

## WAŻNE OSTRZEŻENIA

### Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



#### Niebezpieczeństwo!

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

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



#### Uwaga!

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

- Zewnętrzne części płyt czyścić miękką gąbką lub

ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem.

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



#### Ryzyko oparzeń!!

Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować ryzyko oparzeń.

- W trakcie działania urządzenia, temperatura powierzchni

zewnątrznych może być bardzo wysoka. W razie konieczności używać uchwytów (2) lub rękawic ognioodpornych.

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



#### Zanotuj:

Ten symbol oznacza porady i informacje ważne dla użytkownika.

- Nie opiekać produktów zawiniętych w folię spożywczą lub w plastikowych woreczkach, w celu uniknięcia ryzyka pożaru.



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

#### Utylizacja urządzenia



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

#### OPIS

1. **Podstawa i pokrywa:** solidna struktura ze stali nierdzewnej z pokrywą samoregulującą.
2. **Uchwyt:** solidny uchwyt z odlewanego metalu do regulacji pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów.
3. **Przyciski zwolnienia płyty:** nacisnąć w celu odblokowania i demontażu płyty
4. **Urządzenie blokady/odblokowania dolnej płyty i regulacji na wysokość płyty górnej/pokrywy.**
5. **Przycisk zwolnienia zawiasu:** pozwala na całkowite otwarcie urządzenia, w celu opiekania w pozycji otwartej
6. **Regulacja na wysokość płyty w „funkcji opiekacza grillowego”:** W celu zablokowania górnej płyty/pokrywy na żądanej wysokości, w celu przygotowania potraw, które nie wymagają dociskania.
7. **Lampka zasilania (zielona):** lampka jest zapalona, gdy urządzenie podłączone jest do sieci elektrycznej.
8. **Lampka górnej płyty (czerwona):** Lampka jest zapalona, gdy grzałki są zasilane i gaśnie po osiągnięciu temperatury, wskazując, że płyta jest gotowa do opiekania.
9. **Lampka dolnej płyty (czerwona):** lampka jest zapalona, gdy grzałki są zasilane i gaśnie po osiągnięciu temperatury, wskazując, że płyta jest gotowa do

opiekania.

10. **Pokrętko termostatu płyty górnej:** Ustawić na MED - MAX lub "●" w celu wyregulowania temperatury górnej płyty.
11. **Pokrętko termostatu płyty dolnej:** Ustawić na WARM- LOW- MED - MAX lub "●" w celu wyregulowania temperatury dolnej płyty.
12. **Przednie nóżki regulowane.**
13. **Demontowane płyty:** nieprzylegające i nadające się do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT MOŻE SIĘ ZMIENIAĆ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.
- 13a. **Płyta grillowa:** przeznaczona do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw
- 13b. **Płyta gładka:** przeznaczona do przygotowywania naleśników, jajek, boczku i owoców morza.
14. **Zbiorniczek na tłuszcz:** wbudowana w urządzenie i demontowana w celu ułatwienia czyszczenia.

#### PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Usunąć cały materiał opakowaniowy i znajdujące się na płycie etykiety promocyjne. Przed wyrzuceniem materiału opakowania należy upewnić się, czy z nowego urządzenia zostały wyciągnięte wszystkie części opakowania. Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do kolejnego użycia.



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



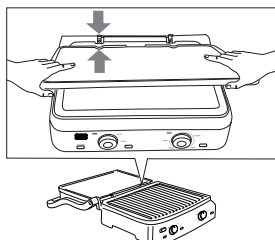
**Zanotuj:** Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny niezbyt intensywny zapach i może pojawić się słaby dym. Jest to normalne zjawisko w urządzeniach z powierzchniami zapobiegającymi przywieraniu.



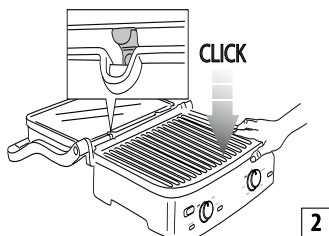
**Uwaga:** demontowane płyty (grillowe i gładkie) można swobodnie wymieniać.

#### Montaż płyt opiekających

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



- Każda płyta może zostać umieszczona dowolnie w gnieździe górnym lub dolnym (rysunek 2)



## Demontaż płyt

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



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

## Umieszczanie tacki na tłuszcz

Podczas opiekania taczkę na tłuszcz należy wsunąć do gniazda znajdującego się po prawej stronie urządzenia. Tłuszcz pochodzący z żywności odprowadzany jest przez otwór w płycie i zbierany w tacce.



**Zanotuj:** Podczas opiekania często sprawdzać zbiorniczek na tłuszcz i wyciągnąć go, by uniknąć nadmiaru płynnego tłuszczu.

Po pieczeniu, usunąć odpowiednio tłuszcz. Taczkę na tłuszcz można myć w zmywarce.



