

VAŽNA UPOZORENJA

Sigurnosna upozorenja



Opasnost!

Zbog nepridržavanja ovog upozorenja može doći do strujnog udara opasnog po život.

- Prije uključivanja uređaja u struju, provjerite sljedeće:

- Napon naveden na ploči s tehničkim podacima uređaja mora odgovarati naponu električne mreže;
- Električna utičnica mora imati uzemljenje i jakost od najmanje 16 A.
- Ako se proizvod upotrebljava u profesionalne svrhe, u svrhu kojoj nije namijenjen te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, proizvođač je oslobođen od svake odgovornosti.
- Provjerite da kabel za napajanje nije u dodiru s dijelovima uređaja koji se tijekom uporabe zagrijevaju. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov ovlašten servisni centar, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Prije odlaganja uređaja ili uklanjanja ploča za pečenje te prije bilo kojeg postupka održavanja, uređaj treba isključiti okretanjem regulatora u položaj „●“ i izvaditi utikač iz utičnice. Provjerite je li se uređaj potpuno ohladio.
- Ne upotrebljavajte uređaj na otvorenom.
- Nikada nemojte uranjati uređaj u vodu.
- Uređaj se ne smije pokretati pomoću vanjskog tajmera ili pomoću odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Upotrebljavati isključivo produžne kabele koji su u skladu s primjenjivim sigurnosnim normama. Provjeriti jesu li u dobrom stanju i odgovarajući.
- Nikada ne isključivati utikač iz utičnice povlačenjem kabela.



Oprez!

U slučaju nepridržavanja ovih upozorenja postoji opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Vanjski dio ploče za pečenje očistiti mekanom spužvicom ili krpom navlaženom vodom i blagim deterdžentom.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pripremu hrane. Stoga se ne smije upotrebljavati u druge svrhe niti na bilo koji način mijenjati ili izmjenjivati.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za uporabu u domaćinstvu. Nije predviđena uporaba u kuhinjskim prostorijama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim prostorima, agroturističkim gospodarstvima, hotelima, sobama za iznajmljivanje, motelima i drugim smještajnim objektima.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca od 8 ili više godina starosti i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva ili znanja, pod uvjetom da ih se pažljivo nadzire ili im se daju upute o sigurnoj uporabi uređaja te da su svjesni povezanih opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom. Uređaj i kabel držati dalje od dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj držati daleko od dohvata djece i ne ostavljati ga u funkciji bez nadzora.
- Nikada ne upotrebljavati uređaj bez ploča za pečenje.
- Uređaj odložiti tek kada se potpuno ohladio.
- Uređaj ne premještati tijekom uporabe.



Opasnost od opekline!

U slučaju nepridržavanja ovog upozorenja može doći do opekline.

- Tijekom rada uređaja vanjske površine mogu postati jako vruće. Uvijek se treba služiti ručkom (2) ili, ako je potrebno, rukavicama za pećnicu.
- Ploče za pečenje izvadite ili zamijenite tek kada se uređaj potpuno ohladi.



Napomena:

Ovaj simbol označava važne preporuke i informacije za korisnika.

- Ne pripremati hranu omotanu plastičnom ili aluminijskom folijom ni hranu u polietilenskim

vrećama kako bi se izbjegla opasnost od požara.



Ovaj je proizvod u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 koja se odnosi na materijale i predmete koji dolaze u dodir s hranom.

OPIS

1. **Postolje i poklopac:** konstrukcija od nehrđajućeg čelika sa samoregulatorajućim poklopcem.
2. **Ručka:** čvrsta ručka od lijevanog metala za regulaciju poklopca ovisno o debljini hrane.
3. **Tipke za vađenje ploče:** pritisnuti za deblokiranje i uklanjanje ploče.
4. **Mehanizam za blokiranje/deblokiranje gornje ploče i podešavanje visine gornje ploče / poklopca**
5. **Tipka za otpuštanje spojnog zgloba:** omogućava potpuno otvaranje poklopca za pečenje u ravnom položaju.
6. **Podešavanje visine ploče s funkcijom „roštilj pećnice“:** za blokiranje gornje ploče /poklopca na željenoj visini, za pripremu hrane koju nije potrebno pritisnuti.
7. **Lampica napajanja (zeleni):** lampica svijetli kad je uređaj ukopčan u električnu mrežu.
8. **Lampica gornje ploče (crveni):** lampica svijetli kad se grijači napajaju, a isključuje se kad se postigne postavljena temperatura i ploča je spremna.
9. **Lampica donje ploče (crveni):** lampica svijetli kad se grijači napajaju, a isključuje se kad se postigne postavljena temperatura i ploča je spremna.
10. **Termostat gornje ploče:** postaviti na MED – MAX ili "●" za podešavanje temperature gornje ploče.
11. **Termostat donje ploče:** postaviti na WARM – LOW – MED – MAX ili "●" za podešavanje temperature donje ploče.
12. **Podeseive prednje nožice.**
13. **Ploče koje se mogu vaditi:** neprianjajuće, perive u perilici posuđa, lako se čiste. BROJ I VRSTA PLOČA OVIŠE O MODELU.
- 13a. **Grill ploča:** savršena za pečenje odrezaka, hamburgera, piletine i povrća.
- 13b. **Glatka ploča:** za savršenu pripremu palačinki, jaja, slaninice i račića.
14. **Plitica za skupljanje masti:** umetnuta je u uređaj i jednostavno se vadi radi čišćenja.

