

 Catler®

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

Návod k obsluze
KONTAKTNÍ
GRIL

Návod na obsluhu
KONTAKTNÝ
GRIL

Használati útmutató
GRILLSÜTŐ

CONTACT GRILL



GR 8012

GRILLSÜTŐ

TARTALOMJEGYZÉK

2	Gratulálunk
3	A GR 8012 grillező
4	Biztonság az első helyen
5	Ismerkedjen meg a GR 8012 grillezővel
7	A GR 8012 grillező használata
7	A nyitott grillező használata
8	A csukott grillező használata
9	Szendvicsek készítése
10	A grillező beállítható magassága
11	Hőszabályzás
13	Grillezési útmutató
15	Karbantartás és tisztítás
R1	Receptek

Gratulálunk

az új GR 8012 grillező megvásárlásához.

Catler

A close-up photograph of a black metal rod, likely a part of a grill. The rod is positioned diagonally across the frame. The word "Catler" is embossed in a light, sans-serif font on the upper part of the rod. The background is a plain, light-colored surface.

A GR 8012 grillező a tökéletes kivitel és innovatív funkciók együttese. Az az ötlet vezetett minket, hogy az egészséges és alacsony zsírtartalmú ételek lehetnek ízletesek.

A GR 8012 grillezőt ezért úgy tervezték, hogy Önnek a legnagyobb mértékben megkönnyítse az egészséges, s amellet ízletes ételek elkészítését.

E útmutató megalkotásánál célunk az volt, hogy Önnek a GR 8012 grillező előnyeiről a lehető legtöbb információt megadjuk. Reméljük, hogy az útmutató minden egyes oldala az egészséges és ízletes ételek elkészítésének örömét nyújtja.

Szeretnénk megköszönni és kívánunk...

sok kellemes élményt az új grillezővel.



BIZTONSÁG AZ ELSŐ HELYEN

Tisztában vagyunk vele, milyen fontos a biztonság, ezért a kezdeti ötlettől magáig a gyártásig az Ön biztonságára figyeltünk.

De kérjük, a villamos eszközök használatánál óvatosan járjon el és tartsa be a következő utasításokat:

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A GR 8012 GRILLEZŐHÖZ

FIGYELMEZTETÉS!

MIUTÁN ÜZEMBE HELYEZTE

A KÉSZÜLÉKET, A FELSŐ LAP NAGYON

FELFORRÓSODIK. NE ÉRINTSE MEG

A FORRÓ FELÜLETET! A FELSŐ LAP

FELEMELÉSE CSAK VÍZSZINTES

ÁLLAPOTBAN LEHETSÉGES. A KÉSZÜLÉK

KIKAPCSOLÁSÁT KÖVETŐEN A FELSŐ

LAP MELEG MARAD EGY IDEIG. MIELŐTT

TOVÁBBI MŰVELETET VÉGEZNE,

VÁRJA MEG, AMÍG A KÉSZÜLÉK KIHŰL.

AMENNYIBEN A BŐRE ÉRINTKEZIK

A FORRÓ FELÜLETTEL, ÉGÉSI SÉRÜLÉSE

KELETKEZHET!

