

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění



Nebezpečí!

Nedodržení těchto upozornění může být příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před připojením spotřebiče do elektrické zásuvky se ujistěte, že:
 - napětí v elektrické síti odpovídá hodnotě uvedené na výrobním štítku spotřebiče;
 - proudová zatížitelnost zásuvky je 16 A a že zásuvka je uzemněná.
 - Profesionální a nesprávné používání výrobku, které nedodržuje pokyny pro používání, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
- Přívodní elektrický kabel umístěte tak, aby se nepoškodil a aby se nedotýkal horkých povrchů. V případě poškození napájecího kabelu smí jeho výměnu provést pouze výrobce nebo jeho technické servisní středisko, aby se vyloučilo jakékoli nebezpečí.
- Před odložením spotřebiče, vyjímáním grilovacích desek a před jakýmkoliv zákrokem spojeným s čištěním a údržbou spotřebič vypněte otočením vypínače do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že spotřebič zcela vychladl.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Spotřebič neponořujte do vody.
- Spotřebič se nesmí zapínat pomocí externího časového spínače nebo systému s dálkovým ovládním.
- Používejte pouze prodlužovací kabely, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními normami. Ujistěte se, že jsou v dobrém stavu a mají vhodný průřez.
- Zástrčku nikdy nevytahujte ze zásuvky tahem za kabel.



Pozor!

Nedodržování těchto pokynů může mít za následek úrazy nebo poškození spotřebiče.

- Tento spotřebič je určen k přípravě pokrmů. Spotřebič nijak neupravuje ani nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké byl vyroben.
- Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu používání. Není určen pro používání v prostředích, která

slouží jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných pracovních oblastí, agroturistiky, hotelů, pronájmu pokojů, motelů a jiných ubytovacích zařízení.

- Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy případných nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem smí provádět děti starší 8 let a musí být pod dozorem. Spotřebič a jeho přívodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič nesmí být v dosahu dětí a nenechávejte jej zapnutý bez dozoru.
- Spotřebič nepoužívejte nikdy bez grilovacích desek.
- Než spotřebič uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlý.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.



Nebezpečí popálení!

Nedodržení může být příčinou popálení nebo opaření.

- Během provozu spotřebiče může jeho vnější povrch dosáhnout velmi vysokých teplot. Vždy používejte držadla (2) nebo kuchyňské rukavice.
- Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informace důležité pro uživatele.

- Nepřipravujte jídlo zabalené do hliníkové nebo plastové fólie či polyetylenových sáčků, hrozí jejich vznícení.



Tento spotřebič splňuje nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a příslušenství určených pro styk s potravinami.

Likvidace spotřebiče



Spotřebič nelikvidujte v běžném komunálním odpadu, ale odevzdejte jej do střediska pro sběr tříděného odpadu.

POPIS

- Základní deska a víko:** pevná konstrukce z nerezové oceli s víkem se samočinným seřizováním.
- Držadlo:** robustní držadlo z kovu litého pod tlakem pro přizpůsobení víka podle tloušťky potravin.
- Tlačítka pro uvolnění grilovací desky:** stiskněte pro uvolnění a vyjmutí desky
- Zařízení pro zajištění/uvolnění grilovacích desek**
- Páčka pro odjištění kloubu:** umožňuje plné otevření víka a grilování jako na deskovém grilu
- Knoflík pro seřízení výšky:** pro zajištění grilovací desky/horního víka v požadované výšce k přípravě pokrmů, které nevyžadují stlačení.
- Kontrolka zapnutí.**
- Tlačítko Start/Stop**
- Tlačítko časovače ▼:** pro seřízení (zkrácení) doby vaření.
- Tlačítko časovače ▲:** pro seřízení (prodloužení) doby vaření.
- Tlačítko "sear" (prudké opečení) spodní grilovací desky.**
- Knoflík termostatu pro spodní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí spodní desky.
- Tlačítko "sear" horní grilovací desky.**
- Knoflík termostatu pro horní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí horní desky.
- Vyjímatelné desky:** nepřilnavé, lze mýt v myčce nádobí, snadné čištění. POČET A TYP DESEK SE LIŠÍ PODLE MODELU PŘÍSTROJE.
- 15a. Žebrované grilovací desky:** ideální pro přípravu steaků, hamburgerů, kuřecích plátků a zeleniny.
- 15b. Hladké grilovací desky:** Vhodné pro skvělou přípravu palačinek, vajíček, slaniny a korýšů.
- 16. Odkapávací miska na tuk:** je součástí přístroje a lze ji vyjmout pro snadné čištění.
- 17. Škrabka na čištění:** pomůcka k čištění grilovacích desek po použití.

PRVNÍ POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a reklamní etikety z grilovací desky.

Pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část

obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti výrobku. Doporučujeme uschovat originální přepravní karton a balicí materiál pro budoucí využití.



Poznámka: Před použitím očistěte základní desku, víko a ovládací knoflíky vlhkým hadříkem na odstranění prachu usazeného během přepravy.

Důkladně očistěte grilovací desky, odkapávací misku na tuk a čisticí škrabku. Grilovací desky, odkapávací misku a škrabku lze mýt v myčce nádobí.



Poznámka: Při prvním použití přístroje můžete zaznamenat lehký zápach a trochu kouře.

Je to běžný jev u všech přístrojů s nepřilnavým povrchem.

Váš kontaktní gril je vybaven čisticí škrabkou, kterou můžete použít k očištění povrchu již zcela vychladlých grilovacích desek po použití (je potřeba počkat alespoň 30 minut). Škrabku lze použít na několik sekund i během přípravy jídla k odstranění zbytku jídla a tuku.

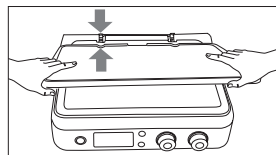
Při delším použití škrabky na horkém povrchu může dojít k roztavení plastu, z něhož je vyrobena.



