

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 nevarnostim.
- Preden aparat odložite ali odstranite plošče za peko in pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem aparat izklopite 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 opekline!!

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 živilo.

Odstranitev aparata



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

OPIS

1. **Podstavek in pokrov:** trdna sestava iz nerjavnega jekla s samonastavljivim pokrovom.
2. **Prijemalo:** trdno kovinsko prijemalo za prilagoditev pokrova in glede na debelino živil.
3. **Gumba za sprostitve plošče:** pritisnite za ločitev in odstranitev plošče
4. **Naprava za blokiranje/sprostitve in nastavitve višine zgornje plošče/pokrova**
5. **Gumb za odklop tečaja:** omogoča popolno odprtje aparata za peko na ravni površini
6. **Nastavitev višine plošče za "funkcijo peke na žaru":** za blokiranje zgornje plošče/pokrova na željeni višini, za pripravo jedi, ki jih ni potrebno stiskati.
7. **Lučka za vklop**
8. **Tipka Start/Stop**
9. **Tipka Time "+" :** za reguliranje (podaljšanje) časa peke.
10. **Tipka Time "-" :** za reguliranje (skrajšanje) časa peke.
11. **Vrtljivi gumb termostata spodnje plošče:** za reguliranje temperature od 60° C do 230° C ali za izklop spodnje plošče.
12. **Vrtljivi gumb termostata zgornje plošče:** za reguliranje temperature od 60° C do 230° C ali za izklop zgornje plošče.
13. **Odstranljivi plošči:** neoprijemljivi in pralni v pomivalnem stroju, preprosto čiščenje. ŠTEVILO IN VRSTA PLOŠČ SE LAHKO SPREMINJA GLEDE NA MODEL.
- 13a. **Plošča za žar:** odlična za žar peko rezkov, hamburgerjev, perutnine in zelenjave
- 13b. **Gladka plošča:** za brezhibno pripravo palačink, jajc, slanine in rakov.
- 13c. **Zgornja plošča vafeljev:** za pripravo vseh vrst vafeljev (samo CGH923D).
- 13d. **Spodnja plošča vafeljev:** za pripravo vseh vrst vafeljev (samo CGH923D).
14. **Posoda za zbiranje maščobe:** vgrajen v aparat in odstranljiv za preprosto čiščenje.
15. **Dozirniki za vafle (samo CGH923D).**
16. **Nastavljivi prednji nogici.**

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. Natančno očistite plošče za peko in posodo za zbiranje maščobe. Plošči in pladenj za zbiranje maščobe lahko operete v pomivalnem stroju.



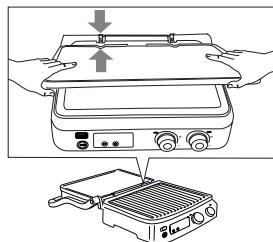
Pomembna opomba: Ob prvi uporabi aparat lahko sprošča rahel vonj in nekoliko dima. To je normalno in običajno pri vseh aparatih z neoprijemljivimi površinami.



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

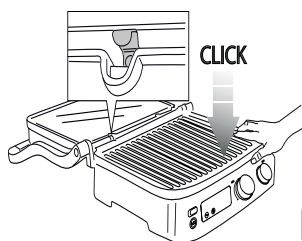
Vstavljanje plošč za peko

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



1

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



2

Odstranitev plošč

Aparat postavite na ravno mesto.

Na levi 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.

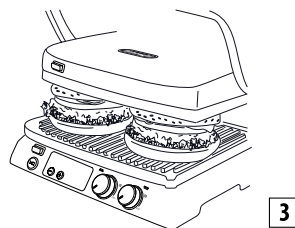
POLOŽAJI ZA UPORABO APARATA

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).

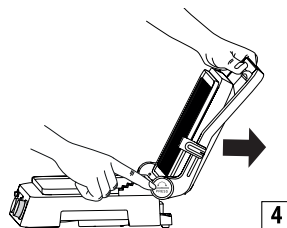


Utori na plošči in odprtina na zadnji strani omogočajo odvajanje in zbiranje maščobe v ustrezni posodi.

