

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Základné bezpečnostné predpisy



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie upozornení môže byť príčinou zásahov elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred zapojením spotrebiča do sieťovej elektrickej zásuvky skontrolujte, či:
 - Napätie elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s technickými údajmi o spotrebiči;
 - Sieťová elektrická zásuvka je uzemnená a s poistkou na príkon 16 A.
 - Profesionálne použitie výrobku, nevhodné alebo nezodpovedajúce pokynom v návode na použitie zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Uistite sa, že napájací kábel nepríde do kontaktu s časťami spotrebiča, ktoré sa počas používania zahrievajú. Ak je prívodný elektrický kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť výrobcovi alebo v jeho stredisku technického servisu, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Pred odložením spotrebiča alebo pred vybratím platní a pred každým úkonom čistenia a údržby spotrebič vypnite otočením prepínača so polohy „●“ a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Uistite sa, že spotrebič úplne vychladol.
- Spotrebič nepoužívajte vonku.
- Spotrebič neponárajte do vody.
- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom, ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Používajte iba predĺžovacie elektrické káble, ktoré zodpovedajú požiadavkám platných bezpečnostných predpisov. Skontrolujte, či sú v dobrom stave a či majú vhodný prierez.
- Zástrčku zo sieťovej zásuvky nevyťahujte ťahaním za kábel.



Pozor!

Nedodržanie uvedených upozornení môže spôsobiť osobné zranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odporúča sa čistiť vonkajšok platní mäkkou špongiou alebo navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom.
- Tento spotrebič je navrhnutý na tepelnú prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely a nesmie sa žiadnym

spôsobom meniť ani modifikovať.

- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti. Nie je určený na použitie v zamestnaneckých kuchynkách v obchodoch, kanceláriách alebo na iných pracoviskách, na chatách a chalupách, v hoteloch, motelloch, penziónoch a ostatných ubytovacích zariadeniach.
- Spotrebič smú používať aj deti vo veku nad 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, aj keď nemajú dostatok znalostí a skúsenosti za podmienky, že sú pod dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a o možných nebezpečenstvách pri jeho používaní. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržba, ktoré má vykonávať používateľ, nesmú robiť deti, s výnimkou, že majú viac ako 8 rokov a sú pod dohľadom. Spotrebič a prívodný elektrický kábel nenechávajte v dosahu detí, ak ich vek nedosiahol 8 rokov.
- Spotrebič nenechávajte v dosahu detí a nenechávajte ho v prevádzke bez dozoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez platní na pečenie.
- Spotrebič odložte až po jeho úplnom vychladnutí.
- Spotrebič počas používania nikdy nepremiestňujte.



Nebezpečenstvo popálenia!!

Nedodržanie tohto upozornenia môže znamenať riziko popálenín.

- Počas činnosti spotrebiča môže jeho vonkajší povrch dosiahnuť veľmi vysokú teplotu. Podľa potreby vždy používajte držadlo (2) alebo ochranné rukavice.
- Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až po úplnom vychladnutí spotrebiča.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Nepripravujte potraviny zabalené do plastovej fólie, do alobalu ani v polyetylénových vreckách, aby ste predišli nebezpečenstvu požiariu.



Tento spotrebič spĺňa požiadavky Nariadenia (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Likvidácia spotrebiča



Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku na separovaný zber odpadu.

OPIS

- 1. Základňa a veko:** pevná štruktúra z nehrdzavejúcej ocele s vekom so automatickým nastavením.
- 2. Rukoväť:** robustná rukoväť z taveného kovu na reguláciu veka podľa hrúbky jedál.
- 3. Tlačidlá na uvoľnenie platne:** stlačením sa platňa uvoľní.
- 4. Zariadenie na zablokovanie/odblokovanie spodnej platne a reguláciu výšky hornej platne/veka**
- 5. Tlačidlo na uvoľnenie závesu:** umožňuje úplné otvorenie spotrebiča na pečenie na plochej platni
- 6. Regulácia výšky platne „funkcia rúra s grilom“:** ak chcete zablokovať platňu/horné veko v želanej výške na prípravu jedál, ktoré si nevyžadujú pritlačenie.
- 7. Kontrolku elektrického napájania (zelená):** kontrolka je zapnutá, keď je spotrebič zapojený do elektrickej siete.
- 8. Kontrolka hornej platne (červená):** Kontrolka ostane zapnutá, keď sú napájané odpory a zhasne po dosiahnutí teploty a keď bude pripravená platňa.
- 9. Kontrolka spodnej platne (červená):** kontrolka ostane zapnutá, keď sú napájané odpory a zhasne po dosiahnutí teploty a keď bude pripravená platňa.
- 10. Ovládač termostatu hornej platne:** prepnite na MED – MAX alebo "●", aby ste nastavili teplotu hornej platne.
- 11. Ovládač termostatu spodnej platne:** prepnite na WARM- LOW- MED – MAX alebo "●", aby ste nastavili teplotu spodnej platne.
- 12. Predné nastavovacie nožičky.**
- 13. Vyberateľné platne:** proti pripáleniu a s možnosťou umývania v umývačke riadu, ľahko sa čistia. POČET A TYP PLATŇÍ SA MÔŽE MENIŤ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.
- 13a. Platňa grilu:** ideálna na grilovanie biftekov, hamburgerov, kurčiat alebo zeleniny

13b. Hladká platňa: na prípravu dokonalých palacieniek, vajčiek, slaninky a mäkkýšov.

