

 Catler®

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

Návod k obsluze
KONTAKTNÍ
GRIL

Návod na obsluhu
KONTAKTNÝ
GRIL

Használati útmutató
GRILLSÜTŐ

CONTACT GRILL



GR 8012

KONTAKTNÍ GRIL

2	Gratulujeme
3	Váš kontaktní gril GR 8012
4	Vaše bezpečnost na prvním místě
5	Seznamte se se svým kontaktním grilem GR 8012
7	Použití vašeho kontaktního grilu GR 8012
7	Použití otevřeného kontaktního grilu
8	Použití zavřeného kontaktního grilu
9	Příprava sendvičů
10	Nastavitelná výška grilu
11	Ovládání teploty
13	Průvodce grilováním
15	Péče a čištění
R1	Recepty

Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového kontaktního grilu GR 8012.

Catler

Váš kontaktní gril GR 8012 je spojením dokonalého provedení a inovativních funkcí.

Inspirovali jsme se myšlenkou, že zdravé a nízkotučné pokrmy mohou chutnat skvěle.

Kontaktní gril GR 8012 byl proto navržen tak, aby vám co nejvíce zjednodušil přípravu zdravých a přitom chutných pokrmů.

Při vytváření tohoto návodu bylo naším cílem poskytnout vám co nejvíce informací o výhodách vašeho nového kontaktního grilu GR 8012. Doufáme, že každá stránka tohoto návodu k obsluze vám přinese jedinečné potěšení z přípravy zdravých a zároveň chutných pokrmů.

Rádi bychom vám poděkovali a popřáli....

mnoho příjemných zážitků s vaším novým kontaktním grilem.



VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při použití elektrických zařízení byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 8012

VAROVÁNÍ!

PO UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU DOCHÁZÍ K ZAHŘÍVÁNÍ HORNÍHO KRYTU. NEDOTÝKEJTE SE ZAHŘÁTÉHO POVRCHU. KE ZVEDNUTÍ HORNÍ DESKY POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ MADLO! PO VYPNUTÍ PŘÍSTROJE ZŮSTANE HORNÍ KRYT JEŠTĚ URČITOU DOBU ZAHŘÁTÝ. PŘED JAKOUKOLI DALŠÍ MANIPULACÍ NECHTE PŘÍSTROJ ZCHLADNOUT. POKUD BY SE DOSTALA VAŠE POKOŽKA DO KONTAKTU SE ZAHŘÁTÝM POVRCHEM, HROZÍ POPÁLENÍ!

- Před uvedením do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Před prvním použitím odstraňte z grilu veškeré obaly, reklamní štítky/etikety.
- Kontaktní gril nastavte na okraj pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch, na který gril umístíte, rovný, čistý a suchý.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkého povrchu ani se zamotat.
- Nestavte kontaktní gril na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Kontaktní gril nepoužívejte v blízkosti stěn, polic, záclon a jiných vznětlivých materiálů, nebo pod nimi.
- Při použití kontaktního grilu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu po všech jeho stranách.
- Kontaktní gril nepoužívejte na povrchu, který by se mohl teplem poškodit. V případě, že jej budete používat na takovém povrchu, umístěte pod něj teplovzdornou podložku.
- Před použitím se ujistěte, že je kontaktní gril správně složen.
- Při nastavování výšky horní desky kontaktního grilu buďte opatrní.
- Během provozu nenechávejte kontaktní gril bez dozoru.
- Na kontaktní gril neodkládejte žádné předměty.
- Pokud nebudete kontaktní gril používat či chystáte-li se ho vyčistit, přesunout, uložít na jeho místo, vždy ho nejdříve odpojte od zdroje energie.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly malé děti nebo nemohoucí osoby bez odpovídajícího dozoru.
- Malé děti by měly být pod dozorem, aby si s přístrojem nehrály.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani přístroj do vody nebo jiné tekutiny.
- Přístroj je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než k němuž je určen. Nepoužívejte ho v pohyblivém se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být prováděna pouze autorizovaným servisem.
- Nepokládejte nic na horní kryt kontaktního grilu, pokud je zavřený, pokud je v provozu, pokud je uložený.
- Pokud nebudete kontaktní gril používat či chystáte-li se ho vyčistit, přesunout, uložít na jeho místo, vždy ho nejdříve vypněte, odpojte od zdroje energie a nechte vychladnout.
- Vnější povrch a grilovací desky udržujte čisté. Dodržujte přesné pokyny pro péči a čištění.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zástrčku a celý přístroj, zda nejsou poškozené. Pokud by došlo k poškození, okamžitě přestaňte přístroj používat a odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisu k prozkoumání, opravě nebo výměně poškozených částí, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch

Teplota přístupného kovového povrchu se může zahřát na vyšší teplotu při použití přístroje.

- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly malé děti nebo nemohoucí osoby bez odpovídajícího dozoru.
- Mladší děti by měly být pod dozorem, aby si s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

SEZNAMTE SE SE SVÝM KONTAKTNÍM GRILEM GR 8012

Nepřilnavý povrch Quantanium
odolný proti poškrábání

Zámek



Stylový nerezový
design

Žebrovaná horní
deska s nepřilnavým
povrchem

Plochá spodní
deska s nepřilnavým
povrchem

Vyjímatelná miska
na odkapávání šťávy
a tuku

Příkon 2400 W

Prostor pro uložení napájecího kabelu

Horní deska
s nastavitelnou výškou

Patentované
nastavení výšky
horní desky

Držadlo

Nastavení
teploty

15 minutový časovač

Nastavení sklonu spodní desky

Červený indikátor zahřívání desek

Vypínač (I – zapnutí/0 – vypnutí)



Použití

POUŽITÍ VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 8012



Před použitím odstraňte z kontaktního grilu veškeré reklamní štítky/etikety a obalové materiály. Zkontrolujte, že jsou grilovací desky kontaktního grilu čisté. V případě potřeby je otřete vlhkou utěrkou.