Poznámka: vyjímatelné desky (žebrované a hladké) jsou dokonale zaměnitelné.

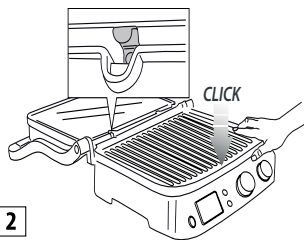
Vložení grilovacích desek

- Gril rozložte do rovné polohy (obrázek 1). Vkládejte vždy pouze jednu grilovací desku.



1

- Každou grilovací desku lze vložit libovolně do horního nebo spodního uložení (obrázek 2).



2

Vyjmutí grilovacích desek

Gril rozložte do rovné polohy.

Na pravé straně najdete tlačítka pro odjištění (3) desek. Při rázném stisknutí tlačítka deska vyskočí ze svého uchycení. Desku uchopte oběma rukama, táhněte ji v kovových úchytech a pak ji vytáhněte ze základny. Stiskněte i druhé uvolňovací tlačítko a stejným postupem vyjměte i druhou grilovací desku.



Nebezpečí popálení! Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.

Umístění odkapávací misky

Odkapávací miska se pro úpravu jídel musí vložit do uchycení v zadní části přístroje. Tuk z připravovaného jídla odtéká přes otvor v grilovací desce a zachycuje se v odkapávací misce.



Poznámka: Během vaření odkapávací misku často kontrolujte.

Po použití zachycený tuk zlikvidujte odpovídajícím způsobem. Odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí.



Pozor! Během vaření postupujte velmi opatrně a obezřetně. Při otvírání grilu uchopte víko vždy za rukojeť, která zůstává studená. Naopak, části z tlakové litého hliníku jsou při vaření velmi horké, během vaření a ihned po něm se jich nedotýkejte. Před jakoukoli manipulací nechte spotřebič zchladnout (alespoň 30 minut).

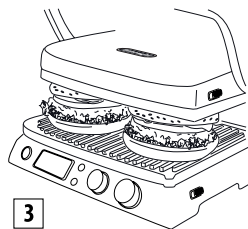
Při vaření vždy používejte odkapávací misku. Odkapávací misku vylévejte, až když je přístroj zcela vychladlý. Při vyjímání misky dávejte pozor, abyste nerozlili obsažnou tekutinu.

POLOHY GRILU PŘI VAŘENÍ

Kontaktní gril (zavřená poloha)

- Horní deska přiléhá ke spodní desce. Je to výchozí poloha při vaření, když se přístroj používá jako kontaktní gril. Horní deska se automaticky přizpůsobí tloušťce potraviny umístěné na spodní desce. Zajistí se tím rovnoměrné propečení připravovaného jídla z obou stran.

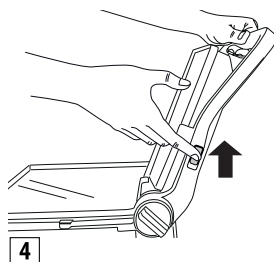
Kontaktní gril je ideální pro přípravu hamburgerů, tenkých plátek vykostěného masa, zeleniny a sendvičů. „Kontaktní“ poloha zajistí rychlou a zdravou přípravu pokrmů. Výhodou kontaktního grilu je opékání z obou stran současně, což zkracuje dobu přípravy a pokrmy jsou šťavnatější (obrázek 3).



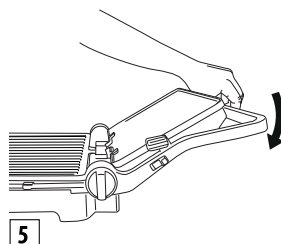
Žebrované desky a otvor na boční straně umožňují odvádění přebytkového tuku do odkapávací misky. Přístroj je vybaven zvláštním držadlem a kloubem, které umožňují seřízení výšky horní desky grilu podle tloušťky potravin. Pokud chcete používat kontaktní gril ke grilování více potravin současně, je vhodné, aby měly všechny kousky stejnou tloušťku. To umožní rovnoměrné zavření víka (horní desky).

Zcela otevřená poloha (vodorovná)

- Horní deska je v jedné rovině se spodní deskou. Horní a spodní deska jsou ve stejné rovině a tvoří tak velkou grilovací plochu. V této poloze lze gril používat jako otevřený barbecue gril s žebrovanou nebo hladkou grilovací deskou. Pokud chcete gril přesunout do této polohy, je třeba nejdříve najít uvolňovací páčku kloubu, která je na pravé straně. Levou rukou uchopte rukojeť a pravou rukou posuňte uvolňovací páčku směrem nahoru (obrázek 4).



Rukojeť zatlačte dozadu, až se horní deska otočí úplně do rovné polohy (obrázek 5).



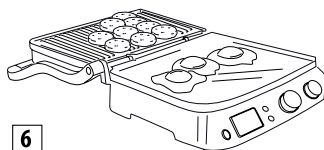
Pokud se rukojeť před zatažením za uvolňovací páčku mírně přizvednete, zmírní se tlak na kloub a sklápění se tím usnadní.

Přístroj se pak může používat jako otevřený barbecue gril na opékání hamburgerů, steaků, drůbeže a ryb. Používání rovného otevřeného barbecue grilu je nejpraktičtější způsob použití přístroje. V otevřené poloze máte dvojnásobnou plochu na pečení.

Můžete opékat různé druhy potravin, aniž by se smíchaly chutě, nebo velké množství jednoho druhu jídel.

Otevřená poloha barbecue grilu je vhodná ke grilování různě velkých porcí masa s různými tloušťkami, přičemž každý kousek lze ugrilovat podle vlastní chuti. V této poloze je třeba potraviny během grilování obracet.

