

## POMEMBNA OPOZORILA

### Varnostna opozorila



#### **Nevarno!**

Neupoštevanje tega opozorila pomeni nevarnost življenjsko nevarnega električnega udara.

- Preden aparat vklopite v omrežno vtičnico, preverite:
- Ali je na tablici navedena omrežna napetost enaka napetosti vaše električne napeljave;
- Ali je omrežna vtičnica opremljena z ozemljitvijo in je njena najmanjša zmogljivost 16 A.
- Profesionalna uporaba izdelka, neprimerna ali neskladna z navodili za uporabo, razrešuje proizvajalca vsake odgovornosti.
- Prepričajte se, da napajalni kabel ni v stiku z deli aparata, ki se med uporabo segrejejo. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba, da se tako izognete vsem tveganjem.
- Preden aparat odložite ali odstranite plošče za peko in pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem aparat izklopite z zasukom izbirnega stikala v položaj "●" in izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Prepričajte se, da se je aparat povsem ohladil.
- Aparat ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne potaplajte v vodo.
- Aparat ne sme delovati z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega krmiljenja.
- Vedno uporabljajte samo podaljške, skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Preverite, da so v dobrem stanju in ustreznega preseka.
- Vtikača ne povlecite iz vtičnice s potegom za napajalni kabel.



#### **Pozor!**

Neupoštevanje teh opozoril pomeni tveganje za osebne poškodbe ali okvare aparata.

- Očistite zunanost kuhalne plošče z mehko gobo ali krpo, navlaženo z vodo in blagim detergentom.
- Ta aparat je namenjen za pripravo hrane. Zato ga ne smete uporabljati za druge namene, niti kakorkoli spreminjati ali onesposobiti.
- Ta aparat je namenjen izključno

za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena uporaba v prostorih, namenjenih za kuhinjo osebja trgovin, pisarn in drugih delovnih prostorih, v kmečkem turizmu, hotelih, sobodajalcih, motelih ali drugih sprejemnih strukturah ter oddajanju sob.

- Aparat lahko uporabljajo otroci starosti nad 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali z nezadostnimi izkušnjami oziroma znanjem, če so pod nadzorom in se jih pouči o varnem načinu uporabe aparata in se zavedajo s tem povezanih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja aparata, razen če so stari več kot 8 let in so nadzorovani. Aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparat hranite izven dosega otrok in ne pustite ga delovati brez nadzora.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez plošč za peko.
- Aparat spravite šele, ko se je povsem ohladil.
- Aparata ne premikajte, ko ta deluje.



#### **Nevarnost za opeklino!!**

Neupoštevanje teh previdnostnih ukrepov je lahko vzrok za opekline.

- Ko aparat deluje, zunanje površine lahko postanejo zelo vroče. Vedno prijemajte za oprijem (2) in po potrebi uporabite rokavice.
- Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.



#### **Pomembna opomba:**

Ta simbol opozarja na pomembne nasvete in informacije za uporabnika.

- Ne pecite živil, če so ovite s plastično ali aluminijasto folijo oziroma so v polietilenski vrečki, ker bi se lahko vnela.



Ta aparat je skladen z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živil.

### Odstranitev aparata



Aparata ne smete odstraniti skupaj z gospodinjstskimi odpadki, izročite ga pooblaščenemu centru za ločeno zbiranje odpadkov.

### OPIS

- Podstavek in pokrov:** trdna sestava iz nerjavnega jekla s samonastavljivim pokrovom.
- Prijemalo:** trdno kovinsko prijemalo za prilagoditev pokrova in glede na debelino živil.
- Gumba za sprostitve plošče:** pritisnite za ločitev in odstranitev plošče
- Naprava za blokiranje/sprostitev spodnje plošče in nastavitev višine zgornje plošče/pokrova**
- Gumb za odklop tečaja:** omogoča popolno odprtje aparata za peko na ravni površini
- Nastavitev višine plošče za "funkcijo peke na žaru":** za blokiranje zgornje plošče/pokrova na želeni višini, za pripravo jedi, ki jih ni potrebno stiskati.
- Signalna lučka napajanja (zelena):** signalna lučka sveti, ko je aparat priključen v električno omrežje.
- Signalna lučka zgornje plošče (rdeča):** Signalna lučka sveti, ko se grelniki napajajo, in se izklopi, ko se doseže temperatura in je plošča pripravljena.
- Signalna lučka spodnje plošče (rdeča):** ko se grelniki napajajo, in se izklopi, ko se doseže temperatura in je plošča pripravljena.
- Vrtljivi gumb termostata zgornje plošče:** postavite ga na MED - MAX ali "●", da nastavite temperaturo zgornje plošče.
- Vrtljivi gumb termostata spodnje plošče:** postavite ga na WARM- LOW- MED - MAX ali "●", da nastavite temperaturo spodnje plošče.
- Nastavljivi prednji nogici.**
- Odstranljivi plošči:** neoprijemljivi in pralni v pomivalnem stroju, preprosto čiščenje. ŠTEVILO IN VRSTA PLOŠČ SE LAHKO SPREMINJA GLEDE NA MODEL.
- Plošča za žar:** odlična za žar peko rezkov, hamburgerjev, perutnine in zelenjave
- Gladka plošča:** za brezhibno pripravo palačink, jajc, slanine in rakov.
- Posoda za zbiranje maščobe:** vgrajen v aparat in odstranljiv za preprosto čiščenje.

### PRVA UPORABA APARATA

S plošče odstranite ves embalažni material in reklamne etikete. Preden embalažni material odstranite se prepričajte, da ste iz njega vzeli vse dele novega aparata. Svetujemo vam, da škatlo in embalažni material shranite za nadaljnjo uporabo.