Při prvním použití vašeho kontaktního grilu můžete zaznamenat nepatrný kouř. To je způsobeno prvním zahřátím některých součástí. Nemusíte se znepokojovat.



POUŽITÍ OTEVŘENÉHO KONTAKTNÍHO GRILU

1. Zástrčku napájecího kabelu zapojte do elektrické zásuvky 230/240 V. Vypínač přepněte do polohy zapnuto „I“. Rozsvítí se červený indikátor zahřívání grilovacích desek.
2. Zkontrolujte, že je správně připevněná vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku (viz obr. 1).
3. Zkontrolujte, že je horní deska přiklopená, aby bylo předehřívání efektivnější.
4. Pomocí ovladače na přední straně kontaktního grilu nastavte sklon základní desky do rovné polohy.



5. K rychlému zahřátí grilovacích desek otočte ovladač teploty do polohy „Sear“.
6. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
7. Zkontrolujte, že je ovladač nastavení výšky horní desky nastaven v pozici OPEN (otevřeno). Pokud chcete uvolnit zámek, musí být kontaktní gril úplně zavřený. Zámek kontaktního grilu na jeho levé boční straně otočte do vertikální polohy označené OPEN GRILL (viz obr. 2) a uchopením držadla otevřete horní desku (viz obr. 3) tak, že bude ve vodorovné poloze stejně jako spodní deska.

POZNÁMKA

Pokud chcete používat gril otevřený, musí být základní deska v rovné poloze.

POZNÁMKA

Zámek kontaktního grilu se opět automaticky aktivuje, jakmile zavřete jeho horní desku. Pro jeho uvolnění musíte znovu otočit zámek do polohy OPEN GRILL.

8. Na jednu nebo obě grilovací desky položte maso nebo jiné potraviny vhodné ke grilování.
9. Jakmile je pokrm hotový, sundejte ho z grilovací desky pomocí plastové obrabečky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště, obrabečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek.

POZNÁMKA

Pomocí 15 minutového časovače lze zvolit dobu předehřívání nebo grilování v rozsahu 1–15 minut. Před nastavením požadované doby musíte časovač nejdříve úplně otočit ve směru hodinových ručiček. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál (cinknutí). Kontaktní gril se nevyhne, ale bude i dál hřát!



POUŽITÍ ZAVŘENÉHO KONTAKTNÍHO GRILU

1. Zástrčku napájecího kabelu zapojte do elektrické zásuvky 230/240 V. Vypínač přepněte do polohy zapnuto „I“. Rozsvítí se červený indikátor zahřívání grilovacích desek.
2. Zkontrolujte, že je správně připevněná vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku (viz obr. 1).
3. Zkontrolujte, že je horní deska přiklopená, aby bylo předehřívání efektivnější.
4. Základní desku nastavte do požadovaného sklonu nebo do rovné polohy.
5. K rychlému zahřátí grilovacích desek otočte ovladač teploty do polohy „Sear“.
6. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.

7. Pomocí držadla otevřete horní desku do 90° úhlu.
8. Na spodní desku položte maso nebo jiné potraviny.

POZNÁMKA

Tento kontaktní gril můžete použít k přípravě pokrmů jak otevřený, tak zavřený.

9. Pomocí držadla horní desku zavřete. Unikátní systém zavěšení horní desky umožňuje rovnoměrné přitisknutí horní desky na potraviny. Ovladač nastavení výšky na pravé straně kontaktního grilu slouží k uzpůsobení výšky horní desky kontaktního grilu dle tloušťky potravin. Madlo na pravé straně horní desky můžete použít k vyrovnání sklonu horní desky (viz obr. 4). Pokud chcete dosáhnout žebrovaného vzoru na grilovaném pokrmu, ovladač nastavení výšky horní desky musí být nastaven v pozici LOW (nízké). Horní deska tak bude spočívat na mase či jiné potravine, kterou grilujete.



10. Jakmile je pokrm hotový, pomocí držadla otevřete horní desku. Pokrm sundejte z grilovací desky pomocí plastové obrabečky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště, obrabečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavý povrch varných desek.

POZNÁMKA

Červený indikátor se bude během grilování střídavě rozsvěcovat a zhasínat, což indikuje udržování požadované teploty.

PŘÍPRAVA SENDVIČŮ

1. Zástrčku napájecího kabelu zapojte do elektrické zásuvky 230/240 V. Vypínač přepněte do polohy zapnuto, „I“. Rozsvítí se červený indikátor zahřívání grilovacích desek.
2. Zkontrolujte, že je správně připevněná vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku.
3. Zkontrolujte, že je horní deska přiklopená, aby bylo předehřívání efektivnější.
4. Základní desku nastavte do rovné polohy.
5. Ovladač teploty nastavte do polohy „Sandwich“.
6. Nechte grilovací desky předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor zahřívání grilovacích desek, můžete začít se zapékáním sendvičů.
7. Mezitím si připravte sendvič(e). Sendvič(e) vždy pokládejte do zadní části spodní desky.
8. Pomocí držadla horní desku přiklopte. Unikátní systém zavěšení horní desky umožňuje rovnoměrné přitisknutí horní desky na sendvič(e). Pomocí ovladače výšky na pravé straně kontaktního grilu nastavte výšku horní desky dle tloušťky sendviče(ů). Vyrovnávací madlo na pravé straně horní desky můžete použít k vyrovnání sklonu horní desky.

