

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnostní upozornění



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 jističní 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.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Spotřebič neponořujte do vody.
- Spotřebič nesmí být spouštěn 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 navlženým 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 domácímu používání. 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 smí provádět děti starší 8 let a musí být pod dozorem. Spotřebič a jeho přírodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič udržujte mimo dosah dětí a nenechávejte jej bez dozoru.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte bez grilovacích desek.
- Než spotřebič uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlý.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.



Nebezpečí popálení!

Nedodržování tohoto pokynu může mít za následek úrazy nebo popálení.

- Vnější povrch spotřebiče může být během provozu velmi horký. Vždy používejte držadla (2) nebo kuchyňské rukavice.
- Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informace důležité pro uživatele.

- Nepřipravujte jídlo zabalené do hliníkové nebo plastové fólie ani do polyetylenových sáčků, hrozí jeho vznícení.



Tento spotřebič odpovídá směrnici EHS 1935/2004 týkající se materiálů a předmětů 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/odjištění a nastavení výšky horní desky/víka**
- Tlačítko pro uvolnění kloubu:** umožňuje plné otevření víka a grilování jako na deskovém grilu
- Nastavení výšky desky „funkce grilovací trouby“:** pro zablokování horní desky/víka v požadované výšce pro přípravu pokrmů, které nevyžadují stlačení.
- Kontrolka zapnutí.**
- Tlačítko Start/Stop**
- Tlačítko časovače „+“:** pro seřízení (prodloužení) doby vaření.
- Tlačítko časovače „-“:** pro seřízení (zkrácení) doby vaření.
- Knoflík termostatu pro spodní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí spodní desky.
- Knoflík termostatu pro horní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí horní desky.
- Vyjímatelné desky:** nepřilnavé a vhodné do myčky nádobí, snadno se čistí. POČET A TYP DESEK SE MOHOU U JEDNOTLIVÝCH MODELŮ LIŠIT.
- 13a. Grilovací deska:** ideální pro grilování steaků, hamburgerů, kuřecího masa a zeleniny
- 13b. Hladká deska:** pro přípravu výtečné snídaně – např. toustů, slaniny, vajec, palačinek apod..
- 13c. Horní vaflová deska:** na přípravu všech druhů vaflí (pouze CGH923D).
- 13d. Spodní vaflová deska:** na přípravu všech druhů vaflí (pouze CGH923D).
- Odkapávací miska na tuk:** je součástí přístroje a lze ji vyjmout pro snadné čištění.
- Dávkovač pro vafle (pouze CGH923D)**
- Nastavitelné přední nožky**

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

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 vyčistěte grilovací desky a odkapávací misku na tuk. Grilovací desky a odkapávací misku na tuk lze umývat v myčce nádobí.



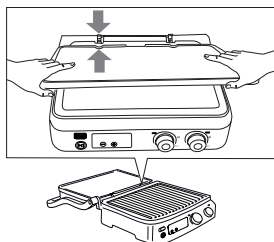
Poznámka: Při prvním použití přístroje můžete zaznamenat lehký zápach a trochu kouře. Je to běžný jev u všech přístrojů s nepřilnavým povrchem.



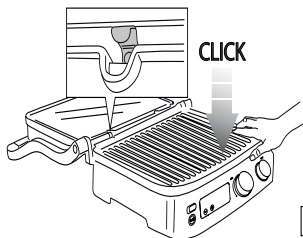
Poznámka: vyjímatelné desky (žebrované a hladké) jsou dokonale zaměnitelné.

Vložení grilovacích desek

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



- Každou grilovací desku lze vložit jak do horního, tak do spodního uložení (viz obrázek 2)



Vyjmutí grilovacích desek

Gril rozložte do rovné polohy.