PRVA UPORABA

S ploče ukloniti svu ambalažu i promidžbene naljepnice. Provjerite ambalažu prije nego je bacite da slučajno ne sadrži neke od dijelova novog uređaja. Preporuča se sačuvati kutiju i ambalažu za ubuduće.



Napomena: Prije uporabe vlažnom krpom očistiti postolje, poklopac i regulatore da bi se uklonila prašina nakupljena tijekom transporta. Pažljivo očistite ploče za pečenje, pliticu za skupljanje masti i dodatak za čišćenje. Ploče i plitica za skupljanje masti mogu se prati u perilici posuđa.



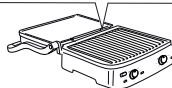
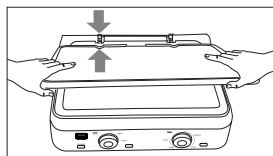
Napomena: Prilikom prvog korištenja, uređaj može otpuštati blagi miris i malo dima. To je normalno i zajedničko svim uređajima sa slojem protiv prljanja.



Važno: ploče koje se skidaju (grill i glatke ploče) mogu se međusobno zamjenjivati.

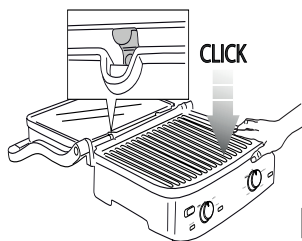
Umetanje ploča za pečenje

- Staviti uređaj u ravni položaj (slika 1). Ploče umetati jednu po jednu.



1

- Obje ploče mogu se umetnuti u gornji ili donji položaj (slika 2).



2

Skidanje ploča

Uređaj staviti u ravni položaj.

Pronaći tipke za deblokiranje (3) ploča koje se nalaze s desne strane. Čvrsto pritisnuti tipku za izbacivanje ploče iz baze.

Uzeti ploču objema rukama, povući je duž metalnih vodilica te je izvući iz postolja. Pritisnuti i drugu tipku za vađenje druge ploče te primijeniti isti postupak.



Opasnost od opeklina! Ploče za pečenje mogu se izvaditi ili zamijeniti tek kada se uređaj potpuno ohladio.

Postaviti pliticu za skupljanje masti.

Tijelom pečenja plitica za skupljanje masti mora biti umetnuta u predviđeno mjesto na desnoj strani uređaja. Mast iz hrane odvodi se kroz otvor na ploči i skuplja u plitici.



Napomena: Tijekom pečenja redovito provjeravati pliticu za skupljanje masti i izvaditi je kako bi se spriječilo izlijevanje tekuće masti.

Nakon pečenja na odgovarajući način zbrinuti sakupljenu mast.

Plitica za skupljanje masti može se prati u perilici posuđa.



Oprez! Tijekom pečenja uvijek primijeniti najveći oprez.

Uređaj otvoriti pomoću ručke koja ostaje hladna. Naprotiv, dijelovi od lijevanog aluminija jako se zagriju te ih se ne smije dirati za vrijeme ili neposredno nakon pečenja.

Prije bilo kakvog rukovanja poklopcem, ostaviti uređaj da se ohladi (najmanje 30 minuta).

Hranu pripremati samo s umetnutom pliticom za skupljanje masti. Ne prazniti pliticu za skupljanje masti dok se uređaj potpuno ne ohladi. Prilikom vađenja plitice paziti da se sadržaj ne izlije.

POLOŽAJI ZA PEČENJE

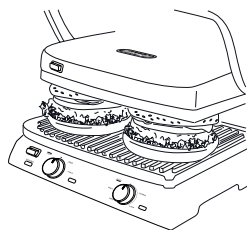
Kontaktni roštilj (ploče u zatvorenom položaju)

Gornja ploča naslanja se na donju ploču. To je početni položaj i položaj kada se uređaj upotrebljava kao grill ploča.

Gornja ploča automatski se prilagođava debljini hrane na donjoj ploči. Na taj način hrana se podjednako peče s obje strane.

Kontaktni roštilj idealan je za pripremu hamburgera, otkoštenog i tanko narezanog mesa te povrća i sendviča. Funkcija kontaktnog roštilja savršena je za brzu i zdravu pripremu hrane.

Kada se upotrebljava funkcija kontaktnog roštilja, hrana se brzo priprema jer su obje ploče istovremeno u dodiru s hranom (slika 3).

