

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 wszelkiemu ryzyku.
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyciągnięciem płyt opiekających i przed czyszczeniem lub konserwacją, należy wyłączyć urządzenie 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.

- Czyszczenie 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 zewnętrznych 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 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 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. Kontrolka włączenia.**
- 8. Przycisk start/stop**
- 9. Przycisk Time, „+”:** do regulowania (wydłużania) czasu opiekania.
- 10. Przycisk Time, „-”:** do regulowania (skracaenia) czasu opiekania.
- 11. Pokrętko termostatu płyty dolnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 230°C lub do wyłączania płyty dolnej.
- 12. Pokrętko termostatu górnej płyty:** do regulowania

temperatury od 60°C do 230°C lub do wyłączania płyty górnej.

- 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.

13c. Górna płyta gofrowa: przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (tylko CGH923D).

13d. Dolna płyta gofrowa: przeznaczona do przygotowywania wszystkich rodzajów gofrów (tylko CGH923D).

14. Zbiorniczek na tłuszcz: wbudowana w urządzenie i demontowana w celu ułatwienia czyszczenia.

15. Dozownik do gofrów (tylko CGH923D).

16. Przednie nóżki regulowane.

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 i zbiorniczek na tłuszcz. Płyty i zbiorniczek na tłuszcz mogą być myte w zmywarce.



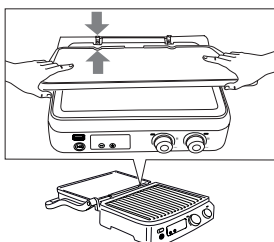
Zanotuj: Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny niezbyt intensywny zapach i może pojawić się słaby dym. Jest to normalne zjawisko w urządzeniach z powierzchniami zapobiegającymi przywieraniu.



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

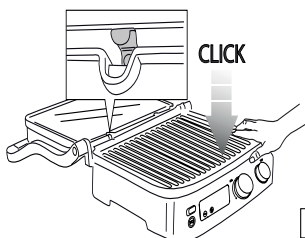
Montaż płyt opiekających

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



1

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



2

Demontaż płyt

Ustawić urządzenie w położeniu otwartym.

Zlokalizować po lewej 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 na 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 odlewanych 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).

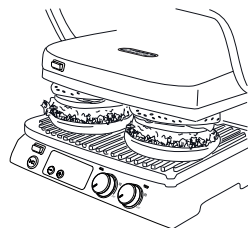
Żywność opiekać wyłącznie po wsunięciu tacki na tłuszcz. Nie opróżniać zbiorniczka na tłuszcz dopóki urządzenie nie będzie całkowicie schłodzone. Podczas wysuwania tacki zachować ostrożność, aby nie wylać płynów.

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).



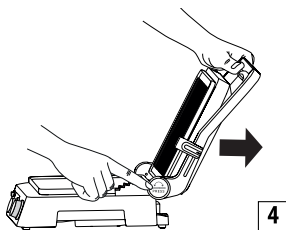
3

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

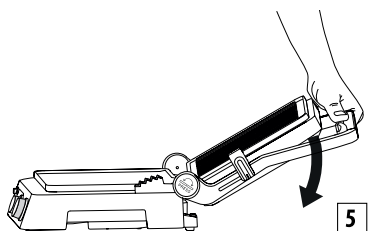
Urządzenie wyposażone jest w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację płyty górnej, w zależności od grubości opiekanych produktów spożywczych. Jeśli mamy zamiar przygotować w grillu zamkniętym kilka artykułów w tym samym czasie, produkty powinny mieć taką samą grubość, aby umożliwić równomierne 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 pokrywy i ustawienie w położeniu otwartym (rysunek 5).



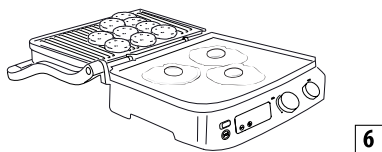
Jeżeli uchwyt przed naciśnięciem przycisku odblokowania zostanie lekko podniesiony, zmniejsza się nacisk na zawias i operacja otwierania staje się łatwiejsza.

