

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 každým zásahom čistenia a údržby spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Uistite sa, že spotrebič úplne vychladol.
- Spotrebič nepoužívajte vonku.
- Spotrebič nepochádzajte 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 žiadať

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 držiadlo (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 požiaru.



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 nehrzdavejúccej ocele s vekom so automatickým nastavením.
- 2. Rukoväť:** robustná kovová rukoväť na reguláciu veka v závislosti od hrúbky potravín.
- 3. Tlačidlá na uvoľnenie platne:** stlačením sa platňa uvoľní.
- 4. Zariadenie na zablokovanie/odblokovanie 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. Kontrolka zapnutia.**
- 8. Tlačidlo Start/Stop**
- 9. Tlačidlo Time, „+“:** na reguláciu (predĺženie) doby pečenia.
- 10. Tlačidlo Time, „-“:** na reguláciu (skrátenie) doby pečenia.
- 11. Ovládač termostatu spodnej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 230 °C alebo na vypnutie spodnej platne.
- 12. Ovládač termostatu hornej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 230 °C alebo na vypnutie hornej platne.
- 13. Vyberateľné platne:** proti pripáleniu a s možnosťou umývania v umývačke riadu, ľahko sa čistia. POČET A TYP PLATNÍ SA MÔŽE MENIŤ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.
- 13a. Platňa grilu:** ideálna na grilovanie biftekov, hamburgerov, kurčatá alebo zeleniny
- 13b. Hladká platňa:** na prípravu dokonalých palacinek, vajčiek, slaninky a mäkkýchšov.
- 13c. Horná platňa na vafle:** na prípravu všetkých typov vaflí (iba CGH923D).
- 13d. Spodná platňa na vafle:** na prípravu všetkých typov

vaflí (iba CGH923D).

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

- 15. Dávkovač pre vafle (iba CGH923D).**

- 16. Predné nastavovacie nožičky.**

PRVÉ UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Odstráňte všetok obalový materiál a reklamné štítky z platne. Pred vyhodnením 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. Dôkladne umyte platne na pečenie a tácku na zachytávanie tuku. Platne a tácku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.



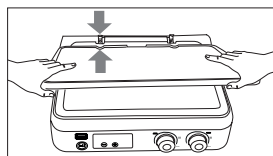
Poznámka: Pri prvom použití môže zo spotrebiča unikať slabý pach a trochu dymu. Je to normálne a spoločné pre všetky spotrebiče, na ktorých je povrch proti pripáleniu.



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

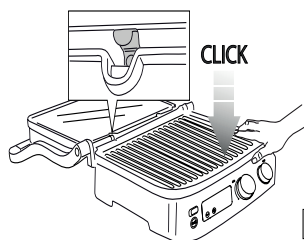
Vloženie platní na pečenie

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



1

- Každú platňu môžete vložiť na miesto hore alebo dole (pozri obrázok 2)



2

Vybratie platní

Spotrebič položte na rovný povrch.

Na ľavej strane vyhládajte 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 pečeni 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).

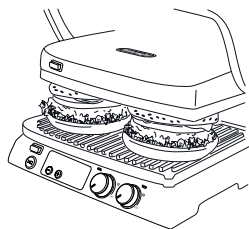
Jedlá pripravujte výhradne s vsunutou táckou na zachytávanie tuku. Tácku na zachytávanie tuku nevyprázdňujte, kým spotrebič úplne nevychladne. Pri vyberaní tácky dávajte pozor, aby ste nevyliali kvapaliny.

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, vykosteného mäsa a tenkých rezňov, 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).

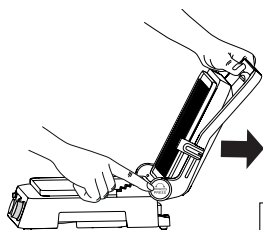


Drážky platne a otvor na zadnej strane spotrebiča umožňujú odtok a zachytávanie tuku v príslušnej táčke.