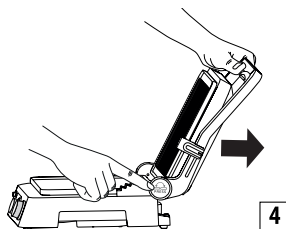


Kanalići na pločama te otvor sa stražnje strane uređaja omogućavaju odvođenje te skupljanje masti u odgovarajuću pliticu.

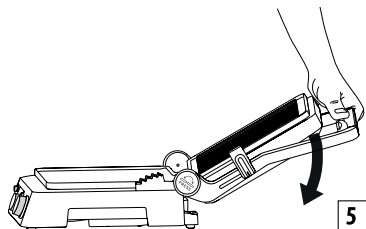
Uređaj ima posebnu ručku te spojni zglob koji omogućavaju regulaciju gornje ploče ovisno o debljini namirnica. Ako se istovremeno priprema više vrsta hrane na kontaktnom roštilju, namirnice trebaju biti iste debljine kako bi se poklopac mogao podjednako zatvoriti (gornja ploča).

Otvoreni roštilj

Gornja ploča u istoj je ravnini s donjom pločom. Donja i gornja ploča u istoj su ravnini te tako čine široku površinu za pečenje. U ovom položaju uređaj možete upotrebljavati za roštiljanje na grill ploči ili glatkoj ploči. Za postavljanje uređaja u ovaj položaj, prvo je potrebno pronaći tipku za deblokiranje spojnog zgloba, koja se nalazi s desne strane. Primiti ručku lijevom rukom, a desnom pritisnuti tipku za deblokiranje spojnog zgloba (slika 4).



Ručku gurnuti unatrag dok se poklopac ne postavi u potpuno ravni položaj (slika 5).



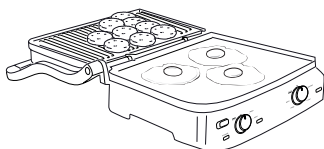
Ako se ručka blago podigne prije nego što se pritisne tipka za deblokiranje, smanjuje se pritisak na spojni zglob pa je

postupak otvaranja jednostavniji.

Uređaj se može upotrebljavati kao grill/roštilj za pripremu hamburgera, piletine i ribe. Funkcija grill/roštilj omogućava najraznovrsniju uporabu uređaja. Ploče su u otvorenom položaju, čime je omogućena dvostruka površina za pečenje. Na pločama se mogu pripremati razne namirnice, bez da im se pomiješaju okusi, ili se može pripremati veća količina iste hrane.

Položaj grill/roštilj omogućava pripremu raznih vrsta mesa, razne debljine, od kojih svaka može biti pečena prema vašem ukusu. Kada se priprema u ovom položaju, hranu treba okretati.

Uređaj se može upotrebljavati i s glatkim pločama za pripremu palačinki, sira, jaja i slanine za doručak (slika 6).

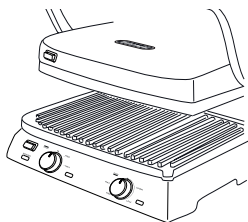


6

Široka površina za pečenje omogućava istovremenu pripremu raznih namirnica ili veće količine iste hrane.

Roštilj pečnica

Ovaj je položaj (slika 7) savršen za pečenje bez kontakta namirnica velike debljine koje zahtijevaju polagano i ravnomjerno pečenje.

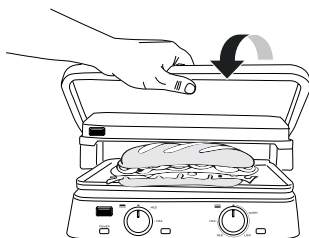


7

Idealan je za pripremu povrća s velikim sadržajem vode jer voda može ispariti.

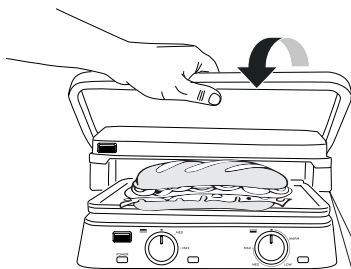
Ovaj položaj pogodan je za pripremu mekih sendviča i hrane koju ne treba pritiskati.

- Staviti hranu na donju ploču.
- Držeći ručku, spustiti gornju ploču do visine blizu hrane (sl. A).

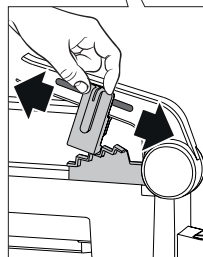


A

- Postaviti mehanizam za blokiranje/deblokiranje (4) ploča u željeni položaj pećnice povlačenjem polugice.
- Gornja ploča blokira se u tom položaju. Dostupno je 5 različitih visina (sl. B).



B



UPORABA

Rad

Kada je uređaj na odgovarajući način pripremljen te kada je sve spremno za pripremu hrane, postaviti željenu temperaturu za svaku od dvije ploče (gornju i donju) s pomoću termostata 10 i 11.

