

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnostní pokyny



Nebezpečí!

Nedodržení tohoto upozornění znamená nebezpečí zásahu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před připojením spotřebiče do elektrické zásuvky se ujistěte, že:
 - napětí v elektrické síti odpovídá hodnotě uvedené na výrobním štítku spotřebiče;
 - elektrická zásuvka je uzemněná a má jistič minimálně 16 A.
 - Profesionální a nesprávné používání výrobku, které nedodržuje pokyny k obsluze, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
- Zajistěte, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s částmi spotřebiče, které se během používání zahřívají. V případě poškození kabelu a pokud je kabel potřeba vyměnit, obraťte se výhradně na výrobce nebo na jeho autorizované středisko technického servisu tak, abyste předešli případným rizikům.
- Před odložením spotřebiče nebo vyjímáním grilovacích desek a před jakoukoli činností spojenou s čištěním a údržbou spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že spotřebič zcela vychladl.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Spotřebič neponořujte do vody.
- Spotřebič se nesmí uvádět do provozu pomocí vnějšího časového spínače nebo pomocí samostatného dálkového ovládání.
- Používejte pouze prodlužovací kabely, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Ujistěte se, že jsou v dobrém stavu a mají vhodný průřez.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky tahem za kabel.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů má za následek úrazy osob nebo poškození spotřebiče.

- Vnější část grilovací desky očistěte měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným ve vodě a slabém čistícím prostředku.
- Tento spotřebič je určen k přípravě pokrmů. Spotřebič

nijak neupravujte ani nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké byl vyroben.

- Tento spotřebič je určen výhradně k používání v domácnosti. Není určen k používání v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a podobných pracovišť, v agroturistice, hotelech, pronájmech pokojů, motelech či v jiných ubytovacích zařízeních.
- Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy případných nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho přírodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič nesmí být v dosahu dětí a nenechávejte jej zapnutý bez dozoru.
- Spotřebič nepoužívejte bez grilovacích desek.
- Než spotřebič uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlý.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.



Nebezpečí popálení!

Nedodržování tohoto pokynu má za následek úrazy nebo popálení.

- Vnější povrch spotřebiče může být během provozu velmi horký. Vždy používejte rukojeť (2) nebo v případě potřeby kuchyňské chňapky.
- Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.
- Teplotní sondu lze použít pouze k měření teploty pokrmu. Při vkládání do jídla dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí!



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informace důležité pro uživatele.

- Nepřipravujte jídlo zabalené do hliníkové nebo plastové fólie či polyetylenových sáčků, hrozí jejich vznícení.
- Po vyčištění se grilovací desky musí před opětovnou instalací do spotřebiče vysušit.



Tento spotřebič odpovídá směrnici EHS 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Likvidace spotřebiče



Spotřebič nelikvidujte v běžném komunálním odpadu, ale odevzdejte jej do střediska pro sběr tříděného odpadu.

POPIS

- Základna a víko:** pevná konstrukce z nerezové oceli s víkem se samočinným seřizováním.
- Držadlo:** robustní kovové držadlo pro přizpůsobení víka podle tloušťky potravin.
- Tlačítka pro uvolnění grilovací desky:** stiskněte pro uvolnění a vyjmutí desky.
- Zařízení pro zajištění/uvolnění grilovacích desek a páčka pro nastavení výšky:** pro zablokování horní desky/víka v požadované výšce pro přípravu pokrmů, které nevyžadují stlačení.
- Páčka pro odjištění kloubu:** umožňuje plně otevření víka pro grilování jako na deskovém grilu.
- Stupně nastavení výšky.**
- Kontrolka zapnutí.**
- Tlačítka Start/Stop.**
- Knoflík termostatu pro spodní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 240°C nebo pro vypnutí spodní desky.
- Tlačítka „SEAR“ (prudké opečení) spodní grilovací desky.**
- Tlačítka „Sendvič“.**
- Tlačítka „Hamburger“.**
- Tlačítka pro udržování tepla.**
- Tlačítka čas/teplotní sonda „-“:** pro nastavení (snížení) doby pečení nebo cílové teploty sondy.
- Tlačítka čas/teplotní sonda „+“:** pro nastavení (zvýšení) doby pečení nebo cílové teploty sondy.
- Knoflík termostatu pro horní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 240°C nebo pro vypnutí horní desky.
- Tlačítka „SEAR“ (prudké opečení) horní grilovací desky.**
- Konektor teplotní sondy.**
- Vyjímatelné desky:** nepřilnavé a vhodné do myčky nádobí, snadno se čistí. POČET A TYP DESEK SE MOHOU

U JEDNOTLIVÝCH MODELŮ LIŠIT.

- 19a. Grilovací deska:** ideální pro grilování steaků, hamburgerů, kuřecího masa a zeleniny
- 19b. Hladká deska:** vhodné pro skvělou přípravu palačinek, vajíček, slaniny a koryšů.
- 19c. Horní forma na vafle:** pro přípravu všech druhů vafelí.
- 19d. Spodní forma na vafle:** pro přípravu všech druhů vafelí (k dispozici s CGH1130 nebo jako samostatné příslušenství).
- 20. Odkapávací miska na tuk:** je součástí přístroje a lze ji vyjmout pro snadné čištění.
- 21. Odměrka na vafle.**
- 22. Teplotní sonda a pouzdro.**

PRVNÍ POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a reklamní etikety z grilovací desky. Pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti výrobku.

Doporučujeme uschovat originální přepravní karton a balicí materiál pro budoucí využití.



Poznámka: Před použitím očistěte základní desku, víko a ovládací knoflíky vlhkým hadříkem na odstranění prachu usazeného během přepravy. Důkladně očistěte grilovací desky a odkapávací misku na tuk. Grilovací desky a odkapávací misku na tuk lze umývat v myčce nádobí.



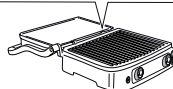
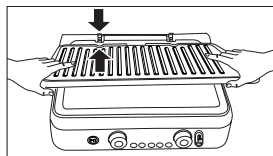
Poznámka: Při prvním použití přístroje můžete zaznamenat lehký zápach a trochu kouře. Je to běžný jev u všech přístrojů s nepřilnavým povrchem.



Poznámka: vyjímatelné grilovací desky (žebrované a hladké) jsou vzájemně zaměnitelné.

Vložení grilovacích desek

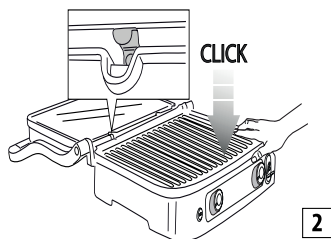
- Gril rozložte do rovné polohy (viz obrázky 1). Vkládejte vždy pouze jednu grilovací desku.



1

- Každou grilovací desku, žebrovanou nebo hladkou, lze

vložit pouze do horního nebo spodního uložení (viz obrázek 2), s výjimkou forem na vafle.