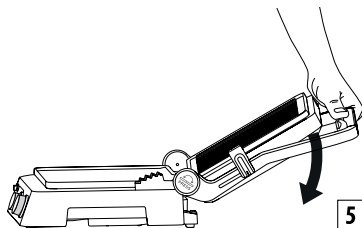
Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a závesom, ktoré umožňujú regulovať hornú platňu v závislosti od hrúbky jedál. Ak chcete pripraviť pomocou kontaktného grilu viac kusov súčasne, je vhodné, aby mali jedlá rovnakú hrúbku, čo umožní rovnomerné zatvorenie veka (horná platňa).

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).



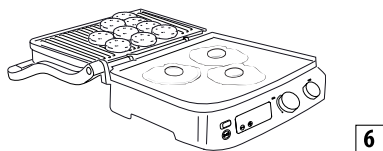
Ak rukoväť pred stlačením tlačidla na uvoľnenie mierne nadvihnete, zmierni sa tlak na záves a uľahčí sa tým otvorenie

veka.

Spotrebič sa dá používať ako barbecue na prípravu hamburgerov, biftekov, kurčatá a rýb. Režim 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.

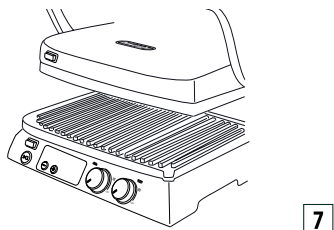
Režim barbecue umožňuje grilovanie kusov mäsa rôznej veľkosti, pričom každý kus dosiahne dokonalý stupeň upečenia. V tomto režime budete musieť jedlo počas pečenia obracať. Spotrebič sa dá používať aj s hladkými platňami na prípravu palacinek, syra, vajíčok a slaninky (pozri obrázok 6).



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

Rúra s grilom

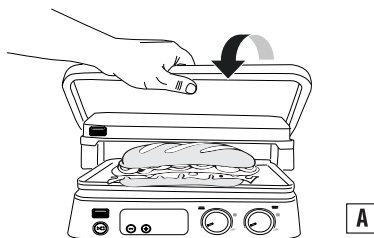
Tento režim (pozri obrázok 7) je ideálny na pomalé a rovnomerné grilovanie vysokých jedál bez kontaktu.



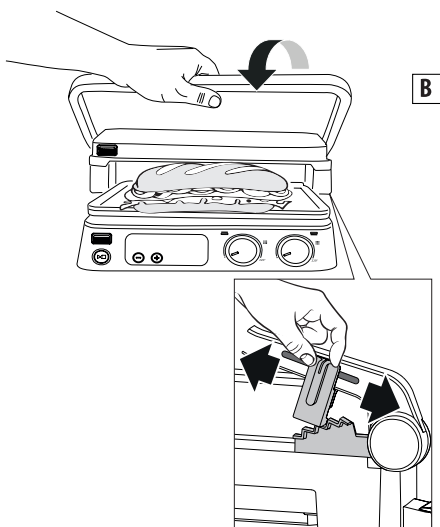
Ideálna na prípravu zeleniny s vysokým obsahom vody, pretože voda sa môže odpariť.

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).



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



POUŽITIE

Prevádzka

Po správnej príprave spotrebiča, keď je pripravený na pečenie, zvolte teplotu z intervalu 60 °C až 230 °C pre každú z dvoch platní (hornú a spodnú), použite ovládače termostatu 11 a 12).

Stlačte tlačidlo štart/stop- Rozsvieti sa kontrolka ON.

V závislosti od zvolenej teploty bude na zohriatie spotrebiča potrebných niekoľko minút. Keď termostat dosiahne želanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY“.

Nastavenie teploty môžete počas pečenia kedykoľvek zmeniť, v závislosti od typu pripravovaného jedla.