14. Tácka na zachytávanie tuku: zabudovaná do spotrebiča, dá sa vybrať na uľahčenie čistenia.

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Odstráňte všetok obalový materiál a reklamné štítky z platne. Pred vyhodením obalového materiálu sa uistite, že ste vybalili všetky diely nového spotrebiča. Odporúča sa odložiť si škatuľu a obalový materiál pre ďalšie použitie.



Poznámka: Pred použitím vyčistite základňu, veko a ovládače vlhkou utierkou, aby ste odstránili prach nahromadený počas prepravy. Platne na pečenie, tácku na zachytávanie tuku a čistiaci nástroj dôkladne vyčistite. Platne a tácku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.



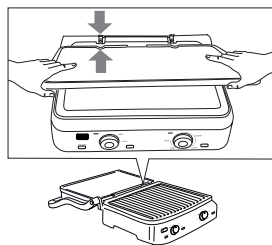
Poznámka: Pri prvom použití môže zo spotrebiča unikať slabý pach a trochu dymu. Je to normálne a spoločné pre všetky spotrebiče, na ktorých je povrch proti pripáleniu.



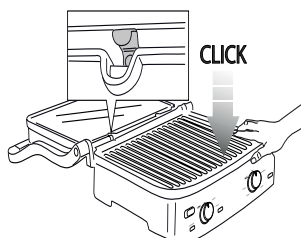
Poznámka: vyberateľné platne (gril a hladké) sa dajú vymieňať.

Vloženie platní na pečenie

- Spotrebič položte na rovný povrch (pozri obrázok 1). Platne vložte po jednej.



- Každú platňu môžete vložiť iba do hornej alebo do spodnej polohy (pozri obrázok 2)



Vybratie platní

Spotrebič položte na rovný povrch.

Na pravej strane vyhľadajte tlačidlá na odblokovanie (3) platní. Ráznym stlačením vysuňte platňu zo základne. Platňu uchopte dvoma rukami, posuňte ju pozdĺž kovových držiakov a vyberte ju zo základne. Stlačte aj druhé tlačidlo na odblokovanie druhej platne, dodržte rovnaký postup.



Nebezpečenstvo popálenia!! Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až po vychladnutí spotrebiča.

Vložte tácku na zachytávanie tuku

Počas pečenia musíte mať tácku na zachytávanie tuku vsunutú na mieste na pravej strane spotrebiča. Tuk z jedla bude pretekať otvorom v platni a zachytiť sa na táčke.



Poznámka: Počas pečenia často kontrolujte tácku na zachytávanie tuku a vyberajte ju, aby ste zabránili nadmernému nahromadeniu kvapalného tuku.

Po pečení zachytený tuk zlikvidujte vhodným spôsobom.

Tácku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.



Pozor! Počas pečenia dávajte vždy veľký pozor.

Ak chcete spotrebič otvoriť, uchopte rukoväť, ktorá ostane studená. Naopak, časti z lisovaného hliníka sa veľmi zohrejú, preto sa ich ihneď po pečení nedotýkajte.

Pred akýmkoľvek úkonom na spotrebiči ho nechajte vychladnúť (aspoň 30 minút).

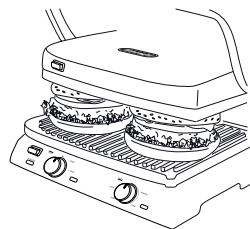
Jedlá pripravujte výhradne s vsunutou táckou na zachytávanie tuku. Tácku na zachytávanie tuku nevyprázdňujte, kým spotrebič úplne nevychladne. Pri vyberaní tácky dávajte pozor, aby ste nevyliali kvapaliny.

POLOHY PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

Kontaktný gril (zatvorená poloha)

- Horná platňa sa opiera o spodnú platňu. Je to počiatočná poloha a pri pečení, keď sa spotrebič používa ako kontaktný gril. Horná platňa sa automaticky prispôbi hrúbke jedla položeného na spodnej platni. Takto sa jedno pečie rovnomerne na oboch stranách.

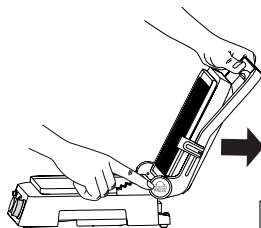
Kontaktný gril je ideálny na pečenie hamburgerov, vykoseného mäsa a tenkých reznov, zeleniny a hriankov. Funkcia „kontaktného pečenia“ je ideálna na prípravu jedál v krátkom čase a zdravým spôsobom. Používaním kontaktného grilu sa jedlo pečie rýchlo práve preto, že je v kontakte s platňami na oboch stranách súčasne (pozri obrázok 3).



