

Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo!

Brak stosowania się do niniejszego ostrzeżenia może skutkować obrażeniami w wyniku porażenia elektrycznego oraz zagrożeniem życia.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sprawdzić, czy:
 - napięcie sieci wskazane na tabliczce urządzenia, odpowiada napięciu instalacji elektrycznej;
 - gniazdo zasilające ma obciążenie równe 16 A i wyposażone jest w przewód uziemiający.
 - Profesjonalne użytkowanie urządzenia, użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub z instrukcją obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- **Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z częściami, które nagrzewają się podczas użytkowania. W przypadku uszkodzenia kabla, jego wymiany powinien dokonać producent lub jego Serwis Techniczny, aby zapobiec wszelkim zagrożeniom.**
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyciągnięciem płyt opiekających i przed czyszczeniem lub konserwacją, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Odczekać na całkowite schłodzenie urządzenia.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- **Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.**
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Sprawdzić ich stan oraz adekwatność przekroju.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazda, pociągając za kabel zasilający.



Uwaga!

Niestosowanie się do tych ostrzeżeń może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia.

- Urządzenie przeznaczone jest do opiekania produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu,

jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.

- **Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano jego użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, wynajmowanych pokojach i innych obiektach rekreacyjnych.**
- **Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane i zostaną pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna, o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.**
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Trzymać z dala od dzieci. Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyt opiekających.
- Urządzenie można odłożyć do przechowywania dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.



Ryzyko oparzenia!

Niestosowanie się do powyższych zaleceń może skutkować oparzeniami.

- **Podczas działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może osiągać wysokie wartości.**

Wrazie konieczności używać uchwyty (2) lub rękawic ognioodpornych.

- Płyty do opiekania demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.



Uwaga:

Ten symbol oznacza porady i informacje ważne dla użytkownika.

- Nie opiekać produktów zawiniętych w folię spożywczą lub umieszczonych w foliowych woreczkach, aby uniknąć zagrożenia pożarem.



Niniejszy produkt spełnia wymogi Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, dotyczącego materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Utylizacja urządzenia



Urządzenie nie może być utylizowane z odpadami domowymi. Należy oddać je do specjalistycznego centrum segregowanej zbiórki odpadów.

OPIS

1. **Podstawa i pokrywa:** solidna struktura ze stali nierdzewnej z pokrywą samoregulującą.
2. **Uchwyt:** mocny uchwyt z odlewane go metalu, do regulacji pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów.
3. **Przyciski zwolnienia płyty:** nacisnąć w celu odblokowania i demontażu płyty
4. **Urządzenie blokowania/odblokowywania płyt opiekających**
5. **Dźwignia odblokowania zawiasu:** pozwala na całkowite otwarcie urządzenia, w celu opiekania w pozycji otwartej
6. **Pokrętko regulacji wysokości:** do blokowania płyty/pokrywy górnej na żądanej wysokości, do opiekania artykułów nie wymagających dociskania.
7. **Kontrolka włączenia.**
8. **Przycisk Start/Stop**
9. **Przycisk Time ▼:** do regulowania (skracania) czasu opiekania.
10. **Przycisk Time ▲:** do regulowania (wydłużania) czasu opiekania.
11. **Przycisk „Sear” (zamykanie porów żywności) płyty dolnej.**
12. **Pokrętko termostatu płyty dolnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 230°C lub do wyłączenia płyty dolnej.

13. **Przycisk „sear” płyty górnej.**

14. **Pokrętko termostatu płyty górnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 230°C lub do wyłączenia płyty górnej.

15. **Demontowane płyty:** zapobiegające przywieraniu, przeznaczone do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT ZMIENIA SIĘ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.

15a. **Płyty grillowe:** przeznaczone do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw

15b. **Płyty gładkie:** do przygotowywania smacznych naleśników, jajek, boczku i owoców morza.

16. **Tacka na tłuszcz:** wbudowana w urządzenie i demontowana w celu ułatwienia czyszczenia.

17. **Przyrząd do czyszczenia:** pomaga wyczyścić płyty po użyciu.

PIERWSZE UŻYCIE

Usunąć cały materiał opakowaniowy i znajdujące się na płycie etykiety promocyjne.

Przed wyrzuceniem materiału opakowania należy upewnić się, czy z nowego urządzenia zostały wyciągnięte wszystkie części opakowania. Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do kolejnego użycia.



Uwaga: Przed użyciem wyczyścić podstawę, pokrywę oraz pokrętkła sterujące za pomocą wilgotnej szmatki, aby usunąć kurz nagromadzony w czasie transportu.

Dokładnie wyczyścić płyty opiekające, tackę na tłuszcz i przyrząd do czyszczenia. Płyty, tacka na tłuszcz i łopátka mogą być myte w zmywarce.



Uwaga: Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny niezbyt intensywny zapach i może pojawić się słaby dym.

Jest to normalne zjawisko w urządzeniach z powierzchniami zapobiegającymi przywieraniu.

Urządzenie wyposażone jest w przyrząd do czyszczenia, który może być używany na wszystkich płytach po ich użyciu oraz po całkowitym ochłodzeniu urządzenia (odczekać co najmniej 30 minut). Przyrząd może być używany krótko podczas opiekania, aby usunąć pozostałości żywności i tłuszczu.

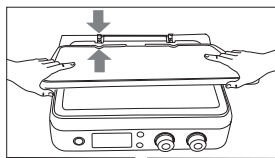
Jeśli łopátka używana jest przez dłuższy czas na gorących płytach, istnieje ryzyko jej stopienia.



Uwaga: demontowane płyty (grillowe i gładkie) można swobodnie wymieniać.

Montaż płyt opiekających

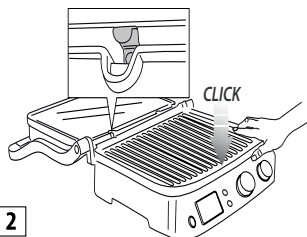
- Ustawić urządzenie w położeniu otwartym (rysunek 1). Włożyć po kolei płyty.