POZNÁMKA

Grilovací desky kontaktního grilu nechte vždy předehřát. Jakmile zhasne červená kontrolka, můžete začít se zapékáním sendviče.

9. Zapékání trvá asi 5 až 8 minut. Přesný čas zapékání záleží na vaší chuti, na typu použitého chleba a náplně.
10. Jakmile je sendvič hotový, pomocí držadla otevřete horní desku. Sendvič sundejte z grilovací desky pomocí plastové obrabečky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště, obrabečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek.

POZNÁMKA

Červený indikátor ohřevu se bude během zapékání sendvičů střídavě rozsvěcovat a zhasínat, což indikuje udržování požadované teploty.

UPOZORNĚNÍ: PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL Z ÚLOŽNÉHO PROSTORU.

POUŽITÍ NASTAVITELNÉ VÝŠKY HORNÍ DESKY GRILU

Váš kontaktní gril je vybavený funkcí, která umožňuje zajistit horní desku v určité výšce nad spodní deskou.

Můžete tedy svůj gril použít jako otevřený opékač topinek, ideální pro rozpékání jednostranných sendvičů. Díky této funkci lze použít váš kontaktní gril také ke grilování křehkých potravin jako např. ryb nebo pečiva na hamburgery, aniž by na ně byla horní deska přitisknuta.

1. Nechte gril přehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Vybrané potraviny položte na spodní desku.
3. Pomocí posuvného ovladače nastavení výšky nastavte horní desku do požadované výšky (viz obr. 5). Při nastavování výšky si horní desku přizvedněte pomocí držadla. Výšku lze nastavit od LOW (nízká) po HIGH (vysoká).
4. Pomocí držadla přiklopte horní desku a pomocí vyrovnávacího madla na horní pravé straně horní desky, můžete upravit její sklon (viz obr. 6).
5. Horní deska pak rozpustí použité přísady, např. sýr, nebo je lehce opečte.



POZNÁMKA

Polohu horní desky kontaktního grilu lze tak přizpůsobit silným nebo tenkým potravinám pomocí posuvného ovladače nastavení výšky.



NASTAVENÍ SKLONU SPODNÍ DESKY

1. Sklon spodní desky můžete upravit jednoduše otáčením ovladače sklonu spodní desky proti směru hodinových ručiček. Větší sklon spodní desky je zejména vhodný pro odvádění vypečeného tuku v případě, že je gril používán zavřený.
2. Základní desku vyrovnáte opět otočením ovladače sklonu spodní desky, tentokrát ve směru hodinových ručiček, až se spodní deska srovná do roviny. Taková poloha spodní desky je vhodná pro grilování párků, klobás, přípravu palačinek, sázených vajec apod., kdy je nutné, aby deska byla v rovině a potraviny z desky nesklouzávaly. Pokud chcete používat kontaktní gril otevřený, musí být spodní deska v rovné poloze.

ELEKTRONICKÝ OVLADAČ TEPLOTY

Kontaktní gril GR 8012 je vybavený variabilním ovládáním teploty, které umožňuje přípravu různých druhů pokrmů. Stačí zvolit teplotu vhodnou pro vámi zvolený pokrm.

Nastavení ovladače do polohy „Sear“ je vhodné pro grilování masa a jiných potravin.

Nastavení ovladače do polohy „Sandwich“ je vhodné pro zapékání sendvičů.

15 MINUTOVÝ ČASOVAČ

Kontaktní gril GR 8012 je vybavený 15 minutovým časovačem, který umožňuje monitorovat během předehřívání nebo grilování uplynulý čas. Časovač nastavíte jednoduše jeho úplným otočením ve směru hodinových ručiček a potom zpět proti směru hodinových ručiček na požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál (cinknutí). Gril se však nevypne, bude i nadále hřát.



TIPY PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI GRILOVÁNÍ MASA

Pro dosažení nejlepších výsledků grilování použijte plátky masa tak silné, aby na nich horní deska spočívala, když je kontaktní gril zavřený.

- K sundávání rybiho masa použijte plochou a teplu odolnou umělohmotnou obracečku.
- Pokud budou párky předvařené nemusíte je před grilování propichovat.

DOPORUČENÉ DRUHY MASA

Hovězí	roštěná, zadní, vysoký roštěnec, řízek
Skopové	steaky z jehněčí kýty, řízek, panenka, plátky nebo kostky
Vepřové	roštěnec, žebírka, steak z kýty, řízky, kostky

- Můžete použít také tužší maso jako hovězí plec, steak z horního šálu nebo skopovou krkovičku. Pokud chcete maso zjemnit, nechte ho pár hodin nebo přes noc marinovat ve víně nebo octu.
- Před grilováním maso nesolte. Sůl by vysušila šťávu a maso by bylo tužší.
- Než začnete s grilováním marinovaného masa, nejdříve ho zbatve přebytečné marinády a otřete kuchyňským papírem. Některé marinády obsahují vysoké množství cukru, který by se při pečení mohl připéct na desky kontaktního grilu.
- Nevysušujte maso příliš dlouhým grilováním, zvláště vepřové je lepší podávat uvnitř růžové a šťavnaté.
- Nepropichujte maso vidličkou během grilování. Způsobíte tím vytékání šťávy a maso pak bude tužší a sušší.

PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

Grilování je zdravý a efektivní způsob vaření. Uvedené doby přípravy jsou přibližné a budou se lišit v závislosti na tloušťce jednotlivých potravin. Nedoporučujeme používat tento kontaktní gril ke grilování masa se silnými kostmi, například kotlety s kostí.

POZNÁMKA

Uvedené doby příprav odpovídají přípravě pokrmů na zavřeném grilu a v kontaktní poloze.

POTRAVINY	DOBA PŘÍPRAVY
Hovězí <ul style="list-style-type: none">• roštěnec• steak jako minutka• burgery	3 minuty (středně propečený) 5-6 minut (dobře propečený) 1-2 minuty 4-6 minut
Vepřové <ul style="list-style-type: none">• steaky z panenky• plátky (na řízky)	4-6 minut
Jehněčí <ul style="list-style-type: none">• panenka• plátky• steaky z kýty	3 minuty 4 minuty 4 minuty
Kuřecí <ul style="list-style-type: none">• prsní řízky• stehenní řízky	6 minut, nebo až budou propečené 4-5 minut, nebo až budou propečené
Klobásy / párky <ul style="list-style-type: none">• tenké• silnější	3-4 minuty 6-7 minut
Sendvič nebo focaccia	3-5 minut, nebo do zlatova
Zelenina nakrájená na plátky o síle 1 cm <ul style="list-style-type: none">• lilek• cuketa• sladké brambory	3-5 minut
Mořské plody <ul style="list-style-type: none">• rybí filety• plátek z ryby• chobotnice (očistěné)• krevety• mušle	2-4 minuty 3-5 minut 3 minuty 2 minuty 1 minuta

Čištění

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním kontaktní gril vypněte vypínačem do polohy vypnuto (0), odpojte od zdroje energie a nechte jej vychladnout. Grilovací desky se vám budou lépe čistit, pokud budou ještě mírně vlažné.

Po každém použití grilovací desky důkladně vyčistěte, abyste zabránili vrstvení připečených zbytků jídla na jejich povrchu.

Desky vyčistěte navlhčenou měkkou textilií. V případě, že na povrchu desek zůstaly připečené zbytky potravin, pokapejte tato místa teplou vodou s jemným čistícím prostředkem a potom je očistěte měkkou čistou houbičkou.

POZNÁMKA

Desky mají nepřilnavou povrchovou úpravu, proto k jejich čištění nepoužívejte ostré předměty nebo brusné čistící prostředky.

Nepoužívejte nátěry ve spreji pro vytvoření další vrstvy nepřilnavého povrchu na deskách, znehodnotíte tím originální nepřilnavý povrch desek kontaktního grilu.

ČIŠTĚNÍ MISKY NA ODKAPÁVÁNÍ ŠTÁVY A TUKU

Po každém použití misku vyjměte a umyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Nepoužívejte hrubé houbičky nebo brusné čistící prostředky, protože by mohly poškodit její povrch.

Potom ji opláchněte a osušte čistou, suchou utěrkou a nasadte zpět.

NEPŘILNAVÝ POVRCH QUANTANIUM ODOLNÝ PROTI POŠKRÁBÁNÍ

Váš kontaktní gril GR 8012 je opatřen speciálním nepřilnavým povrchem odolným proti poškrábání, který umožňuje použití i kovového kuchyňského náčiní (vyjma ostrých kovových předmětů) během grilování.

Bez ohledu na tento fakt doporučujeme, aby jste byli opatrní při používání kovového kuchyňského náčiní.

Nepoužívejte ostré předměty ani nekrájejte potraviny přímo na grilovací desce. Neodpovídáme za poškození povrchové úpravy způsobené nesprávným používáním kovového kuchyňského náčiní.

Příprava pokrmů na nepřilnavém povrchu minimalizuje potřebu oleje, potraviny se nepřichytávají a čištění je snadnější.

Jakákoliv změna barevnosti povrchu grilovacích desek, ke které může dojít, má vliv pouze na vzhled, nikoli na funkčnost.

K čištění povrchu grilovacích desek nepoužívejte drátěnky (nebo jiné brusné houbičky). Grilovací desky otřete jemnou textilií navlhčenou v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Připečené zbytky potravin odstraňte jemnou houbičkou nebo nylonovým kartáčem.

VAROVÁNÍ! DBEJTE NA TO, ABY ŽÁDNÁ ČÁST VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 8012 NEBYLA PONOŘENA DO VODY NEBO JINÉ KAPALINY.

Uložení

Uložení vašeho kontaktního grilu GR 8012.

1. Ujistěte se, že jste kontaktní gril vypnuli pomocí vypínače a odpojili od zdroje energie.
2. Jsou-li grilovací desky již vychladlé, vyčistěte je dle výše uvedených pokynů pro péči a čištění.
3. Horní desku přiklopte na spodní desku grilu a ovladač nastavení výšky posuňte směrem k držadlu do UZAMČENÉ polohy (LOCK), aby kontaktní gril zůstal uzavřený. Nyní nelze horní desku samostatně zdvihnout.

POZNÁMKA

Pro odemčení grilovacích desek posuňte ovladač nastavení výšky do OTEVŘENÉ polohy (OPEN).

4. Vyjímatelnou misku na odkapávání šťávy a tuku vraťte zpět na místo.
5. Do prostoru pro ukládání napájecího kabelu smotejte kabel
6. Váš kontaktní gril skladujte na rovném a suchém povrchu.