Přístroj lze používat také s hladkými deskami a připravit tak palačinky, sýr, vejce a slaninu na snídani (obrázek 6).

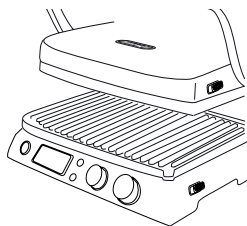


6

Díky velké grilovací ploše můžete opékat různé druhy potravin nebo velké množství jednoho druhu pokrmu.

Gril pro pečení

Tato poloha (obrázek 7) je vhodná k bezkontaktnímu grilování jídel o velké tloušťce, které vyžadují pomalejší a stejnoměrné pečení.

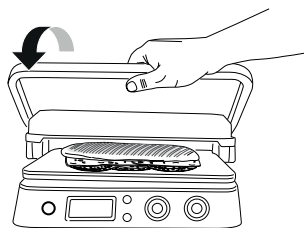


7

Ideální pro přípravu zeleniny s vysokým obsahem vody, protože voda se může odpařit.

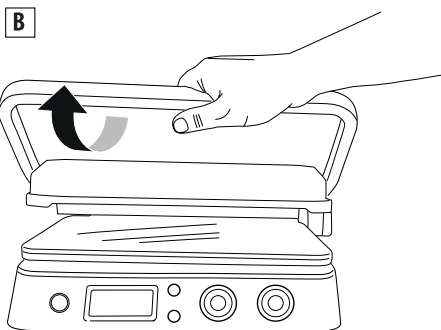
Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení

- Pokrm položte na spodní desku.
- Uchopte rukojeť víka a horní desku umístěte v blízkosti potraviny (obr. A).



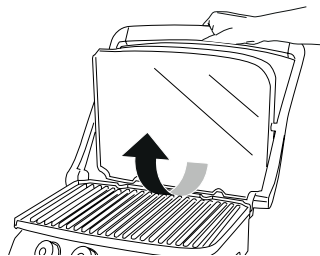
A

- Kolečkem pro nastavení výšky (6) otočte na **OVEN GRILL** (obr. B).



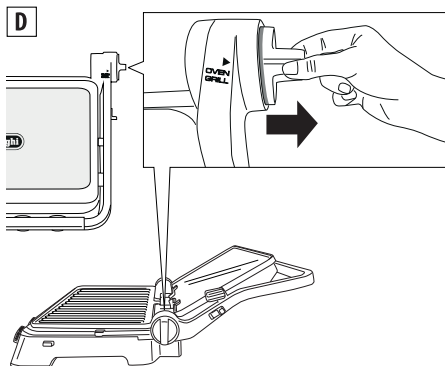
B

- Horní deska se zablokuje v poloze. K dispozici jsou 4 různé nastavení výšky.
- Systém regulace se automaticky odjistí zvýšením horní desky (obr. C).



C

- Po nastavení můžete výšku ještě změnit vytažením kolečka a zvolením jiné polohy (obr. D.).



POUŽÍVÁNÍ

Provoz

Když máte přístroj nastavený a chcete začít vařit, navolte teplotu mezi 60 °C a 230 °C pro obě grilovací desky pomocí knoflíků 12 a 14 (horní a spodní).

Stiskněte tlačítko Start/Stop. Rozsvítí se kontrolka ON.

Podle navolené teploty může zahřátí grilovacích desek trvat i několik minut. Když termostat dosáhne požadované teploty, ohlásí přístroj akustickým signálem, že je připraven k použití. Na displeji se zobrazí "READY".

Nastavenou teplotu lze kdykoli během přípravy změnit, v závislosti na připravovaném pokrmu.

Funkce časového spínače

Když se na displeji zobrazí "READY", zvolte polohu pro vaření (viz odstavec "polohy přístroje pro vaření"), pak na desky umístíte připravované potraviny. Čas potřebný pro přípravu jídla můžete navolit stiskem tlačítek časovače (9 a 10); v takovém případě se přístroj po uplynutí nastaveného času automaticky vypne (na displeji se zobrazí "END").

Po stisknutí tlačítka Start/Stop (8) se přístroj opět zapne. Když je jídlo připravené a nenavolili jste dobu vaření, vypnete přístroj stiskem tlačítka Start/Stop nebo otočením knoflíku (12 a 14) do polohy OFF.

Poznámka: • Pokud se na časovači nenastaví jiný čas, přístroj se vypne po 90 minutách.

Funkce "Sear" (prudké opečení)

Tato funkce ohřeje horní a/nebo spodní desku na několik minut na vyšší teplotu. To je vynikající pro rychlé opečení potravin na začátku vaření (ideální pro vysoké plátky masa). Po stisknutí tlačítka Start/Stop stiskněte pro předehřátí desek tlačítko "sear" (11 a 13). Během předehřívání na displeji bliká nápis "SEAR". Když termostat dosáhne požadované teploty,

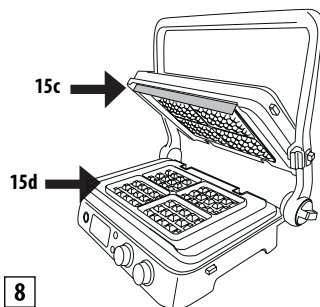
ozve se z přístroje akustický signál a nápis "SEAR" na displeji svítí trvale.

Okamžitě vložte potraviny na grilovací desky. Cyklus se ukončí po několika minutách a "SEAR" na displeji zhasne.

Poznámka: tuto funkci můžete použít pouze jednou za 30 minut. Pokud po ukončení cyklu stisknete tlačítko "sear" dříve, než po uplynutí 30 minut, na displeji zabliká nápis "SEAR" a pak zase zhasne. Přístroj funkci odmítne.