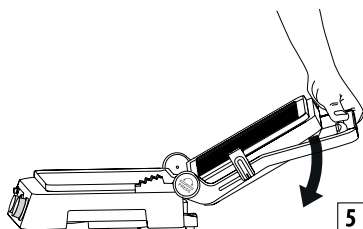
Aparat je opremljen s posebnim ročajem in tečajem, skupaj omogočata nastavitve zgornje plošče glede na debelino živil. Če želite s kontaktnim žarom pripravljati več stvari naenkrat, je priporočljivo, da so različne vrste živil narezane na enako debele rezine, kar omogoča enakomeren stik ob zaprtju pokrova (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 sprostitve tečaja, ki se nahaja na desni strani. Z levo roko primete ročaj in z desno pritisnete gumb za sprostitve tečaja (gl. sliko 4).



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

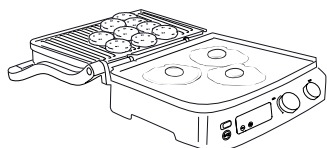


Če prijemalo za malenkost privzdignete preden pritisnete

gumb za sprostitev, 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.

Način 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).

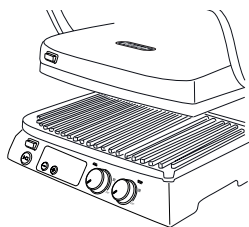


6

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

Žar pečica

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

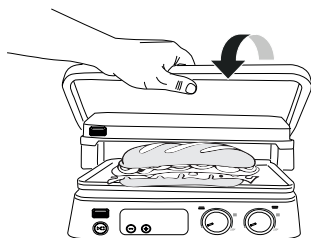


7

Idealen je za pripravo zelenjave z veliko vsebnostjo vode, saj voda lahko izhlapeva.

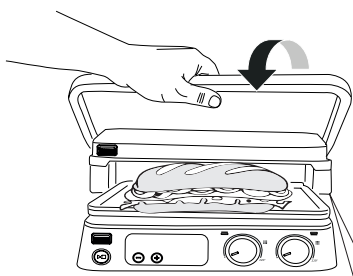
Ta položaj lahko uporabljate za peko pri pripravi mehkih sendvičev in hrane, ki je ni potrebno tlačiti.

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

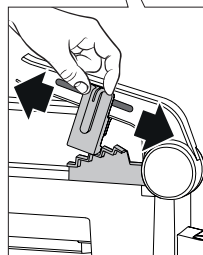


A

- 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).



B



UPORABA

Delovanje

Ko je aparat ustrezno pripravljen in ste pripravljeni pričeti s peko, izberite temperaturo med 60° C in 230° C za vsako od dveh plošč (zgornjo in spodnjo) z uporabo vrtljivih gumbov termostata 11 in 12.

Pritisnite tipko start/stop. Vklopi se signalna lučka ON.

Glede na izbrano temperaturo, je potrebnih nekaj minut, da se aparat segreje. Ko termostat doseže želeno temperaturo, aparat odda zvočni signal in je pripravljen za uporabo.

Na zaslonu se prikaže sporočilo "READY".

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



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

Funkcija časovnika

Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", izberite položaj peke (glejte odstavek "položaj za peko"), nato postavite živila na plošči. Čas peke je mogoče izbrati s pritiskom na gumba časovnika (9 in 10); po končani pripravi zaslon prikaže "END"; aparat ostaja vklopljen. Ko je hrana pripravljena, aparat izklopite s pritiskom na tipko start/stop (8) ali obrnite vrtljiva gumba termostata (11 in 12) v položaj izklopa.



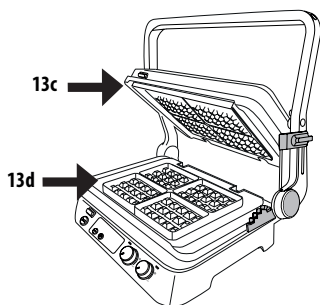
Pomembna opomba: aparat se samodejno izklopi po 90 minutah delovanja.