POZNÁMKA

Komfort uložení můžete zvýšit tím, že kontaktní gril uložíte ve vertikální poloze.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Receipty

OBSAH BROŽURY S RECEPTY

- R3 Pokrmy z hovězího masa
- R5 Pokrmy z jehněčího masa
- R6 Pokrmy z kuřecího masa
- R8 Pokrmy z ryb a mořských plodů
- R10 Pokrmy ze zeleniny
- R11 Sendviče

POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA

AUSTRALSKÝ BURGER (4 porce)

- 500 g mletého hovězího masa
- 1 šálek čerstvé strouhanky
- 1 malá cibule, oloupaná a nakrájená najemno
- 1 lžička rozmačkaného česneku
- 1 lžice sušené petrželové natě
- 1 vejce, rozklepnuté

Opečte a podávejte s:

- 4 plátky slaniny
- 4 ks pečiva na hamburgery nebo celozrnné žemle
- 1 ks 250 g konzervy plátků červené řepy, slité
- 2 zralá rajčata, nakrájená na tenké plátky
- kečup
- 4 plátky čedaru
- 1/4 nakrájeného ledového salátu

1. Grilovací desky nechte přehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Ve větší míse smíchejte všechny přísady a dobře promíchejte. Z mletého masa vytvarujte 4 placičky.
3. Placičky položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte. Nastavte výšku grilu dle síly placiček. Grilujte je 4-5 minut.
4. Na spodní desku položte slaninu. Rozpůlené žemle lehce potřete máslem nebo margarínem.

5. Na půlku žemle položte opečenou placičku, na ni slaninu, řepu, rajče, sýr a pokapte kečupem. Pak přidejte ledový salát a přiklopte druhou půlkou žemle.

Okamžitě podávejte.

MARINOVANÝ STEAK NEW YORK (4 porce)

- 4 steaky z roštěné - 3 cm vysoké
- 1 šálek červeného vína
- 2 lžice olivového oleje
- 1 lžice hořčice (Dijon)
- 1 lžička drceného česneku

1. V nádobě, která je opatřena uzavíratelným víčkem, smíchejte víno, olej, hořčici a česnek. Nádobu uzavřete a dobře protřepejte. Vložte steaky do mělké mísy, nedoporučujeme z plastu nebo hliníku, a zalijte marinádou.
2. Nechte marinovat při pokojové teplotě 30 až 60 minut.
3. Grilovací desky nechte přehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
4. Steaky vyjměte z marinády a položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte.
5. Grilujte 3 minuty, aby byly středně propečené.
6. Podávejte s bramborovou kaší a čerstvým křupavým salátem.

SALÁT S HOVĚZÍM NA CHILLI A S KEŠU OŘÍŠKY (4 porce)

500g rump steaku nebo steaku ze svíčkové
3 jemné červené chilli papričky, nakrájené
2 lžíce sójové omáčky
1 lžička drceného zázvoru
1/2 lžičky drceného česneku
zelený salát

Podávejte s:

1/2 šálku nasekaných oříšků kešu a sójovou omáčkou

1. Steak nakrájejte na tenké proužky a smíchejte s nakrájenými chilli papričkami, sójovou omáčkou, zázvorem a česnekem. Nechte 20 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
3. Do servírovacích misek vložte zelený salát.
4. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Otevřete gril a hovězí grilujte 1–2 minuty z každé strany.
5. Grilované maso položte na salát, posypejte kešu oříšky a zalijte sójovou omáčkou.

POKRMY Z JEHNĚČÍHO MASA

JEHNĚČÍ KEBAB S OREGANEM (4 porce)

500 g vykostěného jehněčího masa, nakrájejte na 3 cm kostky
1 lžice olivového oleje
1 lžice citronové šťávy
1 lžice sušeného oregana
1 lžička drceného česneku
čerstvě mletý černý pepř

1. Ve větší míse smíchejte olej s citronovou šťávou a česnekem. Do směsi vložte jehněčí maso a nechte 30 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
3. Marinované maso napíchněte na špejle. Z 500 g jehněčího masa připravíte celkem 4 kebaby. Každý kebab dobře opepřete a položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte tak, aby se masa jen zlehka dotýkala.
4. Grilujte 4-5 minut.
5. Podávejte s opečeným chlebem a řeckým salátem ze zeleného salátu, oliv a sýru feta.

JEHNĚČÍ STEAKY NA ČERVENÉM VÍNĚ A ROZMARÝNU (8 porcí)

8 ks 125g jehněčích steaků
2 lžice rozmarýnu
1/3 šálku červeného vína
čerstvě mletý černý pepř
1/4 lžičky drceného česneku

Podávejte se:

zelenými fazolkami vařenými v páře

1. Steaky vložte do mělké nádoby. Smíchejte rozmarýn, víno, pepř a česnek a směsí zalijte steaky. Nechte marinovat minimálně 20 minut.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Zámek kontaktního grilu na jeho levé boční straně otočte do vertikální polohy a uchopením držadla otevřete horní desku tak, aby byla ve vodorovné poloze. Pokud chcete uvolnit zámek, musí být kontaktní gril úplně zavřený. Připravené steaky položte na žebrovanou desku a grilujte z každé strany 3 minuty, anebo podle vaší chuti. Podávejte se zelenými fazolkami vařenými v páře.