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 trybie tym niezbędne jest obracanie produktów podczas ich grillowania.

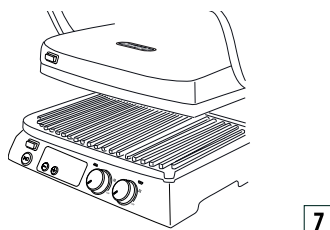
Urządzenie może być używane z płytami gładkimi, do przygotowywania naleśników, serów, jajek i bekonu na śniadanie (rysunek 6).



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

Opiekacz grillowy

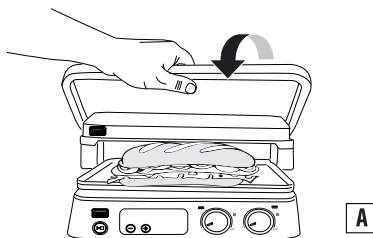
Tryb ten (rysunek 7) przeznaczony jest do grillowania artykułów żywnościowych o dużej grubości, wymagających wolnego i jednorodnego opiekania.



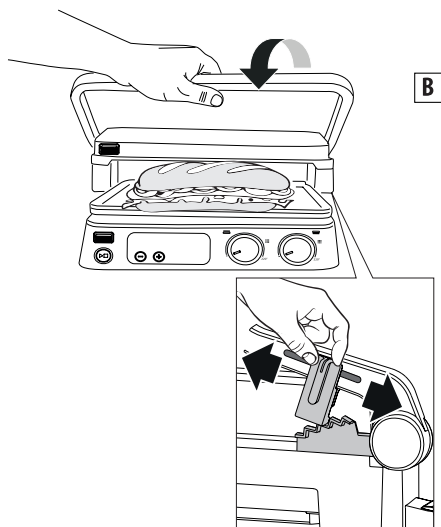
Przeznaczony jest do przygotowywania warzyw o dużej zawartości wody, ponieważ umożliwia jej odparowanie.

Trybu tego 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 piekania, wybrać temperaturę pomiędzy 60°C a 230°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej), za pomocą pokręteł 11 i 12.

Nacisnąć przycisk Start/Stop. Włączy się kontrolka ON.

W zależności od wybranej temperatury, należy odczekać kilka minut na rozgrzanie się urządzenia. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”. 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.

Funkcja regulatora czasowego

Gdy na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat „READY”, wybrać konfigurację opiekania (patrz paragraf „Konfiguracja opiekania urządzenia”), a następnie umieścić artykuły żywnościowe na płytach. Czas pieczenia może zostać ustawiony przy pomocy przycisków regulatora czasowego (9 i 10); po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „END”; urządzenie pozostanie włączone. Kiedy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku start/stop (8) lub poprzez przekręcenie pokręteł termostatu (11 i 12) na pozycję wyłączenia.

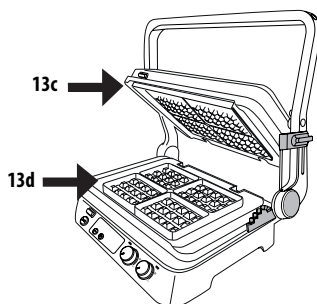
Zanotuj: Urządzenie wyłącza się automatycznie po 90 minutach funkcjonowania.

Wybór skali temperatury

Temperatura może być wyświetlana w °C lub °F. W celu zmiany jednostki miary temperatury, naciśnąć oba przyciski „+” i „-” (9 - 10) przez kilka sekund.

Tryb gofrów (tylko dla modelu CGH923D)

- Włożyć płyty do gofrów (13c/13d), zgodnie ze wskazaniami na rys.1. Należy pamiętać, że w tym przypadku płyt nie można między sobą zamieniać; położenie każdej z płyt powinno być takie, jak na rysunku 8.



- Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty, odpowiednio na 190 i 200 °C i nacisnąć przycisk start/stop.
- Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”.
- Płyty posmarować lekko rozpuszczonym masłem
- **Wlać jedną miarkę ciasta do każdej z form na płycie.**
- Rozprowadzić lekko ciasto i zamknąć urządzenie.
- Piec przez czas podany w przepisie.

Jeśli ustawia się regulator czasowy, po upływie czasu pieczenia zostaje wydany potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”.

Aby przygotować kolejne gofry, wlewać kolejne porcje ciasta na płytę dolną i powtarzać wyżej opisane czynności.

Po przygotowaniu ostatniego gofra nacisnąć przycisk start/stop w celu wyłączenia urządzenia.



Uwaga! Do zdejmowania gofrów z płyty nie używać metalowych narzędzi, ponieważ mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

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 opiekania wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. 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	230-240 V / 50-60 Hz
Pobierana moc	2000W
	1600W (GOFRY)
Waga netto:	CGH920D : 5,2 Kg
	CGH923D : 7,3 Kg

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty błędów na wyświetlaczu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Brak zwiększenia temperatury na jednej z płyt opiekających	Kontrola elektroniczna wykryła, że jedna z płyt do opiekania nie osiąga ustawionej temperatury. Płyta nie została dobrze zamontowana w urządzeniu. Możliwe uszkodzenie grzałki w płycie. Połączenie elementu grzewczego może być uszkodzone. Możliwe uszkodzenie kontroli elektronicznej.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Sprawdzić czy płyta jest prawidłowo włożona do swego gniazda. Jeśli nie rozwiąże to problemu, możliwe że doszło do uszkodzenia urządzenia. Skontaktować się z Serwisem technicznym firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.

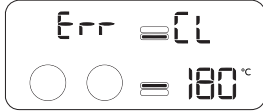
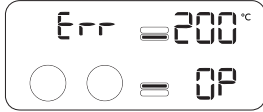
	Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Sonda temperatury musi zostać wymieniona. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.
	Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Sonda temperatury musi zostać wymieniona. Skontaktować się z Biurem Obsługi firmy De'Longhi i podać rodzaj błędu.
		Urządzenie nie włącza się.	Sprawdzić czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do gniazdka zasilającego. Włożyć wtyczkę urządzenia do innego gniazdka zasilającego Sprawdzić wyłącznik automatyczny bezpieczeństwa. Jeśli nie rozwiąże to problemu, możliwe że doszło do uszkodzenia urządzenia. Zwrócić się do serwisu technicznego firmy De'Longhi.
		Po naciśnięciu przycisku START/STOP urządzenie nie włącza się.	Oba pokręta regulacji temperatury znajdują się w pozycji 0, a na górnym i dolnym wyświetlaczu pojawia się napis OFF. Przekręcić pokrętkę na żadaną temperaturę i następnie nacisnąć przycisk START/STOP.

TABELA PIECZENIA

WOŁOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁ- KÓW	S T O P I E Ń WYPIECZE- NIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	SUGESTIE
					dolna	górna			
Stek	0,5 - 1	2	Dobrze wy- pieczony	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	2 - 3	artykuły posmaro- wać oliwą
Stek	0,5 - 1	4	Dobrze wy- pieczony	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	5 - 6	artykuły posmaro- wać oliwą, obrócić w połowie opiekania
Filet	3 - 4	4	Krwisty	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	4 - 5	artykuły posmaro- wać oliwą
Filet	3 - 4	4	Średnio wy- pieczone	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	7 - 8	artykuły posmaro- wać oliwą
Filet	3 - 4	4	Dobrze wy- pieczony	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 11	artykuły posmaro- wać oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Średnio wy- pieczone	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	4 - 5	artykuły posmaro- wać oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Dobrze wy- pieczony	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	7 - 8	artykuły posmaro- wać oliwą
Mięso z kością	2 - 3	4	Średnio wy- pieczone	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	artykuły posmaro- wać oliwą, obrócić w połowie opiekania
Mięso z kością	2 - 3	4	Dobrze wy- pieczony	G R I L L OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	artykuły posmaro- wać oliwą, obrócić w połowie opiekania
Hamburgery	2 - 3	6	Dobrze wy- pieczony	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	artykuły posmaro- wać oliwą
Szaszłyki		6	Dobrze wy- pieczony	GRILL ZA- MKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	13 - 15	artykuły posmaro- wać oliwą, obrócić w połowie opiekania

JAGNIĘCINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁ- KÓW	STOPIEŃ WYPIECZENIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	SUGESTIE
					dolna	górna			
Kotlet	1,5 - 3	6	Średnio wypieczone	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	artykuły posma- rować oliwą, obrócić kotlety w połowie opie- kania
Kotlet	1,5 - 3	6	Dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	12 - 14	

WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁ- KÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	SUGESTIE
				dolna	górna			
Stek	1 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	7 - 9	artykuły posmarować oliwą
Stek	1 - 2	8	GRILL OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	9 - 11	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	8	GRILL OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	11 - 13	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Żeberka wieprzowe		6 - 8	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	20 - 25	obrócić dwa lub trzy razy
Boczek		4	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	1 - 2	
Kiełbasa		8	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	16 - 18	kiełbaski nakłuć widelcem
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	posmarować oliwą, obrócić 1-2 razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	

MIĘSO KURCZAKA I INDYKA	GRUBOŚĆ (cm)	Nie. KAWAŁ- KÓW	TRYB	PEŁTY		°C	MIN.	SUGESTIE
				dolna	górna			
Filet	<1	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	3 - 4	artykuły posmarować oliwą
Udło		3	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	20 - 25	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Skrzydło		6	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	14 - 16	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
	1,5 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	6 - 8	
	1,5 - 2	8	GRILL OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	14 - 16	obrócić w połowie smażenia
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	11 - 13	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	6 - 8	
Pikantny kurczak grillowany		1	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	40 - 45	podczas pieczenia obrócić jeden lub dwa razy

CHLEBA	Nie. KAWAŁKÓW	TRYB	PEŁTY		°C	MIN.	SUGESTIE
			dolna	górna			
Tost/ kanapka	2	OPIEKACZ GRILLOWY	GŁADKA	GRILL	230	3 - 5	umieścić górną płytę w takim położeniu, aby dotykała pieczywa bez zgniatania go
Butki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	2 - 3	
Kromki chleba	4	GRILL OTWARTY	GŁADKA	GRILL	230	4 - 5	obrócić w połowie smażenia

WARZYWA	Nie. KAWALKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	SUGESTIE
			dolna	górna			
Plastry bakłażana	1	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	4 - 6	artykuły posmarować oliwą
Plastry cukinii	2	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	6 - 8	artykuły posmarować oliwą
Ćwiartki papryki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	230	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Plastry pomidorów	1	GRILL OTWARTY	GŁADKA	GRILL	230	5 - 7	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Plastry cebuli	2	GRILL ZAMKNIĘTY	GŁADKA	GRILL	230	5 - 7	posmarować dobrze oliwą, często mieszać łypatką

RYBY	ILOŚĆ	Nie. KAWALKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	SUGESTIE
				dolna	górna			
W całości	250 g	1	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	210	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Filet	500 g	1	OPIEKACZ GRILLOWY	GŁADKA	GRILL	230	25 - 30	artykuły posmarować oliwą; umieścić górną płytę w takim położeniu, aby znajdowała się blisko żywności, bez jej dotykania
Dzwonka	450 g	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Szaszłyki	500 g	6	GRILL OTWARTY	GRILL	GŁADKA	230	10 - 12	posmarować oliwą; obrócić dwa lub trzy razy
Kalamar-nica	400 g	1 - 2	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	10 - 12	artykuły posmarować oliwą
Krewetki czerwone	400 g	10 - 12	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	4 - 6	artykuły posmarować oliwą