**Pomembna opomba:** Pred uporabo očistite podstavek, pokrov in gumba za upravljanje z vlažno krpo, da odstranite prah, ki se je nabral med prevozom. Skrbno očistite plošče za peko, posodo za zbiranje maščobe in pripomoček za čiščenje. Plošči in pladenj za zbiranje maščobe lahko operete v pomivalnem stroju.



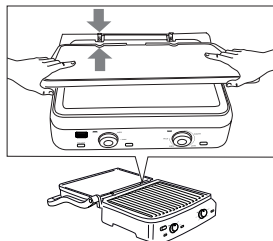
**Pomembna opomba:** Ob prvi uporabi aparat lahko sprošča rahel vonj in nekoliko dima. To je normalno in običajno pri vseh aparatih z neoprijemljivimi površinami.



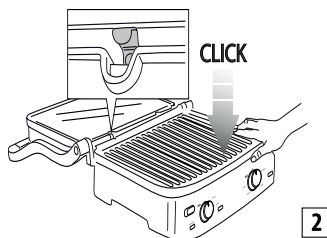
**Pomembna opomba:** odstranljivi plošči (za žar in gladki) sta povsem zamenljivi.

### Vstavljanje plošč za peko

- Aparat postavite na vodoravno mesto (gl. sliko 1). Plošči vstavite posamezno.



- Vsako od plošč lahko vstavite bodisi v zgornje ali pa spodnje ležišče (gl. sliko 2)



### Odstranitev plošč

Aparat postavite na ravno mesto.

Na desni strani poiščite gumba za sprostitve (3) plošč.

Odločno pritisnite gumb, da ploščo odstranite s podstavka. Ploščo primite z obema rokama in jo povlecite vzdolž kovinskih nosilcev ter izvlecite iz podstavka. Pritisnite še drugi sprostitveni gumb in z enakim postopkom odstranite še drugo ploščo.



**Nevarnost za opekline!!** Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.

### Namestite pladenj za zbiranje maščobe.

Med peko mora biti pladenj za zbiranje maščobe vstavljen v ležišču na desni strani aparata. Iz hrane izhajajoče maščobe se odvajajo skozi odprtino na plošči in zbirajo na pladnju.



**Pomembna opomba:** Med peko večkrat preverite pladenj za zbiranje maščob ter ga izvlecite, da bi se izognili odvečni tekoči maščobi.

Po peki zbrano maščobo na ustrezen način odstranite.

Pladenj za zbiranje maščobe lahko operete v pomivalnem stroju.



**Pozor!** Med peko bodite vedno zelo previdni.

Pokrov aparata odpirajte s prijemom ročaja, ki ostane hladen. Nasprotno pa, deli iz aluminijeve legure se zelo segrejejo, med peko in takoj po končani peki se ju ne smete dotikati.

Preden z aparatom karkoli počnete, najprej počakajte, da se ohladi (vsaj 30 minut).

Vedno pecite s pravilno vstavljenim pladnjem za zbiranje maščob. Pladnja za zbiranje maščobe ne izpraznite, dokler se aparat ne povsem ohladi. Med odstranjevanjem pladnja pazite, da ne razlijete tekočine.

## POLOŽAJI ZA UPORABO APARATA

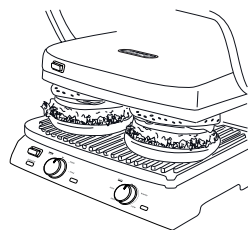
### Kontaktni žar (zaprt položaj)

Zgornja plošča sloni na spodnji plošči.

To je začetni položaj in položaj za peko, ko se aparat uporabi kot kontaktni žar. Zgornja plošča se samodejno prilagodi debelini živil, ki so nameščena na spodnji plošči.

S tem načinom se hrana peče na obeh straneh enakomerno. Kontaktni žar je idealen za peko hamburgerjev, tankih rezin mesa brez kosti, zelenjave in sendvičev.

Možnost "stika" je primerna za hitro pripravo zdrave hrane. S kontaktnim žarom se hrana pripravi hitro ravno zato, ker je hrana z obeh strani istočasno v stiku s ploščama (glejte sliko 3).

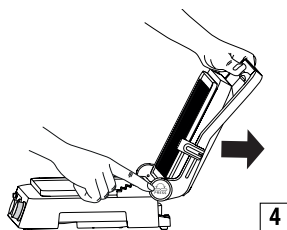


Utori na plošči in odprtina na zadnji strani omogočajo odvajanje in zbiranje maščobe v ustrezni posodi.

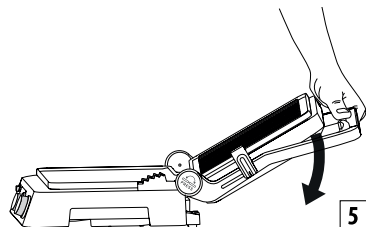
Aparat je opremljen s posebnim ročajem in tečajem, skupaj omogočata nastavitvev zgornje plošče glede na debelino živil. Če želite s kontaktnim žarom pripravljati več stvari naenkrat, je priporočljivo, da so različne vrste živil narezane na enako debele rezine, kar omogoča enakomeren stik ob zaprtju pokrova (zgornje plošče).

### Odprt žar

Zgornja plošča se nahaja v isti ravnini kot spodnja plošča. Spodnja in zgornja plošča se nahajata v isti ravnini in tvorita veliko površino za peko hrane. V tem položaju lahko aparat uporabljate kot odprti žar s ploščo za žar ali ravno ploščo. Za postavitev aparata v ta položaj morate najprej poiskati gumb za sprostitvev tečaja, ki se nahaja na desni strani. Z levo roko primite ročaj in z desno pritisnite gumb za sprostitvev tečaja (gl. sliko 4).