Režim vafle (pouze pokud máte v příslušenství soupravu desek na vafle)

- Vložte desky na vafle (15c/15d), jak je znázorněno na obr. 1. Všimněte si, že v tomto případě desky nejsou vzájemně zaměnitelné a jednotlivé desky musí být v poloze, jak je znázorněno na obrázku 8.



- Po vložení spodní desky do přístroje se na displeji zobrazí **000**.

Knoflíky pro nastavení teploty otočte do polohy pro vafle a stiskněte tlačítko START/STOP.

- Přístroj zahájí fázi předehřívání. Když termostat dosáhne potřebné teploty, ohlásí přístroj akustickým signálem, že je připraven k použití. Na displeji se zobrazí "READY".
- Desky potřete rozpuštěným máslem
- **Nalijte jednu odměrku těsta do každé formičky desky**
- Těsto rozetřete a zavřete desky přístroje.
- Připravujte po dobu uvedenou v receptech.

Pokud nastavíte časovač, na konci přípravy vafli se ozvou tři akustické signály. Časovač na displeji zhasne a zobrazí se nápis "END" (konec). Přístroj se automaticky vypne. Pokud jste nenastavili časovač, po poslední vafli stiskněte tlačítko "START/STOP" pro vypnutí přístroje.

- Pokud chcete připravit další vafle, nalijte další těsto do spodní desky a opakujte výše uvedené kroky.

Pozor! Pro vyjímání hotových vafli nepoužívejte

kovové náčiní, protože by se mohl poškodit nepřilnavý povrch.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nikdy nepoužívejte kovové obracečky ani jiné kuchyňské náčiní, mohl by se poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek. Používejte pouze obracečky a kuchyňské náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teplu.
- Plastové náčiní nenechávejte v kontaktu s horkými grilovacími deskami, včetně dodané čistící škrabky.
- Po každém použití odstraňte zbytky potravin přes kanálek pro odvod přebytečných tuků a zachyťte je do odkapávací misky. Povrch pak očistěte papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Před každým čištěním nechte spotřebič vychladnout po dobu alespoň 30 minut.

Čištění a péče



Poznámka: Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je zcela vychladlý.

Po každém grilování přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič nechte vychladnout alespoň 30 minut. K odstranění připečených zbytků potravin z povrchu plotýnek použijte dodanou čistící škrabku. Škrabku lze mýt ručně nebo v myčce. Odkapávací misku vyprázdněte. Odkapávací misku můžete mýt ručně nebo v myčce nádobí.

Stiskněte tlačítka pro uvolnění grilovacích desek (3) a vyjměte je ze spotřebiče. Než se grilovacích desek dotknete, ujistěte se, že jsou zcela vychladlé. Grilovací desky lze mýt v myčce nádobí. Časté mytí však může snížit nepřilnavé vlastnosti povrchu. Doporučujeme čistit desky měkkou houbičkou nebo hadříkem namočeným ve vodě s jemným čistícím prostředkem.

K čištění plotýnek nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani ostré předměty.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Síťové napětí:	220-240 V ~50/60Hz
Příkon:	2000 W

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Zobrazené chybové hlášení	POPIS	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
	Jedna z desek se nezahřívá:	Řídicí elektronický systém zjistil, že jedna grilovací deska nedosahuje nastavené teploty. Deska není správně zasunutá do přístroje. Topný článek v grilovací desce může být poškozený. Připojení topného článku může být poškozené. Elektronický regulátor může být poškozený.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je grilovací deska správně zasunutá do svého uchycení. Pokud navrhované řešení problém neřeší, pravděpodobně má zařízení závadu. Obratť se na servisní středisko De'Longhi a sdělte typ chyby.
	Topný článek hřeje příliš dlouho.	Elektronický systém zjistil, že topný článek zůstává zapnutý příliš dlouho.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nepřipravujte na grilovacích deskách pokrmy velkých rozměrů nebo mražené potraviny, které vyžadují příliš dlouhé časy zahřívání. Elektronický řídicí systém zobrazí chybové hlášení na 5 sekund, pak se přístroj vypne. Přístroj nechte před opětovným použitím vychladnout.
	Chybná činnost teplotního čidla.	Elektronický řídicí systém zjistil poruchu teplotního čidla.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Teplotní čidlo je třeba vyměnit. Obratť se na servisní středisko De'Longhi a sdělte typ chyby.
	Chybná činnost teplotních čidel.	Elektronický řídicí systém zjistil poruchu teplotního čidla.	Poznamenejte si číslo chyby. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Teplotní čidlo je třeba vyměnit. Obratť se na servisní středisko De'Longhi a sdělte typ chyby.

		Spotřebič se nezapne.	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunutá do elektrické zásuvky. Zástrčku zapněte do jiné zásuvky. Zkontrolujte tepelný jistič nebo proudový chránič (jistič) nebo pojistku vedení Pokud navrhované řešení problém neřeší, pravděpodobně má zařízení závadu. Obratě se na servisní středisko De'Longhi.
		Po stisknutí tlačítka START/STOP se přístroj nezapne.	Knoflíky pro navolení teploty byly přepnuty do polohy 0. Horní a spodní displej zobrazuje OFF (vypnuto). Kolečkem pro nastavení teploty otočte do požadované polohy a stiskněte tlačítko START/STOP.
		Po stisknutí tlačítka SEAR nápis SEAR na displeji bliká a pak zhasne.	Funkce SEAR je k dispozici pouze jednou za 30 minut. Pokud se pokusíte použít tuto funkci podruhé před uplynutím 30 minut, elektronický řídicí systém to odmítne. Počkejte 30 minut, než znovu funkci "SEAR" použijete.