Izbira temperaturne lestvice

Temperatura je lahko prikazana v °C ali °F. Za spremembo enote mere temperature za nekaj sekund pritisnite obe tipki "+" in "-" (9 - 10).

Način vafeljev (samo pri modelu CGH923D)

- Vstavite plošči za vafleje (13c/13d), kot je prikazano na sliki 1. Upoštevajte, da v tem primeru plošči nista medsebojno zamenljivi in položaj vsake od obeh plošč mora biti, kot je prikazano na sliki 8.
- Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavite na 190 in 200°C ter pritisnite tipko start/stop.



- Aparat prične s fazo segrevanja. Ko termostat doseže zeleno temperaturo, aparat odda zvočni signal in je pripravljen za uporabo. Na zaslonu se prikaže sporočilo "READY".
- Plošči narahlo namažite s stopljenim maslom
- **V vsak model na plošči vlijte po eno merico.**
- Testo rahlo razmažite in zaprite aparat.
- Pecite toliko časa, kolikor je navedeno v receptu.
- Če je časovnik nastavljen, se na koncu peke oglasijo trije piski, časovnik izgine z zaslona in prikaže se sporočilo "END".
- Za pripravo novih vafeljev vlijte novo maso na spodnjo

ploščo in ponovite zgoraj opisan postopek.

Po pripravi zadnjega vaflja pritisnite tipko start/stop, da aparat izklopite.



Pozor! Za odstranjevanje vafeljev s plošče ne uporabljajte kovinskega pribora, kajti neoprijemljiva obloga se lahko poškoduje.

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.

Po končani peki izklopite aparat in izvlecite vtič iz električne vtičnice. 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.

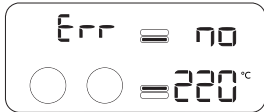
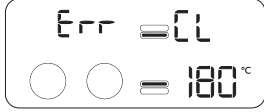
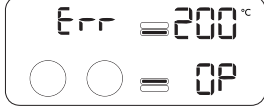
Pritisnite gumba za sprostitev plošč (3) in plošči odstranite z aparata. Preden se jih dotaknete se prepričajte, da sta plošči povsem ohlajeni. Plošči za peko lahko operete v pomivalnem stroju, vendar pa pogosta pomivanja lahko poslabšajo lastnosti obloge. Priporočljivo je, da zunanost kuhalne plošče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

Za čiščenje plošč ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

TEHNIČNE LASTNOSTI

Napajalna napetost	230-240 V / 50-60 Hz
Absorbirana moč	2000W
	1600W (VAFELJ)

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Sporočilo o napaki na zaslonu	OPIS	TEŽAVA	REŠITEV
	Na eni od plošč se temperatura ne zviša.	Elektronski nadzor je zaznal, da ena plošča za peko ni dosegla nastavljenе temperature. Plošča ni pravilno vstavljena v aparat. Grelni element plošče je morda poškodovan. Povezava z grelnim elementom je morda poškodovana. Elektronski nadzor je morda okvarjen.	Odklopite iz stenske vtičnice. Preverite, ali je plošča pravilno vstavljena v ležišče aparata. Če s tem težave ne odpravite, je možno, da je prišlo do napake na aparatu. Obrnite na službo za pomoč strankam De'Longhi.in sporočite vrsto napake.
	Nepravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal nepravilno delovanje tipala temperature	Odklopite iz stenske vtičnice. Sonda temperature je morda poškodovana. Obrnite na službo za pomoč strankam De'Longhi.in sporočite vrsto napake.
	Nepravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal nepravilno delovanje tipala temperature	Odklopite iz stenske vtičnice. Sonda temperature je morda poškodovana. Obrnite na službo za pomoč strankam De'Longhi.in sporočite vrsto napake.