Prijemalo potisnite nazaj in pokrov do konca obrnite v ravni položaj (glejte sliko 5).



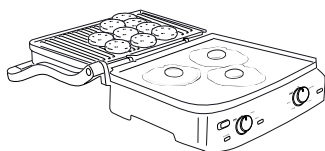
Če prijemalo za malenkost privzdignete preden pritisnete gumb za sprostitvev, se pritisk na tečaj zmanjša in samo

odpiranje postane lažje.

Aparat se kot odprti žar lahko uporablja za pripravo hamburgerjev, zrezkov, perutnine in rib. Odprti žar je najbolj mnogostranski način uporabe aparata. Plošči se nahajata v odprtem položaju, zato je za peko na voljo dvojna površina.

Na dveh ločenih ploščah se lahko pripravi različne vrste hrane, ne da bi se pri tem okusi mešali ali peče večjo količino hrane enake vrste. Položaj odprtega žara omogoča peko različnih vrst mesa različnih debelin, vsak kos posebej s stopnjo zapeke po želji. V tem načinu je treba hrano med peko obračati.

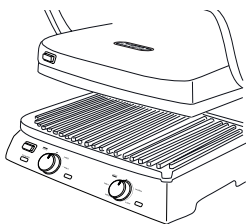
Aparat lahko uporabite tudi z gladkima ploščama za pripravo palačink, sira, jajc in slanine za zajtrk (glejte sliko 6).



Velika površina pečenja omogoča istočasno pripravo različnih vrst hrane ali večje količine istovrstne hrane.

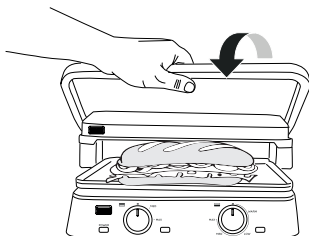
### Žar pečica

Ta položaj (glejte sliko 7) je primeren za brezstično žar peko živil velike debeline, ki zahtevajo počasno in enakomerno peko.

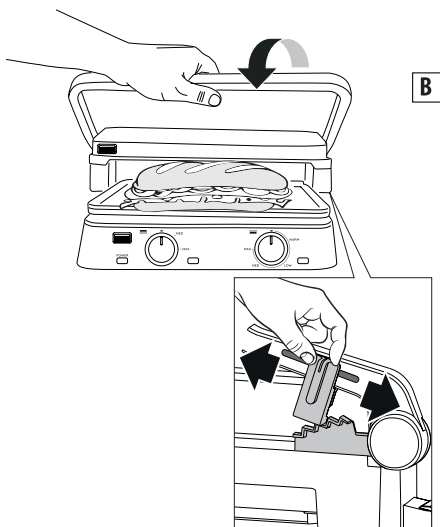


Idealen je za pripravo zelenjave z veliko vsebnostjo vode, saj voda lahko izhlapeva. Ta položaj lahko uporabljate za peko pri pripravi mehkih sendvičev in hrane, ki je ni potrebno tlačiti.

- Živila postavite na spodnjo ploščo.
- Primite za prijemalo in zgornjo ploščo približajte živilom (slika A).



- Napravo za blokiranje/sprostitev plošč s premikom ročice postavite v želeni položaj žara.
- Zgornja plošča se blokira v tem položaju. Na voljo je 5 nastavitev višine (slika B).



## UPORABA

### Delovanje

Ko je aparat ustrezno pripravljen in ste pripravljeni pričeti s peko, izberite želeno temperaturo za vsako od obeh plošč (zgornjo in spodnjo) z uporabo vrtljivih gumbov termostata 10 in 11.

Signalni lučki zgornje in spodnje plošče (8 - 9) se vklopita. Glede na izbrano temperaturo, je potrebnih nekaj minut, da se aparat segreje. Ko termostat doseže želeno temperaturo, signalni lučki zgornje in spodnje plošče ugasneta in aparat je pripravljen za uporabo.

Nastavljeno temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spreminjate in prilagajate vrsti hrane, ki jo pripravljate.

**i Pomembna opomba:** aparat je opremljen z 2 nastavljivima prednjima nogicama (16), ki olajšajo odvajanje olja v pladenj za zbiranje maščobe.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### Vzdrževanje, ki ga opravi uporabnik

- Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker bi lahko poškodovali neoprijemljive površine. Raje uporabljajte pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
- Plastičnih pripomočkov ne puščajte v stiku z vročima ploščama.

- Med eno pripravo in naslednjo ostanke hrane odstranite skozi odprtino za odvajanje maščob in jih zberite v posodi pod odprtino, nato površino očistite s papirnato krpo in pričnite z naslednjo pripravo hrane.
- Preden aparat pričnete čistiti počakajte, da se ohladi (vsaj 30 minut).

## Čiščenje in nega



**Pomembna opomba:** Pred čiščenjem se prepričajte, da se je aparat popolnoma ohladil.

Pokončani peki obrnite vrtljiva gumba v položaj "●" ter aparat izklopite iz električnega omrežja. Aparat pustite ohlajati najmanj 30 minut. S plošč odstranite morebitne ostanke hrane. Izpraznite posodo za zbiranje maščobe. Posodo za zbiranje maščobe lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju.

Pritisnite gumba za sprostitve plošč (3) in plošči odstranite z aparata. Preden se jih dotaknete se prepričajte, da sta plošči povsem ohlajeni. Plošči za peko lahko operete v pomivalnem stroju, vendar pa pogosta pomivanja lahko poslabšajo lastnosti obloge. Priporočljivo je, da zunanost kuhalne plošče čistite z mehko gobo ali krpo, navlaženo z vodo in blagim detergentom.