TABULKA PRO PŘÍPRAVU

MASO HOVĚZÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ PROPEČENÍ	REŽIM	DESKY		°C	SEAR	MIN.	TIPY
					Spodní	Horní				
Steak	0,5 - 1	2	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	2 - 3	p o k r m potřete olejem
Steak	0,5 - 1	4	D o b ř e propečený	R O V N Á POLOHA	žebro- vaná	hlad- ká	230		5 - 6	p o k r m potřete ole- jem, v polo- vině vaření obratte
Filé	3-4	4	Krvavý	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	4 - 5	p o k r m potřete olejem
Filé	3-4	4	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	7 - 8	p o k r m potřete olejem
Filé	3-4	4	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	10-11	p o k r m potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230		4 - 5	p o k r m potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230		7 - 8	p o k r m potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	4	Střední	R O V N Á POLOHA	žebro- vaná	hlad- ká	230		10-12	p o k r m potřete ole- jem, v polo- vině vaření obratte
T - b o n e steak	2-3	4	D o b ř e propečený	R O V N Á POLOHA	žebro- vaná	hlad- ká	230		14-16	p o k r m potřete ole- jem, v polo- vině vaření obratte
Hamburger	2-3	6	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	8 - 10	p o k r m potřete olejem
Špízy		6	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230		13-15	p o k r m potřete olejem, v polovině vaření obratte

SKOPOVÉ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ PROPEČENÍ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
					Spodní	Horní			
Kotlety	1.5-3	6	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hlad- ká	230	10 - 12	pokrm dobře potřete ole- jem, kotlety v polovině úpravy ob- ratte
Kotlety	1.5-3	6	Dobře propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hlad- ká	230	12 - 14	

VEPŘOVÉ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	SEAR	MIN.	TIPY
				Spodní	Horní				
Steak	1-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	√	7 - 9	pokrm potřete olejem
Steak	1-2	8	R O V N Á POLOHA	žebrova- ná	hladká	230		14 - 16	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obratte
Kotlety	<2,5	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		9 - 11	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obratte
Kotlety	<2,5	8	R O V N Á POLOHA	žebrova- ná	hladká	230		11 - 13	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obratte
Žebírka		6-8	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		20 - 25	obratte 2 až 3 krát
Slanina		4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		1 - 2	
Klobása		8	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		16 - 18	Klobásky propíchejte vidličkou
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		14 - 16	pokrm potřete olejem, 1-2 obratle
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		8 - 10	

KUŘECÍ A KRŮTÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	SEAR	MIN.	TIPY
				Spodní	Horní				
Prsa	<1	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	✓	3 - 4	pokrm potřete olejem
Stehno		3	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		20 - 25	Během přípravy 1-2 obrátte
Křidélka		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		14 - 16	Během přípravy 1-2 obrátte
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	✓	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	R O V N Á POLOHA	žebrova- ná	hladká	230	✓	14 - 16	V polovině přípra- vy obrátte
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		11 - 13	Během přípravy 1-2 obrátte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		6 - 8	
Ďábelské kuře		1	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		40 - 45	Během přípravy 1-2 obrátte

TOASTY	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
			Spodní	Horní			
Toast / sendvič	2	GRIL PRO PEČENÍ	hladká	žebrova- ná	230	3 - 5	horní desku umístíte tak, aby se dotýkala chleba bez jeho stlačení
Sendvič	2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	2 - 3	
Topinky	4	R O V N Á POLOHA	hladká	žebrova- ná	230	4 - 5	V polovině přípravy obrátte

ZELENINA	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
			Spodní	Horní			
Lilek na plátky	1	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	4 - 6	pokrm potřete olejem
Cukety na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	6 - 8	pokrm potřete olejem
Papriky na čtvrtky	2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	8 - 10	pokrm potřete olejem
Rajče na plátky	1	R O V N Á POLOHA	hladká	žebrova- ná	230	5 - 7	pokrm dobře potřete olejem, v polovině vaření obrátte
Cibule na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	hladká	žebrova- ná	230	5 - 7	pokrm zalijte olejem; často mí- chejte špachtličkou

RYBY	MNOŽSTVÍ	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
				Spodní	Horní			
Celá ryba	250 g	1	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Filé	500 g	1	GRIL PRO PEČENÍ	hladká	žebrovaná	230	25 - 30	rybu potřete olejem, umístěte horní desku tak, aby se přiblížila k pokrmu, aniž by se ho dotýkala
Plátek	450 g	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Špízy	500 g	6	ROVNÁ POLOHA	žebrovaná	hladká	230	10 - 12	pokrm potřete olejem; 2-3x obraťte
Sépie	400 g	1-2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	10 - 12	pokrm potřete olejem
Krevety	400 g	10-12	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	4 - 6	pokrm potřete olejem

DESERT	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
			Spodní	Horní			
Palačinka	4	OTEVŘENÝ GRIL	hladká	žebrovaná	200	4 - 5	Plotýnky potřete máslem, v polovině přípravy obraťte
Vafle	4	KONTAKTNÍ GRIL	VAFLE			4 - 5	Desky potřete máslem
Plátky ananasu	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	5 - 6	Desky potřete máslem

RECEPTY

MÍCHANÁ VAJÍČKA SLANINA A TOPINKA

SUROVINY:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 1 lžice mléka
- sůl a pepř podle chuti
- 2 plátky chleba na topinku

PŘÍPRAVA:

Vajíčka smíchejte s mlékem a solí, až se vytvoří světlá a nadýchaná směs. Vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části a gril rozložte do polohy OTEVŘENÝ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, nalijte vaječnou směs do rohu desky a vařte 2-3 minuty, přičemž dřevěnou špachtličkou řádně míchejte, aby se vajíčka uvařila rovnoměrně. Zároveň na stejné desce opečte plátky slaniny po dobu 3 až 4 minut s tím, že v polovině pečení je otočíte. Dejte na talíř a podávejte.