Vyjmutí grilovacích desek

Na pravé straně najdete tlačítka pro odjištění (3) desek. Pevným stisknutím tlačítka vysuňte desku ze základny. Desku uchopte oběma rukama, vysuňte ji z kovových úchytků a vytáhněte ze základny. Stiskněte i druhé uvolňovací tlačítko a stejným postupem vyjměte i druhou grilovací desku.

 **Nebezpečí popálení!** Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.

Umístění odkapávací misky

Odkapávací miska se pro úpravu jídel musí vložit do uchycení na zadní straně spotřebiče. Tuk z připravovaného jídla odtéká přes otvor v grilovací desce a zachycuje se v odkapávací misce.

 **Poznámka:** Během přípravy odkapávací misku často kontrolujte a včas ji vyjměte, aby nedošlo k přetečení rozpuštěného tuku.

Po uvaření nashromážděný tuk řádně zlikvidujte. Odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí.

 **Pozor!** Během vaření postupujte velmi opatrně a obezřetně.

Při otvírání grilu uchopte víko vždy za rukojeť, která zůstává studená. Naopak díly z tlakově litého hliníku se velmi zahřívají: nedotýkejte se jich během vaření a ihned po něm. Před jakoukoli manipulací nechte spotřebič zchladnout alespoň 30 minut.

Při vaření vždy používejte odkapávací misku. Neodstraňujte odkapávací misku, dokud není spotřebič zcela studený. Při vytahování misky dávejte pozor, abyste tekutiny nevylili.

POLOHY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

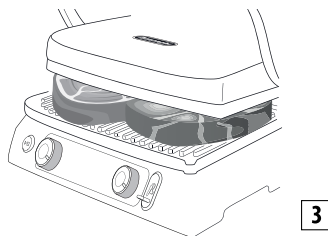
Kontaktní gril (zavřená poloha)

Horní deska přiléhá ke spodní desce. Je to výchozí poloha a

poloha při vaření když se spotřebič používá jako kontaktní gril. Horní deska se automaticky přizpůsobí tloušťce potraviny umístěné na spodní desce.

Zajistí se tím rovnoměrné propečení připravovaného jídla z obou stran.

Kontaktní gril je ideální pro přípravu hamburgerů, tenkých plátků vykostěného masa, zeleniny a sendvičů. „Kontaktní“ poloha zajistí rychlou a zdravou přípravu pokrmů. Na kontaktním grilu se pokrmy připravují rychle právě proto, že přichází do kontaktu s deskami na obou stranách současně (viz obrázek 3).

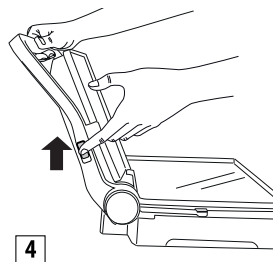


Žebrované desky a otvor na boční straně umožňují odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky.

Přístroj je vybaven zvláštním držadlem a kloubem, které umožňují seřízení výšky horní desky grilu podle tloušťky potravin. Pokud chcete pomoci kontaktního grilu připravit více potravin současně, je vhodné, aby různé potraviny měly stejnou tloušťku. To umožní rovnoměrné zavření víka (horní desky).

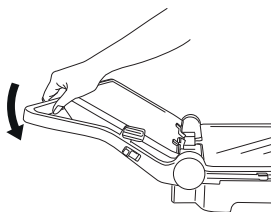
Otevřený gril

Horní deska přiléhá ke spodní desce. Horní a spodní deska jsou ve stejné rovině a tvoří tak velkou grilovací plochu. V této poloze lze gril používat jako otevřený barbecue gril s žebrovanými nebo hladkými deskami. Pokud chcete gril přesunout do této polohy, je třeba nejdříve najít uvolňovací páčku kloubu, která je na levé straně. Pravou rukou uchopte rukojeť a levou rukou posuňte uvolňovací páčku směrem nahoru (viz obrázek 4).



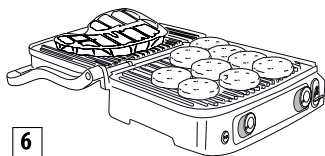
Rukojeť zatlačte dozadu, až se víko otočí úplně do rovné

polohy (viz obrázek 5).



5

Pokud se rukojeť před zatažením za uvolňovací páčku mírně přizvednete, zmírní se tlak na kloub a sklápění se tím usnadní. Přístroj se pak může používat jako otevřený barbecue gril na opékání hamburgerů, steaků, drůbeže a ryb. Používání rovného otevřeného barbecue grilu je nejpraktičtější způsob použití přístroje. Desky jsou v otevřené poloze a máte tady k dispozici dvojnásobnou plochu na grilování (viz obrázek 6).

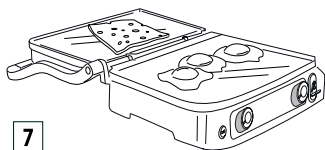


6

Můžete opékat různé druhy potravin, aniž by se smíchaly chutě, nebo větší množství jednoho druhu jídla.

Otevřená poloha barbecue grilu je vhodná ke grilování různých velkých porcí masa s různými tlušťkami, přičemž každý kousek lze ugrilovat podle vlastní chuti. V této poloze je třeba potraviny během grilování obracet.

Přístroj lze používat také s hladkými deskami a připravit tak palačinky, sýr, vejce a slaninu na snídani (viz obrázek 7).



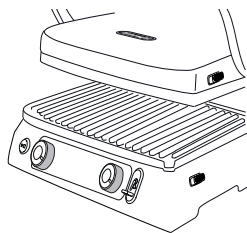
7

Díky velké grilovací ploše můžete opékat různé druhy potravin nebo větší množství jednoho druhu pokrmu.

Funkce Trouba s grilem

Tato poloha (viz obrázek 8) je vhodná k bezkontaktnímu grilování jídel o velké tlušťce, které vyžadují pomalé a stejnoměrné pečení.

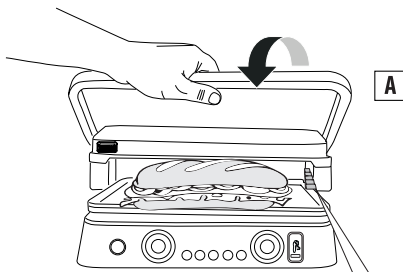
Ideální pro přípravu zeleniny s vysokým obsahem vody, protože voda se může odpařit.



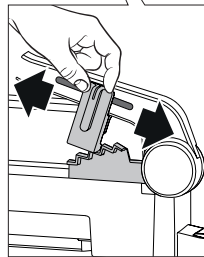
8

Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení

- Pokrm umístíte na spodní grilovací desku.
- Uchopíte rukojeť víka a horní desku umístíte v blízkosti potraviny (obr. A).
- Zařízení pro zajištění/uvolnění grilovacích desek a páčku pro nastavení výšky (4) umístíte posunutím páčky do požadované polohy trouby.
- Horní deska se zablokuje v poloze. K dispozici je 5 různých nastavení výšky (obr. B).