Na levé straně najdete tlačítka pro odjždění (3) desek. Pevným stisknutím tlačítka vysuňte desku ze základny. Grilovací desku uchopte oběma rukama, vysuňte ji z kovových úchyťů 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

Během přípravy pokrmů musí být odkapávací miska zasunutá do uchycení v pravé 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 vyjměte ji, aby nedošlo k přetečení tekutého tuku.

Po použití zachycený tuk zlikvidujte odpovídajícím způsobem. 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, části z tlakové litého hliníku jsou při vaření velmi horké, během vaření a ihned po něm se jich nedotýkejte.

Před jakoukoli manipulací nechte spotřebič zchladnout (alespoň 30 minut).

Při vaření vždy používejte odkapávací misku. Neodstraňujte odkapávací misku, dokud není spotřebič zcela studený. Při vyjímání misky dávejte pozor, abyste nerozlili obsažnou tekutinu.

POLOHY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Kontaktní gril (zavřená poloha)

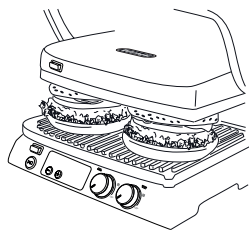
Horní deska přiléhá ke spodní desce. Jedná se o výchozí polohu, používáte-li spotřebič jako kontaktní gril. Horní deska se automaticky přizpůsobí tloušťce potraviny umístěné na spodní desce.

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. Výhodou kontaktního grilu je opékání z obou stran současně,

což zkracuje dobu přípravy a pokrmy jsou šťavnatější (viz obrázek 3).

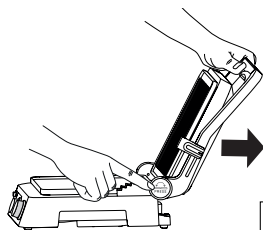


Žebrované desky a otvor na boční straně umožňují odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky.

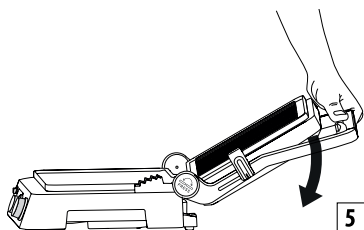
Přístroj je vybaven zvláštním držadlem a kloubem, které umožňují seřízení výšky horní desky grilu podle tloušťky potravin. Pokud chcete pomoci kontaktního grilu připravit více potravin současně, je vhodné, aby různé potraviny měly stejnou tloušťku. To umožní rovnoměrné zavření víka (horní desky).

Otevřený gril

- Horní deska je v jedné rovině se spodní deskou. 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 žebrovanou nebo hladkou grilovací deskou. Pokud chcete gril nastavit do této polohy, je třeba nejdříve najít uvolňovací tlačítko kloubu, které je na pravé straně. Uchopte rukojeť levou rukou a pravou stiskněte uvolňovací tlačítko kloubu (viz obrázek 4).



Rukojeť zatlačte dozadu, až se víko otočí úplně do rovné polohy (viz obrázek 5).



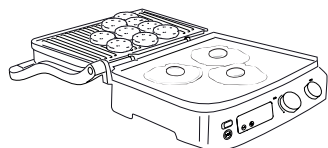
Pokud se rukojeť před stiskem uvolňovacího tlačítka mírně přizvedne, zmírní se tlak na kloub a rozevření se tím usnadní.

Přístroj se pak může používat jako otevřený barbecue gril na opékání hamburgerů, steaků, drůbeže a ryb. Používání rovného otevřeného barbecue grilu je nejpřírodnější způsob použití přístroje. V otevřené poloze máte dvojnásobnou plochu na pečení.

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

Otevřená poloha barbecue grilu je vhodná ke grilování různých velkých porcí masa s různými tloušťkami, 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 6).

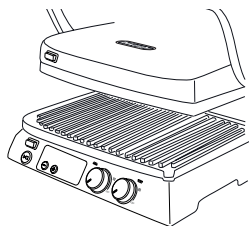


6

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

Trouba s grilem

Tato poloha (viz obrázek 7) je vhodná k bezkontaktnímu grilování jídel o velké tloušťce, které vyžadují pomalé a stejnoměrné pečení.