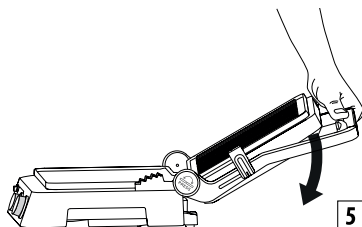
Drážky platne a otvor na zadnej strane spotrebiča umožňujú odtok a zachytávanie tuku v príslušnej táčke. Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a závesom, ktoré umožňujú regulovať hornú platňu v závislosti od hrúbky jedál. Ak chcete pripraviť pomocou kontaktného grilu viac kusov súčasne, je vhodné, aby mali jedlá rovnakú hrúbku, čo umožní rovnomerné zatvorenie veka (horná platňa).

Otvorený gril

Horná platňa je na rovnakej úrovni ako spodná platňa. Spodná a horná platňa sú na rovnakej výške, čím tvoria veľkú plochu na pečenie. V tejto polohe sa spotrebič dá používať ako barbecue s platňou grilu alebo s hladkou platňou. Ak chcete spotrebič nastaviť do tejto polohy, bude treba nájsť predovšetkým tlačidlo na odblokovanie závesu na pravej strane. Uchopte rukoväť ľavou rukou a pravou stlačte tlačidlo na odblokovanie závesu (pozri obrázok 4).



Posuňte rukoväť dozadu, aby sa veko úplne prevrátilo do plochej polohy (pozri obrázok 5).



Ak rukoväť pred stlačením tlačidla na uvoľnenie mierne

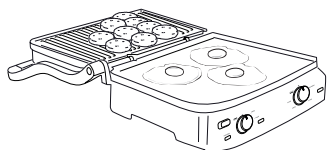
nadvihnute, zmierni sa tlak na záves a uľahčí sa tým otvorenie veka.

Spotrebič sa dá používať ako gril/barbecue na prípravu hamburgerov, biftekov, kurčatá a rýb. Režim gril/barbecue predstavuje univerzálnejší spôsob používania spotrebiča. Platne sú v otvorenej polohe a preto je k dispozícii dvojnásobná plocha na pečenie.

Na platniach sa dajú pripraviť rôzne jedlá bez toho, že by sa miešali chute alebo sa dá pripraviť väčšie množstvo rovnakého jedla.

Poloha gril/barbecue umožňuje grilovanie kusov mäsa rôznej veľkosti, pričom každý kus dosiahne dokonalý stupeň upечения. V tejto polohe budete musieť jedlo počas pečenia obracať.

Spotrebič sa dá používať aj s hladkými platňami na prípravu palacínok, syra, vajíčok a slaninky na raňajky (pozri obrázok 6).

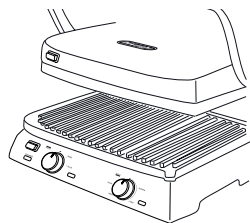


6

Veľká plocha na pečenie umožňuje prípravu rôznych jedál súčasne alebo väčšie množstvo rovnakého jedla.

Rúra s grilom

Táto poloha (pozri obrázok 7) je dokonalá na pomalé a rovnomerné grilovanie vysokých jedál bez kontaktu.

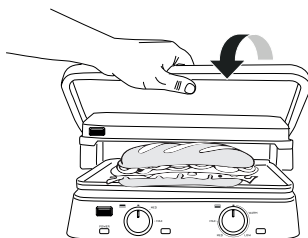


7

Ideálna na prípravu zeleniny s vysokým obsahom vody, pretože voda sa môže odpariť.

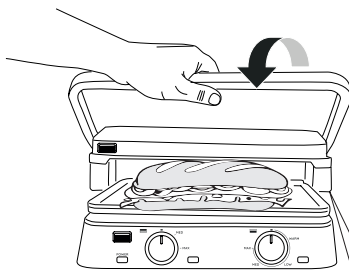
Túto polohu môžete používať na prípravu mäkkých sendvičov a jedál, ktoré sa nemusia pritláčať.

- Uložte potraviny na spodnú platňu.
- Uchopte ju za rukoväť, znížte hornú platňu tak, aby sa takmer dotýkala jedla (obr. A).

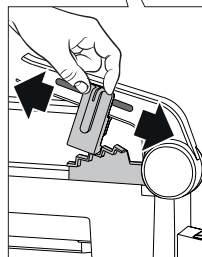


A

- Ovládač na zablokovanie/odblokovanie (4) platní umiestnite do želanej polohy grilu posunutím páčky.
- Horná platňa sa zablokuje na mieste. K dispozícii je 5 rôznych nastavení výšky (obr. B).



B



POUŽITIE

Prevádzka

Po správnej príprave spotrebiča, keď je pripravený na pečenie, zvolte želanú teplotu pre každú z dvoch platní (hornú a spodnú), použite ovládače termostatu 10 a 11.