A



B

POUŽÍVÁNÍ

RUČNÍ režim

Když máte přístroj nastavený a chcete začít vařit, navolte teplotu mezi 60 °C a 240 °C pro obě grilovací desky (horní i spodní) pomocí knoflíků termostatu 9 a 16.

Stiskněte tlačítko Start/Stop. Rozsvítí se kontrolka ON.

Podle navolené teploty může zahřátí grilovacích desek trvat i několik minut. Když termostat dosáhne požadované teploty, přístroj zapípa a je připraven k použití. Na displeji se objeví nápis „READY“. Teplotu lze kdykoli během vaření změnit.

FUNKCE časového spínače

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, zvolte polohu pro vaření (viz odstavec „poloha pro vaření“), pak na desky umístíte připravované potraviny. Dobu vaření lze zvolit stisknutím tlačítek časového spínače (14 a 15); na konci doby vaření se na displeji zobrazí „END“; ozve se 5 pípnutí, **ale spotřebič zůstane zapnutý**. Když je jídlo uvařené, vypnete spotřebič stisknutím tlačítka start/stop (8) nebo otočte knoflíky termostatu (9 a 16) do polohy ●.

i **Poznámka:** Přístroj se vypne automaticky po 90 minutách činnosti.

FUNKCE Sear (prudké opečení)

Tato funkce ohřeje horní a/nebo spodní desku na několik minut na vyšší teplotu. Je ideální pro rychlé opečení (zatažení) potravin na začátku vaření (ideální pro vysoké kousky masa). Stiskněte tlačítko start/stop, pak přehřejte grilovací desky stisknutím tlačítek Sear pro prudké opečení (10 a 17).

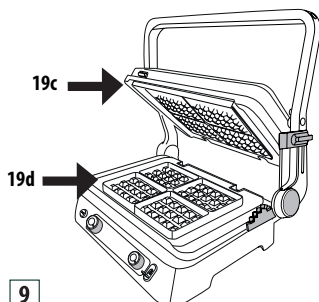
Během přehřívání blikají LED diody kolem tlačítka Sear. Když deska dosáhne požadované teploty, spotřebič vydá akustický signál a LED zůstane svítit po dobu jedné minuty.

Na desky ihned uložte pokrm; během této minuty přístroj přivede desku na teplotu prudkého opečení. Poté LED zhasne, na displeji se zobrazí teplota nastavená na termostatu a spotřebič zahřívá desku podle této teploty.

i **Poznámka:** Tuto funkci lze použít pouze jednou za 30 minut. Pokud po ukončení cyklu stisknete funkci prudkého opečení do 30 minut, LED kolem tlačítka Sear 5x zabliká a spotřebič 3x zapípá. Funkci nelze na elektronickém ovládacím panelu nastavit.

REŽIM vafle (pouze u některých modelů)

- Vložte formy na vafle (19c/19d), jak je znázorněno na obr. 1. Všimněte si, že v tomto případě desky nejsou vzájemně zaměnitelné a jednotlivé desky musí být v poloze, jak je znázorněno na obrázku 9.



- Po vložení spodní desky do spotřebiče se na displeji zobrazí OFF-1-2 nebo 3 (podle polohy knoflíků). Knoflíky termostatu otočte do požadované polohy (1 = světlé, 2 = střední, 3 = tmavé) a stiskněte tlačítko start/stop.
- Přístroj zahájí fázi přehřívání. Když termostat dosáhne požadované teploty, přístroj zapípá a je připraven k použití. Na displeji se objeví nápis „READY“.
- Desky lehce potřete rozpuštěným máslem
- **Nalijte jednu odměrku těsta do dvou formiček desky.**
- Těsto lehce rozetřete a přístroj zavřete.
- Připravujte po dobu uvedenou v receptech. Pokud je nastaven časový spínač, zazní na konci cyklu tři pípnutí, časový spínač zmizí a na displeji se zobrazí hlášení „END“, ale přístroj zůstane zapnutý. Po přípravě poslední vafle vypnete spotřebič stisknutím tlačítka start/stop.
- Pokud chcete připravit další vafle, nalijte další těsto do spodní desky a opakujte výše uvedené kroky.

! **Pozor!** Pro vyjímání hotových vafel nepoužívejte kovové náčiní, protože by se mohl poškodit nepřilnavý povrch.

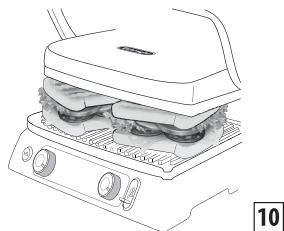
i **Poznámka:** Tato funkce byla optimalizována se spotřebičem v ZAVŘENÉ poloze.

FUNKCE Sendvič

Tato funkce je ideální k opékání chleba z vnější strany a ohřívání vnitřku sendviče. Stiskněte tlačítko SANDWICH (11), LED funkce se rozsvítí a na displeji se zobrazí výchozí doba pečení (05:00). Čas lze kdykoli změnit pouhým stisknutím tlačítek - (14) nebo + (15); teplota je již nastavená a nelze ji změnit, protože knoflíky jsou neaktivní. Stiskněte tlačítko START/STOP: rozsvítí se kontrolka ON (čas na displeji začne blikat). Přístroj zahájí fázi přehřívání. Když termostat dosáhne nastavené teploty, přístroj zapípá a je připraven k použití.

Na displeji se objeví nápis „READY“. Sendvič umístíte na spodní desku, jak je znázorněno na obrázku 10, zavřete horní desku a stiskněte tlačítko SANDWICH pro spuštění odpočítávání. Na konci procesu pečení zazní pět pípnutí a na displeji se zobrazí “--:--”.

Po přípravě posledního sendviče vypnete spotřebič stisknutím tlačítka START/STOP.



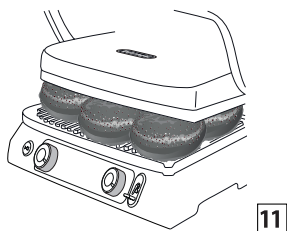
! **Pozor!** K vyjímání sendvičů nepoužívejte kovové náčiní, protože by se mohla poškodit nepřilnavá vrstva grilovacích desek.

i **Poznámka:** pokud ve stavu připravenosti nestisknete tlačítko sendvičů znovu během 60 minut, spotřebič se vypne. Tato funkce byla optimalizována se spotřebičem v ZAVŘENÉ poloze.