Poznámka: na spotrebiči sú 2 predné nastaviteľné

nožičky (16), ktoré uľahčujú vyprázdnenie oleja z tácky na zachytávanie tuku.

Funkcia časomera

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, zvolte polohu pečenia (pozri odsek „poloha pri pečení“), potom uložte potraviny na platne. Doba pečenia sa dá zvoliť stláčaním tlačidiel časomeru (9 a 10). Po ukončení doby pečenia sa na displeji zobrazí „END“, spotrebič ostane zapnutý. Po upečení jedla spotrebič vypnete stlačením tlačidla štart/stop (8) alebo otočením ovládače termostatu (11 a 12) do polohy vypnutia.

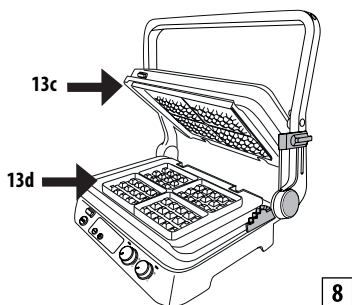
i Poznámka: spotrebič sa vypne automaticky po 90 minútach fungovania.

Výber teploty

Teplota sa môže zobrazovať v stupňoch °C alebo °F. Ak chcete zmeniť jednotku merania teploty, stlačte obe tlačidlá „+“ a „-“ (9 – 10) a podržte ich niekoľko sekúnd.

Režim vafle (iba pre model CGH923D)

- Vložte platne na vafle (13c/13d) podľa postupu na obr. 1. Všimnite si, že v tomto prípade sa platne nedajú zameniť, každá platňa musí byť vložená ako vidno na obrázku 8.



- Nastavte teplotu spodnej platne na 190 °C a hornej na 200 °C a stlačte tlačidlo štart/stop.
 - Spotrebič spustí fázu predbežného ohrevu. Keď termostat dosiahne želanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a bude pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí hlásenie „READY“.
 - Platne mierne namažte roztopeným maslom
 - **Do každej formičky na platni vlejte obsah odmerky na cesto.**
 - Cesto mierne rozotrite a spotrebič zatvorte.
 - Pečte počas doby uvedenej v receptoch.
- Ak nastavíte časomer, po ukončení cyklu pečenia

spotrebič trikrát pípne, časomer sa vypne a na displeji sa zobrazí hlásenie „END“. - Ak chcete pripraviť ďalšie vafle, naneste na spodnú platňu ďalšie cesto a zopakujte uvedený postup.

Po príprave poslednej vafle stlačte tlačidlo štart/stop, čím spotrebič vypnete.



Pozor! Na vybratie vaflí nepoužívajte kovové pomôcky, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu.

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 začinite s prípravou ďalšieho jedla.
- Pred vykonaním akéhokoľvek úkonu čistenia spotrebič nechajte vychladnúť (aspoň 30 minút).

Čistenie a údržba



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

Po ukončení pečenia spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky 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.

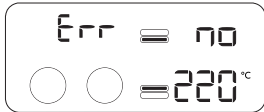
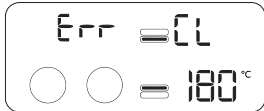
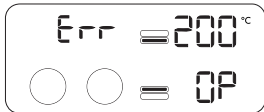
Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní (3), aby ste ich vybrali zo spotrebiča. Pred dotknutím sa platní sa uistite, že platne úplne vychladli. Platne na pečenie môžete umývať v umývačke riadu, no časté umývanie v umývačke by mohlo narušiť vlastnosti povlaku. Preto sa odporúča čistiť vonkajšok platne na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

Na čistenie platní nepoužívajte kovové nástroje.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Nápnjacie napätie	230 – 240 V/50 – 60 Hz
Príkon	2000 W
	1600W (VAFLE)