Rozsvietenie sa kontrolky hornej a spodnej platne (8 – 9).

V závislosti od zvolenej teploty bude na zohriatie spotrebiča potrebných niekoľko minút. Keď termostat dosiahne želanú teplotu, kontrolky hornej a spodnej platne zhasnú a spotrebič bude pripravený na použitie.

Nastavenie teploty môžete počas pečenia kedykoľvek zmeniť, v závislosti od toho, aké jedno pripravujete.



Poznámka: na spotrebiči sú 2 predné nastaviteľné nožičky (16), ktoré uľahčujú vyprázdenie oleja z tácky na zachytávanie tuku.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Údržba zo strany používateľa

- Nepoužívajte kovové pomôcky, ktoré by mohli poškriabať platne proti pripáleniu. Namiesto nich používajte drevené alebo plastové teplo odolné pomôcky.
- Plastové pomôcky nenechávajte v kontakte s horúcimi platňami.
- Medzi jednotlivými cyklami prípravy jedla odstráňte zvyšky jedla cez otvor na odtok tukov a zachyťte na tácku pod platňou, nakoniec očistite papierovým obrúskom a začnite s prípravou ďalšieho jedla.
- Pred vykonaním akéhokolvek úkonu čistenia spotrebič nechajte vychladnúť (aspoň 30 minút).

Čistenie a údržba



Poznámka: Pred čistením spotrebiča sa uistite, že úplne vychladol.

Po upečení jedla otočte ovládače na „●“ a odpojte spotrebič od elektrickej siete. Spotrebič nechajte vychladnúť aspoň počas 30 minút. Z platní odstráňte prípadné zvyšky jedál. Vyprázdnite tácku na zachytávanie tuku. Tácka na zachytávanie tuku sa môže umývať ručne alebo v umývačke riadu.

Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní (3), aby ste ich vybrali zo spotrebiča. Pred dotknutím sa platní sa uistite, že platne úplne vychladli. Platne na pečenie môžete umývať v umývačke riadu, no časté umývanie v umývačke by mohlo narušiť vlastnosti povlaku. Preto sa odporúča čistiť vonkajšok platne na pečenie mäkkou špongiou alebo navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom.

Na čistenie platní nepoužívajte kovové nástroje.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napájacie napätie

220 – 240 V/50 – 60 Hz

Príkion

2000 W

TABUĽKA PEČENIA

HOVÄDZIE	HRÚBKÁ (cm)	Nie. KUSOV	ÚROVEŇ PEČENIA	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TERMOSTATU		MIN.	ODPORÚČA- NIA
					spodná	horná	horná (10)	spod- ná (11)		
Biftek	0,5 – 1	2	Prepe- čené	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	2 – 3	potraviny dobre potrite olejom
Biftek	0,5 – 1	4	Prepe- čené	OTVORE- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	5 – 6	potraviny dobre potrite olejomv po- lovici pečenia obráťte
Filé	3 – 4	4	Krvavé	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3 – 4	4	Stredná	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3 – 4	4	Prepe- čené	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	10 – 11	potraviny dobre potrite olejom

Rebierko	2 – 3	2	Stredná	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	2	Prepečené	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	4	Stredná	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	10 – 12	potraviny dobre potrite olejomv polovici pečenia obráťte
Rebierko	2 – 3	4	Prepečené	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	14 – 16	potraviny dobre potrite olejomv polovici pečenia obráťte
Hamburger	2 – 3	6	Prepečené	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Špíz		6	Prepečené	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	13 – 15	potraviny dobre potrite olejomv polovici pečenia obráťte

JAHŇA-CINA	HRÚBK A (cm)	Nie. KUSOV	ÚROVEŇ PEČENIA	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TER-MOSTATU		MIN.	ODPORÚČA-NIA
					spod-ná	horná	horná (10)	spodná (11)		
Kotleta	1,5 – 3	6	Stredná	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	10 – 12	potraviny dobre potri-te olejom, v polovici pe-čenia kotle-ty obráťte
Kotleta	1,5 – 3	6	Prepečené	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	12 – 14	

BRAVČOVÉ	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TERMOSTATU		MIN.	ODPORÚČANIA
				spod- ná	horná	horná (10)	spod- ná (11)		
Biftek	1 – 2	4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	7 – 9	potraviny dobre potrite olejom
Biftek	1 – 2	8	OTVORENÁ POLOHA	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	14 – 16	potraviny dobre potrite olejomv polovici peče- nia obráťte
Rezeň	<2,5	4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	9 – 11	potraviny dobre potrite olejomv polovici peče- nia obráťte
Rezeň	<2,5	8	OTVORENÁ POLOHA	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	11 – 13	potraviny dobre potrite olejomv polovici peče- nia obráťte
Bravčové rebierka		6 – 8	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	20 – 25	dvakrát alebo trikrát obráťte
Slaninka		4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	1 – 2	
Klobáska		8	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	16 – 18	klobásky prepichnete vidličkou
Špíz		6	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	14 – 16	potraviny potrite ole- jom, 1-2-krát obráťte
Párky		6	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	8 – 10	