Funkce HAMBURGER

Tato funkce je ideální k přípravě hamburgerů. Stiskněte tlačítko HAMBURGER (12): LED funkce se rozsvítí a na displeji se zobrazí výchozí doba pečení (08:00). Čas lze kdykoli změnit pouhým stisknutím tlačítek - (14) nebo + (15); teplota je již nastavená a nelze ji změnit, protože knoflíky jsou neaktivní. Stiskněte tlačítko START/STOP: rozsvítí se kontrolka ON (čas na displeji začne blikat). Přístroj zahájí fázi předehřívání.

Když termostat dosáhne nastavené teploty, přístroj zapípá a je připraven k použití. Na displeji se objeví nápis „READY“. Hamburger umístěte na spodní desku, jak je znázorněno na obrázku 11, zavřete horní desku a stiskněte tlačítko HAMBURGER pro spuštění odpočítávání.



Na konci procesu pečení zazní pět pípnutí a na displeji se zobrazí "--:--". Po přípravě posledního hamburgeru vypněte spotřebič stisknutím tlačítka START/STOP.

! **Pozor!** K vyjímání hamburgerů nepoužívejte kovové náčiní, protože by se mohla poškodit nepřilnavá vrstva grilovacích desek.

i **Poznámka:** pokud ve stavu připravenosti nestisknete tlačítko hamburger znovu během 60 minut, spotřebič se vypne. Tato funkce byla optimalizována se spotřebičem v ZAVŘENÉ poloze.

Funkce KEEP WARM (udržování tepla)

Tato funkce je ideální k udržování teploty pokrmů po uvaření a před jejich podáváním na stůl. Stiskněte tlačítko KEEP WARM (13): LED funkce se rozsvítí.

Po aktivaci funkce se teplota desek automaticky přepne z předchozího nastavení na 60 °C; protože desky nevychladnou okamžitě, je vhodné připravovat jídlo o několik minut méně (funkce udržování teploty přípravu dokončí).

Nedoporučujeme používat tuto funkci pro potraviny, jako jsou filé a steaky, které mají tendenci ztvrdnout, jsou-li delší dobu v teple. Na druhou stranu se velmi hodí pro tučná jídla, jako jsou uzeniny, žebírka, drůbež, hamburgery, zelenina, polenta a některé druhy ryb.

- **Pokud nebyla nastavena doba přípravy**, stisknutím tlačítka KEEP WARM (13) se funkce spustí okamžitě (na displeji se zobrazí doba udržování teploty a místo teploty bude blikat 6 pruhů).
- **Pokud jste nastavili dobu přípravy** a stisknete tlačítko KEEP WARM (13), na konci nastaveného času se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty.

Chcete-li spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko Start/Stop nebo v ručním režimu nastavte 2 knoflíky do polohy „●“.

Z funkce KEEP WARM nelze přepnout na funkci vaření. Vždy nejprve funkci resetujte vypnutím spotřebiče. Funkce KEEP WARM se automaticky vypne po **60 minutách**.

Pokud připojíte sondu a zvolíte funkci KEEP WARM před stisknutím tlačítka Start/Stop, jakmile pokrm dosáhne požadované teploty, spotřebič se automaticky přepne na funkci KEEP WARM.

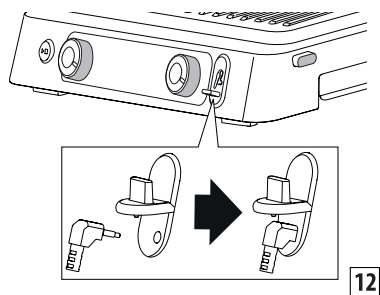
! **Důležité!** Pokud použijete funkci udržování teploty s funkcí hamburger nebo sendvič, zůstanou obě desky zapnuté, i když jsou knoflíky v poloze „●“.

Pokud použijete funkci udržování teploty během vaření v ručním režimu (kontaktní gril, trouba s grilem, otevřený gril), budou v činnosti pouze zapnuté desky (pokud je určitý knoflík v poloze „●“ během vaření, zůstane příslušná deska VYPNUTÁ i ve funkci udržování teploty).

TEPLOTNÍ SONDA

Toto příslušenství je ideální pro kontrolu vnitřní teploty pokrmů, aby se uvařily na požadovanou teplotu. Sondu (22)

zapojte do příslušného konektoru (18), jak je znázorněno na obrázku 12. Displej se automaticky přepne z režimu časovače na teplotu sondy, jak je znázorněno na obrázku 13.

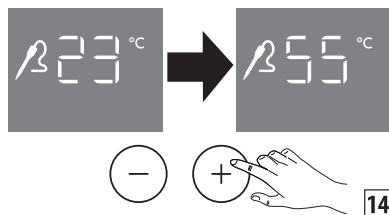


12



13

Sonda se může používat dvěma různými způsoby; první pro jednoduchou kontrolu teploty jídla, kdykoli to požadujete. Jednoduše zasuňte sondu do jídla a pak ji vytáhněte. Druhou možností je ponechat sondu uvnitř pokrmu během vaření; v tomto případě je možné nastavit požadovanou cílovou teplotu stisknutím tlačítek časovače/teplotní sondy - (14) a + (15), jak je znázorněno na obrázku 14.



14

Po dosažení nastavené teploty spotřebič 3x pípně (vždy doporučujeme jídlo před sejmutím z varné desky zkontrolovat v několika bodech, abyste se ujistili, že jste sondu vložili do středu jídla). Spotřebič zůstane zapnutý. Pokud nastavíte dobu vaření a vložíte sondu, čísla na displeji budou vždy ukazovat teplotu sondy. Nebude tedy možné vidět dříve nastavený čas (k tomu vyjměte sondu). V tomto případě po nastavení 2 ovládacích prvků (časovač a cílová teplota) bude spotřebič pokračovat v odpočítávání, na jehož konci uslyšíte 5 pípnutí a po dosažení cílové teploty 3 pípnutí. V obou případech zůstane spotřebič zapnutý. Pokud používáte sondu

s funkcí HAMBURGER, je přednastavená cílová teplota 80 °C; lze ji změnit stisknutím tlačítek časovače/teplotní sondy - (14) a + (15).

V automatických funkcích je čas vždy nastaven, i když není při zasunutí sondy vidět.

Pokud používáte sondu s funkcí sendvič, sonda může pouze sledovat teplotu: neexistuje žádná cílová teplota. V automatických funkcích je čas vždy nastaven, i když není při zasunutí sondy vidět.

! Pozor! Konec sondy je špičatý, zacházejte s ní opatrně. Uchovávejte mimo dosah dětí.

⚠ Nebezpečí popálení! Teplotní sondu lze použít pouze k měření teploty pokrmu. Při vkládání do jídla dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí!

i Poznámka: sonda se nesmí mýt v myčce nádobí ani se nesmí ponořit do vody, proto se doporučuje čistit vnější část sondy měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným vodou a neutrálním čisticím prostředkem.