**Uwaga!** Podczas opiekania zachować szczególną ostrożność. Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za uchwyt, który nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Części z odlewane go aluminium rozgrzewają się do wysokiej

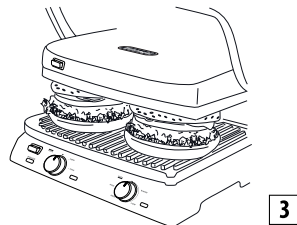
temperatury. Nie należy dotykać ich w trakcie opiekania lub po jego zakończeniu. Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności w obrębie urządzenia, należy pozostawić je do schłodzenia (na co najmniej 30 minut). Żywność opiekać wyłącznie po wsunięciu tacki na tłuszcz. Nie opróżniać zbiorniczka na tłuszcz dopóki urządzenie nie będzie całkowicie schłodzone. Podczas wysuwania tacki zachować ostrożność, aby nie wylać płynów.

## POZYCJE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

### Grill zamknięty (położenie zamknięte)

Górna płyta przylega do płyty dolnej. Jest to początkowa pozycja pieczenia, gdy używa się urządzenia w funkcji opiekacza. Górna płyta dostosowuje się automatycznie do grubości produktów spożywczych umieszczonych na płycie dolnej. W ten sposób jedzenie opiekane jest równomiernie po obu stronach.

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



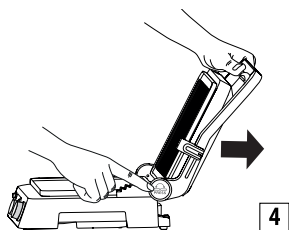
Rowki płyty oraz otwór w tylnej części urządzenia pozwalają na odprowadzanie i zbieranie wytopionego tłuszczu na odpowiedniej tacce.

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

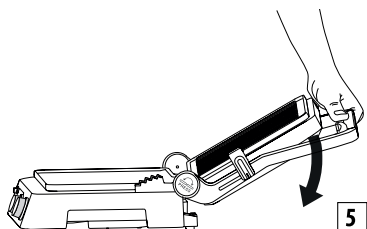
### Grill otwarty

Górna płyta znajduje się na tym samym poziomie co płyta dolna. Dolna i górna płyta znajdują się na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej

konfiguracji urządzenie może być używane w funkcji grilla, z płytami grillowymi lub gładkimi. Aby wyregulować urządzenie w tym położeniu, należy zidentyfikować przycisk odblokowania zawiasu, umieszczony po prawej stronie. Chwycić uchwyt lewą ręką i jednocześnie nacisnąć prawą ręką przycisk odblokowania zawiasu (rysunek 4).

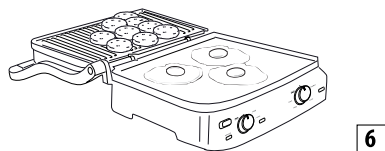


Uchwyt popchnąć do tyłu, do momentu całkowitego otwarcia pokryw i ustawienie w położeniu otwartym (rysunek 5).



Jeżeli uchwyt przed naciśnięciem przycisku odblokowania zostanie lekko podniesiony, zmniejsza się nacisk na zawias i operacja otwierania staje się łatwiejsza.

Urządzenie może być używane jak grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i ryb. Tryb grilla jest najbardziej wszechstronnym trybem użytkowania urządzenia. Płyty znajdują się w pozycji otwartej, podwajając powierzchnię pieczenia. Na dwóch płytach można przygotować wiele produktów spożywczych, bez mieszania ich smaków, lub też przygotować większą ilość tych samych produktów. Otwarta pozycja grilla pozwala na grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, o różnych stopniach wysmażenia. W pozycji tej niezbędne jest obracanie produktów podczas ich grillowania.



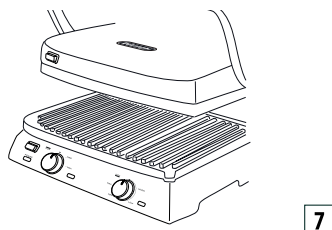
Urządzenie może być używane z płytami gładkimi, do

przygotowywania naleśników, serów, jajek i bekonu na śniadanie (rysunek 6).

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

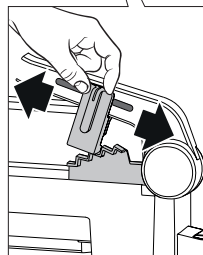
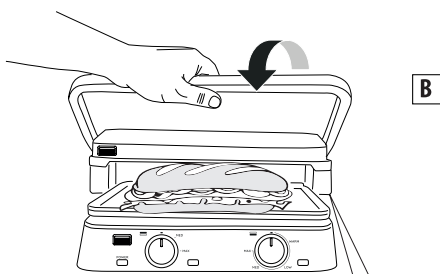
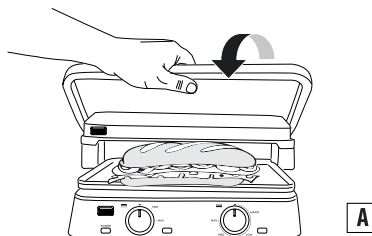
### Opiekacz grillowy

Konfiguracja ta (rysunek 7) przeznaczona jest do grillowania artykułów żywnościowych o dużej grubości, wymagających wolnego i jednorodnego opiekania.