DESERY	Nie. KAWAŁ- KÓW	TRYB	PŁYTY		°C		MIN.	SUGESTIE
			dolna	górna	dolna	górna		
Pancake	4	GRILL OTWARTY	GŁADKA	GRILL	200	200	4 - 5	platy posmarować ma- słem, obrócić w połowie opiekania
Gofry	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GOFRY	GOFRY	190	200	4 - 5	platy posmarować ma- słem
Plastry ananasa	4	GRILL ZAMKNIĘTY	GRILL	GŁADKA	200	200	5 - 6	platy posmarować ma- słem

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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, wylać masę jajeczną w jednym rogu płyty i smażyć przez 2 - 3 minuty, mieszając starannie drewnianą łyżką, aby zapewnić równomierne ścinanie się masy. W międzyczasie na tej samej płycie usmażyć również plastry bekonu przez 3 - 4 minuty, obracając je w połowie smażenia. Na drugiej płycie upiec chleb przez 3 - 4 min., obracając go w połowie opiekania. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

GRZANKI Z PIAŃKĄ 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, 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 CONTACT GRILL przez 1 - 2 minuty, aż do uzyskaniażądanego zrumienienia.

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

SALATKA 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 salatkę 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć posmarowane oliwą plastry mięsa na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekąć [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. Zmieszać 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego

ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć mięso na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i opiekąć [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 szklanki whisky
- 200 g śmietany
- sok z cytryny według uznania
- natka pietruszki według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Mięso przypaść solą i pieprzem i pozostawić na ok. godzinę w temperaturze pokojowej. 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Posmarować filety po obu stronach sosem, następnie, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć je na dolnej płycie i zamknąć grill. Opiekąć przez 6 - 8 minut, w zależności od żądanego 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
- pół 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, na dolnej płycie umieścić pokrojone cebule przyprawione oliwą z oliwek i cukrem i opieką przez ok.

5 - 6 minut, mieszając starannie łydką, 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 posmarowane 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 uzyskaniażądanego stopnia opieczienia.

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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć kotlety na płycie dolnej. Opiekać ok. 11-13 minut, w zależności odżądanego 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 W KREMOWYM SOSIE MIODOWO-LIMONKOWYM

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 KREMOWY 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekac przez ok. 11 - 13 minut, przekręcając na drugą stronę 1 - 2 razy. Szaszłyki podawać ciepłe, razem z sosem z limonki i miodu.

UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALSKU

SKŁADNIKI:

- 3 udka 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 łyżeczka papryczki cayenne

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Ostрым 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą

górną i opiekac przez ok. 20 - 25 minut, obracając na drugą stronę 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć osuszone z marynaty krewetki na dolnej płycie, docisnąć górną płytą i piec przez 4 - 6 min. Podawać z cząstkami cytryny i przystawką z warzyw.

ŁOSOŚ Z GRILLA Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g fileta z łososia
- 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 przyprawę, czosnek, sól, cukier i pieprz. Wymieszać, aż do otrzymania miękkiego

kremlu. Pozostawić w lodówce przez przynajmniej 30 min. Włożyć gładką płytę na dole i płytę grillową na górze, następnie ustawić opiekacz na tryb OPIEKACZ GRILLOWY. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty na 230 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, 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 łososa w połowie opiekania o 180°, ponieważ płyta w tylnej części znajduje się bliżej potrawy). Po zakończeniu opiekania przełożyć łososa 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, ułożyć posmarowanego olejem kalmara na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekac przez ok. 10 - 12 minut. 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 połączyć 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „READY”, 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 temperaturę dolnej i górnej płyty na 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie komunikat „READY”, ananas posmarować z obu stron miodem i ułożyć na grillu. Zamknąć grill i opiekacz przez 5-6 min. Plastry po opieczczeniu ułożyć na talerzu. Udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z gałkami lodów.