Uključuju se lampice gornje i donje ploče (8 i 9).

Ovisno o odabranoj temperaturi, potrebno je nekoliko minuta da se uređaj zagrije. Kad termostat postigne željenu temperaturu, isključuju se lampice gornje i donje ploče i uređaj je spreman za uporabu.

Temperaturu je moguće promijeniti bilo kada tijekom kuhanja, ovisno o vrsti hrane koja se priprema.



Napomena: uređaj ima dvije podesive prednje

nožice (16) koje olakšavaju pražnjenje ulja u posudicu za prikupljanje masti.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Postupak održavanja koji provodi korisnik

- Ne upotrebljavati metalni pribor jer se može oštetiti neprianjajući sloj na pločama. Upotrebljavati drveni pribor ili pribor od plastike otporne na toplinu.
- Ne ostavljati plastični pribor u dodiru s vrućim pločama.
- Između dva pečenja ukloniti ostatke hrane kroz otvor za cijeđenje masti te ih sakupiti u plitici koja se nalazi s donje strane pa uređaj obrisati papirnatim ubrusom i nastaviti sa sljedećim pečenjem.
- Prije čišćenja ostaviti uređaj da se ohladi barem 30 minuta.

Čišćenje i njega



Napomena: Prije čišćenja uređaja provjerite je li se potpuno ohladio.

Po završetku pečenja okrenuti termostate na „●“ i iskopčati uređaj iz električne mreže. Ostaviti uređaj da se ohladi barem 30 minuta. Ukloniti eventualne ostatke hrane s ploča. Isprazniti pliticu za skupljanje masti. Plitica za skupljanje masti može se prati ručno ili u perilici posuđa.

Pritisnuti tipke za deblokiranje ploča (3) kako biste ih izvadili iz uređaja. Prije rukovanja pločama provjeriti jesu li se potpuno ohladile. Ploče za pečenje mogu se prati u perilici posuđa, ali se takvim čestim pranjem mogu izgubiti svojstva premaza. Stoga se preporučuje očistiti vanjski dio ploče za pečenje mekanom spužvicom ili krpom navlaženom vodom i blagim deterdžentom.

Ne upotrebljavati metalne predmete za čišćenje ploča.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Napon napajanja	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
Ulazna snaga	2000 W

TABLICA PEČENJA

GOVEDINA	DEBLJINA (cm)	Br. KOMA- DA	STUPANJ PEČENJA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMOSTATA		MIN.	SAVJETI
					donja	gornja	gornja (10)	donja (11)		
Odrezak	0,5 - 1	2	Dobro pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	2 - 3	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak	0,5 - 1	4	Dobro pečeno	OTVO- RENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	5 - 6	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
File	3-4	4	Sirovo	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	4 - 5	Dobro nauljiti namirnice.
File	3-4	4	Srednje pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	7 - 8	Dobro nauljiti namirnice.
File	3-4	4	Dobro pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	10 - 11	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak s kosti	2-3	2	Srednje pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	4 - 5	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak s kosti	2-3	2	Dobro pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	7 - 8	Dobro nauljiti namirnice.
Odrezak s kosti	2-3	4	Srednje pečeno	OTVO- RENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak s kosti	2-3	4	Dobro pečeno	OTVO- RENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	14 - 16	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Hamburger	2-3	6	Dobro pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Ražnjić		6	Dobro pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	13 - 15	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja

JANJE- TINA	DEBLJINA (cm)	Br. KOMA- DA	STUPANJ PEČENJA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMO- STATA		MIN.	SAVJETI
					donja	gornja	gornja (10)	donja (11)		
Kotlet	1,5-3	6	Srednje pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	10 - 12	Dobro nau- ljiti namirni- ce, okrenuti kotlete na pola peče- nja.
Kotlet	1,5-3	6	Dobro pečeno	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	12 - 14	

SVINJE- TINA	DEBLJINA (cm)	Br. KO- MADA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMOSTATA		MIN.	SAVJETI
				donja	gornja	gor- nja (10)	donja (11)		
Odrezak	1-2	4	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	7 - 9	Dobro nauljiti namir- nice.
Odrezak	1-2	8	OTVORENI POLOŽAJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	14 - 16	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak	<2,5	4	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	9 - 11	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti na pola pečenja
Odrezak	<2,5	8	OTVORENI POLOŽAJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	11 - 13	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti na pola pečenja
Svinjska rebra		6-8	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	20 - 25	Okrenuti dva do tri puta.
Slanina		4	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	1 - 2	
Kobasica		8	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	16 - 18	Kobasice nekoliko puta probosti vilicom.
Ražnjić		6	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	14 - 16	Dobro nauljiti namir- nice, okrenuti jedan do dva puta.
Hrenovke		6	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	8 - 10	

PILEĆE I PUREĆE MESO	DEBLJINA (cm)	Br. KO- MADA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMO- STATA		MIN.	SAVJETI
				donja	gornja	gornja (10)	donja (11)		
Prsa	<1	4	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	3 - 4	Dobro nauljiti namir- nice.
Batak		3	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	20 - 25	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.
Krilca		6	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	14 - 16	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.
Hamburger	1,5-2	4	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	OTVO- RENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	14 - 16	Okrenuti na pola pe- čenja.
Ražnjić		6	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	11 - 13	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.
Hrenovke		6	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	6 - 8	
„Leptir“ pile s roštilja		1	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	40 - 45	Okrenuti jedan do dva puta tijekom pečenja.