		Aparat se ne vklopi.	Preverite, ali je aparat pravilno priključen na stensko vtičnico. Aparat priklopite v drugo omrežno vtičnico. Preverite samodejno varnostno stikalo. Če s tem težave ne odpravite, je možno, da je prišlo do napake na aparatu. Obrnite se na službo za pomoč strankam De'Longhi.
		Po pritisku na tipko START/STOP se aparat ne vklopi.	Oba vrtljiva gumba za reguliranje temperature sta v položaju 0 in na zgornjem ter spodnjem zaslonu je prikazano OFF. Vrtljivi gumb obrnite na zeleno temperaturo, nato pritisnite tipko START/STOP.

PREGLEDNICA PEKE

GOVEDINA	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
					spodnja	zgornja			
Zrezek	0,5 - 1	2	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	2 - 3	živila dobro naoljite
Zrezek	0,5 - 1	4	Dobro zapečeno	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	5 - 6	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
File	3-4	4	Manj zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	4 - 5	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Srednja peka	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	7 - 8	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 11	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Srednja peka	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	4 - 5	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	7 - 8	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	4	Srednja peka	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 12	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
Zarebrnica	2-3	4	Dobro zapečeno	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
Hamburger	2-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	8 - 10	živila dobro naoljite
Ražnjiči		6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	13 - 15	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno

JAGNJETINA	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
					spodnja	zgornja			
Zarebrnica	1,5-3	6	Srednja peka	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 12	živila dobro naoljite, zarebrnice obrnite, ko so na pol pečene
Zarebrnica	1,5-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	12 - 14	

SVINJINA	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
				spodnja	zgornja			
Zrezek	1-2	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	7 - 9	živila dobro naoljite
Zrezek	1-2	8	ODPRTI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	9 - 11	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	8	ODPRTI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	11 - 13	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Svinjski žepki		6-8	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	20 - 25	dva do trikrat obrnite
Slanina		4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	1 - 2	
Klobase		8	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	16 - 18	klobase preluknjajte z vilicami
Ražnjiči		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite 1-2 krat
Hrenovke		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	8 - 10	

PIŠČANČJE IN PURANJE MESO	DEBELINA (cm)	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
				spodnja	zgornja			
Prsi	<1	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	3 - 4	živila dobro naoljite
Bedro		3	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	20 - 25	med peko enkrat do dvakrat obrnite
Krila		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	14 - 16	med peko enkrat do dvakrat obrnite
	1,5-2	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	6-8	
	1,5-2	8	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	14 - 16	obrnite, ko je na pol pečeno
Ražnjiči		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	11 - 13	med peko enkrat do dvakrat obrnite
Hrenovke		6	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	6 - 8	
Ognjeni piščanec na žaru		1	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	40 - 45	med peko enkrat do dvakrat obrnite

KRUHEK	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
			spodnja	zgornja			
Toast/ sendvič	2	ŽAR PEČICA	GLADKA	ŽAR	230	3 - 5	zgornjo ploščo postavite tako, da se dotika kruha brez stiskanja
O b l o ž e n kruhek	2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	2 - 3	
Kruhova rezine	4	ODPRT ŽAR	GLADKA	ŽAR	230	4 - 5	obrnite, ko je na pol pečeno

ZELENJAVA	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
			spodnja	zgornja			
Rezine jajčevcev	1	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	4 - 6	živila dobro naoljite
Rezine bučk	2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	6 - 8	živila dobro naoljite
Četrtnine paprike	2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	8 - 10	živila dobro naoljite
Rezine paradižnika	1	ODPRT ŽAR	GLADKA	ŽAR	230	5 - 7	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Rezine čebule	2	KONTAKTNI ŽAR	GLADKA	ŽAR	230	5 - 7	živila dobro naoljite, pogosto mešajte z lopatico

RIBE	KOLIČINA	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NASVETI
				spodnja	zgornja			
Cela	250 g	1	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	210	8 - 10	živila dobro naoljite
File	500 g	1	ŽAR PEČICA	GLADKA	ŽAR	230	25 - 30	živilo naoljite, zgornjo ploščo postavite tik ob kruh brez dotikanja
Rezina	450 g	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	8 - 10	živila dobro naoljite
Ražnjiči	500 g	6	ODPRT ŽAR	ŽAR	GLADKA	230	10 - 12	živila dobro naoljite, obrnite dva do trikrat
Kalamari	400 g	1-2	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	10 - 12	živila dobro naoljite
Rakci	400 g	10-12	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	4 - 6	živila dobro naoljite