1



- Każda płyta może zostać umieszczona dowolnie w gnieździe górnym lub dolnym (rysunek 2).



2

Demontaż płyt

Ustawić urządzenie w położeniu otwartym.

Zlokalizować po prawej stronie przyciski odblokowujące płyty (3). Nacisnąć zdecydowanie przycisk, płyta wysunie się ze swojego gniazda. Chwycić płytę dwiema rękami, przesunąć wzdłuż metalowych wsporników i wyciągnąć z podstawy. Nacisnąć również kolejny przycisk, w celu wyciągnięcia drugiej płyty, powtarzając opisaną powyżej procedurę.



Ryzyko oparzenia! Płyty do opiekania demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.

Umieszczanie tacki na tłuszcz

Podczas opiekania tackę na tłuszcz należy wsunąć do gniazda znajdującego się w tylnej części urządzenia. Tłuszcz pochodzący z żywności odprowadzany jest przez otwór w płycie i zbierany na tacce.



Uwaga: Podczas opiekania sprawdzać regularnie tackę na tłuszcz.

Po pieczeniu, usunąć odpowiednio tłuszcz.

Tackę na tłuszcz można myć w zmywarce.



Uwaga! Podczas opiekania zachować szczególną

ostrożność. Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za uchwyt, który nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Części z odlewane aluminium rozgrzewają się do wysokiej temperatury. Nie należy dotykać ich w trakcie opiekania lub po jego zakończeniu. Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności w obrębie urządzenia, należy pozostawić je do schłodzenia (na co najmniej 30 minut).

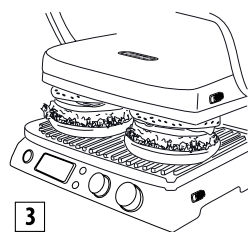
Żywność opiekać wyłącznie po wsunięciu tacki na tłuszcz. Tackę na tłuszcz opróżniać po całkowitym schłodzeniu urządzenia. Podczas wysuwania tacki zachować ostrożność, aby nie wylać płynów.

KONFIGURACJE OPIEKANIA URZĄDZENIA

Grill zamknięty (położenie zamknięte)

- Górna płyta przylega do płyty dolnej. Jest to początkowa konfiguracja do pieczenia, gdy urządzenie używane jest w funkcji grilla zamkniętego. Górna płyta dostosowuje się automatycznie do grubości produktów spożywczych umieszczonych na płycie dolnej. W ten sposób jedzenie opiekane jest równomiernie po obu stronach.

Grill zamknięty przeznaczony jest do przygotowywania hamburgerów, mięsa bez kości i pokrojonego w cienkie plastry, warzyw i bułek. Funkcja "dotykowa" przeznaczona jest do przygotowywania potraw w krótkim czasie i w zdrowy sposób. W wyniku użycia grilla zamkniętego produkty spożywcze gotowe są w krótkim czasie, ponieważ opiekane są z dwóch stron jednocześnie (rysunek 3).



3

Rowki płyty oraz otwór w tylnej części urządzenia pozwalają na odprowadzanie i zbieranie wytopionego tłuszczu na odpowiedniej tacce.

Urządzenie wyposażone jest w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację płyty górnej, w zależności od grubości opiekanych produktów spożywczych.

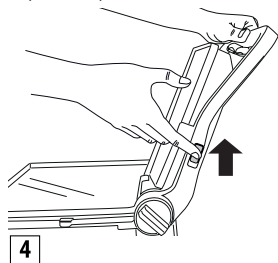
Jeśli mamy zamiar przygotować w grillu zamkniętym kilka artykułów w tym samym czasie, produkty powinny mieć taką samą grubość, aby umożliwić równomierne domknięcie pokrywy (płyty górnej).

Grill otwarty (pozycja całkowicie otwarta)

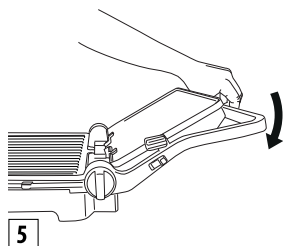
- Górna płyta znajduje się na tym samym poziomie co płyta dolna.

Dolna i górna płyta znajdują się na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej konfiguracji urządzenie może być używane w funkcji grilla, z płytami grillowymi lub gładkimi.

Aby wyregulować urządzenie w tym położeniu, należy zidentyfikować dźwignię odblokowywania zawiasu, umieszczoną po prawej stronie. Chwycić uchwyt lewą ręką, a prawą przesunąć do siebie dźwignię odblokowywania (rysunek 4).



Uchwyt popchnąć do tyłu, do momentu całkowitego otwarcia górnej płyty i ustawienie w położeniu otwartym (rysunek 5).



Jeżeli uchwyt przed przesunięciem dźwigni odblokowywania zostanie lekko podniesiony, zmniejszy się nacisk na zawias i operacja otwierania staje się łatwiejsza.

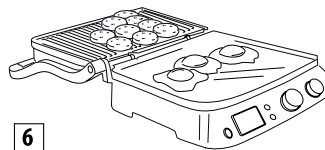
Urządzenie może być używane jak grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i ryb. Tryb grilla jest najbardziej wszechstronnym trybem użytkowania urządzenia. Płyty znajdują się w pozycji otwartej, podwajając powierzchnię pieczenia.

Na dwóch płytach można przygotować wiele produktów spożywczych, bez mieszania ich smaków, lub też przygotować większą ilość tych samych produktów.

Otwarta pozycja grilla pozwala na grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, o różnych stopniach

wyśmażenia. W pozycji tej niezbędne jest obracanie produktów podczas ich grillowania.

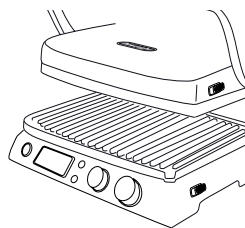
Urządzenie może być używane z płytami gładkimi, do przygotowywania naleśników, serów, jajek i bekonu na śniadanie (rysunek 6).