Za čiščenje plošč ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

## TEHNIČNE LASTNOSTI

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Napajalna napetost | 220-240 V / 50-60 Hz |
| Absorbirana moč    | 2000W                |

## PREGLEDNICA PEKE

| GOVEDINA | DEBELINA (cm) | Ne. KOŠOV | STOPNJA PEKE     | NAČIN          | PLOŠČI   |         | GUMB TER-MOSTATA |               | MIN.    | NASVETI                                             |
|----------|---------------|-----------|------------------|----------------|----------|---------|------------------|---------------|---------|-----------------------------------------------------|
|          |               |           |                  |                | spod-nja | zgornja | zgor-nja (10)    | spod-nja (11) |         |                                                     |
| Zrezek   | 0,5 - 1       | 2         | Dobro zapečena   | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR      | GLADKA  | MAX              | MAX           | 2 - 3   | živila dobro naoljite                               |
| Zrezek   | 0,5 - 1       | 4         | Dobro zapečena   | ODPRT ŽAR      | ŽAR      | GLADKA  | MAX              | MAX           | 5 - 6   | živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno |
| File     | 3-4           | 4         | Manj zapečeno    | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR      | GLADKA  | MAX              | MAX           | 4 - 5   | živila dobro naoljite                               |
| File     | 3-4           | 4         | Medium (Srednja) | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR      | GLADKA  | MAX              | MAX           | 7 - 8   | živila dobro naoljite                               |
| File     | 3-4           | 4         | Dobro zapečena   | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR      | GLADKA  | MAX              | MAX           | 10 - 11 | živila dobro naoljite                               |

|            |     |   |                  |                |     |        |     |     |         |                                                     |
|------------|-----|---|------------------|----------------|-----|--------|-----|-----|---------|-----------------------------------------------------|
| Zarebrnica | 2-3 | 2 | Medium (Srednja) | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR | GLADKA | MAX | MAX | 4 - 5   | živila dobro naoljite                               |
| Zarebrnica | 2-3 | 2 | Dobro zapečena   | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR | GLADKA | MAX | MAX | 7 - 8   | živila dobro naoljite                               |
| Zarebrnica | 2-3 | 4 | Medium (Srednja) | ODPRT ŽAR      | ŽAR | GLADKA | MAX | MAX | 10 - 12 | živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno |
| Zarebrnica | 2-3 | 4 | Dobro zapečena   | ODPRT ŽAR      | ŽAR | GLADKA | MAX | MAX | 14 - 16 | živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno |
| Hamburger  | 2-3 | 6 | Dobro zapečena   | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR | GLADKA | MAX | MAX | 8 - 10  | živila dobro naoljite                               |
| Ražnjiči   |     | 6 | Dobro zapečena   | KON-TAKTNI ŽAR | ŽAR | GLADKA | MAX | MAX | 13 - 15 | živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno |

| JA-GNJE-TINA | DEBELINA (cm) | Ne. KOSOV | STOPNJA PEKE     | NAČIN          | PLOŠČI  |         | GUMB TERMO-STATATA |              | MIN.    | NASVETI                                                        |
|--------------|---------------|-----------|------------------|----------------|---------|---------|--------------------|--------------|---------|----------------------------------------------------------------|
|              |               |           |                  |                | spodnja | zgornja | zgor-nja (10)      | spodnja (11) |         |                                                                |
| Zarebr-nica  | 1,5-3         | 6         | Medium (Srednja) | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX                | MAX          | 10 - 12 | živila dobro naoljite, zarebrnice obrnite, ko so na pol pečene |
| Zarebr-nica  | 1,5-3         | 6         | Dobro zapečena   | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX                | MAX          | 12 - 14 |                                                                |

| SVINJINA          | DEBELINA<br>(cm) | Ne.<br>KOSOV | NAČIN              | PLOŠČI       |         | GUMB TERMO-<br>STATATA |                      | MIN.    | NASVETI                                                   |
|-------------------|------------------|--------------|--------------------|--------------|---------|------------------------|----------------------|---------|-----------------------------------------------------------|
|                   |                  |              |                    | spo-<br>dnja | zgornja | zgor-<br>nja<br>(10)   | spo-<br>dnja<br>(11) |         |                                                           |
| Zrezek            | 1-2              | 4            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR          | GLADKA  | MAX                    | MAX                  | 7 - 9   | živila dobro naoljite                                     |
| Zrezek            | 1-2              | 8            | ODPRT<br>POLOŽAJ   | ŽAR          | GLADKA  | MAX                    | MAX                  | 14 - 16 | živila dobro naoljite,<br>obrnite, ko je na pol<br>pečeno |
| Bržola            | <2,5             | 4            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR          | GLADKA  | MAX                    | MAX                  | 9 - 11  | živila dobro naoljite,<br>obrnite, ko je na pol<br>pečeno |
| Bržola            | <2,5             | 8            | ODPRT<br>POLOŽAJ   | ŽAR          | GLADKA  | MAX                    | MAX                  | 11 - 13 | živila dobro naoljite,<br>obrnite, ko je na pol<br>pečeno |
| Svinjski<br>žepki |                  | 6-8          | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR          | GLADKA  | MED                    | MED                  | 20 - 25 | dva do trikrat obrnite                                    |
| Slanina           |                  | 4            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR          | GLADKA  | MAX                    | MAX                  | 1 - 2   |                                                           |
| Klobase           |                  | 8            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR          | GLADKA  | MED                    | MED                  | 16 - 18 | klobase preluknjajte z<br>vilicami                        |
| Ražnjiči          |                  | 6            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR          | GLADKA  | MAX                    | MAX                  | 14 - 16 | živila dobro naoljite,<br>obrnite 1-2 krat                |
| Hrenovke          |                  | 6            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR          | GLADKA  | MAX                    | MAX                  | 8 - 10  |                                                           |