TYLKO JEŚLI POSIADA SIĘ PŁYTY DO GOFRÓW

Włożyć płyty do gofrów w prawidłowej pozycji

GOFRY KLASYCZNE

PORCJA 12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10min.

CZAS PIECZENIA: 15min.

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki (460 g)
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia (10 g)
- 2 łyżeczki cukru (30 g)
- 2 jaja
- 1 i 1/2 szklanki ciepłego mleka (345ml)
- 1/3 szklanki rozpuszczonego masła (75 g)
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier. Odstawić. Ubić jajka w osobnej misce. Dodać mleko, masło i wanilię. Do miski z masą mleczno-jajeczną wsypać mąkę i pozostałe składniki. Wymieszać trzepaczką. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty, odpowiednio na 190 i 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania.

Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY”, posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i wlać jedną miarkę ciasta do każdej z form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łopatką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (5 min). Powtórzyć do wykończenia masy.

Podawać natychmiast.

„GOFRY BELGIJSKIE”

PORCJA 14-16 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 15 min.

CZAS PIECZENIA: 20 min.

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki do pieczenia 460 g)
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczka proszku do pieczenia (5 g)
- 2 łyżeczki cukru (30 g)
- 4 jaja
- 2 szklanki ciepłego mleka (460 ml)
- 1/3 szklanki rozpuszczonego masła (70 g)
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia. Odstawić. W drugim naczyniu ubić żółtka z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru.

Dodać aromat waniliowy, rozpuszczone masło, mleko i masę jajeczną. Wymieszać trzepaczką. Połączyć masę jajeczną z mlekiem i mąką i wymieszać do połączenia. Nie mieszać nadmiernie. W trzecim naczyniu ubić białka jaj na sztywną pianę za pomocą miksera elektrycznego przez 1 - 2 minuty. Za pomocą gumowej łopatkki wymieszać ostrożnie pianę z białek z ciastem na gofry. Nie mieszać nadmiernie. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty, odpowiednio na 190 i 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania. Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY”, posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i wlać jedną miarkę ciasta do każdej z form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łopatką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (5 min). Powtórzyć do wykończenia masy. Podawać natychmiast.

GOFRY CZEKOLADOWE Z CYNAMONEM

PORCJA 10-12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10min.

CZAS PIECZENIA: 15 min.

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki (460 g)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (3 g)
- 3/4 szklanki cukru (170 g)
- 2 jaja
- 1 i 1/2 szklanki ciepłego mleka (345ml)
- 80 g masła
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 140 g gorzkiej czekolady
- 1/4 szklanki kakao w proszku (60 g)
- 2 łyżeczki cynamonu (6 g)

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć czekoladę i masło do naczynia do kuchenek mikrofalowych i podgrzewać na maksymalnej mocy w kuchenie przez 30 sekund. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady i masła i uzyskania gładkiej masy. Zostawić do lekkiego schłodzenia. W dużym naczyniu wymieszać trzepaczką jaja, mleko i wanilię, a następnie dodawać przestudzoną czekoladę z masłem do uzyskania gładkiej masy. Przesiać do dużego naczynia mąkę, cukier, kakao, cynamon, proszek do pieczenia oraz sól. Dodać do masy jajecznej mieszankę mąki oraz pozostałe składniki. Wymieszać całość trzepaczką, do uzyskania

wystarczająco gładkiej masy. Ustawić temperaturę dolnej i górnej płyty, odpowiednio na 190 i 200 °C i nacisnąć przycisk START/STOP w celu ich wstępnego ogrzewania.

Kiedy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „READY”, posmarować gofrownicę rozpuszczonym masłem lub olejem w sprayu i wlać jedną miarkę ciasta do każdej z form na płycie, używając w razie potrzeby łyżki.. Rozsmarować masę łopatką. Piec gofry do momentu gdy staną się złote i chrupiące (5 min).

Powtórzyć do wykończenia masy. Podawać natychmiast.