MÄSO Z KURČATA A MORKY	HRÚBKÁ (cm)	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TERMOSTATU		MIN.	ODPORÚČANIA
				spodná	horná	horná (10)	spodná (11)		
Prsia	<1	4	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	3 – 4	potraviny dobre potrite olejom
Stehno		3	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	20 – 25	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Kridlo		6	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	14 – 16	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Hamburger	1.5 – 2	4	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	6 – 8	
Hamburger	1.5 – 2	8	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	14 – 16	v polovici pečenia obráťte
Špíz		6	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	11 – 13	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Párky		6	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	6 – 8	
Pikantné grilované kurča		1	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	40 – 45	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte

CHLIEB	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TERMOSTATU		MIN.	ODPORÚČANIA
			spodná	horná	horná (10)	spodná (11)		
Hrianka/sendvič	2	RÚRA S GRILOM	HLADKÁ	GRIL	MAX	MAX	3 – 5	hornú platňu nastavte tak, aby sa dotýkala chleba, ale nestláčala ho
Obložený chlieb	2	KON-TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	2 – 3	
Krajce chleba	4	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	MAX	MAX	4 – 5	v polovici pečenia obráťte

ZELENINA	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TER- MOSTATU		MIN.	ODPORÚČANIA
			spodná	horná	horná (10)	spodná (11)		
Plátky baklažánu	1	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	4 – 6	potraviny dobre potrite olejom
Plátky cukety	2	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	6 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Paprika rozkrojená na štvrtiny	2	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Plátky para- dajky	1	OTVORE- NÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	MAX	MAX	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom; v polovici peče- nia obráťte
Plátky cibule	2	KON- TAKTNÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	MAX	MAX	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom, často miešajte lopatkou

RYBY	MNOŽSTVO	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TERMOSTATU		MIN.	ODPORÚČANIA
				spodná	horná	horná (10)	spod- ná (11)		
Vcelku	250 g	1	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	8 – 10	potraviny dobre potri- te olejom
Filé	500 g	1	RÚRA S GRILOM	HLADKÁ	GRIL	MAX	MAX	25 – 30	jedlo potrite olejom, hornú platňu nastav- te tak, aby sa mierne dotýkala jedla, ale nestláčala ho
Kúsok	450 g	4	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	8 – 10	potraviny dobre potri- te olejom
Špíz	500 g	6	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	MAX	MAX	10 – 12	potraviny potrite ole- jom; raz alebo dva- krát obráťte
Kala- máre	400 g	1 – 2	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	10 – 12	potraviny dobre potri- te olejom
Ráčky	400 g	10-12	KONTAKT- NÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	4 – 6	potraviny dobre potri- te olejom

DEZERT	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		OVLÁDAČ TER- MOSTATU		MIN.	ODPORÚČANIA
			spodná	horná	horná (10)	spodná (11)		
Lievanec	4	OTVORE- NÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	STR	STR	4 – 5	platne namažte maslom, v polovici pečenia obráťte
Plátky ananášu	4	KON- TAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	STR	STR	5 – 6	platne namažte maslom

RECEPTY

PRAŽENICA, ÚDENÁ SLANINKA A HRIANKA

SUOVINY:

- vajíčka 2
- slaninka 2 plátky
- mlieko 1 lyžica
- soľ a čierne korenie podľa chuti
- chlieb na hrianky 2 plátky

PRÍPRAVA:

Vajíčka vyšľahajte s mliekom a jemne mletou soľou, kým nedosiahnete ľahkú kyprú hmotu. Hladkú spodnú platňu vložte na svoje miesto a platňu grilu na miesto hornej platne a spotrebič nastavte na režim OTVORENÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontrolky hornej a spodnej platne nalejte rozšľahané vajíčka do rohu platne a pečte 2 – 3 min, pričom dávajte pozor a dobre ich miešajte drevenou vareškou, aby sa zmes rovnomerne prepekla. Medzitým na tej istej platni pečte aj plátky slaninky počas 3 – 4 min, a na druhej platni počas 3 – 4 min. opečte krajce chleba, v polovici pečenia krajce obráťte. Naložte jedno na tanier a servírujte.

HRIANKY S BAKLAŽANOVOU PENOU

SUOVINY:

- baklažán 1
- tvaroh 100 g
- prelisovaný cesnak podľa chuti
- petržlen podľa chuti
- olivový olej 4 lyžice
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- bageta 1

PRÍPRAVA:

Umyte baklažán, ošúpte ho a nakrájajte na hrubšie plátky. Grilovaciu spodnú platňu vložte na svoje miesto, na miesto hornej platne vložte hladkú platňu a spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontroliek hornej a spodnej platne uložte plátky baklažánu na spodnú platňu a pečte ich približne 8 – 10 min, kým nezmäknú. Plátky baklažánu pokrájajte na väčšie kusy a vložte ich do mixéra spolu s tvarohom, strúčikom cesnaku a pokrúpaným petržlenom, so štipkou soli, čierneho korenia a s olejom. Rozmixujte na jemno, aby ste získali hladkú hmotu. Chlieb (nakrájaný na krajce) potrite olejom a opečte ho pri MAX teplote na plochých platniach v režime KONTAKTNÝ GRIL 1 – 2 minúty, kým nedosiahnete želaný stupeň zapečenia. Na opečený chlieb namažte penu z baklažánov, pokropte dvoma lyžicami oleja a podávajte.