| PIŠČAN-<br>ČJE IN<br>PURANJE<br>MESO | DEBELINA<br>(cm) | Ne.<br>KOSOV | NAČIN              | PLOŠČI  |         | GUMB TERMO-<br>STATA |                      | MIN.    | NASVETI                               |
|--------------------------------------|------------------|--------------|--------------------|---------|---------|----------------------|----------------------|---------|---------------------------------------|
|                                      |                  |              |                    | spodnja | zgornja | zgor-<br>nja<br>(10) | spo-<br>dnja<br>(11) |         |                                       |
| Prsi                                 | <1               | 4            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX                  | MAX                  | 3 - 4   | živila dobro naoljite                 |
| Bedro                                |                  | 3            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED                  | MED                  | 20 - 25 | med peko enkrat do<br>dvakrat obrnite |
| Krila                                |                  | 6            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED                  | MED                  | 14 - 16 | med peko enkrat do<br>dvakrat obrnite |
| Hamburger                            | 1,5-2            | 4            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX                  | MAX                  | 6-8     |                                       |
| Hamburger                            | 1,5-2            | 8            | ODPRT<br>ŽAR       | ŽAR     | GLADKA  | MAX                  | MAX                  | 14 - 16 | obrnite, ko je na pol<br>pečeno       |
| Ražnjiči                             |                  | 6            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX                  | MAX                  | 11 - 13 | med peko enkrat do<br>dvakrat obrnite |
| Hrenovke                             |                  | 6            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX                  | MAX                  | 6 - 8   |                                       |
| Ognjeni<br>piščanec na<br>žaru       |                  | 1            | KONTAK-<br>TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED                  | MED                  | 40 - 45 | med peko enkrat do<br>dvakrat obrnite |

| KRUH              | Ne.<br>KOSOV | NAČIN            | PLOŠČI  |         | GUMB TERMOSTATA |                 | MIN.  | NASVETI                                                                |
|-------------------|--------------|------------------|---------|---------|-----------------|-----------------|-------|------------------------------------------------------------------------|
|                   |              |                  | spodnja | zgornja | zgornja<br>(10) | spodnja<br>(11) |       |                                                                        |
| Toast/<br>sendvič | 2            | ŽAR PEČICA       | GLADKA  | ŽAR     | MAX             | MAX             | 3 - 5 | zgornjo ploščo postavite<br>tako, da se dotika kruha<br>brez stiskanja |
| Obložen<br>kruhek | 2            | KONTAKTNI<br>ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX             | MAX             | 2 - 3 |                                                                        |
| Kruhova<br>rezine | 4            | ODPRT ŽAR        | GLADKA  | ŽAR     | MAX             | MAX             | 4 - 5 | obrnite, ko je na pol pe-<br>čeno                                      |



| ZELENJAVA           | Ne. KOSOV | NAČIN          | PLOŠČI  |         | GUMB TERMOSTATA |              | MIN.   | NASVETI                                             |
|---------------------|-----------|----------------|---------|---------|-----------------|--------------|--------|-----------------------------------------------------|
|                     |           |                | spodnja | zgornja | zgornja (10)    | spodnja (11) |        |                                                     |
| Rezine jajčevcev    | 1         | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX             | MAX          | 4 - 6  | živila dobro naoljite                               |
| Rezine bučk         | 2         | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX             | MAX          | 6 - 8  | živila dobro naoljite                               |
| Četrtnine paprike   | 2         | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MAX             | MAX          | 8 - 10 | živila dobro naoljite                               |
| Rezine para-dižnika | 1         | ODPRT ŽAR      | GLADKA  | ŽAR     | MAX             | MAX          | 5 - 7  | živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno |
| Rezine čebule       | 2         | KONTAK-TNI ŽAR | GLADKA  | ŽAR     | MAX             | MAX          | 5 - 7  | živila dobro naoljite, pogosto mešajte z lopatico   |

| RIBE     | KOLIČINA | Ne. KOSOV | NAČIN          | PLOŠČI  |         | GUMB TERMO-STATA |              | MIN.    | NASVETI                                                              |
|----------|----------|-----------|----------------|---------|---------|------------------|--------------|---------|----------------------------------------------------------------------|
|          |          |           |                | spodnja | zgornja | zgornja (10)     | spodnja (11) |         |                                                                      |
| Cela     | 250 g    | 1         | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED              | MED          | 8 - 10  | živila dobro naoljite                                                |
| File     | 500 g    | 1         | ŽAR PEČICA     | GLADKA  | ŽAR     | MAX              | MAX          | 25 - 30 | živilo naoljite, zgornjo ploščo postavite tik ob kruh brez dotikanja |
| Rezina   | 450 g    | 4         | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED              | MED          | 8 - 10  | živila dobro naoljite                                                |
| Ražnjiči | 500 g    | 6         | ODPRT ŽAR      | ŽAR     | GLADKA  | MAX              | MAX          | 10 - 12 | živila dobro naoljite, obrnite dva do trikrat                        |
| Kalamari | 400 g    | 1-2       | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED              | MED          | 10 - 12 | živila dobro naoljite                                                |
| Rakci    | 400 g    | 10-12     | KONTAK-TNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED              | MED          | 4 - 6   | živila dobro naoljite                                                |

| SLADICE          | Ne. KOSOV | NAČIN         | PLOŠČI  |         | GUMB TERMOSTATA |              | MIN.  | NASVETI                                            |
|------------------|-----------|---------------|---------|---------|-----------------|--------------|-------|----------------------------------------------------|
|                  |           |               | spodnja | zgornja | zgornja (10)    | spodnja (11) |       |                                                    |
| Palačinke        | 4         | ODPRT ŽAR     | GLADKA  | ŽAR     | MED             | MED          | 4 - 5 | plošči namažite z maslom, obrnite na polovici peke |
| Ananasove rezine | 4         | KONTAKTNI ŽAR | ŽAR     | GLADKA  | MED             | MED          | 5 - 6 | plošči namažite z maslom                           |