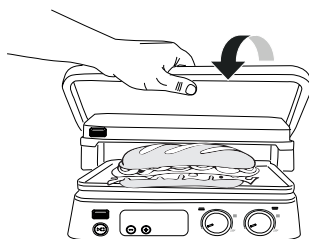


7

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

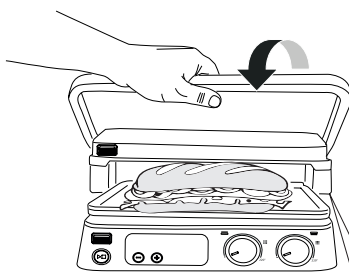
Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení

- Pokrm umístěte na spodní grilovací desku.
- Uchopte rukojeť víka a horní grilovací desku umístěte v blízkosti potraviny (obr. A).

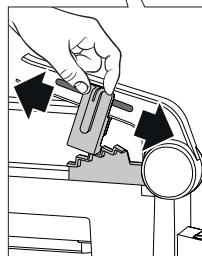


A

- Zařízení k zajištění/odjištění (4) grilovacích desek přesuňte do požadované polohy grilu posunutím na páce.
- Horní deska se zablokuje v poloze. K dispozici je 5 různých nastavení výšky (obr. B).



B



POUŽÍVÁNÍ

Činnost

Když máte přístroj nastavený a chcete začít vařit, navolte teplotu mezi 60 °C a 230 °C pro obě grilovací desky (horní i spodní) pomocí knoflíků termostatu 11 a 12.

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 zapípá a je připraven k použití. Na displeji se objeví nápis „READY“. Nastavenou teplotu lze kdykoli během přípravy změnit podle typu připravovaného jídla.



Poznámka: spotřebič je vybaven 2 nastavitelnými předními nožkami (16), které usnadňují stékání oleje do odkapávací misky.

Funkce časového spínače

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, zvolte polohu pro vaření (viz odstavec „poloha pro vaření“), pak na desky umístěte připravované potraviny. Dobu vaření lze zvolit stisknutím tlačítek časového spínače (9 a 10); na konci doby vaření se na displeji zobrazí „END“; spotřebič zůstává zapnutý. Když je jídlo uvařené, vypněte spotřebič stisknutím tlačítka start/stop (8) nebo otočte knoflíky termostatu (11 a 12) do polohy vypnutí.



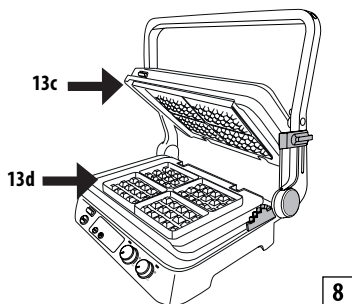
Poznámka: Přístroj se vypne automaticky po 90 minutách činnosti.

Volba teplotní stupnice

Teplotu lze zobrazovat ve stupních °C nebo °F. Chcete-li změnit jednotku teploty, stiskněte obě tlačítka „+“ a „-“ (9 - 10) na několik sekund.

Příprava vafelí (pouze pro model CGH923D)

- Vložte desky pro vafle (13c/13d), 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 8.



- Nastavte teplotu spodní a horní desky na 190, respektive 200 °C a stiskněte tlačítko start/stop.
 - Přístroj zahájí fázi předehřívání. 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 každé formičky**
 - Těsto lehce rozetřete a přístroj zavřete.
 - Připravujte po dobu uvedenou v receptech.
- Pokud se nastavuje časový spínač, zazní na konci cyklu vaření tři pípnutí, časový spínač zmizí a na displeji se zobrazí hlášení „END“. - Pokud chcete připravit další vafle, nalijte další těsto do spodní desky a opakujte výše uvedené kroky.

Po přípravě poslední vafle vypněte spotřebič stisknutím tlačítka start/stop.