Duża powierzchnia pieczenia pozwala na jednoczesne przygotowanie różnych produktów spożywczych lub przygotowanie dużej ilości tego samego produktu.

Opiekacz

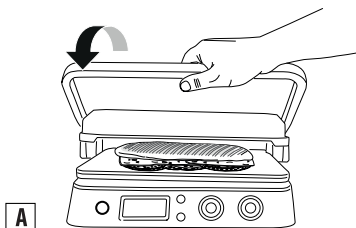
Konfiguracja ta (rysunek 7) przeznaczona jest do grillowania artykułów żywnościowych o dużej grubości, wymagających wolnego i jednorodnego opiekania.




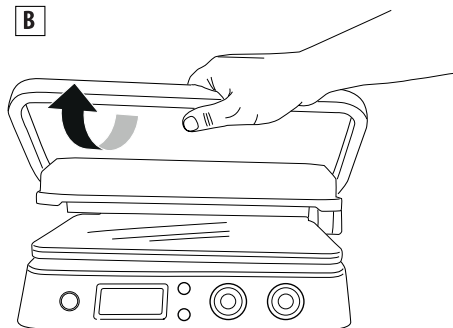
Przeznaczona jest do przygotowywania warzyw o dużej zawartości wody, ponieważ umożliwia jej odparowanie.

Konfiguracji tej można używać do przygotowywania miękkich kanapek oraz żywności niewymagającej dociskania

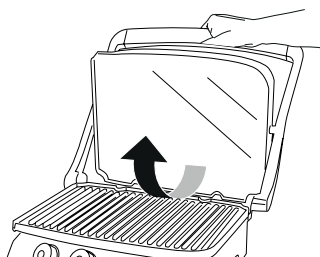
- Ułożyć artykuły spożywcze na płycie dolnej.
- Obniżyć płytę górną nad artykułami spożywczymi, ciągnąc ją za uchwyt (rys. A).



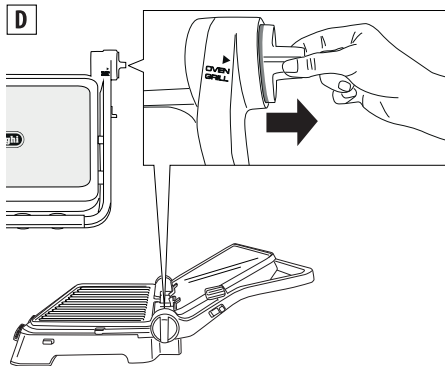
- Ustawić pokrętko regulacji wysokości (6) na  (rys. B).
- Górna płyta zostanie zablokowana w tym położeniu. Przewidziano 4 różne regulacje na wysokość.

B

- Po podniesieniu płyty górnej system regulacji zostanie automatycznie odblokowany (rys. C).

**C**

- Po ustawieniu wysokości możliwa jest zmiana regulacji, po pociągnięciu pokrętki i wybraniu nowego położenia (rys. D).

**D**

EKSPLOATACJA

Działanie

Po prawidłowym przygotowaniu urządzenia i przygotowaniu artykułów do opiekania, wybrać temperaturę pomiędzy 60°C a 230°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej), za pomocą pokręteł 12 i 14.

Nacisnąć przycisk Start/Stop. Włączy się kontrolka ON.

W zależności od wybranej temperatury, należy odczekać kilka minut na rozgrzanie się urządzenia. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby poinformować o gotowości do użycia. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „READY”.

Regulację temperatury można zmienić w każdym momencie pieczenia, w zależności od rodzaju przygotowywanych produktów.

Funkcja timera

Gdy na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „READY”, wybrać konfigurację opiekania (patrz paragraf „Konfiguracja opiekania urządzenia”), a następnie umieścić artykuły żywnościowe na płytach. MOŻNA wybrać czas opiekania, naciskając przyciski (9 i 10) timera. W takim przypadku, po zakończeniu czasu opiekania, urządzenie wyłączy się automatycznie (na wyświetlaczu pojawi się napis „END”).

Po naciśnięciu przycisku Start/Stop (8) urządzenie ponownie się włączy. Gdy potrawa jest gotowa, jeżeli nie został wybrany czas opiekania, aby wyłączyć urządzenie nacisnąć przycisk Start/Stop i ustawić pokrętko (12 i 14) w położeniu OFF.



Uwaga: • Jeżeli nie został ustawiony czas na timerze, urządzenie wyłączy się po 90 minutach.

Funkcja „Sear” (zamykanie porów żywności)

Funkcja ta umożliwi rozgrzanie na kilka minut płyty górnej i/lub dolnej do wyższej temperatury. Przeznaczona jest do zamykania porów artykułów spożywczych na początku opiekania (np.: w przypadku mięs o dużej grubości). Po naciśnięciu przycisku Start/Stop, aby podgrzać płyty, nacisnąć przycisk „Sear” (11 i 13). Podczas podgrzewania, na wyświetlaczu miga napis „SEAR”. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a napis „SEAR” zaświeci się światłem stałym. Niezwłocznie ułożyć artykuły spożywcze na płycie. Cykl zostanie ukończony w kilka minut, a napis „SEAR” przestanie być wyświetlany.

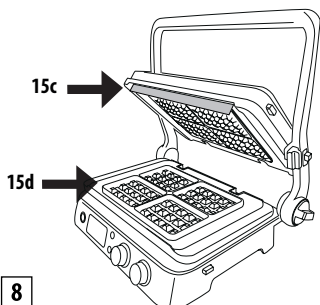


Uwaga: funkcję tę można włączyć tylko jeden raz na 30 minut. Po zakończeniu cyklu, jeżeli przycisk „Sear” zostanie naciśnięty przed upływem 30 minut, napis „SEAR” będzie migał na wyświetlaczu, a następnie się wyłączy. Urządzenie nie zaakceptuje polecenia.