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Hlásenie chyby na displeji	OPIS	PROBLÉM	NÁPRAVA
	Žiadne zvýšenie tepla na niektorej z platní na pečenie.	Elektronická kontrola zistila, že jedna z platní na pečenie nedosiahla nastavenú teplotu. Platňa nie je správne vsunutá do spotrebiča. Môže byť poškodený ohrevný článok vnútri platne. Môže byť prerušené pripojenie ohrevného článku. Môže byť poškodená elektronická kontrola.	Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Skontrolujte, či je platňa správne vsunutá do spotrebiča. Ak by sa tým problém nevyriešil, je možné, že sa vyskytla porucha spotrebiča. Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.
	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Treba vymeniť teplotnú sondu. Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.
	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	Spotrebič odpojte od elektrickej sieťovej zásuvky. Treba vymeniť teplotnú sondu. Kontaktujte servis pre zákazníkov spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.

		Spotřebič sa nezapne.	Skontrolujte, či je spotřebič správne zapojený do elektrickej sieťovej zásuvky. Spotřebič zapojte do inej zásuvky elektrickej siete. S k o n t r o l u j t e a u t o m a t i c k ý bezpečnostný vypínač. Ak by sa tým problém nevyriešil, je možné, že sa vyskytla porucha spotřebiča. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.
		Po stlačení tlačidla ŠTART/STOP sa spotřebič nezapne.	Oba ovládače na nastavenie teploty sú v polohe 0 a na hornom aj spodnom displeji sa zobrazuje OFF. Otočte ovládač na želanú teplotu, potom stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.

TABUĽKA PEČENIA

HOVÄDZIE	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	ÚROVEŇ PEČENIA	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	ODPORÚČANIA
					spodná	horná			
Biftek	0,5 – 1	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	2 – 3	potraviny dobre potrite olejom
Biftek	0,5 – 1	4	Prepečené	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	5 – 6	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte
Filé	3 – 4	4	Krvavé	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3 – 4	4	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3 – 4	4	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	10 – 11	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	2	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	4	Stredne prepečené	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	10 – 12	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte
Rebierko	2 – 3	4	Prepečené	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	14 – 16	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte
Hamburger	2 – 3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Špíz		6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	13 – 15	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte

JAHŇACINA	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	ÚROVEŇ PEČENIA	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	ODPORÚČANIA
					spodná	horná			
Kotleta	1,5 – 3	6	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	10 – 12	potraviny dobre potrite ole- jom, v polovici pečenia kotlety obráťte
Kotleta	1,5 – 3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	12 – 14	

BRAVČOVÉ	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	ODPORÚČANIA
				spodná	horná			
Bifteľ	1 – 2	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	7 – 9	potraviny dobre potrite ole- jom
Bifteľ	1 – 2	8	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	14 – 16	potraviny dobre potrite ole- jom v polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	9 – 11	potraviny dobre potrite ole- jom v polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	8	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	11 – 13	potraviny dobre potrite ole- jom v polovici pečenia obráťte
Bravčové rebierka		6 – 8	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	20 – 25	dvakrát alebo trikrát obráťte
Slaninka		4	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	1 – 2	
Klobáska		8	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	16 – 18	klobásky prepichnete vidlič- kou
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	14 – 16	potraviny potrite olejom, 1-2-krát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	8 – 10	

MÄSO Z KURČÄTA A MORKY	HRÚBKA (cm)	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	ODPORÚČANIA
				spodná	horná			
Prsia	<1	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	3 – 4	potraviny dobre potrite olejom
Stehno		3	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	20 – 25	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Krídlo		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	14 – 16	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
	1.5 – 2	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	6 – 8	
	1.5 – 2	8	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	14 – 16	v polovici pečenia obráťte
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	11 – 13	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	6 – 8	
Pikantné grilované kurča		1	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	40 – 45	počas pečenia raz alebo dvakrát obráťte

CHLEBA	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	ODPORÚČANIA
			spodná	horná			
Hrianka/sendvič	2	RÚRA S GRILOM	HLADKÁ	GRIL	230	3 – 5	hornú platňu nastavte tak, aby sa dotýkala chleba, ale nestláčala ho
Obložený chlieb	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	2 – 3	
Krajce chleba	4	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	230	4 – 5	v polovici pečenia obráťte