## RECEPTI

### UMEŠANA JAJCA, DIMLJENA SLANINA IN TOAST

#### SESTAVINE:

- 2 jajci
- 2 rezini slanine
- 1 žlica mleka
- sol in poper po želji
- 2 rezini za toast

#### PRIPRAVA:

Jajca stepamo z mlekom in soljo, dokler se ne oblikuje lahka in penasta zmes. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v položaj ODPRTI ŽAR. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, vlijemo jajčno zmes v vogal plošče in pečemo 2-3 minute; z leseno lopatico dobro premešamo, da se enakomerno zapečejo. Medtem na isti plošči 3-4 minute pečemo tudi rezine slanine, obrnemo jih, ko so približno na pol pečene, na drugi ravni plošči pa 3-4 minute pečemo kruh in ga obrnemo, ko je približno na pol pečen. Sestavimo krožnik in postrežemo.

### OPRAŽENI KRUHKI S PENO JAJČEVCEV

#### SESTAVINE:

- 1 jajčevce
- skuta 100 g
- česen v prahu po želji
- peteršilj po želji
- 4 žlici oljčnega olja
- sol po želji
- poper po želji
- 1 bageta

#### PRIPRAVA:

Jajčevce operemo, olupimo ter narežemo na debele rezine. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Nastavimo

vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, postavimo rezine jajčevca na spodnjo ploščo in pečemo približno 8-10 minut, dokler se ne omehčajo. Rezine jajčevca razrežemo na koščke in vstavimo v mešalnik skupaj s skuto, strokom česna in seseklanim peteršiljem, ščepecem soli in popra ter z oljem. Premešamo, da dobimo gladko in fino zrnato zmes. Kruh (razrezan na rezine) namažemo z oljčnim oljem in pečemo pri temperaturi MAX na ravnih ploščah v načinu KONTAKTNI ŽAR 1-2 minuti, dokler ne dobijo zelene zapeke. Opečeni kruh namažemo s kremo jajčevca, poskropimo z dvema žlicama olja ter postrežemo.

### MESNA SOLATA Z RUKOLO IN PARADIŽNIKI

#### SESTAVINE:

- 2 zrezka telečjega mesa
- rukola 100 g
- 10-12 okroglih paradižnikov češnjencev
- majhni koščki parmezana 100 g
- sol po želji
- oljčno olje po želji

#### PRIPRAVA:

Pripravimo solato z rukolo in paradižniki: operemo rukolo, postavimo jo na čisto krpo in pustimo, da se osuši, paradižnike narežemo na 4 dele. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v položaj KONTAKTNI ŽAR.

Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, postavimo naoljene rezine mesa na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 2-3 minute, glede na želeno stopnjo zapeke. Meso narežemo na trakove in jih razporedimo na posteljico iz rukole in češnjencev paradižnikov, solimo in dodamo kosmiče parmezana. Pokapamo z malo olja.

## **ZAREBRNICE Z AROMO KAVE**

### **SESTAVINE:**

- goveje zarebrnice (2 po 250 g vsaka)
- oljčno olje

### **ZA MEŠANICO KAVE:**

- 2 žlički semen kumine
- 2 žlički kavnih zrn
- i žlica sladkih feferonov
- 1 žlička paprike
- 1 žlička grobe soli
- 1 žlička popra

### **PRIPRAVA:**

Pripravimo mešanico kave: semena kumine in kavo vstavimo v kuhinjski multipraktik in sesekljamo v ne preveč droben prah. Pripravljen prah vsujemo v skodelico, dodamo ostale sestavine in dobro premešamo. Meso rahlo naoljimo in začnimo z začimbami ter vse skupaj pokrijemo ter pustimo na sobni temperaturi približno 30 minut. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR.

Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, postavimo meso na spodnjo ploščo, ga stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 6-8 minut, glede na želeno stopnjo zapeke. Postrežemo toplo.

## **GOVEJI FILE Z GOBOVO OMAKO**

### **SESTAVINE:**

- 4 goveji zrezki
- sol po želji
- črni poper za mletje po želji
- 2 stroka česna
- 2 žlici dijonske gorčice
- maslo 60 g
- oljčno olje po želji

### **SESTAVINE ZA GOBOVO OMAKO:**

- maslo 30 g
- 1 žlica gorgonzole
- 2 šalotki
- gobe 300 g
- 1/2 kozarčka viskija
- smetana 200 g
- limonin sok po želji
- peteršilj po želji

### **PRIPRAVA:**

Meso začnimo s soljo in poprom ter pustimo mirovati na sobni temperaturi približno eno uro. Pripravimo gobovo omako: v ponvi stopimo maslo, dodamo narezane šalotke in pražimo 2-3 minute. Dodamo gobe in pečemo dodatnih 5 min. Nato poškopimo z viskijem, kuhamo še 1 minuto, dodamo kozarec vode in kuhamo še približno eno minuto. Dodamo tekočo smetano, limonin sok, peteršilj, gorgonzolo in zavremo. Kuhamo, dokler se omaka ne zgosti; dodamo sol in poper ter odstavimo. V tem času pripravimo začimbe za meso in jih med peko s čopičem nanesemo na rezini; v majhno skodelico damo maslo, gorčico in česen. Kuhamo na majhnem ognju, dokler se maslo ne stopi. Ohranimo na toplem. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki zgornje in spodnje plošče ugasneta, postavimo rezine (ki smo jih prej namazali z omako z obeh strani) na spodnjo ploščo in zapremo žar. Pečemo 6-8 minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline rezin. Na koncu rezini odvajamo, ju prekrijemo s prej pripravljeno gobovo omako.