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

Konfiguracji tej można używać do przygotowywania miękkich kanapek oraz żywności niewymagającej dociskania.



- Ułożyć artykuły spożywcze na płycie dolnej.
- Obniżyć płytę górną nad artykułami spożywczymi, ciągnąc ją za uchwyt (rys. A).
- Ustawić urządzenie blokady/odblokowania (4) płyt w żądanej pozycji grilla, poprzez przesunięcie dźwigni.
- Górna płyta zostanie zablokowana w tym położeniu. Przewidziano 5 różnych regulacji na wysokość (rys. B).

## UŻYTKOWANIE

### Działanie

Po prawidłowym przygotowaniu urządzenia i przygotowaniu artykułów do opiekania, wybrać żądaną temperaturę dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej) za pomocą pokręteł 10 i 11. Lampki kontrolne górnej i dolnej płyty (8 - 9) zapalą się. W zależności od wybranej temperatury, należy odczekać kilka minut na rozgrzanie się urządzenia. Kiedy termostat osiągnie żądaną temperaturę, lampki kontrolne górnej i dolnej płyty zgasną, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Regulację temperatury można zmienić w każdym momencie pieczenia, w zależności od rodzaju przygotowywanych produktów.

 **Zanotuj:** Urządzenie wyposażone jest w 2 przednie nóżki regulowane (16), które ułatwiają opróżnienie zbiorniczka na tłuszcz.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

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

### Czyszczenie

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

Po zakończeniu pieczenia przekręcić pokrętkę na "●" i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Pozostawić urządzenie do schłodzenia, na co najmniej 30 minut. Usunąć z płyt ewentualne pozostałości jedzenia. Opróżnić zbiorniczek na tłuszcz. Zbiorniczek na tłuszcz może być myty ręcznie lub w zmywarce.

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

Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia płyt.

## CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Napięcie zasilania | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Pobierana moc      | 2000W                |
| Waga netto         | 5,1 Kg               |

## TABELA PIECZENIA

| WOŁOWI-<br>NA     | GRUBOŚĆ<br>(cm) | Nie-<br>KA-<br>WAŁ-<br>KÓW | STOPIEŃ<br>WYPIE-<br>CZENIA | TRYB                         | PŁYTY |        | POKRĘTŁO<br>TERMOSTATU |               | MIN.    | SUGESTIE                                                              |
|-------------------|-----------------|----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-------|--------|------------------------|---------------|---------|-----------------------------------------------------------------------|
|                   |                 |                            |                             |                              | dolna | górna  | górna<br>(10)          | dolna<br>(11) |         |                                                                       |
| Stek              | 0,5 - 1         | 2                          | dobrze<br>wypie-<br>czony   | GRILL<br>ZA-<br>MKNIĘ-<br>TY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 2 - 3   | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą                                    |
| Stek              | 0,5 - 1         | 4                          | dobrze<br>wypie-<br>czony   | GRILL<br>OTWAR-<br>TY        | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 5 - 6   | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą, obrócić<br>w połowie<br>opiekania |
| Filet             | 3 - 4           | 4                          | Krwisty                     | GRILL<br>ZA-<br>MKNIĘ-<br>TY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 4 - 5   | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą                                    |
| Filet             | 3 - 4           | 4                          | Średnia                     | GRILL<br>ZA-<br>MKNIĘ-<br>TY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 7 - 8   | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą                                    |
| Filet             | 3 - 4           | 4                          | dobrze<br>wypie-<br>czony   | GRILL<br>ZA-<br>MKNIĘ-<br>TY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 10 - 11 | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą                                    |
| Mięso z<br>kością | 2 - 3           | 2                          | Średnia                     | GRILL<br>ZA-<br>MKNIĘ-<br>TY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 4 - 5   | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą                                    |
| Mięso z<br>kością | 2 - 3           | 2                          | dobrze<br>wypie-<br>czony   | GRILL<br>ZA-<br>MKNIĘ-<br>TY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 7 - 8   | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą                                    |
| Mięso z<br>kością | 2 - 3           | 4                          | Średnia                     | GRILL<br>OTWAR-<br>TY        | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 10 - 12 | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą, obrócić<br>w połowie<br>opiekania |
| Mięso z<br>kością | 2 - 3           | 4                          | dobrze<br>wypie-<br>czony   | GRILL<br>OTWAR-<br>TY        | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 14 - 16 | artykuły po-<br>sma rować<br>oliwą, obrócić<br>w połowie<br>opiekania |