Tryb wafle (gofry) (dotyczy tylko użytkowników posiadających zestaw płyt do przygotowywania wafli)

- Zamontować płyty do gofrów (15c/15d), zgodnie ze

wskazaniami na rys. 1. Należy zauważyć, że w tym przypadku płyt nie można między sobą zamieniać; położenie każdej z płyt powinno być takie, jak na rysunku 8.



- Po zamontowaniu płyty dolnej w urządzeniu, **000** zostanie ona wyświetlona na wyświetlaczu. Obrócić pokrętkę temperatury na ustawienia dla wafli (gofrów) . Nacisnąć przycisk START/STOP.
- Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby poinformować o gotowości do użycia. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „READY”.
- Płyty posmarować oszczędnie rozpuszczonym masłem
- **Wlać jedną miarkę ciasta do każdej z form na płycie**
- Rozprowadzić masę i zamknąć urządzenie.
- Piec przez czas podany w przepisie.
Po ustawieniu timera, na koniec cyklu opiekania zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe. Timer przestanie być widoczny a wyświetlony zostanie napis „END” (koniec). Urządzenie wyłączy się automatycznie. Jeżeli timer nie zostanie ustawiony, po upieczeniu ostatniego gofra nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby wyłączyć urządzenie.
- Aby przygotować kolejne wafle, wlewać kolejne porcje ciasta na płytę dolną i powtarzać wyżej opisane czynności.

Uwaga! Do zdejmowania gofrów z płyty nie używać metalowych narzędzi, ponieważ mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

- Nie używać metalowych narzędzi, które mogłyby

porysować płyty zapobiegające przywieraniu. Używać narzędzi drewnianych lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie temperatury.

- Nie pozostawiać narzędzi z tworzywa sztucznego w kontakcie z gorącymi płytami, dotyczy to również łopatki na wyposażeniu.
- Między jednym pieczeniem a kolejnym usunąć pozostałości pieczonych produktów, używając do tego celu otworu odprowadzającego tłuszcz i dolnej tacki; następnie przetrzeć papierowym ręcznikiem i przejść do kolejnego pieczenia.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji czyszczenia, pozostawić urządzenie do schłodzenia (na co najmniej 30 minut).

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy upewnić się, że jest ono całkowicie zimne.


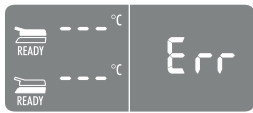

Po zakończeniu opiekania wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Pozostawić urządzenie do schłodzenia, na co najmniej 30 minut. Użyć łopatki dostarczonej wraz z urządzeniem do usunięcia z płyt ewentualnych pozostałości jedzenia. Łopatka może być myta w zmywarce. Opróżnić tackę na tłuszcz. Tacka na tłuszcz może być myta ręcznie lub w zmywarce.

Nacisnąć przyciski odblokowywania płyt(3), aby zdemontować je z urządzenia. Przed dotknięciem urządzenia należy upewnić się, że jest ono całkowicie schłodzone. Płyty opiekacza mogą być myte w zmywarce. Częste mycie może jednakże zmniejszyć właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu. Zewnętrzne części płyt czyścić miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem. Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia płyt.

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie sieciowe:	220 240 V ~50/60 Hz
Pobierana moc:	2000 W
Waga netto:	6.965 KG

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Wyświetlany kod błędu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	<p>Jedna z płyt nie nagrzewa się.</p>	<p>Kontrola elektroniczna wykryła, że jedna z płyt do opiekania nie osiąga ustawionej temperatury.</p> <p>Płyta nie została dobrze zamontowana w urządzeniu.</p> <p>Możliwe uszkodzenie grzałki w płycie.</p> <p>Możliwe uszkodzenie podłączenia grzałek w płycie.</p> <p>Możliwe uszkodzenie kontroli elektronicznej.</p>	<p>Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania.</p> <p>Sprawdzić, czy płyta znajduje się dokładnie w swoim gnieździe.</p> <p>Jeżeli proponowane do wykonania czynności nie usuną problemu, oznacza to prawdopodobnie uszkodzenie urządzenia.</p> <p>Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi, podając rodzaj błędu.</p>
	<p>Grzałka elektryczna zasilana jest przez zbyt długi czas.</p>	<p>Kontrola elektroniczna wykryła, że grzałka elektryczna jest włączona przez zbyt długi czas.</p>	<p>Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania.</p> <p>Nie opiekaj na płytach artykułów o zbyt dużych rozmiarach lub zamrożonych, które wymagałyby zbyt długiego czasu rozmrażania.</p> <p>Kontrola elektroniczna wyświetla komunikat błędu przez 5 sekund, a następnie wyłącza urządzenie.</p> <p>Przed ponownym użyciem pozostawić urządzenie do schłodzenia.</p>
	<p>Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.</p>	<p>Kontrola elektroniczna wykryła uszkodzenie sondy temperatury.</p>	<p>Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania.</p> <p>Wymienić sondę temperatury.</p> <p>Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi, podając rodzaj błędu.</p>

	<p>Nieprawidłowe działanie sond temperatury.</p>	<p>Kontrola elektroniczna wykryła uszkodzenie sondy temperatury.</p>	<p>Zanotować numer błędu. Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Wymienić sondę temperatury. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi, podając rodzaj błędu.</p>
		<p>Urządzenie nie włącza się.</p>	<p>Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo wsunięta do gniazda zasilania.</p> <p>Wsunąć wtyczkę do innego gniazda zasilania.</p> <p>Sprawdzić wyłącznik magnetotermiczny lub różnicowoprądowy (zabezpieczający) albo bezpiecznik sieciowy.</p> <p>Jeżeli proponowane do wykonania czynności nie usuną problemu, oznacza to prawdopodobnie uszkodzenie urządzenia. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi.</p>
		<p>Po naciśnięciu przycisku START/STOP urządzenie nie włącza się.</p>	<p>Pokrętła wyboru temperatury zostały ustawione w położeniu 0. Wyświetlacz górny i dolny wyświetlają OFF (wyłączony). Ustawić pokrętło wyboru temperatury w zadanym położeniu. nacisnąć START/STOP.</p>
		<p>Po naciśnięciu przycisku SEAR, napis SEAR miga na wyświetlaczu, a następnie wyłącza się.</p>	<p>Funkcję SEAR można włączyć tylko jeden raz na 30 minut. W razie próby włączenia tej funkcji po raz drugi przed upływem 30 minut, kontrola elektroniczna odmawia wykonania czynności. Przed ponownym skorzystaniem z funkcji SEAR odczekać 30 minut.</p>