## **HAMBURGER Z OPEČENIM RŽENIM KRUHOM**

### **SESTAVINE:**

- 8 rezini rženega kruha
- prvovrstno mletlo meso 500 g
- rezine sira emental 100 g
- 2 žlici oljčnega olja
- 2 narezani čebuli
- maslo pri sobni temperaturi po želji
- 2 žlički worcestrske omake
- sol po želji
- poper po želji
- pol žličke sladkorja

### **PRIPRAVA:**

Priprava hamburgerjev: v posodi zmešamo mletlo meso, worcestrsko omako, sol, poper in vse dobro premešamo. Z rokami oblikujemo 4 hamburgerje debeline približno 2 cm. Žar postavimo v način ODPRTI ŽAR in vstavimo ravno ploščo v spodnji del ter žar ploščo v zgornji del. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko signalni lučki zgornje in spodnje plošče ugasneta, postavimo rezine čebule, začinjene z oljčnim oljem in sladkorjem, na spodnjo ploščo ter pečemo približno 5-6 minut; z leseno lopatico pogosto premešamo, da se enakomerno zapečejo. Istočasno na drugi plošči približno 12

minut pečemo hamburgerje, ki jih po 5-6 minutah obrnemo (čas peke je odvisen od debeline hamburgerjev). Ko je čebula zapečena, jo odvajamo s plošče in za 1-2 minuti opečemo rezine kruha, na eni strani namazane z maslom.

Rezine kruha damo na desko za rezanje z opečeno stranjo obrnjeno navzgor, potresemo s čebulo, dodamo hamburgerje in pokrijemo s sirom.

Sendvič pokrijemo z rezino kruha z opečeno stranjo obrnjeno navzdol. Počakamo, da se plošča znova segreje, nakar vstavimo toaste in dobro pritismo z zgornjo ploščo.

Pečemo približno 2-3 minute, dokler ne dobimo zelene zapeke kruha.

### **JAGNJEČJE ZAREBRNICE Z BALZAMIČNIM KISOM IN ROŽMARINOM**

#### **SESTAVINE:**

- 6 jagnječjih zarebrnic
- sesekljan rožmarin 10 g
- sesekljan česen 10 g
- balzamični kis 100 ml
- sladkor 15 g
- sol po želji
- poper po želji

#### **PRIPRAVA:**

Vse sestavine premešamo v dovolj veliki skledi; pokrijemo in pustimo marinirati jagnje v hladilniku vsaj 1-2 uri. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR.

Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, postavimo zarebrnice na spodnjo ploščo.

Pečemo približno 11-13 minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline zarebrnice (priporočamo, da jih na polovici peke obrnete, kajti kost preprečuje, da bi zgornja plošča bila v stiku z mesom).

Medtem marinado zgostimo v ponvi in jo postrežemo kot omako na žaru pečenim zarebrnicam.

### **PIŠČANČJI RAŽNJIČI Z MEDENO KREMO IN ZELENO LIMONO**

#### **SESTAVINE:**

- piščančje prsi 500 g

#### **SESTAVINE ZA MARINADO:**

- 1 žlička pekoče paprike
- 1 žlička kornikovca
- oljčno olje 10 cl
- 2 čebulici
- 3 stroka česna
- 1 žlica naribanega ingverja
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička limetnega soka
- 1 žlička grobe soli
- poper po želji

#### **SESTAVINE ZA MEDENO IN LIMONINO KREMO:**

- smetana za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličke naribanega olupka limone
- 1 žlička limetnega soka
- 1 žlici oljčnega olja
- 1 žlica medu
- sol po želji

#### **PRIPRAVA:**

Priprava marinade: vse sestavine damo v multipraktik in sesekljamo, da dobimo homogeno sestavo. V globok krožnik damo kocke piščanca velikosti 2 cm, dodamo marinado in vse skupaj enakomerno pokrijemo.

Pokrijemo s folijo za živila in mariniramo 1-2 uri. Pripravimo kremo tako, da vse sestavine damo v posodo, pokrijemo s prozorno folijo in damo v hladilnik. Koščke piščanca nataknejo na nabodala.

Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, postavimo meso na spodnjo ploščo, ga stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 11-13 minut, glede na zeleno stopnjo zapeke. Tople ražnjiče postrežemo z limonino in medeno kremo.

## **PIŠČANČJA BEDRA PO PROVANSALSKO**

### **SESTAVINE:**

- 3 piščančja bedra (550 g)

### **SESTAVINE ZA MARINADO:**

- belo suho vino 25 cl
- 4 žlici oljčnega olja
- 3 žlice gorčice s semeni
- 3 žlice belega vinskega kisa
- 2 žlici provansalskih zelišč
- 2 stroka sesekljanega česna
- 2 žlička grobe soli
- 1 žlička kajenske pekoče paprike

### **PRIPRAVA:**

Pripravimo marinado tako, da vse sestavine premešamo v posodi. Z ostrim nožem na mestih zarežemo mesni del beder in jih nekoliko odpremo. Bedra postavimo v skledo in enakomerno namočimo z marinado, pustimo v marinadi 2-3 ure.

Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MED. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, postavimo naoljena piščančja bedra na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 20-25 minut ter 2-3 krat obrnemo. Ko so pečena, jih namestimo na krožnik in postrežemo.

## **RAKI NA ŽARU**

### **SESTAVINE:**

- raki 16/20 kosov

### **SESTAVINE ZA MARINADO:**

- peteršilj po želji
- 2 limoni
- sol po želji
- poper po želji
- 2 stroka česna

### **PRIPRAVA:**

Marinado pripravimo tako, da drobno sesekljam česen in peteršilj ter dodamo sok limone; solimo in dodamo nekaj popra.

Rake operemo, dobro osušimo in pustimo v marinadi vsaj pol ure. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR.

Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata

na MED. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, razporedimo rake, odcejene marinade, na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 4-6 minut. Pred postrežbo krožnik dekoriramo z rezino limone in zelenjavno prilogo.

## **LOSOS NA ŽARU Z JOGURTOVO OMAKO**

### **SESTAVINE:**

- file lososa 500 g
- oljčno olje po želji

### **SESTAVINE ZA OMAKO:**

- grški jogurt 250 g
- 1 strok česna
- 1 žlička soli
- 1 ščepec sladkorja
- drobnjak 20 g
- peteršilj 20 g
- bel poper po želji

### **PRIPRAVA:**

Priprava omake: peteršilj in drobnjak operemo ter dobro osušimo, posebej sesekljam česen.

Jogurt vlijemo v skledo, dodamo začimbe, česen, sol, sladkor in poper ter sesekljam, da dobimo mehko kremo. Damo v hladilnik za najmanj 30 minut. Spodaj namestimo gladko ploščo in žar ploščo zgoraj ter aparat postavimo v način ŽAR PEČICA. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MAX.

Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, postavimo predhodno naoljen file na spodnjo ploščo, zapremo zgornjo ploščo v položaj ŽAR PEČICA (zelo blizu živila, vendar brez dotikanja) in pečemo približno 25-30 minut (za boljši končni rezultat lososa obrnemo za 180° ob približno polovici peke, ker je v zadnjem delu plošča bliže živilu).

Po končani peki losos namestimo na servirni krožnik in postrežemo z jogurtovo omake.

## **LIGENJ NA ŽARU**

### **SESTAVINE:**

- velik ligenj 400 g
- 1 limona
- 1 šop peteršilja
- oljčno olje po želji
- origano po želji
- sol po želji
- paprika v prahu po želji

### **PRIPRAVA:**

Ligenj izpraznimo, ločimo glavo, odstranimo notranjo kost in dobro operemo. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MED. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, predhodno naoljen ligenj namestimo na spodnjo ploščo, stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 10-12 minut. V skodelici, pripravimo začimbe tako, da premešamo olje in sesekljan peteršilj, limonin sok, ščepec origana, ščepec soli in pekoče paprike.

Ko je ligenj pečen, ga vzamemo z žara in začinimo s to omako. Sestavimo krožnik in postrežemo.

## **PALAČINKA Z BANANO**

### **SESTAVINE:**

- 1 banana
- 2 jajci (1 celo + 1 beljak)
- mleko 150 ml
- moka 00 100 g
- maslo 70 g
- sol po želji
- 1 žlička sladkorja
- pecilni prašek 16 g

### **PRIPRAVA:**

Banano olupimo in jo dobro pretlačimo z vilicami. V drugi skledi stepemo 1 celo jajce s sladkorjem in med stalnim mešanjem počasi dodajamo mleko. Dodamo 50 g stopljenega masla in postopoma dodajamo presejano moko s pecilnim praškom in ščepcem soli; dodamo pretlačeno banano in dobro premešamo vse sestavine ter zmes postavimo za 10 minut v hladilnik. V tem času stepemo beljak v trden sneg. Zmes vzamemo iz hladilnika in ji z mehkimi gibi od spodaj navzgor dodamo stopen beljak. Spodaj namestimo gladko ploščo in žar ploščo zgoraj ter aparat postavimo v način ODPRTI ŽAR. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MED. Pritisnemo tipko START/

STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki spodnje in zgornje plošče ugasneta, z maslom namažemo plošči, prilijemo 1-2 žlici testa in ga hitro razširimo po površini, da naredimo krog; Pečemo približno 2 minuti, dokler ne vidimo mehurčke po celotni površini palačinke, nato jo obrnemo na drugo stran in pečemo še dodatni približno 2 minuti. Palačinke lahko postrežemo na več načinov: s čokoladno kremo, javorovim sirupom, čokoladnimi drobtinami, medom, tolčeno smetano, sladkorjem v prahu.

## **ANANAS NA ŽARU S SLADOLEDOM**

### **SESTAVINE:**

- 1 ananas
- med po želji
- trsni sladkor po želji
- sveža meta po želji
- sladkor v prahu po želji
- vanilin sladoled po želji

### **PRIPRAVA:**

Ananasu odstranimo liste in lupino. Sadež razrežemo na rezine debeline 1-2 cm ter vsako rezino z obeh strani potresemo s trsnim sladkorjem. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Nastavimo vrtljivi gumb spodnjega in zgornjega termostata na MED. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko signalni lučki zgornje in spodnje plošče ugasneta, ananas na obeh straneh namažite z medom in ga položite na žar. Žar zapremo in pečemo 5-6 minut. Ko so pečene, rezine namestimo na servirni krožnik, okrasimo z listi sveže mete, potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo s kroglicami sladoleda.