KRUH	Br. KOMA- DA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMOSTATA		MIN.	SAVJETI
			donja	gornja	gornja (10)	donja (11)		
Tost/ sendvič	2	ROŠTILJ PEČNICA	GLATKA	GRILL	MAX	MAX	3 - 5	Gornju ploču podesiti tako da dodiruje kruh bez da ga pritisne.
Sendvič	2	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	2 - 3	
Kriške kruha	4	OTVORENI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	Okrenuti na pola pečenja.

POVRĆE	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMOSTATA		MIN.	SAVJETI
			donja	gornja	gornja (10)	donja (11)		
Patlidžani na kriške	1	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	4 - 6	Dobro nauljiti namirnice.
Tikvice na kriške	2	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	6 - 8	Dobro nauljiti namirnice.
Paprika na četvrtine	2	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Rajčica na kriške	1	OTVORENI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti na pola pečenja
Luk na kriške	2	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	Dobro nauljiti namirnice, često promiješati kuhačom.

RIBA	KOLIČINA	Br. KOMADA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMOSTATA		MIN.	SAVJETI
				donja	gornja	gornja (10)	donja (11)		
U komadu	250 g	1	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Fileti	500 g	1	ROŠTILJ PEČNICA	GLATKA	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	Nauljite namirnice te gornju ploču postavite tik uz namirnicu, ali da je ne dodiruje.
Filetirana riba	450 g	4	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	8 - 10	Dobro nauljiti namirnice.
Ražnjić	500 g	6	OTVORENI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MAX	MAX	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice, okrenuti dva do tri puta.
Lignje	400 g	1-2	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	10 - 12	Dobro nauljiti namirnice.
Račiči	400 g	10-12	KON-TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	4 - 6	Dobro nauljiti namirnice.

DESERT	Br. KOMA- DA	NAČIN	PLOČE		DUGME TERMOSTATA		MIN.	SAVJETI
			donja	gornja	gornja (10)	donja (11)		
Palačinke	4	OTVO- RENI ROŠTILJ	GLATKA	GRILL	MED	MED	4 - 5	Ploče premazati maslacem, okrenuti na pola pečenja.
Kriške ananasa	4	KON- TAKTNI ROŠTILJ	GRILL	GLATKA	MED	MED	5 - 6	Ploče premazati maslacem

RECEPTI

KAJGANA, DIMLJENA SLANINA I TOST

SASTOJCI:

- 2 jaja
- 2 kriške slanine
- 1 žlica mlijeka
- sol i papar prema potrebi
- 2 kriške tost kruha

PRIPREMA:

Jaja tucite s mlijekom i solju dok ne dobijete prozračnu i pjenastu smjesu. Umetnite glatku ploču u donji položaj, a grill ploču u donji položaj i postavite uređaj u način OTVORENI ROŠTILJ.

Postavite donji i gornji termostats na MAX (najjače).

Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, izlijte mješavinu jaja u jedan ugao ploče i pecite 2 do 3 minute. Drvenom kuhačom dobro promiješajte da bi se jelo ravnomjerno ispeklo.

U međuvremenu na istoj ploči prepecite kriške slanine 3 do 4 minute, pazite da ih na pola pečenja preokrenete. Na drugoj ploči tostirajte kriške kruha 3 do 4 minute i preokrenite ih na pola pečenja. Servirajte i poslužite.

HRSKAVI ZALOGAJI S KREMOM OD PATLIDŽANA

SASTOJCI:

- 1 patlidžan
- 100 g ricotta sira
- češnjak u prahu prema potrebi
- peršin prema potrebi
- 4 žlice maslinovog ulja
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- 1 francuski kruh

PRIPREMA:

Operite patlidžane, ogulite ih te ih narežite na deblje kriške. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostats na MAX (najjače). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, postavite patlidžane na donju ploču i pecite 8 do 10 minuta dok ne omekšaju. Narežite kriške pečenih patlidžana na veće komade i stavite ih u mikser zajedno s ricotta sirom, češnjem češnjaka te nasjeckanim peršinom. Dodajte malo ulja, sol i papar. Miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Kruh narezan na kriške premažite maslinovim uljem i prepecite ga na temperaturi MAX na pločama postavljenima u način rada KONTAKTNI ROŠTILJ 1 do 2 minute dok ne postignete željenu zlatno žutu boju. Kriške kruha premažite kremom od patlidžana, nakapajte dvjema žlicama ulja te poslužite.