SLADICE	Ne. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C		MIN.	NASVETI
			spodnja	zgornja	spodnja	zgornja		
Palačinke	4	ODPRT ŽAR	GLADKA	ŽAR	200	200	4 - 5	plošči namažite z maslom, obrnite na polovici peke
Vafelj	4	KONTAKTNI ŽAR	VAFELJ	VAFELJ	190	200	4 - 5	plošči namažite z maslom
Ananasove rezine	4	KONTAKTNI ŽAR	ŽAR	GLADKA	200	200	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.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", vlijemo jajčno zmes v vogal plošče za 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", postavimo jajčevce na spodnjo ploščo in pečemo približno 8-10 minut, dokler se ne omehča.

Rezine jajčevca razrežemo na koščke in vstavimo v mešalnik skupaj s skuto, strokom česna in seseklim peteršiljem, ščepec soli in popra ter z oljem. Premešamo, da dobimo gladko in fino zmato zmes. Kruh (razrezan na rezine) namažemo z oljčnim oljem in pečemo pri 230°C na ravnih ploščah v načinu CONTACT GRILL 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 češnjec
- 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 način KONTAKTNI ŽAR.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", postavimo naoljene rezine mesa na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 2-3 minute, glede na zeleno stopnjo zapeke. Meso narežemo na trakove in jih razporedimo na posteljico iz rukole in češnjevih 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
- 1 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 začimimo 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.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje.

Ko je na zaslonu prikazano sporočilo "READY", postavimo meso na spodnjo ploščo, jih stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 6-8 minute, glede na zeleno 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 začimimo 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 poskropimo 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Fileje z obeh strani premažemo z omako, nato pa, ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", jih namestimo na spodnjo ploščo in žar zapremo. Pečemo 6-8 minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline rezin. Na koncu rezini odvajamo, ju pokrijemo s prej pripravljeno gobovo omako.

HAMBURGER Z OPEČENIM RŽENIM KRUHOM

SESTAVINE:

- 8 rezini rženega kruha
- prvovrstno mletje 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 mleto 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje.

Ko se na zaslonu pojavi napis "READY", 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 toast in dobro pritisnemo 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 1-2 uri. Žar ploščo vstavimo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter aparat postavimo v način KONTAKTNI ŽAR. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi sporočilo "READY", 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.

PISČANČJA NABODALA 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 limetina soka
- 1 žlička grobe soli
- poper po želji

SESTAVINE ZA MEDENO IN LIMONINO KREMO:

- smetana za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličke naribanega olupka limete
- 1 žlička limetina 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", postavimo nabodala na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 11-13 minut in jih 1-2 krat obrnemo. Tople različice 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", postavimo piščančja bedra na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 20-25 minut in jih 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 sesekljamo 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.

Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C

in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje.

Ko se na zaslonu prikaže napis "READY", 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 zeleno solato.

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 sesekljamo še česen.

Jogurt vlijemo v skledo, dodamo začimbe, česen, sol, sladkor in poper ter sesekljamo, 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 230°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže napis READY, 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 bližje 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi napis "READY", postavimo predhodno naoljen ligenj na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 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 začimimo 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, ščepcem soli in pretlačeno banano. Vse sestavine dobro premešamo 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče

nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi napis "READY", 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. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 200°C in pritisnemo gumb START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", ananas na obeh straneh namažemo z medom in postavimo 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.

SAMO, ČE STA NA VOLJO PLOŠČI ZA VAFLE

Plošči za vafle namestite v pravi položaj

KLASIČNI VAFLE

ODMERKI ZA: 12 vafjev

PRIPRAVA: 10 min.

ČAS PEKE: 15 min.