ZELENINA	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	ODPORÚČANIA
			spodná	horná			
Plátky baklažánu	1	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	4 – 6	potraviny dobre po- trite olejom
Plátky cukety	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	6 – 8	potraviny dobre po- trite olejom
Paprika rozkrojená na štvrtiny	2	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	8 – 10	potraviny dobre po- trite olejom
Plátky paradajky	1	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	230	5 – 7	potraviny dobre po- trite olejom; v polo- vici pečenia obráťte
Plátky cibule	2	KONTAKTNÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	230	5 – 7	potraviny dobre po- trite olejom, často miešajte lopatkou

RYBY	MNOŽSTVO	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	ODPORÚČANIA
				spodná	horná			
Vcelku	250 g	1	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	210	8 – 10	potraviny dobre po- trite olejom
Filé	500 g	1	RÚRA S GRILOM	HLADKÁ	GRIL	230	25 – 30	jedlo potrite olejom, hornú platňu nastav- te tak, aby sa mierne dotýkala jedla, ale nestláčala ho
Kúsok	450 g	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	8 – 10	potraviny dobre po- trite olejom
Špíz	500 g	6	OTVORENÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	230	10 – 12	potraviny potrite olejom; raz alebo dvakrát obráťte
Kalamáre	400 g	1 – 2	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	10 – 12	potraviny dobre po- trite olejom
Ráčiky	400 g	10-12	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	4 – 6	potraviny dobre po- trite olejom

DEZERT	Nie. KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C		MIN.	ODPORÚČANIA
			spodná	horná	spodná	horná		
Lievaneč	4	OTVORENÝ GRIL	HLADKÁ	GRIL	200	200	4 – 5	platne namažte maslom, v polovici pečenia obráťte
Vafle	4	KONTAKTNÝ GRIL	VAFLE	VAFLE	190	200	4 – 5	platne namažte maslom
Plátky ananásu	4	KONTAKTNÝ GRIL	GRIL	HLADKÁ	200	200	5 – 6	platne namažte maslom

RECEPTY

ĎRAŽENICA, ÚDENÁ SLANINKA A HRIANKA

SUOVINY:

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

PRÍPRAVA:

Vajčka vyšľahajte s mliekom a jemne mletou soľou, kým nedosiahnete ľahkú kypú hmotu. Hladkú spodnú platňu vložte na svoje miesto a platňu grilu na miesto hornej platne a spotrebič nastavte na režim OTVORENÝ GRIL.

Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, nalejte rozšľahané vajčka do rohu platne a pečte 2 – 3 min, pričom dávajte pozor a dobre ich miešajte, 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. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo START/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, 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 teplote 230 °C na plochých platniach v režime KONTAKTNÝ GRIL počas 1 – 2 minút, kým nedosiahnete želaný stupeň zapečenia. Opečené krajce namažte penou z baklažánu, pokropte dvoma lyžicami oleja a podávajte.

MÄSOVÝ ŠALÁT S RUKOLOU A ČEREŠŇOVÝMI PARADAJKAMI

SUOVINY:

- plátky telacieho 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, rozpresterte ju na čistú utierku 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 prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL.

Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte predtým olejom potreté plátky mäsa na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 2 – 3 min, podľa želaného stupňa opečenia. Mäso pokrájajte na rezance, uložte ich na podklad z rukoly a paradajok, osolte a posypte vložkami parmezánu. Ochutťe olejom.