TABELA OPIEKANIA

MIĘSO WOŁOWE	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁKÓW	STOPIEŃ WYPIECZENIA	TRYB	PŁYTY		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Doln.	Górn.				
Stek	0,5 - 1	2	Dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230	√	2 - 3	artykuły posmarować oliwą
Stek	0,5 - 1	4	Dobrze wypieczony	GRILL OTWARTY	gril-lowa	gład-ka	230		5 - 6	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Filet	3 - 4	4	Krwisty	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230	√	4 - 5	artykuły posmarować oliwą
Filet	3 - 4	4	Średni	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230	√	7 - 8	artykuły posmarować oliwą
Filet	3 - 4	4	Dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230	√	10 - 11	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Średni	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230		4 - 5	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230		7 - 8	artykuły posmarować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	4	Średni	GRILL OTWARTY	gril-lowa	gład-ka	230		10 - 12	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Mięso z kością	2 - 3	4	Dobrze wypieczony	GRILL OTWARTY	gril-lowa	gład-ka	230		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Ham-burgery	2 - 3	6	Dobrze wypieczony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230	√	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Szaszłyki		6	Dobrze wypieczony	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril-lowa	gład-ka	230		13 - 15	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania

BARANINA	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁKÓW	STOPIEŃ WYPIECZENIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
					Doln.	Górn.			
Kotlet	1.5 - 3	6	Średni	GRILL - ZAMKNIĘTY	grillo-wa	gład-ka	230	10-12	artykuły posmarować oliwą, obrócić kotlety w połowie opiekania
Kotlet	1.5 - 3	6	Dobrze-wypieczony	GRILL - ZAMKNIĘTY	grillo-wa	gład-ka	230	12-14	


WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Doln.	Górn.				
Stek	1 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	7 - 9	artykuły posmarować oliwą
Stek	1 - 2	8	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		9 - 11	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	8	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230		11 - 13	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Żeberka		6 - 8	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200		20 - 25	obrócić 2 - 3 razy
Boczek		4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		1 - 2	
Kiełbasa		8	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200		16 - 18	kiełbaski nakłuć widelcem
Szaszłyki		6	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić 1 - 2 razy
Parówki		6	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		8 - 10	

MIĘSO KURCZAKA I INDYKA	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Doln.	Górn.				
Filet	<1	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	3 - 4	artykuły posmarować oliwą
Udło		3	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200		20 - 25	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania
Skrzydło		6	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200		14 - 16	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania
Hamburgery	1.5 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	6 - 8	
Hamburgery	1.5 - 2	8	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	14 - 16	przewrócić w połowie opiekania
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		11 - 13	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		6 - 8	
Kurczak na ostro		1	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200		40 - 45	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania

PIECZYWO	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
			Doln.	Górn.			
Tost / kanapka	2	OPIEKACZ	gład- ka	grillo- wa	230	3 - 5	umieścić górną płytę w takim położeniu, aby dotykała pieczywa bez zgniatania go
Bułki	2	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gładka	230	2 - 3	
Kromki chleba	4	G R I L L OTWARTY	gład- ka	grillo- wa	230	4 - 5	przewrócić w połowie opiekania

WARZYWA	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
			Doln.	Górn.			
Plastry bakłażana	1	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	4 - 6	artykuły posmarować oliwą
Plastry cukinii	2	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	6 - 8	artykuły posmarować oliwą
Ćwiartki papryki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
P l a s t r y pomidorów	1	GRILL OTWARTY	gład- ka	grillo- wa	230	5 - 7	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Plastry cebuli	2	GRILL ZAMKNIĘTY	gład- ka	grillo- wa	230	5 - 7	artykuły posmarować oliwą; często mieszać łopatką

RYBY	ILOŚĆ	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
				Doln.	Górn.			
W całości	250 g	1	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Filet	500 g	1	OPIEKACZ	gład- ka	grillo- wa	230	25 - 30	artykuły posmarować oliwą; umieścić górną płytę w takim położeniu, aby znajdowała się blisko żywności, bez jej dotykania
Dzwonka	450 g	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Szaszłyki	500 g	6	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230	10 - 12	artykuły posmarować oliwą; obró- cić 2 - 3 razy
Kalmary	400 g	1 - 2	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	10 - 12	artykuły posmarować oliwą
Krewetki czerwone	400 g	10 - 12	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	4 - 6	artykuły posmarować oliwą

DESERY	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
			Doln.	Górn.			
Pancake	4	OPEN GRILL	gładka	grillo- wa	200	4 - 5	plyty posmarować masłem, obrócić w połowie opiekania
Wafle	4	CONTACT GRILL	WAFLE			4 - 5	plyty posmarować masłem
Plastry ananasa	4	CONTACT GRILL	grillo- wa	gładka	200	5 - 6	plyty posmarować masłem

PRZEPISY

JAJECZNICA ZBOCZKIEM I OPIEKANYM CHLEBEM

SKŁADNIKI:

- 2 jaja
- 2 plastry bekonu
- 1 łyżka mleka
- sól i pieprz do smaku
- 2 kromki chleba tostowego

PRZYGOTOWANIE:

Roztrzepać jaja z mlekiem i solą, aż do uzyskania lekkiej i spienionej masy. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie OPEN GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, wylać masę jajeczną w jednym rogu płyty i smażyć przez 2 - 3 minuty, mieszając starannie drewnianą łopatką, aby zapewnić równomierne ścinanie się masy. W międzyczasie na tej samej płycie usmażyć również plastry bekonu przez 3 - 4 minuty, obracając je w połowie smażenia. Na drugiej płycie opiec chleb przez 3 - 4 min., obracając go w połowie opiekania. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

GRZANKI Z PIANKĄ Z BAKŁAŻANÓW

SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan
- 100 g ricotty
- zmielony czosnek według uznania
- natka pietruszki według uznania
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1 bagietka

PRZYGOTOWANIE:

Bakłażany umyć, obrać i pokroić na grube plastry. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć plastry bakłażana na płycie dolnej i opiekać przez ok. 8 - 10 minut, aż będą miękkie. Pokroić z grubsza plastry bakłażana i umieścić w blenderze razem z ricottą, ząbkami czosnku, posiekaną natką pietruszki, szczyptą soli, szczyptą pieprzu oraz oliwą. Miksować aż do uzyskania gładkiej, drobno zmielonej masy. Skropić pieczywo (pokrojone na kromki) oliwą z oliwek i opiekać w temp. 230°C na płytach w trybie CONTACT GRILL przez 1 - 2 minuty, aż do uzyskaniażądanego zrumienienia. Rozsmarować na grzankach krem z bakłażana, połączyć 2 łyżkami oliwy i podawać.

SAŁATKA Z MIĘSĄ Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI

SKŁADNIKI:

- 2 plastry cielęciny
- 100 g rukoli
- 10 - 12 małych pomidorków
- 100 g płatków parmezanu
- sól według uznania
- oliwa z oliwek według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sałatkę z rukoli i pomidorków: rukolę umyć i pozostawić do wyschnięcia na czystej ściereczce; pomidorki przekroić na 4 części. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis

READY, ułożyć plastry mięsa wcześniej posmarowane oliwą, docisnąć płytą górną i opiekać przez 2 - 3 minuty, w zależności od oczekiwanego stopnia wypieczenia. Pokroić mięso na plasterki i ułożyć na rukoli i pomidorkach. Posolić i posypać płatkami parmezanu. Połać oliwą.

KOTLETY Z KOŚCIĄ AROMATYZOWANE KAWĄ

SKŁADNIKI:

- kotlety wołowe z kością (2 po 250 g każdy)
- oliwa z oliwek

ZAPRAWA KAWOWA:

- 2 łyżeczki nasion kminu rzymskiego
- 2 łyżeczki ziaren kawy
- 1 łyżka słodkiej papryczki
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować zaprawę kawową: wsypać nasiona kminu i ziarna kawy do robota kuchennego. Zmieszać na drobny proszek. Wsypać proszek do naczynia, dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać. Mięso posmarować oliwą, posypać przyprawami. Całość przykryć i pozostawić na ok. 30 min. w temperaturze otoczenia. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill oraz przycisk SEAR dla obu płyt. Gdy na wyświetlaczu przestanie migać napis SEAR, ułożyć plastry mięsa na płycie dolnej i docisnąć płytą górną. Opiekać przez 6 - 8 minut, w zależności od oczekiwanego stopnia wypieczenia. Podawać gorące.

POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM

SKŁADNIKI:

- 4 plastry polędwicy wołowej
- sól według uznania
- świeżo mielony czarny pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki musztardy Dijone
- 60 g masła
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI SOSU GRZYBOWEGO:

- 30 g masła
- 1 łyżka gorgonzoli
- 2 dymki
- 300 g grzybów

- 1/2 szklancek whisky
- 200 g śmietany
- sok z cytryny według uznania
- natka pietruszki według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Mięso przyprawić solą i pieprzem i pozostawić na ok. godzinę w temperaturze otoczenia.

Przygotować sos grzybowy: na patelni rozpuścić masło, dodać dymkę pokrojona w krążki. Smażyć ok 2 - 3 min. Dodać grzyby i smażyć przez kolejne 5 min. Dodać whisky, gotować 1 minutę, dodać szklankę wody i gotować przez kolejną minutę. Dodać śmietanę, sok z cytryny, natkę pietruszki, gorgonzolę i zagotować.

Gotować, aż do uzyskania gęstej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem, odstawić.

W międzyczasie przygotować zaprawę do smarowania polędwicy podczas opiekania: na niewielką patelnię włożyć masło, musztardę i czosnek. Rozpuścić na małym ogniu. Utrzymywać w cieple.

Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill oraz przycisk SEAR dla obu płyt. Gdy na wyświetlaczu przestanie migać napis SEAR, ułożyć plastry mięsa (wcześniej posmarowane z obu stron sosem) na płycie dolnej i docisnąć płytą górną. Opiekać przez 6 - 8 minut, w zależności od oczekiwanego stopnia wypieczenia. Na koniec zdjąć polędwicę i podawać polaną wcześniej przygotowanym sosem grzybowym.

HAMBURGER z OPIEKANYM CHLEBEM ŻYTNIM

SKŁADNIKI:

- 8 kromek chleba żytniego
- 500 g mięsa mielonego pierwszego gatunku
- 100 g ementalera w plastrach
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 posiekane cebule
- masło o temperaturze pokojowej według uznania
- 2 łyżeczki sosu worcester
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1/2 łyżeczki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować hamburgery: w naczyniu starannie wymieszać mielone mięso, sos worcester, sól i pieprz. Uformować dłońmi 4 hamburgery o grubości ok. 2 cm. Ustawić grill w

konfiguracji OPEN GRILL. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, na dolnej płycie umieścić pokrojone cebule przyprawione oliwą z oliwek i cukrem i opiekać przez ok. 5 - 6 minut, mieszając starannie łydką, aby zapewnić równomierne opiekanie. Jednocześnie na drugiej płycie opiec hamburgery przez ok. 12 minut, obracając na drugą stronę po ok. 5 - 6 min (czas opiekania zależy od grubości hamburgerów). Po opieczaniu cebuli usunąć ją z płyty. Opiec kromki chleba posmarowana masłem, tylko z jednej strony, przez 1 - 2 minuty.