SESTAVINE:

- moka 00 2 skodelici (460 g)
- 1 žlička soli
- 4 žličke kvasa (10 g)
- 2 žlički sladkorja (30 g)
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice toplega mleka (345 ml)
- 1/3 skodelice stopljenega masla (75 g)
- 1 žlička vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol, kvas in sladkor ter odstavimo. V skledi stepemo jajca. Vmešamo mleko, maslo in vaniljo. Moko in ostale sestavine vsujem v skledo z mlekom in jajci ter premešamo z metlico. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 190 in 200°C ter pritisnemo tipko START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", plošči za vafle narahlo namažemo s stopljenim maslom ali nelepljivim pršilom za kuhanje in v vsak kalup plošče vlijete en merico zmesi, če je potrebno, uporabimo žlico. Zmes razporedite z lopatico. Vafle pečemo, dokler ne postanejo dovolj zapečeni in hrustljavi (5 min). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

BELGIJSKI VAFLE

ODMERKI ZA: 14-16 vafjev

PRIPRAVA: 15 min.

ČAS PEKE: 20 min.

SESTAVINE:

- moka za sladice 2 skodelici (460 g)
- 1/2 žličke soli
- kvas za sladice 2 žlički (5 g)
- 2 žlički sladkorja (30 g)
- 4 jajci
- 2 skodelici toplega mleka (460 ml)
- 1/3 skodelice stopljenega masla (70 g)
- 1/2 žličke vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol in kvas ter odstavimo. V drugi skledi stepemo rumenjake in sladkor, dokler se sladkor ne povsem raztopi. Jajcem dodamo vaniljin izvleček, stopljeno maslo in mleko ter premešamo z metlico. Mešanici jajc in

mleka dodamo mešanico moke in mešamo, da se sestavine rahlo združijo. Ne zmešamo preveč. V tretji skledi beljake z električnim stepalnikom 1-2 minuti stepemo v trden sneg. Z gumijasto lopatico beljake previdno umešamo v zmes za vafle. Ne zmešamo preveč. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 190 in 200°C ter pritisnemo tipko START/STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", plošči za vafle narahlo namažemo s stopljenim maslom ali nelepljivim pršilom za kuhanje in v vsak kalup plošče vlijete en merico zmesi, če je potrebno, uporabimo žlico. Zmes razporedite z lopatico. Vafle pečemo, dokler ne postanejo dovolj zapečeni in hrustljavi (5 min). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

VAFLE S ČOKOLADO IN CIMETOM

ODMERKI ZA: 10-12 vafjev

PRIPRAVA: 10 min.

ČAS PEKE: 15 min.

SESTAVINE:

- moka 00 2 skodelici (460 g)
- 1 žlička soli
- kvas za sladice 1 žlička (3 g)
- sladkor 3/4 skodelice (170 g)
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice toplega mleka (345 ml)
- maslo 80 g
- 1 žlička vaniljinega izvlečka
- jedilna čokolada 140 g
- kakav v prahu 1/4 skodelice (60 g)
- 2 žlički cimeta (6 g)

PRIPRAVA:

Čokolado in maslo damo v skledo za mikrovalovno pečico in v njej 30 sekund segrevamo z največjo močjo. Mešamo, dokler se čokolada in maslo ne povsem stopita in zmes postane gladka. Pustite, da se nekoliko ohladi. V večji skledi z metlico premešamo jajca, mleko in vanilin ter previdno umešamo ohlajeno zmes masla in čokolade, da dobimo gladko sestavo. V večjo skledo skupaj presejemo moko, sladkor, kakav v prahu, cimet, kvas in sol. Jajcem dodamo zmes koke in drugih sestavin ter vse skupaj premešamo z metlico, dokler zmes ne postane dovolj gladka. Temperaturo spodnje in zgornje plošče nastavimo na 190 in 200°C ter pritisnemo tipko START/STOP, da se žar segreje.

Ko se na zaslonu prikaže sporočilo "READY", plošči za vafle narahlo namažemo s stopljenim maslom ali nelepljivim pršilom za kuhanje in v vsak kalup plošče vlijete en merico zmesi, če je potrebno, uporabimo žlico. Zmes razporedite z lopatico. Vafle pečemo, dokler ne postanejo dovolj zapečeni in hrustljavi (5 min). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.