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nikdy nepoužívejte kovové obraběčky nebo jiné kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavý povrch grilovacích plotýnek. Používejte pouze obraběčky a kuchyňské náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teple.
- Plastové náčiní nenechávejte v kontaktu s horkými grilovacími deskami.
- 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 (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. Z grilovacích desek odstraňte případné zbytky jídla. Vyprázdněte odkapávací misku. Odkapávací misku lze mýt ručně nebo v myčce.

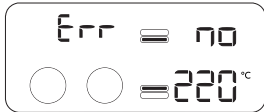
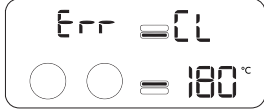
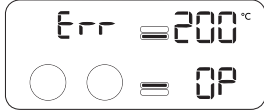
Stiskněte tlačítka pro uvolnění grilovacích desek (3) a vyjměte je ze spotřebiče. Než se jich dotknete, ujistěte se, že zcela vychladly. Grilovací desky lze mýt v myčce, i když časté mýtí by mohlo snížit vlastnosti nepřilnavé úpravy. Doporučuje se proto čistit vnější povrch grilovací desky měkkou houbou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

K čištění grilovacích desek nepoužívejte kovové předměty.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájecí napětí	230-240 V / 50-60 Hz
Příkon	2000 W
	1600W (VAFLE)

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybové hlášení na displeji	POPIS	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
	Na jedné z varných desek nedochází ke zvýšení teploty.	Elektronické ovládání zjistilo, že jedna grilovací deska nedosáhla nastavené teploty. Deska není správně vložena do přístroje. Mohlo dojít k poškození topného tělesa v grilovací desce. Mohlo dojít k poškození připojení topného tělesa. Elektronický regulátor může být poškozený.	Odpojte zástrčku ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je grilovací deska správně zasunutá do svého uchycení. Pokud se tím problém nevyřeší, je pravděpodobné, že došlo k poruše spotřebiče. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.
	Chybná činnost teplotního čidla.	Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotního čidla.	Odpojte zástrčku ze zásuvky. Teplotní čidlo se musí vyměnit. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.
	Chybná činnost teplotního čidla.	Elektronické ovládání zjistilo poruchu teplotního čidla.	Odpojte zástrčku ze zásuvky. Teplotní čidlo se musí vyměnit. Kontaktujte zákaznický servis De'Longhi s uvedením typu chyby.

		Spotřebič se nezapne.	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. Obratťe se na servisní středisko De'Longhi.
		Po stisknutí tlačítka START/STOP se přístroj nezapne.	Oba knoflíky pro nastavení teploty jsou v poloze 0 a horní a dolní displej ukazují OFF. Otočte knoflíkem na požadovanou teplotu a poté stiskněte tlačítko START/STOP.

TABULKA PRO PŘÍPRAVU

HOVĚZÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ÚROVEŇ PROPE- ČENÍ	ZPŮSOB	DESKY		°C	MIN.	DOPORUČENÍ
					spodní	horní			
Steak	0,5 - 1	2	Dobře propečený	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	2 - 3	pokrm potřete ole- jem
Steak	0,5 - 1	4	Dobře propečený	OTEVŘE- NÝ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	5 - 6	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Steaky	3-4	4	Krvavý	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	4 - 5	pokrm potřete ole- jem
Steaky	3-4	4	Středně propečené	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	7 - 8	pokrm potřete ole- jem
Steaky	3-4	4	Dobře propečený	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	10 - 11	pokrm potřete ole- jem
T-bone steak	2-3	2	Středně propečené	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	4 - 5	pokrm potřete ole- jem
T-bone steak	2-3	2	Dobře propečený	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	7 - 8	pokrm potřete ole- jem
T-bone steak	2-3	4	Středně propečené	OTEVŘE- NÝ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	10 - 12	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
T-bone steak	2-3	4	Dobře propečený	OTEVŘE- NÝ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	14 - 16	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Hamburger	2-3	6	Dobře propečený	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	8 - 10	pokrm potřete ole- jem
Špízy		6	Dobře propečený	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	230	13 - 15	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte

JEHNĚČÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ÚROVEŇ PROPEČENÍ	ZPŮSOB	DESKY		°C	MIN.	DOPORUČENÍ
					spodní	horní			
Kotlety	1,5-3	6	Středně propečené	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	10 - 12	pokrm dobře potřete ole- jem, kotlety v polovině úpra- vy obraťte
Kotlety	1,5-3	6	Dobře propečený	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	12 - 14	

VEPŘOVÉ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		°C	MIN.	DOPORUČENÍ
				spodní	horní			
Steak	1-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	7 - 9	pokrm potřete olejem
Steak	1-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	14 - 16	pokrm potřete olejem, v polovině vaření ob- raťte
Kotlety	<2,5	4	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	9 - 11	pokrm potřete olejem, v polovině vaření ob- raťte
Kotlety	<2,5	8	OTEVŘENÝ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	11 - 13	pokrm potřete olejem, v polovině vaření ob- raťte
Vepřová žebra		6-8	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	20 - 25	obrátit dvakrát nebo tříkrát
Slanina		4	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	1 - 2	
Klobása		8	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	16 - 18	klobásky propíchejte vidličkou
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	14 - 16	pokrm potřete olejem, 1-2x obraťte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	8 - 10	

KUŘECÍ A KRŮTÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		°C	MIN.	DOPORUČENÍ
				spodní	horní			
Prsa	<1	4	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	3 - 4	pokrm potřete olejem
Stehno		3	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	20 - 25	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Křídélka		6	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	14 - 16	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
	1.5-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	6-8	
	1.5-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	14 - 16	otočte v polovině pečení
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	11 - 13	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	6 - 8	
Grilované dřábelkové kuře		1	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	40 - 45	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte

CHLĚB	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		°C	MIN.	DOPORUČENÍ
			spodní	horní			
Toust/ sendvič	2	TROUBA S GRILEM	HLADKÁ	GRILOVACÍ	230	3 - 5	horní desku umístěte tak, aby se dotýkala chleba bez jeho stlačení
Sendvič	2	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	2 - 3	
Topinky	4	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACÍ	230	4 - 5	otočte v polovině pečení

ZELENINA	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		°C	MIN.	DOPORUČENÍ	
			spodní	horní				
Lilek na plátky	1	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	4 - 6	pokrm olejem	potřete
Cukety na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	6 - 8	pokrm olejem	potřete
Papriky na čtvrtky	2	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	8 - 10	pokrm olejem	potřete
Rajče na plátky	1	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACÍ	230	5 - 7	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obratte	dobře
Cibule na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACÍ	230	5 - 7	pokrm olejem; m í c h e j t e špachtličkou	potřete často

RYBY	MNOŽSTVÍ	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		°C	MIN.	DOPORUČENÍ	
				spodní	horní				
Celá ryba	250 g	1	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	210	8 - 10	pokrm olejem	potřete
Steaky	500 g	1	TROUBA S GRILEM	HLADKÁ	GRILOVACÍ	230	25 - 30	rybu potřete olejem, umístěte horní desku tak, aby se přiblížila k pokrmu, aniž by se ho dotýkala	
Plátek	450 g	4	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	8 - 10	pokrm olejem	potřete
Špízy	500 g	6	OTEVŘENÝ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	230	10 - 12	pokrm olejem; nebo třikrát obraťte	potřete dvakrát
Sépie	400 g	1-2	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	10 - 12	pokrm olejem	potřete
Krevety	400 g	10-12	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	4 - 6	pokrm olejem	potřete

DESERT	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		°C		MIN.	DOPORUČENÍ
			spodní	horní	spodní	horní		
Palačinka	4	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACÍ	200	200	4 - 5	plotýnky potřete máslem, v polovině přípravy obraťte
Vafle	4	KONTAKTNÍ GRIL	VAFLE	VAFLE	190	200	4 - 5	plotýnky potřete máslem
Plátky ananasu	4	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	200	200	5 - 6	plotýnky potřete máslem

RECEPTY

MÍCHANÁ VEJCE, UZENÁ SLANINA A TOUST

SUROVINY:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 1 lžice 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 spodního krytu vložte hladkou desku a do horního krytu grilovací desku a spotřebič zapněte do režimu OTEVŘENÝ GRIL.