SALATA OD MESA S RIKOLOM I CHERRY RAJČICAMA

SASTOJCI:

- 2 tanka teleća odreska
- 100 g rikole
- 10 do 12 cherry rajčica
- 100 g Grana Padano sira naribanog na listiće
- sol prema potrebi
- maslinovo ulje prema potrebi

PRIPREMA:

Pripremite salatu od rikole i cherry rajčica. Operite rikolu te je stavite na čistu krpu da se osuši pa narežite rajčice na četvrtine. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ.

Postavite donji i gornji termostats na MAX (najjače). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe

lampice gornje i donje ploče, stavite prethodno nauljene odreske na donju ploču, pritisnite ih gornjom pločom i pecite 2 do 3 minute ovisno o željenom stupnju pečenja. Meso narežite na trakice, stavite na podlogu od rikole i cherry rajčica, posolite i pospite listićima sira Grana Padano. Začinite s malo ulja.

ODRESCI AROMATIZIRANI KAVOM

SASTOJCI:

- goveđi odresci (2 odreska od po 250 g)
- maslinovo ulje

ZA PRELJEV OD KAVE:

- 2 žličice sjemenki kumina
- 2 žličice zrnaca kave
- 1 žličica slatke papričice
- 1 žličica paprike
- 1 žličica krupne soli
- 1 žličica papra

PRIPREMA:

Pripremite smjesu kave – sjemenke kumina i zrnca kave stavite u multipraktik te ih sameljite u prah, ali ne previše sitno. Tako dobiveni prah stavite u zdjelicu, dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte. Meso lagano nauljite te ga začinite začинима. Sve pokrijte i ostavite na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ.

Postavite donji i gornji termostad na MAX (najjače). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, stavite meso na donju ploču, pritisnite ga gornjom pločom i pecite 6 do 8 minuta, ovisno o željenom stupnju pečenja. Poslužite toplo.

GOVEĐI FILE S UMAKOM OD GLJIVA

SASTOJCI:

- 4 goveđa filea
- sol prema potrebi
- crni papar mljeven neposredno prije začinjavanja, prema potrebi
- 2 češnja češnjaka
- 2 žličice senfa Dijon
- 60 g maslaca
- maslinovo ulje prema potrebi

SASTOJCI ZA UMAK OD GLJIVA:

- 30 g maslaca
- 1 žlica gorgonzole

- 2 luka kozjaka
- 300 g gljiva
- 1/2 čašice viskija
- 200 g vrhnja
- limunov sok prema potrebi
- peršin prema potrebi

PRIPREMA:

Meso začinite solju i paprom i ostavite da odstoji približno sat vremena na sobnoj temperaturi. Pripremite umak od gljiva – otopite maslac u posudi za kuhanje, dodajte luk kozjak narezan na kolutove i pržite 2 do 3 minute. Dodajte gljive i kuhajte još 5 min. Zatim dodajte viski, kuhajte još 1 minutu, dodajte čašu vode i nastavite kuhati još približno minutu. Dodajte vrhnje za kuhanje, limunov sok, peršin i gorgonzolu i pustite umak da zavrije. Kuhajte dok umak ne postigne odgovarajuću gustoću. Dodajte sol i papar i stavite ga sa strane. U međuvremenu pripremite začine za meso kojima ćete premazati filee tijekom pečenja. U manju posudicu stavite maslac, senf i češnjak. Kuhajte na laganoj vatri dok se maslac ne rastopi. Čuvajte na toplom. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostad na MAX (najjače). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, stavite filee (prethodno premazane umakom s obje strane) na donju ploču i zatvorite roštilj. Pecite 6 do 8 minuta ovisno o željenom stupnju pečenja i debljini filea. Na kraju skinite filee s ploče i poslužite ih prelivene umakom od gljiva koji ste prethodno pripremili.

HAMBURGER I TOSTIRANI RAŽENI KRUH

SASTOJCI:

- 8 kriška raženog kruha
- 500 g mljevenog mesa prve kategorije
- 100 g kriški sira ementalera
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 luka nasjeckana na ploškice
- maslac sobne temperature, prema potrebi
- 2 žličice umaka Worcester
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- pola žličice šećera

PRIPREMA:

Pripremite hamburgere – u zdjeli pomiješajte mljeveno meso, Worcester umak, sol, papar te sve dobro izmiješajte. Rukama oblikujte 4 hamburgera debljine oko 2 cm. Postavite uređaj u način rada OTVORENI ROŠTILJ i umetnite glatku

ploču u donji položaj, a grill ploču u gornji položaj. Postavite donji i gornji termostat na MAX (najjače). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, na donju ploču stavite ploške luka začinjene maslinovim uljem i šećerom i pecite ih 5 do 6 minuta, često miješajući kuhačom kako bi se ujednačeno ispeklo i omekšalo. Istovremeno, na drugoj ploči pecite burgere približno 12 minuta, pazite da ih preokrenete nakon 5 do 6 minuta pečenja (vrijeme pečenja ovisi o debljini burgera). Čim su ploške luka pečene, skinite ih s ploče i tostirajte kriške kruha premazane maslacem samo s jedne strane 1 do 2 minute.