REBIERKA AROMATIZOVANÉ KÁVOU

SUROVINY:

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

NA KÁVOVÝ 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 kávový 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 ochutťe korením; všetko zakryte a nechajte pri teplote prostredia na približne 30 min. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte plátky mäsa na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 6 – 8 min, 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
- strúčiky 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 ochutťe 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, ochutťe soľou a čiernym korením a odložte ju. Medzitým pripravte zmes na ochutenie mäsa, ktorou budete potierať filé počas pečenia. Do malej panvičky vložte maslo, pridajte horčicu a cesnak. Varte na miernom ohni, kým sa maslo neroztopí. Nechajte v teple. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Plátky mäsa potrite omáčkou na oboch stranách, po zobrazení hlásenia „READY“ na displeji ich uložte 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. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, 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 mäka. 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 nezahreje, potom vložte hrianku na gril a dobre pritlačte hornou platňou. Pečte približne 2 – 3 min, 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 1 – 2 hodiny. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis „READY“, 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 kastróliku zahrejte marinádu a grilované jahňacie kotlety podávajte poliate touto omáčkou.

KURČACIE ŠPÍZY 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
- strúčiky 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 SMOTANOVÝ KRÉM S MEDOM A 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 špízy. Do spotrebiča vložte grilovaciu spodnú a hladkú hornú platňu, spotrebič prepnite na režim KONTAKTNÝ GRIL. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte špízy na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 11 – 13 min, pričom ich 1 – 2-krát otočte. Špízy podávajte teplé, poliate smotanou ochutenou limetkou a medom.

PROVENSÁLSKE KURACIE STEHNÁ

SUROVINY:

- kuracie stehná 3 (550 g)

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- suché biele víno 25 ml
 - olivový olej 4 lyžice
 - kremzská horčica 3 lyžice
- biely vínový ocot 3 lyžice
- provensálske 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. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte kuracie stehná na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 20 – 25 min, pričom ich 2 – 3-krát otočte. Po upečení ich uložte na servírovaciu misu a podávajte.

GRILOVANÉ RÁČIKY

SUROVINY:

- ráčiky 16/20 kusov

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- petržlen podľa chuti
- citróny 2
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- strúčiky 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.

Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte ráčiky odkvapkané z marinády na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte 4 – 6 min. Jedlo podávajte ozdobené niekoľkými plátkami citrónu a čerstvým šalátom.

LOSOS NA GRILE S JOGURTOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- filé lososa 500 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY 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. Nechajte v chladničke aspoň 30 min. Vložte hladkú platňu dolu, grilovaciu platňu hore a prepnite spotrebič do režimu RÚRA S GRILOM.

Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 230 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali.

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, 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 štiplavá 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. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, uložte kuracie predtým naolejovaného kalamára 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, potom prisypte preosiatu múku s práškom do pečiva, štipku soli a pridajte banánové pyré. Dobre premiešajte všetky suroviny a zmes vložte do chladničky na 10 minút. Medzitým vyšľahajte bielok na tuhý sneh. Zmes vyberte z chladničky 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. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste

gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platne maslom a vlejte na platňu 1 – 2 lyžice cesta, rýchlo ho rozotrite, aby ste získali kruh. Nechajte piecť približne 2 minúty, kým sa nezačnú tvoriť bublinky po celom povrchu lievanca, 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. Teplotu spodnej a hornej platne nastavte na 200°C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste gril predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, potrite obe strany plátok ananásu medom a uložte ich na platňu. Zatvorte gril a pečte 5 – 6 minút. Po upečení uložte plátky ananásu na servírovaciu misu, ozdobte lístkami čerstvej mäty, posypte práškovým cukrom a podávajte so zmrzlinou.

IBA AK MÁTE K DISPOZÍCII PLETNE NA VAFLE

Vložte platne na vafle do správnej polohy

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 12 vafli

PRÍPRAVA: 10 min.

DOBA PEČENIA: 15 min.