Nastavte teplotu spodní a horní desky na 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, nalijte vaječnou směs do rohu desky a vařte 2-3 minuty a pečlivě je promíchejte 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 lilek
- 100 g syra ricotta
- česnek podle chuti
- petržel podle chuti
- 4 lžice olivového oleje
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek umyjte, oloupejte a nakrájejte na silnější plátky. Do spodního uložení vložte grilovací desku a do horního hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí 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 a špetkou pepře a olejem. Rozmixujte do hladké a jemné hmoty. Plátky chleba potřete olivovým olejem a opékejte při 230°C na rovných deskách 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 spodního uložení vložte grilovací desku a do horního hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU.

Nastavte teplotu spodní a horní desky na 230 °C a stiskněte

tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji objeví hlášení „READY“, položte na spodní desku plátky masa potřené olejem, přitlačte horní deskou 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 hoblíčkami parmezánu. Zalijte trochou olivového oleje.

STEAKY OCHUCENÉ KÁVOU

SUROVINY:

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

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmín
- 2 lžičky kávových zrn
- 1 polévková lžice 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. Výsledný prášek dejte do mísy, přidejte ostatní suroviny a dobře smíchejte. Maso trochu potřete olejem a ochutte 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 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Plátky potřete dresinkem z obou stran, a když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, 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.

Když se na displeji objeví hlášení „READY“, položte na spodní desku plátky masa, 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
- 2 lžice dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla

- 1 lžice syra gorgonzola
- 2 šalotky
- 300 g čerstvých 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 nakrájenou na plátky a osmažte 2-3 minuty. Přidejte houby a vařte dalších 5 minut. Pak zakápněte whisky, povařte 1 minutu, přilijte sklenici vody a vařte ještě zhruba další minutu. Přidejte smetanu, šťávu z jednoho citronu, petržel, gorgonzolu a přiveďte k varu. Vařte, dokud omáčka není dost hustá; dochutte solí a pepřem a odložte stranou. Mezitím si připravte dresink na maso, kterým budete maso během přípravy potřít: do malé pánve dejte 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. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Plátky potřete dresinkem z obou stran, a když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, 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
- 2 lžice 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 grilovací desku nahoru. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

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 zakryjte krajícem chleba opečenou stranou dolů. Počkejte, až se deska znovu zahřeje, hotový toust položte na spodní desku grilu a přitlačte horní desku.

Peče asi 2-3 minuty podle požadovaného stupně opečení.

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 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí 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
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 1 lžice cukru
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice hrubé soli
- pepř podle chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ A LIMETKOVÝ KRÉM:

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

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: dejte všechny suroviny do kuchyňském robota a mixujte, až je směs hladká. Kuřecí prsa nakájená na kostky 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 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, dejte špízy na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací deskou a grilujte asi 11-13 minut, přitom je 1-2x obraťte. Špízy 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
- 4 lžíce olivového oleje
- 3 lžíce hrubé hořčice
- 3 lžíce bílého vinného octa
- 2 lžíce provensálského koření
- 2 stroužky utřeného česneku
- 2 lžička hrubé soli
- 1 lžička kajenského 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 200 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, dejte stehna na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací deskou 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 200 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, dejte odkapané krevety na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací deskou a grilujte asi 4-6 minut. Těsně před podáváním talíř ozdobte několika plátky citrónu a zeleným salátem.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g filetu 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. Nechejte alespoň 30 minut v chladničce. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy TROUBY S GRILEM.