|            |       |   |                   |                 |       |        |     |     |         |                                                        |
|------------|-------|---|-------------------|-----------------|-------|--------|-----|-----|---------|--------------------------------------------------------|
| Hamburgery | 2 - 3 | 6 | dobrze wypieczony | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX | MAX | 8 - 10  | artykuły posmarować oliwą                              |
| Szaszłyki  |       | 6 | dobrze wypieczony | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX | MAX | 13 - 15 | artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania |

| JAGNIECINA | GRUBOŚĆ (cm) | Nie. KAWALKÓW | STOPIEŃ WYPIECZENIA | TRYB            | PŁYTY |        | POKRĘTŁO TERMOSTATU |            | MIN.    | SUGESTIE                                                       |
|------------|--------------|---------------|---------------------|-----------------|-------|--------|---------------------|------------|---------|----------------------------------------------------------------|
|            |              |               |                     |                 | dolna | górna  | górna (10)          | dolna (11) |         |                                                                |
| Kotlet     | 1,5 - 3      | 6             | Średnia             | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                 | MAX        | 10 - 12 | artykuły posmarować oliwą, obrócić kotlety w połowie opiekania |
| Kotlet     | 1,5 - 3      | 6             | dobrze wypieczony   | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                 | MAX        | 12 - 14 |                                                                |

| WIEPRZOWINA       | GRUBOŚĆ (cm) | Nie. KAWALKÓW | TRYB            | PŁYTY |        | POKRĘTŁO TERMOSTATU |            | MIN.    | SUGESTIE                                               |
|-------------------|--------------|---------------|-----------------|-------|--------|---------------------|------------|---------|--------------------------------------------------------|
|                   |              |               |                 | dolna | górna  | górna (10)          | dolna (11) |         |                                                        |
| Stek              | 1 - 2        | 4             | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                 | MAX        | 7 - 9   | artykuły posmarować oliwą                              |
| Stek              | 1 - 2        | 8             | POZYCJA OTWARTA | GRILL | GŁADKA | MAX                 | MAX        | 14 - 16 | artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania |
| Kotlety           | <2,5         | 4             | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                 | MAX        | 9 - 11  | artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania |
| Kotlety           | <2,5         | 8             | POZYCJA OTWARTA | GRILL | GŁADKA | MAX                 | MAX        | 11 - 13 | artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania |
| Żeberka wieprzowe |              | 6 - 8         | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MED                 | MED        | 20 - 25 | obrócić dwa lub trzy razy                              |
| Boczek            |              | 4             | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                 | MAX        | 1 - 2   |                                                        |
| Kiełbasa          |              | 8             | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MED                 | MED        | 16 - 18 | kiełbaski nakłuć widelcem                              |

|           |  |   |                 |       |        |     |     |         |                                    |
|-----------|--|---|-----------------|-------|--------|-----|-----|---------|------------------------------------|
| Szaszłyki |  | 6 | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX | MAX | 14 - 16 | posmarować oliwą, obrócić 1-2 razy |
| Parówki   |  | 6 | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX | MAX | 8 - 10  |                                    |

| MIĘSO<br>KURCZAKA<br>I INDYKA | GRUBOŚĆ<br>(cm) | Nie.<br>KA-<br>WAŁ-<br>KÓW | TRYB            | PŁYTY |        | POKRĘTŁO<br>TERMOSTATU |               | MIN.    | SUGESTIE                                     |
|-------------------------------|-----------------|----------------------------|-----------------|-------|--------|------------------------|---------------|---------|----------------------------------------------|
|                               |                 |                            |                 | dolna | górna  | górna<br>(10)          | dolna<br>(11) |         |                                              |
| Filet                         | <1              | 4                          | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 3 - 4   | artykuły posmarować oliwą                    |
| Udko                          |                 | 3                          | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MED                    | MED           | 20 - 25 | podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy |
| Skrzydółka                    |                 | 6                          | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MED                    | MED           | 14 - 16 | podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy |
| Hamburger                     | 1,5 - 2         | 4                          | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 6 - 8   |                                              |
| Hamburgery                    | 1,5 - 2         | 8                          | GRILL OTWARTY   | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 14 - 16 | obrócić w połowie smażenia                   |
| Szaszłyki                     |                 | 6                          | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 11 - 13 | podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy |
| Parówki                       |                 | 6                          | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 6 - 8   |                                              |
| Pikantny kurczak grillowany   |                 | 1                          | GRILL ZAMKNIĘTY | GRILL | GŁADKA | MED                    | MED           | 40 - 45 | podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy |



| PIECZY-<br>WO    | Nie.<br>KA-<br>WAŁ-<br>KÓW | TRYB                      | PŁYTY  |        | POKRĘTŁO TERMO-<br>STATU |               | MIN.  | SUGESTIE                                                                        |
|------------------|----------------------------|---------------------------|--------|--------|--------------------------|---------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                  |                            |                           | dolna  | górna  | górna<br>(10)            | dolna<br>(11) |       |                                                                                 |
| Tost/<br>kanapka | 2                          | OPIEKACZ<br>GRILLO-<br>WY | GŁADKA | GRILL  | MAX                      | MAX           | 3 - 5 | umieścić górną płytę w takim położeniu, aby dotykała pieczywa bez zgniatania go |
| Bułki            | 2                          | GRILL<br>ZAMKNIĘTY        | GRILL  | GŁADKA | MAX                      | MAX           | 2 - 3 |                                                                                 |
| Kromki<br>chleba | 4                          | GRILL<br>OTWARTY          | GŁADKA | GRILL  | MAX                      | MAX           | 4 - 5 | obrócić w połowie smażenia                                                      |

| WARZYWA                | Nie.<br>KA-<br>WAŁ-<br>KÓW | TRYB               | PŁYTY  |        | POKRĘTŁO TERMO-<br>STATU |               | MIN.   | SUGESTIE                                               |
|------------------------|----------------------------|--------------------|--------|--------|--------------------------|---------------|--------|--------------------------------------------------------|
|                        |                            |                    | dolna  | górna  | górna<br>(10)            | dolna<br>(11) |        |                                                        |
| Plastry bakła-<br>żana | 1                          | GRILL<br>ZAMKNIĘTY | GRILL  | GŁADKA | MAX                      | MAX           | 4 - 6  | artykuły posmarować oliwą                              |
| Plastry cukinii        | 2                          | GRILL<br>ZAMKNIĘTY | GRILL  | GŁADKA | MAX                      | MAX           | 6 - 8  | artykuły posmarować oliwą                              |
| Ćwiartki papryki       | 2                          | GRILL<br>ZAMKNIĘTY | GRILL  | GŁADKA | MAX                      | MAX           | 8 - 10 | artykuły posmarować oliwą                              |
| Plastry pomi-<br>dorów | 1                          | GRILL<br>OTWARTY   | GŁADKA | GRILL  | MAX                      | MAX           | 5 - 7  | artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania |
| Plastry cebuli         | 2                          | GRILL<br>ZAMKNIĘTY | GŁADKA | GRILL  | MAX                      | MAX           | 5 - 7  | posmarować dobrze oliwą, często mieszać łyżką          |

| RYBY                 | ILOŚĆ | Nie.<br>KA-<br>WAŁ-<br>KÓW | TRYB                    | PŁYTY  |        | POKRĘTŁO<br>TERMOSTATU |               | MIN.    | SUGESTIE                                                                                                                                  |
|----------------------|-------|----------------------------|-------------------------|--------|--------|------------------------|---------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |       |                            |                         | dolna  | górna  | górna<br>(10)          | dolna<br>(11) |         |                                                                                                                                           |
| W całości            | 250 g | 1                          | GRILL<br>ZAMKNIĘ-<br>TY | GRILL  | GŁADKA | MED                    | MED           | 8 - 10  | artykuły posmarować<br>oliwą                                                                                                              |
| Filet                | 500 g | 1                          | OPIEKACZ<br>GRILLOWY    | GŁADKA | GRILL  | MAX                    | MAX           | 25 - 30 | artykuły posmarować<br>oliwą; umieścić górną<br>płytę w takim położe-<br>niu, aby znajdowała się<br>blisko żywności, bez jej<br>dotykania |
| Dzwonka              | 450 g | 4                          | GRILL<br>ZAMKNIĘ-<br>TY | GRILL  | GŁADKA | MED                    | MED           | 8 - 10  | artykuły posmarować<br>oliwą                                                                                                              |
| Szaszłyki            | 500 g | 6                          | GRILL<br>OTWARTY        | GRILL  | GŁADKA | MAX                    | MAX           | 10 - 12 | posmarować oliwą; ob-<br>rócić dwa lub trzy razy                                                                                          |
| Kalamar-<br>nica     | 400 g | 1 - 2                      | GRILL<br>ZAMKNIĘ-<br>TY | GRILL  | GŁADKA | MED                    | MED           | 10 - 12 | artykuły posmarować<br>oliwą                                                                                                              |
| Krewetki<br>czerwone | 400 g | 10 - 12                    | GRILL<br>ZAMKNIĘ-<br>TY | GRILL  | GŁADKA | MED                    | MED           | 4 - 6   | artykuły posmarować<br>oliwą                                                                                                              |