DOPORUČENÉ TEPLoty

HOVĚZÍ

Plátek/steak	(krvavý)	52 °C
	(středně propečený)	58 °C
	(propečený)	65 °C

žebírka	93 °C
---------	-------

hamburger	72 °C
-----------	-------

JEHNĚČÍ

kotleta	65 °C
---------	-------

VEPŘOVÉ

řízek	(středně propečený)	65 °C
	(propečený)	72 °C

kotletka	72 °C
----------	-------

klobásy	80 °C
---------	-------

žebírka	88 °C
---------	-------

KUŘE A KRŮTA

prsa	75 °C
------	-------

křídélka	80 °C
----------	-------

RYBY

celé	63 °C
------	-------

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nepoužívejte kovové náčiní, mohl by se poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek. Používejte náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teplotě.
- Mezi přípravou jednotlivých jídel odstraňte zbytky potravin přes kanálek pro odvod přebytečných tuků a zachyťte je do odkapávací misky. Pak povrch očistěte papírovým ubrouskem a pokračujte v další přípravě.
- Před každým čištěním nechte spotřebič vychladnout po dobu alespoň 30 minut.

Čištění a péče



Poznámka: Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je zcela vychladlý.

Po každém vaření přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič nechte vychladnout alespoň 30 minut. Vyprázdněte odkapávací misku. Odkapávací misku lze mýt ručně nebo v myčce.

Stiskněte tlačítka pro uvolnění grilovacích desek (3) a vyjměte je ze spotřebiče. Než se jich dotknete, ujistěte se, že zcela vychladly. Grilovací desky lze mýt v myčce, i když časté mytí by mohlo snížit vlastnosti nepřilnavé úpravy. Doporučujeme proto čistit vnější povrch grilovací desky měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným ve vodě a slabém čisticím prostředku.


K čištění grilovacích desek nepoužívejte kovové předměty.


TECHNICKÉ PARAMETRY


Napájecí napětí 220-240 V ~50-60 Hz

Příkon:
- 2200 W (grilovací a hladká deska)
- 1800 W (vafle)

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybové hlášení na displeji	POPIS	ZÁVADA	ŘEŠENÍ
	<p>Na jedné z varných desek nedochází ke zvýšení teploty.</p>	<p>Elektronické ovládání zjistilo, že jedna grilovací deska nedosáhla nastavené teploty.</p> <p>Deska není správně vložena do přístroje.</p> <p>Mohlo dojít k poškození topného tělesa v grilovací desce.</p> <p>Mohlo dojít k poškození připojení topného tělesa.</p> <p>Elektronický regulátor může být poškozený.</p>	<p>Spotřebič odpojte ze zásuvky.</p> <p>Zkontrolujte, zda je grilovací deska správně zasunutá do svého uchycení.</p> <p>Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobné, že došlo k poruše spotřebiče.</p> <p>Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.</p>
	<p>Překročena doba zapnutí topného tělesa.</p>	<p>Elektronická kontrola zjistila, že topné těleso bylo zapnuté příliš dlouho.</p>	<p>Spotřebič odpojte ze zásuvky.</p> <p>Na grilovací desky nepokládejte příliš velké potraviny nebo zmrazené potraviny, protože by mohly přetížít topná tělesa.</p> <p>Kontrolní zařízení zobrazí chybovou zprávu a spotřebič se vypne.</p> <p>Před zahájením nového cyklu vaření nechte spotřebič vychladnout.</p>
	<p>Chybná činnost teplotního čidla.</p>	<p>Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotního čidla.</p>	<p>Spotřebič odpojte ze zásuvky.</p> <p>Teplotní sonda se musí vyměnit. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.</p>

	<p>Chybná činnost teplotního čidla.</p>	<p>Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotního čidla.</p>	<p>Poznamenejte si název chyby. Spotřebič odpojte ze zásuvky. Teplotní sonda se musí vyměnit. K o n t a k t u j t e zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.</p>
		<p>Spotřebič se nezapne.</p>	<p>Ověřte, zda je spotřebič řádně připojený do elektrické zásuvky. Spotřebič připojte do jiné elektrické zásuvky. Z k o n t r o l u j t e bezpečnostní jistič. Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobné, že došlo k poruše spotřebiče. Obratě se na servisní středisko De'Longhi.</p>
		<p>Po stisknutí tlačítka START/STOP se přístroj nezapne.</p>	<p>Oba knoflíky pro na- stavení teploty jsou v poloze “●” a horní a dolní displej ukazují OFF. Otočte knoflíkem na požadovanou tep- lotu a poté stiskněte tlačítko START/STOP.</p>

		Po stisknutí tlačítek pro prudké opečení na displeji bliká „SEAR“ a pak se funkce prudkého opečení vypne.	Funkce prudkého opečení je k dispozici po každých 30 minutách cyklu vaření. Pokud se pokusíte provést druhý cyklus prudkého opečení před uplynutím 30 minut, operace bude zamítnuta. Počkejte 30 minut před zahájením nového cyklu prudkého opečení.
	Chyba teplotní sondy	Teplotní sonda je příliš horká nebo elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotní sondy.	Odpojte teplotní sondu a před opětovným připojením ji nechte vychladnout. Pokud se <i>ERR</i> objeví znovu, musí se teplotní sonda vyměnit. Obratťe se na servisní středisko De'Longhi.
		Při zasunutí konektoru sondy do spotřebiče se displej nepřepne z režimu časovače na zobrazení teploty.	Teplotní čidlo nebo konektor se musí vyměnit. Obratťe se na servisní středisko De'Longhi.

TABULKA PRO PŘÍPRAVU

POZNÁMKA PRO MODEL CGH1112DP: Pokud máte tento model (který má pouze jednu grilovací desku a jednu hladkou desku), typ desky uvedený v příslušném sloupci se musí instalovat do spodní části spotřebiče, druhá deska do horní části.

HOVĚZÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ ÚPRAVY	KONFIGURACE	DESKY	°C	SEAR	MIN.	DOPORUČENÍ
Steak	0,5 - 1	2	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	2 - 3	pokrm potřete olejem
Steak	0,5 - 1	4	Propečený	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		5 - 6	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Steak	3-4	4	Krvavý	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	4 - 5	pokrm potřete olejem
Steak	3-4	4	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	7 - 8	pokrm potřete olejem
Steak	3-4	4	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	10 - 11	pokrm potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		4 - 5	pokrm potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		7 - 8	pokrm potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	4	Středně propečené	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		10 - 12	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
T - b o n e steak	2-3	4	Propečený	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		14 - 16	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Špízy		6	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		13 - 15	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte

JEHNĚČÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ ÚPRAVY	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Kotlety	1,5-3	6	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	10 - 12	pokrm dobře potřete olejem,
Kotlety	1,5-3	6	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	12 - 14	kotlety v polovině úpravy obraťte