MÄSOVÝ ŠALÁT S RUKOLOU A ČEREŠŇOVÝMI PARADAJKAMI

SUOVINY:

- plátky teľacieho mäsa 2
- rukola 100 g
- čerešňové paradajky 10-12
- vložke parmezánu 100 g
- soľ podľa chuti
- olivový olej podľa chuti

PRÍPRAVA:

Prípravte šalát z rukoly a paradajok: umyte rukolu, vložte ju do čistej utierky a nechajte ju osušiť, paradajky nakrájajte na 4 dieliky. Grilovaciu spodnú platňu vložte na svoje miesto, na miesto hornej platne vložte hladkú platňu a spotrebič

prepnete na režim KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontrolky hornej a spodnej platne predtým olejom potreté plátky mäsa na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 2 – 3 minúty, aby ste dosiahli želaný stupeň opečenia. Mäso pokrájajte na rezance, uložte ich na podklad z rukoly a paradajok, osolte a posypte vložkami parmezánu. Ochutte olejom.

REBIERKA AROMATIZOVANÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovädzie rebierka (2, každé 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVÚ ZMES:

- rasca 2 lyžičky
- kávové zrná 2 lyžičky
- papričky 1 lyžica
- paprika 1 lyžička
- hrubo mletá soľ 1 lyžička
- čierne korenie 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Prípravte kávovú zmes: vsypte rascu a kávu do mlynčeka a zomelte, nie veľmi nahrubo. Získanú mletú zmes vsypte do misky, doplňte ostatné suroviny a dobre premiešajte. Mäso mierne potrite olejom a ochutte korením; všetko zakryte a nechajte pri teplote prostredia na približne 30 min. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnete na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď kontrolky hornej a spodnej platne zhasnú, uložte plátky mäsa na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 6 – 8 minút, podľa želaného stupňa opečenia. Podávajte teplé.

HOVÄDZIE FILÉ S HUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- hovädzie filé 4
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti, pomlieť tesne pred podávaním
- strúčik cesnaku 2
- dijonská horčica 2 lyžice
- maslo 60 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY NA HUBOVÚ OMÁČKU:

- maslo 30 g
- gorgonzola 1 lyžica
- cibulky 2
- huby 300 g
- whisky 1/2 pohárika
- smotana 200 g
- citrónová šťava podľa chuti
- petržlen podľa chuti

PRÍPRAVA:

Mäso ochutte soľou a čiernym korením a nechajte odpočívať približne jednu hodinu pri izbovej teplote. Prípravte hubovú omáčku: na panvici roztopte maslo, pridajte cibuľku nakrájanú na kolieska a osmažte počas 2 – 3 min. Pridajte huby a nechajte dusiť ďalších 5 minút. Potom prilejte whisky, nechajte na miernom ohni 1 minútu, prilejte pohár vody a varte ďalšiu minútu. Pridajte tekutú smotanu, citrónovú šťavu, petržlen, gorgonzolu a privedte do varu. Nechajte omáčku variť, aby sa zahustila, ochutte soľou a čiernym korením a odložte ju. Medzitým pripravte zmes na ochutenie mäsa, ktorou budete potierať rebierka počas pečenia. Do malej panvičky vložte maslo, pridajte horčicu a cesnak. Na miernom ohni povarte, kým sa maslo neroztopí. Nechajte v teple. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnete na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď kontrolky hornej a spodnej platne zhasnú, uložte plátky mäsa (predtým potreté po oboch stranách omáčkou) na spodnú platňu a gril zatvorte. Pečte 6 – 8 min, podľa želaného stupňa opečenia a hrúbky plátkov mäsa. Po upečení mäso vyberte a podávajte ich poliate hubovou omáčkou, ktoré ste pripravili vopred.

HAMBURGER S RAŽNÝM CHLEBOM

SUROVINY:

- ražný chlieb 8 plátkov
- kvalitné mleté mäso 500 g
- plátky ementálu 100 g
- olivový olej 2 lyžice
- nakrájaná cibuľa 2
- maslo s teplotou prostredia podľa chuti
- worchesterová omáčka 2 lyžičky
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- cukor pol lyžičky

PRÍPRAVA:

Pripravte hamburgery: v miske premiešajte mleté mäso, worchesterovú omáčku, soľ, čierne korenie a všetko dobre spojte. Rukami vytvorte 4 hamburgery s hrúbkou približne 2 cm. Prepnite spotrebič na režim OTVORENÝ GRIL a vsuňte hladkú platňu dolu a grilovaciu platňu hore. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď zhasnú kontrolky hornej a spodnej platne, uložte nakrájané cibule ochutené olivovým olejom a cukrom na spodnú platňu a pečte ich približne 5 – 6 min, často ich miešajte lopatkou, aby sa opiekli rovnomerne do mäčka. Súčasne na druhej platni nechajte piecť hamburgery približne 12 minút, pričom ich po 5 – 6 minútach obráťte (doba pečenia sa mení v závislosti od hrúbky hamburgera). Ihneď po opečení cibule ju zložte z platne a 1 – 2 minúty nechajte opekať krajce chleba namazané maslom iba z jednej strany.