Ułożyć kromki chleba na desce do krojenia, opieczoną stroną do góry. Posypać cebulą, położyć na nich hamburgery i przykryć serem. Położyć na górze drugą kromkę chleba, opieczoną stroną do dołu. Odczekać na ponowne rozgrzanie płyty. Położyć na niej kanapki i docisnąć płytą górną.

Opiekać przez ok. 2 - 3 min., aż do uzyskania pożądanego stopnia wypieczenia.

JAGNIĘCE KOTLETY Z KOŚCIĄ W OCCIE BALSAMICZNYM I ROZMARYNIE

SKŁADNIKI:

- 6 jagnięcych kotletów z kością
- 10 g posiekanego rozmarynu
- 10 g posiekanego czosnku
- 100 ml octu balsamicznego
- 15 g cukru
- sól według uznania
- pieprz według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać wszystkie składniki w odpowiednio dużym naczyniu. Przykryć i pozostawić w lodówce na co najmniej 1 - 2 godziny. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć kotlety na płycie dolnej.

Opiekać ok. 11 - 13 minut, w zależności odżądanego stopnia wypieczenia i grubości kotletów (zaleca się obrócić kotlety w połowie opiekania, ponieważ kość nie pozwala płycie górnej na stykanie się z mięsem od góry). W międzyczasie zredukować marynatę na patelni i podać jako sos do grillowanych kotletów.

SZASZŁYKI Z KURCZAKA Z SOSEM Z MIODU I ZIEŁONEJ LIMONKI

SKŁADNIKI:

- 500 g piersi z kurczaka

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 1 łyżeczka papryczki
- 1 łyżeczka kolendry
- 10 cl oliwy z oliwek
- 2 dymki
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka imbiru w proszku
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- pieprz według uznania

SKŁADNIKI NA SOS Z MIODU I ZIEŁONEJ LIMONKI:

- 5 cl śmietany
- 1/2 łyżeczki skórki otartej z limonki
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- sól według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: umieścić wszystkie składniki w robocie kuchennym i zmiksować, do otrzymania jednolitej masy. Umieścić na głębokim talerzu kurczaka pokrojonego w kostkę 2 cm, dodać marynatę i dokładnie wymieszać. Zakryć folią spożywczą i odstawić na 1 - 2 godziny.

Przygotować sos, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Zakryć folią spożywczą i odstawić do lodówki. Kurczaka nabić na szpadki do szaszłyków. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 11 - 13 minut, przekręcając na drugą stronę 1 - 2 razy. Szaszłyki podawać ciepłe, razem z sosem z limonki i miodu.

UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALSKU

SKŁADNIKI:

- 3 udka z kurczaka (550 g)

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 25 cl białego wina wytrawnego

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 3 łyżki musztardy francuskiej
- 3 łyżki octu winnego białego
- 2 łyżeczka ziół prowansalskich
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2 łyżeczki soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka papryczki cayenne

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Oстрыm nożem naciąć udka w kilku mięsistych miejscach, lekko rozwierając. Umieścić udka z naczyniu z marynatą i kilka razy obrócić, aby dokładnie pokryć je marynatą. Pozostawić na 2 - 3 godz. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 210°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć udka z kurczaka na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 20 - 25 minut, przekręcając na drugą stronę 2 - 3 razy. Po upieczeniu przełożyć na talerz i podawać.

KREWETKI Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 16/20 szt. dużych krewetek

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- natka pietruszki według uznania
- 2 cytryny
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: czosnek i natkę pietruszki drobno posiekać, dodać sok z cytryny, dodać sól i szczyptę pieprzu.

Krewetki umyć, dobrze osuszyć i pozostawić w marynacie na co najmniej pół godziny.

Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL.

Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 210°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć krewetki odsączone z marynaty na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 4 - 6 minut.

Podawać z cząstkami cytryny i przystawką z warzyw.

ŁOSOŚ Z GRILLA Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g fileta z łososia
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI NA SOS:

- 250 g jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 szczypta cukru
- 20 g szczypiorku
- 20 g natki pietruszki
- pieprz biały według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sos: natkę pietruszki i szczypiorek umyć i dobrze osuszyć, czosnek posiekać. Jogurt przełożyć do naczynia, dodać przyprawę, czosnek, sól, cukier i pieprz. Wymieszać, aż do otrzymania miękkiego kremu. Włożyć do lodówki na co najmniej 30 min. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie OVEN GRILL. Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć posmarowane olejem filety na płycie dolnej. Górną płytę zamknąć w położeniu OVEN GRILL (możliwe najbliżej potrawy, ale bez jej dotykania) i opiekać przez ok. 25 - 30 min (aby zoptymalizować efekt końcowy, obrócić łososia w połowie opiekania o 180°, ponieważ płyta w tylnej części znajduje się bliżej potrawy).

Po zakończeniu opiekania przełożyć łososia na talerz. Serwować z sosem jogurtowym.

KALMAR Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 400 g dużego kalmara
- 1 cytryna
- 1 pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek według uznania
- oregano według uznania
- sól według uznania
- zmielona papryczka do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Z kalmara usunąć wnętrzności, odciąć głowę, usunąć wewnętrzną chrząstkę i dokładnie umyć.

Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL.

Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na

temperaturę 210°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć posmarowanego olejem kalmara na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 10 - 12 minut.

W naczyniu przygotować sos: wymieszać oliwę z posiekaną natką pietruszki, sokiem z cytryny, szczyptą oregano, szczyptą soli i papryczki.

Gdy kalmar będzie upieczony, zdjąć z grilla i polać przygotowanym sosem.

Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

PANCAKE BANANOWE

SKŁADNIKI:

- 1 banan
- 2 jaja (1 całe + 1 białko)
- 150 ml mleka
- 100 g mąki 00
- 70 g masła
- sól według uznania
- 1 łyżka cukru
- 16 g proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Obrać banana i dokładnie rozgnieść widelcem na gładką masę. W naczyniu rozbić 1 całe jajo z cukrem. Dodawać powoli mleko, ciągle mieszając. Dodać 50 g rozpuszczonego masła, a następnie dodawać porcjami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Na koniec dodać rozgniecionego banana i całość dokładnie wymieszać. Masę włożyć do lodówki na 10 minut.

W tym czasie ubić białko jaja na sztywną pianę.

Wyjąć masę z lodówki. Wymieszać delikatnie z pianą z białek, w kierunku od dołu do góry.

Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie OPEN GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 200°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować niewielką ilością masła. Wylać na płytę 1 - 2 łyżki ciasta, rozprowadzając szybko po powierzchni, tworząc koło. Opiekać ok. 2 minuty, aż na powierzchni placka pojawią się pęcherze. Obrócić na drugą stronę i piec przez kolejne 2 minuty. Pancake można serwować z kremem czekoladowym, syropem klonowym, świeżymi jagodami, wiórkami czekolady, miodem, bitą śmietaną lub posypane cukrem pudrem.

ANANAS GRILLOWANY Z LODAMI

SKŁADNIKI:

- 1 ananas
- miód według uznania
- cukier trzcinowy według uznania
- świeża mięta według uznania
- cukier puder według uznania
- lody waniliowe według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Ananas obrać ze skóry i odciąć liście. Owoc pokroić na plastry o grubości ok. 1 - 2 cm. Posypać cukrem trzcinowym z obu stron. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 200°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ananas posmarować z obu stron miodem i ułożyć na grillu. Zamknąć grill i opiekać przez ok. 5 - 6 minut.

Plastry po opieczieniu ułożyć na talerzu. Udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z kulkami lodów.

DOTYCZY TYLKO UŻYTKOWNIKÓW POSIADAJĄCYCH ZESTAW PŁYT DO PRZYGOTOWYWANIA WAFLI

WAFLE (GOFRY) KLASYCZNE

PORCJA 8 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA: 10 min

SKŁADNIKI:

- 2 filiżanki mąki / 460 g
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia / 10 g
- 2 łyżeczki białego cukru / 30 g
- 2 jaja
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka / 345ml
- 75 g rozpuszczonego masła
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier. Odstawić. W drugim naczyniu ubić jaja. Dodać mleko, masło i aromat waniliowy. Do miski z masą mleczno-jajeczną wsypać mąkę i pozostałe składniki. Wymieszać trzepaczką. Podgrzać płyty do gofrów. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować masłem lub spryskać sprajem zapobiegającym przywieraniu. Włączyć jedną miarkę ciasta do każdej z form, w razie konieczności pomagając sobie łyżką. Rozprowadzić ciasto łopatką. Gofry piec do uzyskania złotego koloru i chrupkości (ok. 5 min). Kontynuować do wyczerpania ciasta. Natychmiast podawać.

GOFRY BELGIJSKIE

PORCJA 10 - 12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 15min

CZAS PIECZENIA: 15min

SKŁADNIKI:

- 2 filiżanki mąki tortowej / 460 g
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia / 5 g
- 2 łyżeczki białego cukru / 30 g
- 4 jaja
- 2 filiżanki ciepłego mleka / 460 g
- 70 g rozpuszczonego masła
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia. Odstawić. W drugim naczyniu ubić żółtka z cukrem do uzyskania puszystej masy.

Dodać aromat waniliowy, rozpuszczone masło, mleko i masę jajeczną. Wymieszać trzepaczką. Połączyć zawartość obu naczyń i wymieszać trzepaczką. Nie mieszać nadmiernie. W

trzecim naczyniu ubić białka jaj na sztywną pianę za pomocą miksera elektrycznego przez 1 - 2 minuty. Za pomocą gumowej łopatką wymieszać ostrożnie pianę z białek z ciastem. Nie mieszać nadmiernie. Podgrzać płyty do gofrów. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować masłem lub spryskać sprajem zapobiegającym przywieraniu. Włączyć jedną miarkę ciasta do każdej z form, w razie konieczności pomagając sobie łyżką. Rozprowadzić ciasto łopatką. Gofry piec do uzyskania złotego koloru i chrupkości (ok. 5 min).

Kontynuować do wyczerpania ciasta. Natychmiast podawać.

GOFRY CZEKOLADOWE Z CYNAMONEM

PORCJA 8 - 10 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA: 15min

SKŁADNIKI:

- 2 filiżanki mąki / 460 g
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia / 3 g
- 170 g cukru
- 2 jaja
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka / 345ml
- 80 g masła
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 140 g gorzkiej czekolady
- 60 g kakao w proszku
- 6 g cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć czekoladę i masło do naczynia do kuchenek mikrofalowych i podgrzewać na maksymalnej mocy w kuchenke przez 30 sekund. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady i masła i uzyskania gładkiej masy. Zostawić do lekkiego schłodzenia. W dużym naczyniu wymieszać trzepaczką jaja, mleko i wanilię. Włączyć masę z masła i czekolady. Przesiać do dużego naczynia mąkę, cukier, kakao, cynamon, proszek do pieczenia oraz sól. Dodać do masy jajecznej mieszankę mąki oraz pozostałe składniki. Wymieszać całość trzepaczką, do uzyskania wystarczająco gładkiej masy. Podgrzać płyty do gofrów.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować masłem lub spryskać sprajem zapobiegającym przywieraniu. Włączyć jedną miarkę ciasta do każdej z form, w razie konieczności pomagając sobie łyżką. Rozprowadzić ciasto łopatką. Gofry piec do uzyskania złotego koloru i chrupkości (ok. 5 min). Kontynuować do wyczerpania ciasta. Natychmiast podawać.