VEPŘOVÉ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	SEAR	MIN.	DOPORUČENÍ
Steak	1-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	7 - 9	pokrm potřete olejem
Steak	1-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		14 - 16	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Kotlety	<2,5	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		9 - 11	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Kotlety	<2,5	8	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240		11 - 13	pokrm dobře potřete olejem, v polovině pečení obraťte
Vepřová žebra		6-8	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		20 - 25	obrátit dvakrát nebo třikrát
Slanina		4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		1 - 2	
Klobása		8	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		16 - 18	klobásy propíchejte vidličkou
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		14 - 16	pokrm potřete olejem, 1-2x obraťte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		8 - 10	

KUŘE A KRŮTA	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	SEAR	MIN.	DOPORUČENÍ
Prsa	<1	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	√	3 - 4	pokrm potřete olejem
Stehno		3	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		20 - 25	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Žebra		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		14 - 16	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		11 - 13	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240		6 - 8	
Ďábelské kuře		1	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200		40 - 45	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte

CHLĚB	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Sendvič	2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	2 - 3	
Topinky	4	OTEVŘENÝ GRIL	h l a d k á deska	240	4 - 5	otočte v polovině pečení

ZELENINA	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Lilek na plátky	1	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	4 - 6	pokrm potřete olejem
Cukety na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	6 - 8	pokrm potřete olejem
Papriky na čtvrtky	2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	240	8 - 10	pokrm potřete olejem
Rajče na plátky	1	OTEVŘENÝ GRIL	h l a d k á deska	240	5 - 7	pokrm dobře potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Cibule na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	h l a d k á deska	240	5 - 7	pokrm potřete olejem; často míchejte špachtličkou

RYBY	MNOŽSTVÍ	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Celá ryba	250 g	1	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Steak	500 g	1	TROUBA S GRILEM	gril	240	25 - 30	rybu potřete olejem, umístěte horní desku tak, aby se přiblížila k pokrmu, aniž by se ho dotýkala
plátek	450 g	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Špízy	500 g	6	OTEVŘENÝ GRIL	gril	240	10 - 12	pokrm potřete olejem; dvakrát nebo třikrát obraťte
Sépie	400 g	1-2	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	10 - 12	pokrm potřete olejem
Krevety	400 g	10-12	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	4 - 6	pokrm potřete olejem

DESERT	POČ. KUSŮ	KONFIGURACE	DESKY	°C	MIN.	DOPORUČENÍ
Palačinka	4	OTEVŘENÝ GRIL	hladká deska	200	4 - 5	plotýnky potřete máslem, v polovině přípravy obraťte
Vafle	4	KONTAKTNÍ GRIL	VAFLE	1 - 2 - 3	4 - 5	plotýnky potřete máslem
Plátky ananasu	4	KONTAKTNÍ GRIL	gril	200	5 - 6	plotýnky potřete máslem

RECEPTY

MÍCHANÁ VEJCE, UZENÁ SLANINA A TOUST

SUROVINY:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 10 ml mléka
- sůl a pepř podle chuti
- 2 plátky chleba na topinku

PŘÍPRAVA:

Vajíčka smíchejte s mlékem a solí, až se vytvoří světlá a nadýchaná směs. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy OTEVŘENÉHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, nalijte vaječnou směs do rohu desky a vařte 2-3 minuty a pečlivě míchejte dřevěnou špachtličkou, aby se vajíčka uvařila rovnoměrně. Zároveň na stejné desce 3 až 4 minuty opékejte i plátky slaniny s tím, že je v polovině pečení obrátíte, zatímco na druhé ploché desce opékejte 3-4 minuty chléb, který rovněž v polovině opékání obraťte. Dejte na talíř a podávejte.

TOPINKY S NADÝCHANÝM LILKEM

SUROVINY:

- 1 lilék
- 100 g tvarohu
- česnek podle chuti
- petržel podle chuti
- 40 ml olivového oleje
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek umyjte, oloupejte a nakrájejte na silnější plátky. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu. Když se na displeji objeví hlášení „READY“, dejte plátky lilku na spodní desku a pečte asi 8-10 minut, dokud nejsou měkké. Plátky lilku nakrájejte nahrubo a vložte do mixéru se sýrem ricotta, stroužkem česneku a nasekanou petrželkou, špetkou soli, špetkou pepře a olejem. Rozmixujte do hladké a jemné hmoty. Plátky chleba pokapejte olivovým olejem a opékejte při teplotě 240 °C v poloze KONTAKTNÍHO GRILU po dobu 1-2 minut, až do požadovaného stupně opečení. Na opečený chleba namažte krém z lilku, zalijte dvěma lžicemi olivového oleje a podávejte.

SALÁT M MASA, RUKOLY A RAJČÁTEK

SUROVINY:

- 2 plátky telecího masa
- 100 g rukoly
- 10-12 cherry rajčátek
- 100 g hoblinek parmezánu
- sůl podle chuti
- olivový olej podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si salát z rukoly a cherry rajčátek: rukolu opláchněte, vložte do čisté utěrky, aby se osušila, rajčátka nakrájejte na čtvrtky.

Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, položte na spodní desku plátky masa potížené olejem, přitlačte horní desku a grilujte 2-3 minuty podle požadovaného stupně upečení. Maso nakrájejte na proužky a uspořádejte na lůžku z rukoly a cherry rajčat, osolte a posypejte hoblinkami parmezánu. Zalijte trochou olivového oleje.

STEAKY OCHUCENÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovězí steaky (2 ks po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmínu
- 2 lžičky kávových zrn
- 2 lžičky sladkých feferonek
- 1 lžička papriky
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si kávovou směs: kmín a kávu dejte do kuchyňského robota a rozmixujte na hrubý prášek. Výslednou směs dejte do misy, přidejte ostatní suroviny a dobře smíchejte.

Maso trochu potřete olejem a ochutíte kořením; pak zakryjte a nechte marinovat při pokojové teplotě po dobu 30 minut. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu a tlačítko SEAR pro obě desky. Když hlášení na displeji „SEAR“ přestane

blikat, položte maso na spodní desku, přitlačte horní deskou a grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení. Podávejte horké.

Hovězí svíčková s houbovou omáčkou

SUROVINY:

- 4 plátky hovězí svíčkové
- sůl podle chuti
- černý pepř čerstvě mletý
- 2 stroužky česneku
- 20 ml dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla
- 2 lžičky sýra gorgonzola
- 2 šalotky
- 300 g hub
- 1/2 skleničky Whisky
- 200 g smetany
- citronová šťáva podle chuti
- petržel podle chuti

PŘÍPRAVA:

Maso osolte a opepřete a nechte odpočinout při pokojové teplotě po dobu asi jedné hodiny.