Kriške kruha stavite na pladanj tostiranom stranom prema gore, pospite kriškama luka, dodajte burgere te na njih kriške sira. Zatvorite sendvič drugom kriškom kruha, tostiranom stranom okrenutom prema dolje. Pričekajte da se ploča ponovno zagrije, a zatim stavite sendviče i dobro pritisnite gornjom pločom.

Pecite 2 do 3 minute ovisno o željenom stupnju pečenja.

JANJEĆI KOTLETI S BALZAMIČNIM OCTOM I RUŽMARINOM

SASTOJCI:

- 6 janjećih kotleta
- 10 g nasjeckanog ružmarina
- 10 g nasjeckanog češnjaka
- 100 ml balzamičnog octa
- 15 g šećera
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi

PRIPREMA:

U većoj zdjeli pomiješajte sve sastojke zajedno, pokrijte i ostavite da se janjetina marinira u hladnjaku najmanje 1 do 2 sata.

Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostat na MAX (najjače). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja.

Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, stavite kotlete na donju ploču. Pecite 11 do 13 minuta, ovisno o željenom stupnju pečenja i o debljini kotleta (preporučujemo da ih okrenete na pola pečenja jer zbog kosti gornja ploča nije u kontaktu s mesom). U međuvremenu reducirajte marinadu u manjoj tavi i prelijte je pri posluživanju kao umak preko pečenih janjećih kotleta.

PILEĆI RAŽNJIĆI S MEDOM I ZELENIM LIMUNOM

SASTOJCI:

- 500 g pilećih prsa

SASTOJCI ZA MARINADU:

- 1 žličica ljute papričice
- 1 žličica korijandera
- 10 cl maslinovog ulja
- 2 mlada luka
- 3 češnja češnjaka
- 1 žličica naribanog đumbira
- 1 žlica šećera
- 1 žlica soka od limete
- 1 žličica krupne soli
- papar prema potrebi

SASTOJCI ZA KREMU S MEDOM I LIMUNOM:

- vrhnje za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličice naribane korice limuna
- 1 žlica soka od limete
- 1 žlice maslinovog ulja
- 1 žlica meda
- sol prema potrebi

PRIPREMA:

Priprema marinade — stavite sve sastojke u multipraktik i miksajte dok ne dobijete jednoliku smjesu. U duboki tanjur stavite piletinu narezanu na kockice široke 2 cm, dodajte marinadu te prekrijte piletinu. Prekrijte tanjur plastičnom folijom te ostavite da se marinira 1 do 2 sata.

Pripremite kremu tako da u posudi za kuhanje pomiješate sve sastojke, pokrijte plastičnom folijom i čuvajte u hladnjaku. Nanižite kockice pileatine na ražnjiće.

Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostat na MAX (najjače). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, stavite meso na donju ploču, pritisnite ga gornjom pločom i pecite 11 do 13 minuta, ovisno o željenom stupnju pečenja.

Ražnjiće poslužite dok su topli prelivene kremom od limuna i meda.

PILEĆI BATACI NA PROVANSALSKI

SASTOJCI:

- 3 pileća bataka (550 g)

SASTOJCI ZA MARINADU:

- 25 cl suhog bijelog vina
- 4 žlice maslinovog ulja
- 3 žličice senfa sa sjemenkama
- 3 žlice octa od bijelog vina
- 2 žlice provansalskih trava
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 2 žličica krupne soli
- 1 žličica kajenskog papra

PRIPREMA:

Za pripremu marinade pomiješajte sve sastojke u zdjeli. Oštrim nožem na nekoliko mjesta zarežite meso bataka i lagano ih rastvorite. Stavite batak u posudu i ravnomjerno ih marinirajte. Ostavite da stoje 2 do 3 sata. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostat na MED (srednje). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, stavite pileće batak na donju ploču, pritisnite gornjom pločom i pecite 20 do 25 minuta. Pileće batak tijekom pečenja okrenite 2 do 3 puta. Kada su pečeni, izvadite ih na pladanj i poslužite.

RAČIĆI NA ROŠTILJU

SASTOJCI:

- 16/20 komada račića

SASTOJCI ZA MARINADU:

- peršin prema potrebi
- 2 limuna
- sol prema potrebi
- papar prema potrebi
- 2 češnja češnjaka

PRIPREMA:

Pripremite marinadu – sitno nasjeckajte češnjak i peršin i dodajte limunov sok, posolite i poparite. Operite račiće, dobro ih osušite i ostavite da se mariniraju najmanje pola sata. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostat na MED (srednje). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, stavite račiće

s kojih ste prethodno ocijedili marinadu na donju ploču, pritisnite gornjom pločom i pecite 4 do 6 minuta. Ukрасite kriškama limuna te poslužite s povrćem.