| DESERY             | Nie.<br>KAWAŁ-<br>KÓW | TRYB                    | PŁYTY  |        | POKRĘTŁO TERMO-<br>STATU |               | MIN.  | SUGESTIE                                                |
|--------------------|-----------------------|-------------------------|--------|--------|--------------------------|---------------|-------|---------------------------------------------------------|
|                    |                       |                         | dolna  | górna  | górna<br>(10)            | dolna<br>(11) |       |                                                         |
| Pancake            | 4                     | GRILL<br>OTWARTY        | GŁADKA | GRILL  | MED                      | MED           | 4 - 5 | płyty posmarować masłem,<br>obrócić w połowie opiekania |
| Plastry<br>ananasa | 4                     | GRILL<br>ZA-<br>MKNIĘTY | GRILL  | GŁADKA | MED                      | MED           | 5 - 6 | płyty posmarować masłem                                 |

## PRZEPISY

### JAJECZNICA, WĘDZONY BOCZEK I TOST

#### SKŁADNIKI:

- 2 jaja
- 2 plastry bekonu
- 1 łyżka mleka
- sól i pieprz do smaku
- 2 kromki chleba tostowego

#### PRZYGOTOWANIE:

Roztrzepać jaja z mlekiem i solą, aż do uzyskania lekkiej i spienionej masy. Włożyć gładką płytę w dolne gniazdo i płytę grillową w górne gniazdo, następnie ustawić urządzenie na tryb GRILL OTWARTY. Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, włączyć roztrzepane jajka w rogu płyty i piec przez 2-3 min, mieszając drewnianą łyżką w celu równomiernego upieczenia. W międzyczasie na tej samej płycie usmażyć również plastry bekonu przez 3 - 4 minuty, obracając je w połowie smażenia. Na drugiej płycie opiecz chleb przez 3 - 4 min., obracając go w połowie opiekania. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

### GRZANKI Z PIANKĄ Z BAKŁAŻANÓW

#### SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan
- 100 g ricotty
- zmielony czosnek według uznania
- natka pietruszki według uznania
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1 bagietka

#### PRZYGOTOWANIE:

Bakłażany umyć, obrać i pokroić na grube plastry. Włożyć płytę grillową w dolne gniazdo i gładką płytę w górne gniazdo, następnie ustawić urządzenie w trybie GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć plastry bakłażana na płycie dolnej i opiekac przez ok. 8 - 10 minut, aż będą miękkie. Pokroić z grubsza plastry bakłażana i umieścić w blenderze razem z ricottą, ząbkami czosnku, posiekaną natką pietruszki, szczyptą soli, szczyptą pieprzu oraz oliwą. Miksować aż do uzyskania gładkiej, drobno zmielonej masy. Skropić pieczywo (pokrojone na kromki) oliwą z oliwek i opiekac w temp. 230°C na płytach

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

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

### SAŁATKA Z MIĘSA Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI

#### SKŁADNIKI:

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

#### PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sałatkę z rukoli i pomidorków: rukolę umyć i pozostawić do wyschnięcia na czystej ściereczce; pomidorki przekroić na 4 części. Włożyć płytę grillową w dolne gniazdo i gładką płytę w górne gniazdo, następnie ustawić urządzenie w trybie GRILL ZAMKNIĘTY.

Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć posmarowane oliwą plastry mięsa na dolnej płycie, dociskając górną płytą i opiekac [rzez 2-3 min, w zależności od pożądanego stopnia wypieczenia. Pokroić mięso na plasterki i ułożyć na rukoli i pomidorkach. Posolić i posypać płatkami parmezanu. Połączyć oliwą.

### KOTLETY Z KOŚCIĄ AROMATYZOWANE KAWĄ

#### SKŁADNIKI:

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

#### ZAPRAWA KAWOWA:

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

#### PRZYGOTOWANIE:

Przygotować zaprawę kawową: wsypać nasiona kminu i ziarna kawy do robota kuchennego. Zmieleć na gruby proszek. Wsypać proszek do naczynia, dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać. Mięso posmarować oliwą, posypać przyprawami. Całość przykryć i pozostawić na ok.

30 min. w temperaturze otoczenia. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY

Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć mięso na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekac (rzez 6-8 min, w zależności od pożądanego stopnia wypieczenia. Podawać gorące.