TOPINKY S NADÝCHANÝM LILKEM

SUROVINY:

- 1 lilék
- 100 g sýra ricotta
- česnek podle chuti
- petržel podle chuti
- 4 lžice olivového oleje
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek umyjte, oloupejte a nakrájejte na silnější plátky. Vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, dejte plátky lilku na spodní desku a pečte asi 8-10 minut, dokud nejsou měkké. Plátky lilku nakrájejte nahrubo a vložte do mixéru se sýrem ricotta, stroužkem česneku a nasekanou petrželkou, špetkou soli a špetkou pepře a olejem. Rozmixujte do hladké a jemné hmoty. Plátky chleba potřete olivovým olejem a opečte při 230°C na deskách v poloze KONTAKTNÍHO GRILU po dobu 1-2 minut, až do požadovaného stupně opečení. Na opečený chleba namažte krémem z lilku, zalijte dvěma lžicemi olivového oleje a podávejte.

SALÁT Z MASA RUKOLY A RAJČÁTEK

SUROVINY:

- 2 plátky telecího masa
- 100 g rukoly
- 10-12 cherry rajčátek
- 100 g hoblinek parmezánu
- sůl podle chuti
- olivový olej podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si salát z rukoly a cherry rajčátek: rukolu opláchněte, vložte do čisté utěrky, aby se usušila, rajčátka nakrájejte na čtvrtky. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, položte na spodní desku plátky masa potřené olejem, přitlačte horní deskou a grilujte 2-3 minuty podle požadovaného stupně upečení. Maso nakrájejte na proužky a uspořádejte na lůžku z rukoly a cherry rajčat, osolte a posypejte hoblinkami parmezánu. Zalijte trochou olivového oleje.

STEAKY OCHUCENÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovězí steak (2 ks po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmínu
- 2 lžičky kávových zrn
- 1 polévková lžice sladkých feferonek
- 1 lžička papriky
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si kávovou směs: kmín a kávu dejte do kuchyňského robota a rozmixujte na hrubý prášek. Výsledný prášek dejte do mísy, přidejte ostatní suroviny a dobře smíchejte. Maso trochu potřete olejem a ochutťte kořením; pak zakryjte a nechte marinovat při pokojové teplotě po dobu 30 minut. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START / STOP pro předehřátí grilu a pak tlačítko SEAR na obou grilovacích deskách. Když nápis SEAR přestane blikat, položte maso na spodní desku, přitlačte

horní deskou a grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení. Podávejte horké.

HOVĚŽÍ SVÍČKOVÁ S HOUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- 4 plátky hověží svíčkové
- sůl podle chuti
- černý pepř čerstvě mletý
- 2 stroužky česneku
- 2 lžice dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla
- 1 lžice syra gorgonzola
- 2 šalotky
- 300 g čerstvých hub
- 1/2 skleničky Whisky
- 200 g smetany
- citronová šťáva podle chuti
- petržel podle chuti

PŘÍPRAVA:

Maso osolte a opepřete a nechte odpočinout při pokojové teplotě po dobu asi jedné hodiny.

Připravte si houbovou omáčku: na pánvi rozpustěte máslo, přidejte šalotku na plátky a osmažte 2-3 minuty. Přidejte houby a vařte dalších 5 minut. Pak zakápněte whisky, povařte 1 minutu, přilijte sklenici vody a vařte ještě zhruba další minutu. Přidejte smetanu, citronovou šťávu, petržel, gorgonzolu a přiveďte do varu

Vařte, dokud omáčka nebude dost hustá; ochutněte solí a pepřem a dejte stranou.

Mezitím si připravte omáčku na maso, kterou budete maso během přípravy potírat: do malé pánve dejte máslo, hořčici a česnek. Vařte na mírném ohni, dokud se máslo neroztopí. Udržujte v teple.

Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START / STOP pro přehřátí grilu a pak tlačítko SEAR na obou grilovacích deskách. Když nápis SEAR na displeji přestane blikat, na spodní desku položte plátky svíčkové (dříve potřené omáčkou po obou stranách) a gril zavřete. Grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly plátků masa. Plátky grilovaného masa servírujte zalité dříve připravenou houbovou omáčkou.

HAMBURGER S TOPINKAMI Z ŽITNÉHO CHLEBA

SUROVINY:

- 8 plátků žitného chleba
- 500 g mletého masa nejvyšší jakosti
- 100 g ementalu na plátky
- 2 lžice olivového oleje
- 2 nakrájené cibule
- máslo v pokojové teplotě
- 2 lžičky worcestrové omáčky
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- půl lžičky cukru

PŘÍPRAVA:

Připravte si hamburgery: v misce smíchejte mleté hovězí maso, worcestrovou omáčku, sůl, pepř a vše dobře promíchejte. Rukama vytvořte 4 hamburgery asi 2 cm tlusté. Gril rozložte do polohy OTEVŘENÝ GRIL a vložte plochou grilovací desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte přehřát.

Když se na displeji objeví READY, dejte nakrájenou cibuli ochucenou olivovým olejem a trochou cukru na spodní desku a smažte asi 5-6 minut za častého míchání špachtličkou, aby se cibulka osmažila rovnoměrně a do měkka. Současně na druhé desce grilujte hamburgery asi 12 minut s tím, že je asi po 5-6 minutách obrátíte (doba pečení se mění podle tloušťky hamburgerů). Jakmile bude cibulka hotová, vyjměte ji z desky a opečte plátky chleba potřené máslem pouze z jedné strany po dobu 1-2 minut.

Plátky chleba položte na prkénko opečenou stranou nahoru, na něj navrstvěte připravenou cibulku, hamburgery a nahoru plátek syra. Sendvič zakryjte krajícem chleba opečenou stranou dolů. Počkejte, až se deska znovu zahřeje, hotový toust položte na spodní desku a přitlačte horní deskou.

Pečte asi 2-3 minuty, až bude mít chleba požadovaný stupeň opečení.