LOSOS NA ROŠTILJU S UMAKOM OD JOGURTA

SASTOJCI:

- 500 g fileta lososa
- maslinovo ulje prema potrebi

SASTOJCI ZA UMAK:

- 250 g grčkog jogurta
- 1 češanj češnjaka
- 1 žličica soli
- 1 prstohvat šećera
- 20 g vlasca
- peršin prema potrebi
- papar prema potrebi

PRIPREMA:

Pripremite umak – dobro operite i osušite peršin i vlasac te nasjeckajte češnjak.

Jogurt izlijte u zdjelu, dodajte začine, češnjak, sol, šećer, papar te miksajte dok ne dobijete podatnu kremu. Stavite u hladnjak najmanje 30 minuta. Umetnite glatku ploču u donji položaj, grill ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način ROŠTILJ PEČNICA. Postavite donji i gornji termostat na MAX (srednje). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, prethodno nauljeni filet lososa stavite na donju ploču, zatvorite gornju ploču u načinu rada ROŠTILJ PEČNICA (u položaju koji je najbliži samoj namirnici, a da je ne dodiruje) i pecite 25 do 30 minuta (za bolji rezultat preporučujemo da na pola pečenja okrenete losos za 180° jer je u stražnjem dijelu ploča bliža namirnici). Po završetku pečenja izvadite losos na pladanj i poslužite ga s umakom od jogurta.

LIGNJE NA ROŠTILJU

SASTOJCI:

- velika lignja 400 g
- 1 limun
- 1 vezica peršina
- maslinovo ulje prema potrebi
- origano prema potrebi
- sol prema potrebi
- ljuta papričica u prahu prema potrebi

PRIPREMA:

Očistite utrobu lignje, odvojite glavu, izvadite unutarnju kost i dobro isperite. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku

ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostad na MED (srednje). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, stavite lignju koju ste prethodno nauljili na donju ploču, pritisnite gornjom pločom i pecite 10 do 12 minuta. U zdjeli pripremite preljev tako da pomiješate ulje i nasjeckani peršin, limunov sok, malo origana, prstohvat soli i ljute papričice.

Kada je lignja pečena, skinite je s ploče i prelijte preljevom. Servirajte i poslužite.

PALAČINKE S BANANOM

SASTOJCI:

- 1 banana
- 2 jaja (1 cijelo + 1 bjelanjak)
- 150 ml mlijeka
- 100 g glatkog brašna (tip 00)
- 70 g maslaca
- sol prema potrebi
- 1 žlica šećera
- 16 g kvasca za kolače

PRIPREMA:

Ogulite bananu i zgnječite je vilicom u pire. U drugoj zdjeli istucite 1 cijelo jaje sa šećerom i polako dodajte mlijeko cijelo vrijeme miješajući. Dodajte 50 g otopljenog maslaca, a zatim polako dodajte prosijano brašno s kvascem i prstohvat soli. Dodajte i zgnječenu bananu, dobro promiješajte sve sastojke i stavite smjesu u hladnjak na 10 minuta.

U međuvremenu istucite bjelanjak u čvrsti snijeg. Uzmite smjesu iz hladnjaka, te nježno miješajući od dna prema površini smjese, umiješajte snijeg od bjelanjka. Umetnite glatku ploču u donji položaj, grill ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način OTVORENI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostad na MED (srednje). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, namastite ploče s malo maslaca, izlijte 1 do 2 žličice smjese i brzo je raširite po površini tako da dobijete krug. Ostavite da se peče približno 2 minute dok se ne naprave mjehurići cijelom površinom palačinke, zatim je okrenite i pecite još približno 2 minute. Palačinke možete poslužiti na različite načine – s čokoladnom kremom, javorovim sirupom, svježim borovnicama, listićima čokolade, medom, tučenim vrhnjem, šećerom u prahu.

PEČENI ANANAS SA SLADOLEDOM

SASTOJCI:

- 1 ananas
- med prema potrebi
- smeđi šećer prema potrebi
- svježa menta prema potrebi
- šećer u prahu prema potrebi
- sladoled od vanilije prema potrebi

PRIPREMA:

Skinite listove i koru s ananasa. Narežite ga na kriške debljine 1 do 2 cm i svaku krišku obostrano pospite smeđim šećerom. Umetnite grill ploču u donji položaj, a glatku ploču u gornji položaj i postavite uređaj u način KONTAKTNI ROŠTILJ. Postavite donji i gornji termostad na MED (srednje). Pritisnite tipku START/STOP za zagrijavanje roštilja. Kad se isključe lampice gornje i donje ploče, premažite ananas medom s obje strane i stavite ga na ploču za pečenje. Zatvorite roštilj i pecite 5 do 6 minuta.

Kada su kriške pečene, posložite ih na pladanj i ukrasite listićima svježe mente, pospite šećerom u prahu i poslužite s kuglicama sladoleda.