.

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

## **IBA AK MÁTE PLATNE NA VAFLE (k dispozícii ako samostatné príslušenstvo)**

### **KLASIKÉ VAFLE**

*DÁVKA NA: 8 – 10 vaflí*

*PRÍPRAVA: 10 min*

*DOBA PEČENIA: 15 min*

#### **SUROVINY:**

- 315 g hladkej múky 00
- soľ 4 g
- prášok do pečiva 5 g
- sóda bikarbóna 4 g
- vajcia 100 g
- mlieko 490 ml
- rastlinný olej 80 ml
- cukor 30 g

#### **PRÍPRAVA:**

Vložte platne na vafle. Všetky suroviny vložte do misky, začnite kvapalnými surovinami. Miešajte 5 minút, aby sa dobre premiešali. Nastavte termostat do žlanej polohy. Platne na vafle zahrejte. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte jednu odmerku cesta do dvoch formičiek vaflí, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (4– 5 min). Opakujte, kým neminiete všetku zmes. Ihneď podávajte.

### **BELGICKÉ VAFLE**

*DÁVKA NA: 10 – 12 vaflí*

*PRÍPRAVA: 15 min*

*DOBA PEČENIA: 15 min*

#### **SUROVINY:**

- múka na pečenie zákuskov 460 g
- soľ, 1/2 lyžičky
- prášok do pečiva 5 g
- cukor 30 g
- vajíčka 4
- vlašné mlieko 460 g
- roztopené maslo 70 g
- vanilkový extrakt 1/2 lyžičky

#### **PRÍPRAVA:**

Vložte platne na vafle. Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ a prášok do pečiva a odložte. V druhej miske vyšľahajte na penu žltky s cukrom, kým sa úplne nerozpuští cukor. Pridajte vanilkový extrakt, roztopené maslo, mlieko k vajíčkam a premiešajte metličkou. Spojte zmes vajíčok a mlieka ku zmesi

múky a šľahajte, kým sa dobre nespojí. Nemiešajte príliš. V tretej miske vyšľahajte sneh z bielkov, šľahajte 1 – 2 minúty elektrickým šľahačom. Gumenou stierkou zamiešajte sneh opatrne do zmesi na vafle. Nemiešajte príliš.

Nastavte termostat do žlanej polohy. Platne na vafle zahrejte. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte jednu odmerku cesta do dvoch formičiek vaflí, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (4– 5 min). Opakujte, kým neminiete všetku zmes. Ihneď podávajte.

### **ČOKOLÁDOVÉ A ŠKORICOVÉ VAFLE**

*DÁVKA NA: 8 – 10 vaflí*

*PRÍPRAVA: 10 min*

*DOBA PEČENIA: 15 min*

#### **SUROVINY:**

- 460 g hladkej múky 00
- soľ 1 štipka
- prášok do pečiva 3 g
- cukor 170 g
- vajíčka 2
- vlašné mlieko 1345 ml
- maslo 80 g
- vanilkový extrakt 1 lyžička
- horká čokoláda 140 g
- kakaový prášok 60 g
- škoricca 6 g

#### **PRÍPRAVA:**

Vložte platne na vafle. 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 vajíčka, mlieko a vanilku a opatrne zamiešajte vychladnutú čokoládovú zmes, aby ste dosiahli hladkú zmes. Preosejte múku, cukor, kakaový prášok, škoricu, prášok do pečiva a soľ do väčšej misky. Zmes múky s ostatnými surovinami primiešajte k vajíčkam, všetko dobre premiešajte metličkou, kým nedosiahnete kypnú hladkú zmes. Nastavte termostat do žlanej polohy. Platne na vafle zahrejte. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte jednu odmerku cesta do dvoch formičiek vaflí, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (5 min.). Opakujte, kým neminiete všetku zmes. Ihneď podávajte.