Nastavte teplotu spodní a horní desky na 230 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí grilu.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, položte na spodní desku steaky z lososa předem potřené olejem, zavřete horní desku v poloze TROUBA S GRILEM (v poloze co nejbliže k jídlu, 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 kost a řádně umyjte. 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 předehřátí grilu. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, dejte sépie předem potřené olejem na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 10-12 minut. V misce si připravíte zálivku smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citronovou 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
- 1 lžice cukru
- 16 g prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Olupejte 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 zespod nahoru vmíchejte sníh. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy TROUBY S GRILEM. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 200 °C

a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí 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 předehřátí grilu. Když se na displeji objeví hlášení „READY“, potřete ananas na obou stranách medem a položte na gril. Gril zavřete a grilujte 5-6 minut. Jakmile jsou plátky ugrilované, uložte je na servírovací talíř, ozdobte lístky čerstvé máty, posypte moučkovým cukrem a podávejte s kopečky zmrzliny.

POUZE POKUD MÁTE DESKY NA VAFLE

Desky na vafle vložte do správné polohy

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 12 vafli

PŘÍPRAVA: 10 min

DOBA PEČENÍ: 15 min

SUROVINY:

- 2 šálky (460 g) hladké mouky
- 1 lžička soli
- 4 lžičky (10 g) kypřicího prášku
- 2 lžičky (30 g) cukru
- 2 vejce
- 1 a 1/2 šálku (345 ml) teplého mléka
- 1/3 šálku (75 g) rozpuštěného másla
- 1 lžička vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr a dejte stranou. Vejce rozbijte do samostatné mísy. Přidejte mléko, máslo a vanilku. Mouku a ostatní suroviny nasypejte do mísy s mlékem a vejci a promíchejte metličkou. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 190 a 200 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřílnavý sprej a do každé formy nalijte naběračku směsi, případně se pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nepotřebujete veškeré těsto.

lhně podávejte.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 14-16 vafli

PŘÍPRAVA: 15 min

DOBA PEČENÍ: 20 min

SUROVINY:

- 2 šálky (460 g) hladké mouky
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky (5 g) prášku do pečiva
- 2 lžičky (30 g) cukru
- 4 vejce
- 2 šálky (460 ml) teplého mléka
- 1/3 šálku (70 g) rozpuštěného másla
- 1/2 lžičky vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a dejte stranou. V jiné míse ušlehejte žloutky 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. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 190 a 200 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí. Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřílnavý sprej a do každé formy nalijte naběračku směsi, případně se pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nepotřebujete veškeré těsto. lhně podávejte.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A SKOŘÍCÍ

DÁVKA NA: 10-12 vafli

PŘÍPRAVA: 10 min

DOBA PEČENÍ: 15 min

SUROVINY:

- 2 šálky (460 g) hladké mouky
- 1 lžička soli
- 1 lžičky (3 g) prášku do pečiva
- 3/4 šálku (170 g) cukru
- 2 vejce
- 1 a 1/2 šálku (345 ml) teplého mléka
- 80 g másla
- 1 lžička vanilkového prášku
- 140 g čokolády na vaření
- 1/4 šálku (60 g) kakaového prášku
- 2 lžičky (6 g) skořice

PŘÍPRAVA:

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. Nastavte teplotu spodní a horní desky na 190 a 200 °C a stiskněte tlačítko START/STOP pro předehřátí.

Když se na displeji zobrazí hlášení „READY“, potřete vaflovou formu rozpuštěným máslem nebo nastříkejte kuchyňský nepřílnavý sprej a do každé formy nalijte naběračku směsi, případně se pomozte lžící. Směs rozetřete špachtličkou. Vafle pečte, až jsou zlatavé a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nepotřebujete veškeré těsto. lhně podávejte.