Připravte si houbovou omáčku: na pánvi rozpustte máslo, přidejte šalotku na plátky a osmažte 2-3 minuty. Přidejte houby a smažte dalších 5 minut. Pak zakápněte whisky, povařte 1 minutu, přilijte sklenici vody a vařte ještě zhruba další minutu. Přidejte smetanu, citronovou šťávu, petržel, gorgonzolu a přiveďte do varu. Vařte, dokud omáčka dostatečně nezhoustne; ochutňte solí a pepřem a dejte stranou.

Mezitím si připravte omáčku, kterou budete během vaření potírat plátky masa; do malé pánve přidejte máslo, hořčici a česnek. Ohřívejte na mírném ohni, dokud se máslo neroztopí. Udržujte v teple.

Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Horní a spodní termostat nastavte na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu a pak tlačítko SEAR na obou grilovacích deskách.

Plátky potřete omáčkou z obou stran, když na displeji přestane blikat hlášení „SEAR“, položte je na spodní desku a zavřete gril. Grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly plátků masa. Plátky grilovaného masa servírujte zalité dříve připravenou houbovou omáčkou.

Hamburger s topinkami z žitného chleba

SUROVINY:

- 8 plátků žitného chleba
- 500 g mletého masa nejvyšší jakosti
- 100 g ementálu na plátky
- 20 ml olivového oleje
- 2 nakrájené cibule
- máslo v pokojové teplotě
- 2 lžičky worcestrové omáčky
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- půl lžičky cukru

PŘÍPRAVA:

Připravte si hamburgery: v misce smíchejte mleté hovězí maso, worcestrovou omáčku, sůl, pepř a vše dobře promíchejte. Rukama vytvořte 4 hamburgery asi 2 cm tlusté. Gril rozložte do polohy OTEVŘENÉHO GRILU a vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou grilovací desku do horní části. Horní a spodní termostat nastavte na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji objeví hlášení „READY“, dejte nakrájenou cibuli ochucenou olivovým olejem a trochou cukru na spodní desku a smažte asi 5-6 minut za častého míchání špachtličkou, aby se cibulka osmažila rovnoměrně a do měkka. Současně na druhé desce grilujte hamburgery asi 12 minut s tím, že je asi po 5-6 minutách obrátíte (doba grilování se řídí podle tloušťky hamburgerů). Jakmile bude cibulka hotová, stáhněte ji z desky a opečte plátky chleba potřené máslem pouze z jedné strany po dobu 1-2 minut.

Plátky chleba položte na prkénko opečenou stranou nahoru, na něj navrstvěte připravenou cibulku, hamburgery a nahoru dejte plátek sýra. Sendvič uzavřete krajícem chleba opečenou stranou dolů, stiskněte tlačítko „SANDWICH“; když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, vložte sendviče a dobře přitlačte horní deskou.

Pečte asi 2-3 minuty podle požadovaného stupně upečení.

JEHNĚČÍ KOTLETKY S BALZAMIKOVÝM OCTEM A ROZMARÝNEM

SUROVINY:

- 6 jehněčích kotletek
- 10 g nasekaného rozmarýnu
- 10 g nasekaného česneku
- 100 ml balzamikového octa
- 15 g cukru
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Všechny suroviny smíchejte v dostatečně velké nádobě; zakryjte a jehněčí nechte marinovat v lednici nejméně 1-2 hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, dejte kotletky na spodní grilovací desku. Grilujte asi 11-13 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly kotletky (doporučujeme je v polovině doby pečení obrátit, protože kost neumožňuje, aby se horní deska na maso přitlačila). Mezitím si na pánvičce zredukujte marinádu a podávejte ji jako omáčku na grilovaných jehněčích kotletkách.

KUŘECÍ ŠPÍZY S MEDOVÝM A LIMETKOVÝM KRÉMEM

SUROVINY:

- 500 g kuřecích prs

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 1 lžička feferonky
- 1 lžička koriandru
- 10 cl olivového oleje
- 2 jarní cibulky
- 3 stroužky česneku
- 2 lžičky strouhaného zázvoru
- 2 lžičky cukru
- 10 ml limetkové šťávy
- 2 lžičky hrubé soli
- pepř podle chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ A LIMETKOVÝ KRÉM:

- 5 cl smetany na vaření
- 1/2 lžičky strouhané limetkové kůry
- 10 ml limetkové šťávy
- 10 ml olivového oleje
- 10 ml medu
- sůl podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: dejte všechny suroviny do kuchyňském robotu a mixujte, až je směs hladká. Kuřecí prsa nakrájená na kostičky široké zhruba 2 cm dejte do hlubokého talíře, přilijte marinádu a rovnoměrně zakryjte všechno kuřecí maso. Zakryjte potravinovou fólií a nechte marinovat po dobu 1-2 hodin.

Připravte si zálivku smícháním všech surovin v misce, přikryjte potravinovou fólií a uložte do chladničky. Kuřecí kousky nasuňte na špízy. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 240°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, dejte špízy na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 11-13 minut, přitom je 1-2x obraťte. Špízky podávejte teplé s medovým a limetkovým dresinkem.

KUŘECÍ STEHNA PO PROVENSÁLKU

SUROVINY:

- 3 kuřecí stehna (550 g)

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 25 cl suchého bílého vína
- 40 ml olivového oleje
- 3 ml hrubé hořčice
- 3 ml bílého vinného octa
- 4 lžičky provensálského koření
- 2 stroužky utřeného česneku
- 2 lžičky hrubé soli
- 1 lžička kajenskýho pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu smícháním všech surovin v misce. Ostrým nožem na několika místech nařízněte maso stehna a lehce rozevřete. Stehna vložte do misky a rovnoměrně je potřete marinádou; nechte marinovat 2-3 hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 210°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, dejte stehna na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 20-25 minut, přitom je 2-3x obraťte. Po upečení je položte na servírovací talíř a podávejte.

GRILOVANÉ KREVETY

SUROVINY:

- 16–20 ks krevet

SUROVINY NA MARINÁDU:

- petržel podle chuti
- 2 citrony
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 2 stroužky česneku

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: jemně nasekejte česnek a petržel a přidejte citrónovou šťávu; osolte a opepřete.

Krevety umyjte, dobře je osušte a nechte marinovat po dobu nejméně půl hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 210°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, rozložte odkapané krevety na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 4–6 minut.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g steaků z lososa
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA DRESINK:

- 250 g řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 1 špetka cukru
- 20 g pažitky
- 20 g petržele
- bílý pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si dresink: omyjte a osušte petrželku a pažitku, stranou nasekejte česnek.

Jogurt dejte do mísy, přidejte koření, česnek, sůl, cukr, pepř a směs umixujte do hladkého krému. Dejte do chladničky a nechte odpočinout nejméně 30 minut.