JEHNĚČÍ KOTLETY S THAJSKÝM ZELENÝM KARI (4 porce)

1 lžice thajské zelené kari pasty
3 lžice kokosové pasty
1 lžice nasekaného koriandru
12 jehněčích kotlet, vykostěných

Podávejte s:

vařenou rýží a listovou zeleninou

1. Smíchejte kari pastu, kokosovou pastu a koriandr. Směsí potřete kotlety a nechte je 20 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Zámek kontaktního grilu na jeho levé boční straně otočte do vertikální polohy a uchopením držadla otevřete horní desku tak, aby byla ve vodorovné poloze. Pokud chcete uvolnit zámek, musí být kontaktní gril úplně zavřený. Kotlety položte na žebrovanou desku a grilujte 3 minuty z každé strany, anebo dle vaší chuti.

POKRMY Z KUŘECÍHO MASA

KUŘECÍ ŘÍZKY TERIYAKI (4 porce)

4 půlky kuřecích prsou
1 lžice ochucovadla Mirin
2 lžice sójové omáčky
2 lžičky cukru krupice
2 lžičky saké na vaření

Podávejte s:

měsíčky citronu
rýží vařenou v páře
zelenými listy salátu

1. Smíchejte ochucovadlo Mirin, sójovou omáčku, cukr a saké. Kuřecí prsa vložte do nerezové mísy a zalijte připravenou marinádou. Nechte 30 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
3. Kuřecí prsa položte na spodní desku grilu a horní desku přiklopte. Nastavte výšku grilu tak, aby horní deska spočívala na grilovaném masu.
4. Grilujte 4-5 minut, dokud nebudou kuřecí prsa řádně propečená.
5. Kuřecí prsa sundejte z grilu a nechte před podáváním 5 minut odstát než je budete podávat s porcí rýže. Ozdobte měsíčky citronu a zelenými listy salátu.

KUŘECÍ ŠPÍZY V CITRONU A MEDU (4 porce)

500 g řízků z kuřecích prsou
2 lžice citronové šťávy
2 lžice medu
2 lžičky sezamových semínek
1 lžička strouhaného zázvoru
dřevěné špejle, namočené ve vodě

Podávejte s:

vařenou rýží basmati
listovou zeleninou vařenou v páře

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Kuře nakrájejte na tenké proužky a napíchejte na 8 špejlí. Špízy položte na spodní desku grilu a přiklopte horní desku. Grilujte 3 minuty, nebo dokud nebude maso řádně propečené.
3. Zatímco se špízy grilují, smíchejte citronovou šťávu, med, sezam a zázvor. Špízy podávejte na vařené rýži basmati, zalité omáčkou z citronu a medu a s listovou zeleninou vařenou v páře.

GRILOVANÉ KUŘE NA CITRONOVÉM TYMIÁNU (4 porce)

4 plátky kuřecích prsou
2 lžičky olivového oleje
2 lžičky drceného česneku
2 lžice listků citronového tymiánu
1 lžička strouhané citronové kůry
2 lžice citronové šťávy
drcený černý pepř

Podávejte s:

měsíčky citronu
salátem z křupavé listové zeleniny

1. Kuřecí prsa vložte do větší mělké nádoby. Smíchejte olej, česnek, citronový tymián, citronovou kůru a šťávu, pepř a dobře promíchejte. Připravenou směsí zalijte kuřecí prsa. Nechte 15 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Zámek kontaktního grilu na jeho levé boční straně otočte do vertikální polohy a uchopením držadla otevřete horní desku tak, aby byla ve vodorovné poloze. Pokud chcete uvolnit zámek, musí být kontaktní gril úplně zavřený. Kuřecí plátky položte na žebrovanou desku a grilujte 3 minuty z každé strany, anebo dle vaší chuti. Prsa diagonálně nakrájejte na plátky a podávejte s měsíčky citronu a salátem z listové zeleniny.

ROLKY S PEČENÝM KUŘETEM, RAJČATY A ROKETOU (4 porce)

4 plátky chleba pita

6 lžic majonézy

250 g na plátky nakrájeného nebo nasekaného
pečeného kuřete

1 šálek polosušených rajčat, nakrájených
nahrubo

1 svazek listů roket (nebo rukoly), natrhaných
čerstvě mletý černý pepř a mořská sůl

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Chléb pita položte na rovnou pracovní desku. Potřete majonézou (všechny přísady položte na jeden konec plátku), rozdělte kuřecí maso mezi jednotlivé plátky pita chleba a ozdobte rajčetem a roketou.
3. Dochutěte pepřem a solí. Potom chléb pevně srolujte, ale příliš neutahujte. Položte rolky na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
4. Opékejte do zlatova.
5. Rolky sundejte z grilu a ihned podávejte, nebo je rozkrojte napůl a každou z půlek zabalte do ubrusku a podávejte.

POKRMY Z RYB A MOŘSKÝCH PLODŮ

CHOBOTNIČKY NA CHILLI A ČESNEKU (4 porce)

750 g malých chobotniček, očištěných
2 lžice olivového oleje
1 lžice thajské sladké chilli omáčky
šťáva a kůra z jedné limetky
1 lžička rozmačkaného česneku

Ozdobte:

měsíčky limetky
svazek koriandru

Podávejte s:

vařené nudle vermicelli

1. Grilovací desky nechte předeřhřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Ve větší míse smíchejte chobotničky s olejem, chilli omáčkou, kůrou a šťávou z limetky a česnekem. Dobře promíchejte a dochuťte pepřem.
3. Chobotničky položte na předeřhřátou spodní desku grilu a přiklopte horní desku.
4. Grilujte 3 minuty.
5. Chobotničky sundejte z grilu a podávejte v misce na nudlích vermicelli, ozdobte limetkou a koriandrem.