SUROVINY:

- múka 00 2 šálky (460 g)
- soľ 1 lyžička
- prášok do pečiva 4 lyžičky (10 g)
- cukor 2 lyžičky (30 g)
- vajčička 2
- vlažné mlieko 1 a 1/2 šálky (345 ml)
- roztopené maslo 1/3 šálky (75 g)
- vanilkový extrakt 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a cukor a odložte. V samostatnej miske vyšľahajte vajčička. Zamiešajte mlieko, maslo a vanilku. Vsypte múku a ostatné suroviny do misky s mliekom a vajčičkami a premiešajte metličkou. Teplotu spodnej platne nastavte na 190 °C a hornej na 200 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte na každú formičku vafli jednu odmerku cesta, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (5 min.). Opakujte, kým neminieste všetku zmes. Ihneď podávajte.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 14 – 16 vafli

PRÍPRAVA: 15 min.

DOBA PEČENIA: 20 min.

SUROVINY:

- múka na koláče 2 šálky (460 g)
- soľ, 1/2 lyžičky
- kypriaci prášok 2 lyžičky (5 g)
- cukor 2 lyžičky (30 g)
- vajčička 4
- vlažné mlieko 2 šálky (460 ml)
- roztopené maslo 1/3 šálky (70 g)
- vanilkový extrakt 1/2 lyžičky

PRÍPRAVA:

Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ a prášok do pečiva a odložte. V druhej miske vyšľahajte na penu žltky s cukrom, kým sa úplne nerozpustí cukor. Pridajte vanilkový extrakt, roztopené maslo, mlieko k vajčičkam a premiešajte metličkou. Spojte zmes

vajčičok a mlieka ku zmesi múky a šľahajte, kým sa dobre nespojí. Nemiešajte príliš. V tretej miske vyšľahajte sneh z bielkov, šľahajte 1 – 2 minúty elektrickým šľahačom. Gumenou stierkou zamiešajte sneh opatrne do zmesi na vafle. Nemiešajte príliš. Teplotu spodnej platne nastavte na 190 °C a hornej na 200 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte na každú formičku vafli jednu odmerku cesta, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (5 min.). Opakujte, kým neminieste všetku zmes. Ihneď podávajte.

ČOKOLÁDOVÉ A ŠKORICOVÉ VAFLE

DÁVKA NA: 10 – 12 vafli

PRÍPRAVA: 10 min.

DOBA PEČENIA: 15 min.

SUROVINY:

- múka 00 2 šálky (460 g)
- soľ 1 lyžička
- kypriaci prášok 1 lyžičky (3 g)
- cukor 3/4 šálky (170 g)
- vajčička 2
- vlažné mlieko 1 a 1/2 šálky (345 ml)
- maslo 80 g
- vanilkový extrakt 1 lyžička
- horká čokoláda 140 g
- práškový cukor 1/4 šálky (60 g)
- škoricca 2 lyžičky (6 g)

PRÍPRAVA:

Čokoládu a maslo vložte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry a rúru zapnite na maximálny výkon na 30 sekúnd. Miešajte až do úplného rozpustenia čokolády a masla, kým nedosiahnete hladkú zmes. Nechajte mierne vychladnúť. Vo väčšej miske vymiešajte metličkou vajčička, mlieko a vanilku a opatrne zamiešajte vychladnutú čokoládovú zmes, aby ste dosiahli hladkú zmes. Preosejte múku, cukor, kakaový prášok, škoricu, prášok do pečiva a soľ do väčšej misky. Zmes múky s ostatnými surovinami primiešajte k vajčičkam, všetko dobre premiešajte metličkou, kým nedosiahnete kyprú hladkú zmes. Teplotu spodnej platne nastavte na 190 °C a hornej na 200 °C a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa predhriali. Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „READY“, namažte platňu na vafle roztopeným maslom alebo postriekajte sprejom na pečenie a nalejte na každú formičku vafli jednu odmerku cesta, podľa potreby pridajte jednu lyžicu. Zmes rozotrite stierkou. Pečte vafle, kým nebudú opečené do zlatista a chrumkavé (5 min.). Opakujte, kým neminieste všetku zmes. Ihneď podávajte.