Uložte krajce chleba na lopárik opečenou stranou nahor, posypte cibuľou, hore položte hamburger a hamburger prikryte syrom. Prikryte druhým krajcom chleba opečenou stranou nadol. Počkajte, kým sa platňa znovu zahreje, potom vložte hrianku na gril, dobre pritlačte hornou platňou.

Pečte približne 2 – 3 minúty, podľa želaného stupňa opečenia.

JAHŇACIE KOTLETY S BALZAMIKOVÝM OCTOM A ROZMARÍNOM

SUROVINY:

- jahňacie kotlety 6
- posekaný rozmarín 10 g
- posekaný cesnak 10 g
- balzamikový olej 100 ml
- cukor 15 g
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Všetky suroviny dobre premiešajte vo väčšej nádobe; zakryte a jahňacinu nechajte marinovať v chladničke aspoň 1-2 hodiny. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontroliek hornej a spodnej platne uložte kotlety na spodnú platňu. Pečte približne 11 – 13 minút, v závislosti od želaného stupňa prepečenia a od hrúbky kotlety (odporúčame obrátiť ich v polovici pečenia, pretože

kosť bráni hornej platni v kontakte s mäsom). Medzitým v malom kastroliku zahrejte marinádu a grilované jahňacie kotlety podávajte poliate touto omáčkou.

KURACIE ŠPIZY SO SMOTANOU OCHUTENOU MEDOM A LIMETKOU

SUROVINY:

- kuracie prsíčka 500 g

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- štiplavé papričky 1 lyžička
- koriander 1 lyžička
- olivový olej 10 ml
- cibuľky 2
- strúčik cesnaku 3
- strúhaný zázvor 1 lyžica
- cukor 1 lyžica
- šťava z limetky 1 lyžica
- hrubo mletá soľ 1 lyžica
- čierne korenie podľa chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ KRÉM S LIMETKOU:

- smotana 5 ml
- strúhaná kôra z limetky 1/2 lyžičky
- šťava z limetky 1 lyžica
- olivový olej 1 lyžice
- med 1 lyžica
- soľ podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte marinádu: všetky suroviny vložte do mixéra a mixujte, kým nezískate homogénnu zmes. Do hlbokého taniera vložte kuracie mäso pokrúvané na kocky s veľkosťou strany 2 cm, prilejte marinádu, dávajte pozor, aby ste poliali všetky kúsky kurčiat rovnomerne. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte marinovať 1 – 2 hodiny. Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte ochutenú smotanu, zakryte priesvitnou fóliou a uchovajte v chladničke. Kúsky kurčiat napichajte na špizy. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď kontrolky hornej a spodnej platne zhasnú, uložte plátky mäsa na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 11 – 13 minút, podľa želaného stupňa opečenia. Špizy podávajte teplé, poliate smotanou ochutenou limetkou a medom.

PROVENŠÁLSKE KURACIE STEHNÁ

SUOVINY:

- kuracie stehná 3 (550 g)

SUOVINY NA MARINOVANIE:

- suché biele víno 25 ml
 - olivový olej 4 lyžice
 - kremžská horčica 3 lyžice
- biely vínový ocot 3 lyžice
- provenšálske bylinky 2 lyžica
 - posekaný cesnak 2 strúčiky
 - hrubo mletá soľ 2 lyžička
 - štiplavé kayenské papričky 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte marinádu. Ostrým nožom na viacerých miestach narežte mäso stehien a mierne ich otvorte. Vložte stehná do misky a rovnomerne ich potrite marinádou a nechajte marinovať 2 – 3 hodiny. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MED. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontrolky hornej a spodnej platne uložte kuracie stehná, predtým potreté olejom, na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 20 – 25 minút, a 2 – 3-krát ich počas pečenia obráťte. Po upečení ich uložte na servírovaciu misu a podávajte.

GRILOVANÉ RÁČIKY

SUOVINY:

- ráčiky 16/20 kusov

SUOVINY NA MARINOVANIE:

- petržlen podľa chuti
- citróny 2
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- strúčik cesnaku 2

PRÍPRAVA:

Pripravte marinádu jemným nastrúhaním cesnaku a petržlenu, prilejte citrónovú šťavu. Osolte a pridajte mleté čierne korenie.

Umyte ráčiky, dobre ich osušte a nechajte ich aspoň pol hodiny marinovať.

Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL.

Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na

MED. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Po zhasnutí kontrolky hornej a spodnej platne uložte ráčiky, po odkvapkaní marinády, na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 4 – 6 minút. Pri podávaní ozdobte tanier niekoľkými plátkami citrónu a zeleninovou oblohou.

LOSOS NA GRILE S JOGURTOVOU OMÁČKOU

SUOVINY:

- filé lososa 500 g
- olivový olej podľa chuti

SUOVINY NA OMÁČKU:

- grécky jogurt 250 g
- cesnak 1 strúčik
- soľ 1 štipka
- cukor 1 štipka
- pažitka 20 g
- petržlen 20 g
- biele korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte omáčku: umyte a dobre osušte petržlen a pažitku, samostatne posekajte cesnak.

Do misky vlejte jogurt, pridajte bylinky, cesnak, soľ, cukor a čierne korenie a miešajte, kým nezískate jemný krém. Odložte do chladničky a nechajte v nej aspoň 30 minút. Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MAX. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď kontrolky hornej a spodnej platne zhasnú, umiestnite predtým naolejované filé na spodnú platňu, zatvorte hornú platňu v režime RÚRA S GRILOM (v polohe čo najbližšie k potravinám, ale tak, aby sa nedotýkala potravín) a pečte približne 25 – 30 minút (na dosiahnutie lepšieho výsledku obráťte v polovici pečenia o 180°, pretože v zadnej časti je platňa bližšie ku potravinám). Po upečení uložte lososa na servírovaciu misu a podávajte s jogurtovou omáčkou.

GRILOVANÝ KALAMÁR

SUROVINY:

- veľký kalamár 400 g
- citrón 1
- petržlen 1 zväzok
- olivový olej podľa chuti
- oregano podľa chuti
- soľ podľa chuti
- mletá štipľavá paprika podľa chuti

PRÍPRAVA:

Vypitvajte kalamára, odrežte hlavu, vyberte vnútornú kosť a dobre ho umyte. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MED. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontrolky hornej a spodnej platne uložte predtým olejom potretý kalamár na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 10 – 12 minút. V miske pripravte zmes na ochutenie zmiešaním oleja s posekaným petržlenom, so štipkou oregana, soli a pálivej papriky.

Po upečení kalamára ho zložte z grilu a ochutte ho omáčkou. Naložte jedno na tanier a servírujte.

BANÁNOVÉ LIEVANCE

SUROVINY:

- banán 1
- vajíčka 2 (1 celé + 1 bielok)
- mlieko 150 ml
- hladká múka 00 100 g
- maslo 70 g
- soľ podľa chuti
- cukor 1 lyžica
- prášok do pečiva 16 g

PRÍPRAVA:

Ošúpte banán, pretlačte ho vidličkou na pyré. V druhej misičke vyšľahajte 1 celé vajíčko s cukrom a pomaly prilievajte mlieko, vždy miešajte. Pridajte 50 g roztopeného masla, pomaly pridávajte preosiatu múku s práškom do pečiva a štipkou soli. Pridajte aj banánové pyré, všetky suroviny dobre premiešajte na hladkú zmes a vložte ju na 10 minút do chladničky. Medzitým vyšľahajte bielok na tuhý sneh. Zmes vyberte a jemnými pohybmi zhora nadol do nej zamiešajte sneh z bielka. Do spotrebiča vložte hladkú spodnú a grilovaciu hornú platňu a prepnite ho na režim OTVORENÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MED. Stlačte tlačidlo ŠTART/

STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontrolky hornej a spodnej platne namažte platne maslom a vlejte na platňu 1 – 2 lyžice cesta, rýchlo ho rozotrite po povrchu, aby ste získali kruh. Nechajte piecť približne 2 minúty, kým sa nezačnú tvoriť bublinky po celom povrchu lievance, potom ho obráťte a nechajte ho piecť ďalšie približne 2 minúty. Lievance môžete podávať rôznymi spôsobmi: s čokoládovým krémom, s javorovým sirupom, s čerstvými čučoriedkami, s čokoládovými vločkami, s medom, so šľahačkou alebo posypané práškovým cukrom.

GRILOVANÝ ANANÁS SO ZMRZLINOU

SUROVINY:

- ananás 1
- med podľa chuti
- trstinový cukor podľa chuti
- čerstvá mäta podľa chuti
- práškový cukor podľa chuti
- vanilková zmrzlina podľa potreby

PRÍPRAVA:

Odstráňte listy a šupu ananásu. Ovocie pokrájajte na plátky s hrúbkou 1 – 2 cm a každý plátok posypte cukrom a škoricou po oboch stranách. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Nastavte ovládač termostatu spodnej a hornej platne na MED. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Po zhasnutí kontrolky hornej a spodnej platne potrite obe strany plátok ananásu medom a uložte ich na gril. Zatvorte gril a pečte 5 – 6 minút. Po upečení uložte plátky ananásu na servirovaciu misu, ozdobte lístkami čerstvej mäty, posypte práškovým cukrom a podávajte so zmrzlinou.