STEAKY Z ATLANTSKÉHO LOSOSA V OBALU Z ESTRAGONU A PEPŘE (4 porce)

4 steaky z atlantského lososa - váha každého
steaku přibližně 180 g
2 lžice olivového oleje
2 lžice sušeného estragonu
čerstvě mletý černý pepř

Ozdobte:

měsíčky limetky nebo citronu

Podávejte s:

hranolkami nebo bramborami vařenými v páře

1. Grilovací desky nechte předeřhřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Smíchejte olej s estragonem a větším množstvím nahrubo namletého černého pepře.
3. Lososa potřete z obou stran připravenou směsí a položte na spodní desku kontaktního grilu.
4. Výšku horní desky grilu upravte tak, aby se ryby jen zlehka dotýkala.
5. Grilujte 2 minuty nebo déle, pokud máte raději rybu více propečenou.
6. Steaky sundejte z grilu a ihned podávejte.

LOSOS MARINOVANÝ V CITRONU A SÓJOVÉ OMÁČCE (4 porce, podávejte jako předkrm)

300 g porce lososa, bez kůže
2 lžice sójové omáčky
1 lžička pasty wasabi
2 lžice citronové šťávy
2 lžičky sezamového oleje

Podávejte s:

naloženým zázvorem
orestovaným špenátem

1. Lososa nakrájejte na 1 cm silné plátky. Smíchejte sójovou omáčku, pastu wasabi, citronovou šťávu a sezamový olej. Lososa směsí zalijte a nechte 20 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předeřhřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Zámek kontaktního grilu na jeho levé boční straně otočte do vertikální polohy a uchopením držadla otevřete horní desku tak, aby byla ve vodorovné poloze. Pokud chcete uvolnit zámek, musí být kontaktní gril úplně zavřený. Lososa položte na žebrovanou desku a grilujte 20 až 30 sekund z každé strany, nebo dokud nebude správně opečený. Lososa podávejte se špenátem a zázvorem.

OSTRÉ ZÁZVOROVÉ KREVETY (4 porce)

1 kg zelených královských krevet, vyloupaných
s ocásky

1 lžička drceného česneku

1/4 šálku sójové omáčky

1/4 šálku suchého bílého vína

1 lžíce najemno nastrouhaného zázvoru

350 ml thajské sladké chilli omáčky

dřevěné špejle, namočené ve vodě

Podávejte s:

vařenou jasmínovou rýží

orestovanou čínskou brokolicí

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Napíchejte krevety na namočené dřevěné špejle – vždy asi 4 krevety na jednu špejli.
3. Smíchejte zbývající přísady, dobře je promíchejte a zalijte jimi krevety. Krevetové špizy položte na předehřátou spodní desku grilu a přiklopte vrchní desku. Grilujte po dobu 1 minuty, nebo do růžova a do měkka. Podávejte s vařenou rýží a brokolicí.

POKRMY ZE ZELENINY

GRILOVANÉ MLADÉ ČÍNSKÉ ZELÍ BOK CHOY S ÚSTŘICOVOU OMÁČKOU

4 mladá čínská zelí bok choy (každé 50 g)

2 lžíce sójové omáčky

1 lžíce ústřicové omáčky

2 lžíce citronové šťávy

2 lžičky hnědého cukru

1. Grilovací desky nechte přehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Odstraňte vnější listy zelí bok choy, hlávku rozpulte a dobře omyjte. Grilovací desky přehřejte na střední teplotu.
3. Pomocí ovladače sklonu nastavte spodní desku do rovné polohy. Otevřete gril a položte zelí rozříznutou stranou dolů na spodní desku a grilujte 2 minuty, anebo do měkka.
4. Ústřicovou omáčku připravíte smícháním sójové a ústřicové omáčky, citronové šťávy a cukru. Zelí podávejte pokapané připravenou omáčkou.

SENDVIČE

BAGEL S UZENÝM LOSOSEM A CAPARI (4 porce)

4 bagely – rozkrojené
4 lžice krémového sýru
8 plátků uzeného lososa
6 šalotek, oloupaných a podélně nakrájených na tenké plátky
1 lžice capari, slitých a nasekaných
1 citron
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít se zapékáním bagelů.
2. Rozříznutou stranu jedné půlky bagelu potřete sýrem. Položte na ni plátky lososa, šalotku, posypejte capari a pokapejte citronovou šťávou. Opepřete a navrch položte druhou půlku bagelu. Stejným postupem připravte ostatní bagely.
3. Takto připravené bagely položte na spodní desku grilu a jemně přiklopte horní desku, výšku horní desky upravte pomocí posuvného ovladače na pravé straně kontaktního grilu.
4. Nechte zapékat asi 1 a 1/2 minuty, nebo dle vaší osobní chuti. Zapečené bagely sejměte z grilu a ihned podávejte.