### **POLĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM**

#### **SKŁADNIKI:**

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

#### **SKŁADNIKI SOSU GRZYBOWEGO:**

- 30 g masła
- 1 łyżka gorgonzoli
- 2 dymki
- 300 g grzybów
- 1/2 szklancek whisky
- 200 g śmietany
- sok z cytryny według uznania
- natka pietruszki według uznania

#### **PRZYGOTOWANIE:**

Mięso przyprawić solą i pieprzem i pozostawić na ok. godzinę w temperaturze otoczenia. Przygotować sos grzybowy: na patelni rozpuścić masło, dodać dymkę pokrojona w krążki. Smażyć ok 2 - 3 min. Dodać grzyby i podsmażyć przez kolejne 5 min. Dodać whisky, gotować 1 minutę, dodać szklankę wody i gotować przez kolejną minutę. Dodać płynną śmietanę, sok z cytryny, natkę pietruszki, ser gorgonzola, następnie zagotować. Gotować do momentu zgęstnienia sosu; doprawić solą i pieprzem i odstawić. W międzyczasie przygotować zaprawę do smarowania polędwicy podczas opiekania: na niewielką patelnię włożyć masło, musztardę i czosnek. Rozpuścić na małym ogniu. Utrzymywać w cieple. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć polędwicę (wcześniej posmarowaną z

obu stron sosem) na płycie dolnej i docisnąć płytą górną. Opiekać przez 6 - 8 minut, w zależności odżądanego stopnia wypieczenia. Na koniec zdjąć polędwicę i podawać polaną wcześniej przygotowanym sosem grzybowym.

### **HAMBURGER z OPIEKANYM CHLEBEM ŻYTNIM**

#### **SKŁADNIKI:**

- 8 kromek chleba żytniego
- 500 g mięsa mielonego pierwszego gatunku
- 100 g ementalera w plastrach
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 posiekane cebule
- masło o temperaturze pokojowej według uznania
- 2 łyżeczki sosu worcester
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1/2 łyżeczki cukru

#### **PRZYGOTOWANIE:**

Przygotować hamburgery: w naczyniu starannie wymieszać mielone mięso, sos worcester, sól i pieprz. Uformować dłońmi 4 hamburgery o grubości ok. 2 cm. Ustawić urządzenie na trybie GRILL OTWARTY i włożyć gładką płytę w dolne gniazdo oraz płytę grillową w górne gniazdo. Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, na dolnej płycie umieścić pokrojone cebule przyprawione oliwą z oliwek i cukrem i opiekac przez ok. 5 - 6 minut, mieszając starannie łopatką, aby zapewnić równomierne opiekanie. Jednocześnie na drugiej płycie opiec hamburgery przez ok. 12 minut, obracając na drugą stronę po ok. 5 - 6 min (czas opiekania zależy od grubości hamburgerów).

Po opieczieniu cebul usunąć je z płyty, następnie opiec przez 1 - 2 minuty kromki chleba posmarowana masłem, tylko z jednej strony.

Ułożyć kromki chleba na desce do krojenia, opieczoną stroną do góry. Posypać cebulą, położyć na nich hamburgery i przykryć serem.. Położyć na górze drugą kromkę chleba, opieczoną stroną do dołu. Odczekać na ponowne rozgrzanie płyty. Położyć na niej tosty i docisnąć płytą górną.

Opiekać przez około 2-3 min, do uzyskania żądane go stopnia wypieczenia.

## **JAGNIĘCE KOTLETY Z KOŚCIĄ W OCCIE BALSAMICZNYM I ROZMARYNIE**

### **SKŁADNIKI:**

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

### **PRZYGOTOWANIE:**

Wymieszać wszystkie składniki w odpowiednio dużym naczyniu. Przykryć i pozostawić w lodówce na co najmniej 1 - 2 godziny. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Naciśnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, umieścić kotlety jagnięce na dolnej płycie. Opiekać ok. 11-13 minut, w zależności od żadanego stopnia wypieczenia i grubości kotletów (zaleca się obrócić kotlety w połowie opiekania, ponieważ kość nie pozwala płycie górnej na stykanie się z mięsem od góry). W międzyczasie zredukować marynatę na patelni i podać jako sos do grillowanych kotletów.

## **SZASZŁYKI Z KURCZAKA Z SOSEM Z MIODU I ZIELONEJ LIMONKI**

### **SKŁADNIKI:**

- 500 g piersi z kurczaka

### **SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:**

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

### **SKŁADNIKI NA SOS Z MIODU I ZIELONEJ LIMONKI:**

- 5 cl śmietany
- 1/2 łyżeczki skórki otartej z limonki
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu

- sól według uznania

### **PRZYGOTOWANIE:**

Przygotować marynatę: umieścić wszystkie składniki w robocie kuchennym i zmiksować, do otrzymania jednolitej masy. Umieścić na głębokim talerzu kurczaka pokrojonego w kostkę 2 cm, dodać marynatę i dokładnie wymieszać. Zakryć folią spożywczą i odstawić na 1 - 2 godziny. Przygotować sos, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Zakryć folią spożywczą i odstawić do lodówki. Wbić kawałki kurczaka na patyczki szaszłykowe. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MAX. Naciśnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć mięso na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekać [rzez 11-13 min, w zależności od pożądanego stopnia wypieczenia. Szaszyłki podawać ciepłe, razem z sosem z limonki i miodu.