JEHNĚČÍ KOTLETKY S BALZAMIKOVÝM OCTEM A ROZMARÝNEM

SUROVINY:

- 6 jehněčích kotletek
- 10 g nasekaného rozmarýnu
- 10 g nasekaného česneku
- 100 ml balzamikového octa
- 15 g cukru
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Všechny suroviny smíchejte v dostatečně velké nádobě; zakryjte a jehněčí nechte marinovat v lednici nejméně 1-2 hodiny. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji zobrazí READY, dejte kotletky na spodní grilovací desku.

Grilujte asi 11-13 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly kotletky (doporučujeme v polovině doby pečení obrátit, protože kost neumožňuje, aby se horní deska na maso přitlačila). Mezitím si vedle na pánvičce zredukujte marinádu a podávejte ji jako omáčku na grilovaných jehněčích kotletkách.

KUŘECÍ ŠPÍZY S MEDOVÝM A LIMETKOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g kuřecích prs

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 1 lžička feferonky
- 1 lžička koriandru
- 10 cl olivového oleje
- 2 jarní cibulky
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 1 lžice cukru
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice hrubé soli
- pepř podle chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ LIMETKOVÝ DRESINK:

- 5 cl smetany na vaření
- 1/2 lžičky strouhané limetkové kůry
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- sůl podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: dejte všechny suroviny do kuchyňském robota a mixujte, až je směs hladká. Kuřecí prsa nakájená na kostky široké zhruba 2 cm dejte do hlubokého talíře, přilijte marinádu a rovnoměrně zakryjte všechno kuřecí maso. Zakryjte potravinovou fólií a nechte marinovat po dobu 1-2 hodin.

Připravte si zálivku smícháním všech surovin v misce, přikryjte

potravinovou fólií a uložte do chladničky. Kuřecí kousky napíchejte na špízy. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji zobrazí READY, dejte špízy na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 11-13 minut, přitom je 1-2x obraťte. Špízy podávejte teplé s medovým a limetkovým dresinkem.

KUŘECÍ STEHNA PO PROVENSÁLKU

SUROVINY:

- 3 kuřecí stehna (550 g)

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 25 cl suchého bílého vína
- 4 lžice olivového oleje
- 3 lžice hrubé hořčice
- 3 lžice bílého vinného octa
- 2 lžice provensálského koření
- 2 stroužky utřeného česneku
- 2 lžičky hrubé soli
- 1 lžička kajensského pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu smícháním všech surovin v misce. Ostrým nožem na několika místech nařízněte maso na stehnu a lehce rozevírejte. Stehna dejte do misky s marinádou, obraťte ze všech stran, aby se pěkně obalila, a nechte marinovat po dobu 2-3 hodin. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 210°C a horní desky rovněž na 210°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji zobrazí READY, dejte stehna na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 20-25 minut, přitom je 2-3x obraťte. Po upečení položte na servírovací talíř a podávejte.

GRILOVANÉ KREVETY

SUROVINY:

- 16-20 ks krevet

SUROVINY NA MARINÁDU:

- petržel podle chuti
- 2 citrony
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 2 stroužky česneku

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: jemně nasekejte česnek a petržel a přidejte citrónovou šťávu; osolte a opepřete.

Krevety umyjte, dobře je osušte a nechte marinovat po dobu nejméně půl hodiny.

Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL.

Termostat spodní desky nastavte na 210°C a horní desky rovněž na 210°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji zobrazí READY, dejte odkapané krevety na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 4-6 minut.

Těsně před podáváním talíř ozdobte několika plátky citrónu a přidejte zeleninovou oblohu.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g filetů z lososa
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA DRESINK:

- 250 g řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 1 špetka cukru
- 20 g pažitky
- 20 g petržele
- bílý pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si dresink: omyjte a osušte petrželku a pažitku, stranou nasekejte česnek.

Jogurt dejte do mísy, přidejte koření, česnek, sůl, cukr, pepř a směs umixujte do hladkého krému. Dejte do chladničky a nechte odpočinout nejméně 30 minut.

Vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části a gril rozložte do polohy GRIL PRO PEČENÍ.

Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji objeví READY, dejte filety předem potřené olejem na spodní desku, zavřete horní desku do polohy GRIL NA PEČENÍ (co nejbližší k jídlu, aniž by se ho horní deska dotýkala) a pečte asi 25-30 minut (pro lepší konečný výsledek zhruba v polovině pečení lososa otočte asi o 180°, protože v zadní části je deska blíže k potravíně).

Po upečení lososa uložte na servírovací talíř a podávejte s jogurtovým dresinkem.

GRILOVANÉ SÉPIE

SUROVINY:

- 400 g velkých sépií
- 1 citron
- 1 svazek petržele
- olivový olej podle chuti
- oregano podle chuti
- sůl podle chuti
- česnek podle chuti

PŘÍPRAVA:

Ze sépií vyjměte vnitřnosti, oddělte hlavu, vyjměte vnitřní kost a řádně umyjte.

Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL.

Termostat spodní desky nastavte na 210°C a horní desky rovněž na 210°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji zobrazí READY, dejte sépie předem potřené olejem na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 10-12 minut.

V míse si připravíte zálivku smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citrónovou šťávou, špetkou oregana, špetkou soli a feferonky.

Jakmile jsou sépie hotové, vyjměte je z grilu a podávejte s připravenou zálivkou.

Dejte na talíř a podávejte.

PALAČINKY S BANÁNEM

SUROVINY:

- 1 banán
- 2 vejce (1 celé + 1 bílek)
- 150 ml mléka
- 100 g hladké mouky
- 70 g másla
- sůl podle chuti
- 1 lžice cukru
- 16 g prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Oloupejte banán a vidličkou rozetřete na kaši. V jiné míse utřete 1 vejce s cukrem, postupně přidávejte mléko za stálého míchání; pak vlijte 50 g rozpuštěného másla, postupně přidávejte prosetou hladkou mouku s práškem do pečiva a špetkou soli; přidejte kaši z drčených banánů a všechny suroviny smíchejte a dejte do chladničky na 10 minut.