BAGEL S UZENÝM KRŮTÍM MASEM, BRUSINKAMI A CAMEMBERTEM (4 porce)

4 bagely – rozkrojené
máslu nebo margarín
4 plátky uzených krůtích prsou – rozpůlených
3 lžice brusinkové omáčky
1 šálek hrachových klíčků
1 malý camembert, nakrájený na tenké plátky
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít se zapékáním bagelů.
2. Rozříznutou stranu jedné půlky bagelu potřete máslem nebo margarínem. Na ni položte půlku krůtího plátku. Potřete jej brusinkovou omáčkou. Posypejte hrachovými klíčky, přidejte plátek camembertu a navrch přidejte druhou půlku krůtího plátku. Opepřete a navrch položte druhou půlku bagelu. Stejným postupem připravte ostatní bagely.
3. Takto připravené bagely položte na spodní desku grilu a jemně přiklopte horní desku, výšku horní desky upravte pomocí posuvného ovladače na pravé straně kontaktního grilu.
4. Nechte zapékat asi 1 a 1/2 minuty, nebo dle vaší osobní chuti. Zapečené bagely sejměte z grilu a ihned podávejte

SENDVIČ SE ŠUNKOU Z KÝTY A HOŘČICÍ (4 porce)

8 velkých krajíců celozrnného chleba
máslu nebo margarín
4 plátky šunky z kýty
3 lžice hořčice
1 avokádo, oloupané a nakrájené na tenké plátky, pokapané citronovou šťávou
1 zralé rajské jablko, nakrájené na plátky
6 až 8 vnitřních listů hlávkového salátu, natrhaných

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Krajíc chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Položte na něj šunku a potřete ji hořčicí. Navrch položte plátky avokáda, rajského jablka a nakonec salátové listy. Přiklopte dalším krajícem chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
3. Sendviče položte na spodní desku, lehce přiklopte horní deskou a opečte do zlatova.
4. Kontaktní gril otevřete, sendviče z něj sejměte a rozkrojte na půlky. Ihned podávejte.

SENDVIČ S UZENÝM KUŘETEM, BAZALKOU A ČERSTVÝM MANGEM (4 porce)

8 velkých krajíců celozrnného chleba
másto nebo margarín
250 g plátků uzeneho kuřete
1 středně velké zralé mango, oloupané
a nakrájené na plátky
3–4 lžice vaječné majonézy
1 a 1/2 šálku lístků bazalky, natrhaných
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Jeden krajíc chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Na krajíc položte kuřecí plátky, na ně plátek manga. Navrch přidejte majonézu a ozdobte lístky bazalky. Opeřete.
3. Přiklopte druhým krajícem chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
4. Sendviče položte na spodní desku, lehce přiklopte horní deskou a opečte do zlatova.
5. Kontaktní gril otevřete, sendviče z něj sejměte a rozkrojte na půlky. Ihned podávejte.

ARMÉNSKÝ CHLÉB S KREKETAMI, LIMETKOU A MAJONÉZOU (4 porce)

4 plátky arménského chleba
6 lžic majonézy
500 g středně velkých královských krevet, vyloupaných, s odstraněnou hřbetní tepnou a nahrubo nakrájených
1 košík výhonků vojtěšky
6–8 vnitřních listů hlávkového salátu, nakrájených na proužky
šťáva z 1 limetky
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Chléb položte na rovnou pracovní desku. Potřete majonézou (všechny přísady položte na jeden konec plátku) a rozdělte krevety mezi jednotlivé plátky chleba, ozdobte vojtěškou a salátem. Pokapejte citronovou šťávou a opeřete.
3. Chléb pevně srolujte, ale příliš ho neutahujte. Položte rolky na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
4. Opečte do zlatova.
5. Rolky sundejte z grilu a ihned podávejte, nebo je rozkrojte napůl a každou z půlek zabalte do ubrusku a podávejte.

PASTRAMI NA TURECKÝ ZPŮSOB S HOŘČIČNOU MAJONÉZOU (6 porcí)

1 turecký chléb nakrájený na 6 stejných dílů
másto nebo margarín
18 plátků pastrami*
6 lžic hořčičné majonézy
2 zralá rajská jablka, nakrájená na plátky
2 šálky mladých špenátových listů
12 plátků švýcarského sýra
čerstvě mletý černý pepř

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Každý díl tureckého chleba rozkrojte uprostřed a půlku každého dílu odložte stranou. Jednu půlku chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Potom na něj položte plátky pastrami a potřete je hořčičnou majonézou.
3. Navrch položte plátky rajčat, špenátové listy a plátky sýra. Přiklopte druhou půlku chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
4. Sendviče položte na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
5. Sendviče zapékejte, dokud nebude mít chléb světle hnědou barvu a nezačne se roztékat sýr. Sendviče sundejte z grilu a ihned podávejte.

* Pastrami jsou plátky hovězího hrudí naložené ve směsi soli a koření, česneku a pepře, které se vyudí a nakonec uvaří na páře.

TURECKÝ CHLÉB SE SALÁMEM, KOSTKAMI MASA A PESTEM (6 porcí)

1 turecký chléb nakrájený na 6 stejných dílů
máslu nebo margarín
18 plátků italského nebo španělského salámu
6 kousků masa z guláše, nakrájených na plátky
1 košík cherry rajčat, rozpuštěných
1 šálek pesta

1. Grilovací desky nechte předehřát (nastavení – Sandwich). Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít se zapékáním sendvičů.
2. Každý díl tureckého chleba rozkrojte uprostřed a půlku každého dílu odložte stranou. Jednu půlku chleba lehce potřete máslem nebo margarínem. Na něj položte plátky salámu, maso z guláše a nakrájená cherry rajčátka. Navrch přidejte lžičku pesta a přiklopte druhou půlkou chleba. Stejným postupem připravte ostatní sendviče.
3. Sendviče položte na gril a jemně na ně přiklopte horní desku.
4. Grilujte, dokud chléb nezezlátne. Sendviče sundejte z grilu a ihned podávejte.

Catler[®]

800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

CONTACT GRILL

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonalovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.



W W W . C A T L E R . E U

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

I N F O @ C A T L E R . E U