## **UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALSKU**

### **SKŁADNIKI:**

- 3 udko z kurczaka (550 g)

### **SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:**

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

### **PRZYGOTOWANIE:**

Przygotować marynatę, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Oстрыm nożem naciąć udko w kilku mięsistych miejscach, lekko rozwierając. Włożyć udko do miski i natrzeć równomiernie marynatą, pozostawić na 2-3 godziny w marynacie. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MED. Naciśnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć udko na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekać przez 20-25 min, obracając 2-3 razy. Po upieczeniu przełożyć na talerz i podawać.

## **KREWETKI Z GRILLA**

### **SKŁADNIKI:**

- 16/20 szt. dużych krewetek

### **SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:**

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

### **PRZYGOTOWANIE:**

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

Krewetki umyć, dobrze osuszyć i pozostawić w marynacie na co najmniej pół godziny.

Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY

Ustawić górne i dolne pokrętko termostatu na MED. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć krewetki osuszone z marynaty na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekac przez 4-6 min. Podawać z częstkami cytryny i przystawką z warzyw.

## **ŁOSOŚ Z GRILLA Z SOSEM JOGURTOWYM**

### **SKŁADNIKI:**

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

### **SKŁADNIKI NA SOS:**

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

### **PRZYGOTOWANIE:**

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

Jogurt przełożyć do naczynia, dodać przyprawy, czosnek, sól, cukier i pieprz. Wymieszać, aż do otrzymania miękkiego kremu. Włożyć do lodówki na co najmniej 30 min. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb OPIEKACZ GRILLOWY. Ustawić górne i dolne pokrętko termostatu na MAX. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy zgasną lampki

kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć posmarowane oliwą filety na płycie dolnej. Górną płytę zamknąć w położeniu OPIEKACZ GRILLOWY (jak najbliższej potrawy, ale bez jej dotykania) i opiekac przez ok. 25 - 30 min (dla uzyskania najlepszego efektu końcowego, obrócić łosia w połowie opiekania o 180°, ponieważ płyta w tylnej części znajduje się bliżej potrawy). Po zakończeniu opiekania przełożyć łosia na talerz. Serwować z sosem jogurtowym.

## **KALMAR Z GRILLA**

### **SKŁADNIKI:**

- duży kalmar, około 400 g
- 1 cytryna
- 1 mały pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek według uznania
- oregano według uznania
- sól według uznania
- zmielona papryczka do smaku

### **PRZYGOTOWANIE:**

Z kalmara usunąć wnętrzności, odciąć głowę, usunąć wewnętrzną chrząstkę i dokładnie umyć. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY. Ustawić górne i dolne pokrętko termostatu na MED. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, ułożyć posmarowanego oliwą kalmara na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekac przez około 10-12 min. W naczyniu przygotować sos: wymieszać oliwę z posiekaną natką pietruszki, sokiem z cytryny, szczyptą oregano, szczyptą soli i papryczki.

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

## **PANCAKE BANANOWE**

### **SKŁADNIKI:**

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

### **PRZYGOTOWANIE:**

Obrać banana i dokładnie rozgnieść widelcem na gładką masę. W drugiej misce roztrzepać całe jajko z cukrem,

następnie wlać mleko cały czas mieszając. Dodać 50 g rozpuszczonego masła następnie dodawać porcjami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Na koniec dodać rozgniecionego banana i całość dokładnie wymieszać. Masę włożyć do lodówki na 10 minut. W tym czasie ubić białko jaja na sztywną pianę. Wyjąć masę z lodówki. Wymieszać delikatnie z pianą z białek, w kierunku od dołu do góry. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL OTWARTY. Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MED. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki górnej i dolnej płyty, posmarować obie płyty masłem, wlać 1-2 łyżki ciasta, tworząc łyżką okrągły kształt/ Piec przez około 2 minuty, do momentu utworzenia się na powierzchni ciasta bąbelków, następnie obrócić go i piec przez kolejne 2 minuty. Pancake można serwować z kremem czekoladowym, syropem klonowym, świeżymi jagodami, wiórkami czekolady, miodem, bitą śmietaną lub posypane cukrem pudrem.

### **ANANAS GRILLOWANY Z LODAMI**

#### **SKŁADNIKI:**

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

#### **PRZYGOTOWANIE:**

Odciąć liście i obrać ananasa. Owoc pokroić na plastry o grubości ok. 1 - 2 cm i posypać cukrem trzcinowym z obu stron. Włożyć płytę grillową na dole i gładką na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb GRILL ZAMKNIĘTY Ustawić górne i dolne pokrętki termostatu na MED. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Kiedy zgasną lampki kontrolne górnej i dolnej płyty, posmarować ananas po obu stronach miodem i ułożyć na grillu. Zamknąć grill i opiekac przez 5-6 min. Plastry po opieczieniu ułożyć na talerzu. Udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z gałkami lodów.