Mezitím ušlehejte vaječný bílek na tuhý sníh.

Z chladničky vyjměte připravenou hmotu a pomalu zespol nahoru vmíchejte sníh. Vložte hladkou desku do spodní části

a žebrovanou desku do horní části a gril rozložte do polohy GRIL PRO PEČENÍ. Termostat spodní desky nastavte na 200°C a horní desky rovněž na 200°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, grilovací desky trochu potřete máslem, nalijte 1-2 lžice těsta a rychle rozetřete po povrchu do kruhu; nechte smažit asi 2 minuty, až se po celém povrchu palačinky začnou tvořit bublinky, pak obraťte na druhou stranu a nechte smažit další zhruba 2 minuty. Palačinky se mohou podávat mnoha způsoby: s čokoládovým krémem, javorovým sirupem, čerstvými borůvkami, čokoládovými lupínky, medem, šlehačkou, moučkovým cukrem.

GRILOVANÝ ANANAS SE ZMRZLINOU

SUROVINY:

- 1 ananas
- med podle chuti
- třtinový cukr podle chuti
- čerstvá máta podle chuti
- moučkový cukr podle chuti
- vanilková zmrzlina podle chuti

PŘÍPRAVA:

Vezměte ananas, odstraňte listy a kůru. Pak ovoce nakrájejte na plátky o tloušťce asi 1 až 2 cm a každý plátek posypte třtinovým cukrem z obou stran. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 200°C a horní desky rovněž na 200°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, potřete ananas na obou stranách medem a položte na gril. Zavřete gril a grilujte 5-6 minut.

Jakmile jsou ugrilované, uložte plátky na servírovací talíř, ozdobte lístky čerstvé máty, posypte moučkovým cukrem a podávejte s kopečky zmrzliny.

POUZE POKUD MÁTE V PŘÍSLUŠENSTVÍ SOUPRAVU DESEK NA VAFLE

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 8 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 minut

DOBA PEČENÍ: 10 minut

SUROVINY:

- 2 šálky / 460 g mouky
- 1 lžička soli
- 4 lžičky / 10 g kypřicího prášku
- 2 lžice / 30 g bílého cukru
- 2 vejce
- 1 a 1/2 šálku / 345 ml teplého mléka
- 75 g rozpuštěného másla
- 1 lžička vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr a dejte stranou. V jiné míse ušlehejte vejce, přidejte mléko, máslo a vanilku. Mouku a ostatní suroviny nasypejte do mísy s mlékem a vejci a promíchejte metličkou. Předehřejte vaflovač. Když se na displeji zobrazí nápis READY, formy potřete máslem nebo použijte nepřilnavý sprej, pak nalijte jednu odměrku do každé formy a v případě potřeby si pomozte lžící; těsto rozetřete špachtličkou. Vafle se pečou, dokud nejsou zlaté a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nespoteřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 10-12 vaflí

PŘÍPRAVA: 15 minut

DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 2 šálky / 460 g hladké dortové mouky
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky / 5 g kypřicího prášku
- 2 lžice / 30 g bílého cukru
- 4 vejce
- 2 šálky / 460 ml teplého mléka
- 70 g rozpuštěného másla
- 1/2 lžičky vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a dejte stranou. V jiné míse ušlehejte žloutky s cukrem do pěnového krému.

Do vajec přidejte vanilkový prášek, rozpuštěné máslo a mléko a smíchejte metličkou. Smíchejte obsah obou misek a promíchejte metličkou. Nemíchejte příliš. Ve třetí míse

ušlehejte elektrickou metlou vaječné bílky na tuhý sníh, asi 1-2 minuty. Gumovou stěrkou zamíchejte bílky do těsta na vafle. Nemíchejte příliš. Předehřejte vaflovač. Když se na displeji zobrazí nápis READY, formy potřete máslem nebo použijte nepřilnavý sprej, pak nalijte jednu odměrku do každé formy a v případě potřeby si pomozte lžící; těsto rozetřete špachtličkou. Vafle se pečou, dokud nejsou zlaté a křupavé (5 minut).

Pokračujte, dokud nespoteřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A SKOŘÍCÍ

DÁVKA NA: 8-10 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 minut

DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 2 šálky / 460 g mouky
- 1 lžička soli
- 1 lžička / 3 g kypřicího prášku
- 170 g cukru
- 2 vejce
- 1 a 1/2 šálku / 345 ml teplého mléka
- 80 g másla
- 1 lžička vanilkového prášku
- 140 g čokolády na vaření
- 60 g kakaového prášku
- 6 g skořice

PŘÍPRAVA:

Čokoládu a máslo dejte v misce do mikrovlnné trouby a zahřívejte na maximální výkon po dobu 30 sekund. Důkladně smíchejte, až jsou čokoláda a máslo roztavené a tvoří hladkou směs. Nechte trochu vychladnout. Metličkou smíchejte vejce, mléko a vanilkový prášek ve velké míse a pečlivě vmíchejte hmotu z čokolády a másla. Prosejte mouku, cukr, kakaový prášek, skořici, prášek do pečiva a sůl a smíchejte ve velké míse. Směs z mouky a dalších surovin přidejte k hmotě z vajec a vše dobře promíchejte metličkou, dokud směs není dostatečně hladká. Předehřejte vaflovač.

Když se na displeji zobrazí nápis READY, formy potřete máslem nebo použijte nepřilnavý sprej, pak nalijte jednu odměrku do každé formy a v případě potřeby si pomozte lžící; těsto rozetřete špachtličkou. Vafle se pečou, dokud nejsou zlaté a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nespoteřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.