Do spodní části vložte hladkou desku a do horní žebrovanou grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy TROUBY S GRILEM. Horní a spodní termostat nastavte na 240 °C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, položte na spodní desku steaky z lososa předem potřené olejem, spusťte horní

desku do polohy TROUBA S GRILEM (v poloze co nejbližší k pokrmu, aniž by se ho dotýkala) a pečte asi 25–30 min (pro dosažení nejlepšího výsledku je vhodné lososa v polovině pečení otočit o 180°, protože v zadní části je deska k jídlu blíže).

Po upečení lososa uložte na servírovací talíř a podávejte s jogurtovým dresinkem.

GRILOVANÉ SÉPIE

SUROVINY:

- 400 g velkých sépií
- 1 citron
- 1 svazek petržele
- olivový olej podle chuti
- oregano podle chuti
- sůl podle chuti
- česnek podle chuti

PŘÍPRAVA:

Ze sépií vyjměte vnitřnosti, oddělte hlavu, vyjměte vnitřní průhlednou chrupavku a řádně omyjte.

Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 210°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí READY, rozložte sépie předem potřené olejem na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 10–12 minut. V misce si připravte zálivku smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citrónovou šťávou, špetkou oregana, špetkou soli a feferonky.

Jakmile jsou sépie hotové, vyjměte je z grilu a podávejte s připravenou zálivkou. Dejte na talíř a podávejte.

PALAČINKY S BANÁNEM

SUROVINY:

- 1 banán
- 2 vejce (1 celé + 1 bílek)
- 150 ml mléka
- 100 g hladké mouky
- 70 g másla
- sůl podle chuti
- 2 lžičky cukru
- 16 g prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Oloupejte banán a vidličkou rozetřete na kaši. V jiné misce rozšlehejte 1 celé vejce s cukrem a za stálého míchání pomalu přidávejte mléko. Přidejte 50 g rozpuštěného másla, poté postupně přidávejte prosátou mouku s práškem do

pečiva, špetku soli a banánové pyré. Všechny složky dobře promíchejte a směs dejte na 10 minut do chladničky.

Mezitím ušlehejte vaječný bílek na tuhý sníh.

Z chladničky vyjměte připravenou hmotu a pomalu zdola nahoru vmíchejte sníh. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy OTEVŘENÉHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 200°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, potřete desky trochou másla, nalijte 1-2 lžice těsta a rychle ho rozetřete po povrchu do tvaru kruhu. Palačinku nechejte smažit asi 2 minuty, dokud se na celé její ploše nezačnou tvořit bublinky, pak ji otočte a smažte další zhruba 2 minuty. Palačinky se mohou podávat mnoha způsoby: s čokoládovým krémem, javorovým sirupem, čerstvými borůvkami, čokoládovými lupínky, medem, šlehačkou, moučkovým cukrem.

GRILOVANÝ ANANAS SE ZMRZLINOU

SUROVINY:

- 1 ananas
- med podle chuti
- třtinový cukr podle chuti
- čerstvá máta podle chuti
- moučkový cukr podle chuti
- vanilková zmrzlina podle chuti

PŘÍPRAVA:

Z ananasu odstraňte listy a okrájejte jej. Pak ovoce nakrájejte na plátky o tloušťce asi 1 až 2 cm a každý plátek posypte třtinovým cukrem z obou stran. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 200°C a stiskněte tlačítko START/STOP pro přehřátí grilu. Když se na displeji objeví hlášení „READY“, potřete ananas na obou stranách medem a položte na gril. Zavřete gril a grilujte 5-6 minut.

Jakmile jsou ugrilované, uložte plátky na servírovací talíř, ozdobte lístky čerstvé máty, posypte moučkovým cukrem a podávejte s kopečky zmrzliny.

POUZE POKUD MÁTE FORMY NA VAFLÉ (k dispozici jako samostatné příslušenství)

KLASICKÉ VAFLÉ

DÁVKVA NA: 8-10 vafli

PŘÍPRAVA: 10 minut

DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 315 g hladké mouky
- 4 g soli
- 5 g prášku do pečiva
- 4 g jedlé sody
- 100 g vajec
- 490 ml mléka
- 80 ml rostlinného oleje
- 30 g cukru

PŘÍPRAVA:

Vložte formu na vafle. Všechny složky dejte do mísy, počínaje tekutými. Šlehejte 5 minut, dokud se nespojí. Termostaty nastavte do požadované polohy. Formu na vafle přehřejte. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřilnavý sprej a jednu naběračku těsta nalijte do dvou forem, případně si pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (4-5 minut). Pokračujte, dokud nepotřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

BELGICKÉ VAFLÉ

DÁVKVA NA: 10-12 vafli

PŘÍPRAVA: 15 minut

DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 460 g dortové hladké mouky
- 1/2 lžičky soli
- 5 g prášku do pečiva
- 30 g cukru
- 4 vejce
- 460 g vlažného mléka
- 70 g rozpuštěného másla
- 1/2 lžičky vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Vložte formy na vafle. Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a dejte stranou. V jiné míse ušlehejte žlutky s cukrem, až se cukr úplně nerozpustí. Do vajec přidejte vanilkový prášek, rozpuštěné máslo a mléko a smíchejte

metličkou.

Směs vajec a mléka přidejte do moučné směsi a šlehejte, dokud se nespojí. Nemíchejte příliš. Ve třetí míse ušlehejte elektrickou metlou vaječné bílky na tuhý sníh, asi 1-2 minuty. Gumovou stěrkou vmíchejte do těsta na vafle bílky. Nemíchejte příliš.

Termostaty nastavte do požadované polohy. Formu na vafle přehřejte. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřilnavý sprej a jednu naběračku těsta nalijte do dvou forem, případně si pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (4-5 minut). Pokračujte, dokud nespotebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A SKOŘÍCÍ

DÁVKA NA: 8-10 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 minut

DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 460 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 3 g prášku do pečiva
- 170 g cukru
- 2 vejce
- 1345 ml vlažného mléka
- 80 g másla
- 1 lžička vanilkového prášku
- 140 g čokolády na vaření
- 60 g kakaového prášku
- 6 g skořice

PŘÍPRAVA:

Vložte formy na vafle. Čokoládu a máslo dejte v misce do mikrovlnné trouby a zahřívejte na maximální výkon po dobu 30 sekund. Míchejte, dokud se čokoláda a máslo úplně nerozpustí a směs není hladká. Nechte trochu vychladnout. Metličkou smíchejte vejce, mléko a vanilkový prášek ve velké míse a pečlivě vmíchejte vychladlou čokoládovou směs, dokud hmota není hladká.

Prosejte mouku, cukr, kakaový prášek, skořici, prášek do pečiva a sůl a smíchejte ve velké míse. Směs z mouky a dalších surovin přidejte k hmotě z vajec a vše dobře promíchejte metličkou, dokud směs není dostatečně hladká. Termostaty nastavte do požadované polohy. Formu na vafle přehřejte. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřilnavý sprej a jednu naběračku těsta nalijte do dvou

forem, případně si pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nespotebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.