- Működésbe hozás előtt olvassa el az összes utasítást és őrizze meg későbbi használat esetére.
- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- Első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét a grillezőről.
- A grillezőt ne tegye az asztal szélére. Győződjön meg, hogy a felület, amire a grillezőt teszi, egyenes, tiszta és száraz.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.
- A grillezőt ne tegye forró gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, esetleg olyan helyekre, ahol forró sütővel érintkezhetne.
- A grillezőt ne használja falak, polcok, függönyök, vagy más gyúlékony anyagok közelében vagy alatt.
- A grillező használatánál elegendő teret kell biztosítani a levegő körforgásának minden oldalon.
- A grillezőt ne használja olyan felületen, amit a hő károsíthat. Ha ilyen felületen használja, tegyen alá hőálló alátétet.
- A használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy megfelelően összeszerelte-e a grillező készüléket.
- Ne érintse a grillező forró felületeit. A grillező felső lapját mindig a fogantyúval emelje meg. A grillező felső lap magasságának beállításánál óvatosan járjon el.
- Működtetés közben a grillezőt ne hagyja felügyelet nélkül.
- A grillezőre ne tegyen semmilyen tárgyat.
- Ha a grillezőt nem használja vagy tisztítani, áthelyezni készül, először mindig kapcsolja le az áramforrásról.
- Ezt a berendezést nem úgy tervezték, hogy kis gyermekek vagy magatehetetlen személyek megfelelő felügyelet nélkül használják.
- A gyermekekre ajánlott felügyelni, hogy a berendezéssel ne játszanak.
- A tápkábelt, villásdugót vagy a berendezést soha se merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék csak háztartásban használható. A berendezést ne használja más célra, mint amire tervezték. Ne használja mozgó kocsiban vagy hajón. Ne használja kint.
- A biztonság érdekében villamos készülékek használatakor ajánlott áramvédő (védőkikapcsoló) telepítése. Az áramkörbe, amelyhez a készülék csatlakozik, kell az áramvédőt telepíteni 30 mA-t túl nem lépő maradékáram kapacitással. Lépjen kapcsolatba villanyszerelőjével.
- Minden más karbantartást (tisztításon kívül), csakis erre jogosított szerviz végezhet.
- Amennyiben a kontaktgrill be van kapcsolva és be van zárva (illetve tárolás közben), a kontaktgrill felső burkolatára semmilyen tárgyat se helyezzen rá.
- Amennyiben a kontaktgrillt nem kívánja tovább használni, azt szeretné megtisztítani vagy eltávolítani, akkor a készüléket előbb kapcsolja ki, húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból és várja meg a készülék teljes kihűlését.
- A grillező lapokat és a készülék külső felületét tartsa tisztán Tartsa be pontosan az utasításokat a karbantartásnál és tisztításnál.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt, aljzatot és az egész berendezést, hogy nem sérültek-e. Ha sérülés történt, azonnal fejjeze be a berendezés használatát és adja le a legközelebbi szakszervizben ellenőrzésre, javításra vagy a sérült részek kicseréléséhez, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását.



FIGYELMEZTETÉS! Forró felület!

A készülék fém részei a használat során erősen felmelegednek.

- A készüléket gyerekek vagy magatehetetlen személyek felügyelet nélkül nem használhatják.
- A gyerekeket a készülék közelében ne hagyja felügyelet nélkül, illetve akadályozza meg, hogy a gyerekek a készülékkel játszanak.
- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülékek üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

ISMERKEDJEN MEG A GR 8012 GRILLEZŐVEL

Quantanium tapadsgátló
karcolásmentes bevonat

Zár



Stílusos
rozsdamentes
kivitel

Bordázott felső
lap tapadsgátló
bevonattal

Sima alsó lap
tapadsgátló
bevonattal

Kivehető lé- és
zsírkicsepegtető tál

2400 W teljesítmény

Tápkábel tárhely

Állítható magasságú
felső lap

A felső lap
magasságának
beállítása

Fogantyú

Hőfok-
beállítás

15 perces időzítő

Alsó lap dőlésszögének
beállítása

Lapok felmelegedését
jelző vörös fény

Kapcsoló (I – be/0 – ki)



Használat

A GR 8012 GRILLEZŐ HASZNÁLATA



Használat előtt távolítson el a grillezőről minden csomagolóanyagot és reklámcédulát. Ellenőrizze, hogy a grillező grillezőlapjai tiszták. Szükség esetén törölje át nedves konyharuhával.

A grillező első használatakor enyhe füstöt észlelhet. Ezt néhány belső elem első felmelegedése okozza. Emiatt nem kell nyugtalankodnia.



A NYITOTT GRILLEZŐ HASZNÁLATA

1. A tápkábel dugóját szúrja a 230/240 V hálózati aljzatba. A kapcsológombot fordítsa „I” bekapcsolt helyzetbe. Kigyullad a lapok felmelegését jelző vörös fény.
2. Ellenőrizze, hogy a lé- és zsírkicsepegtető jól van-e rögzítve (lásd 1. ábra).
3. Ellenőrizze, hogy a felső lap le van-e hajtva, hogy az előmelegítés hatékonyabb legyen.
4. A szabályzóval a grillező elülső oldalán az alaplap dőlésszögét állítsa egyenesbe.



5. A grillezőlapok gyors felmelegítéséhez fordítsa a hőszabályzót „Sear”-helyzetbe.
6. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kiálszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
7. Ellenőrizze, hogy a felső lap magasság-szabályzója OPEN (nyitott) helyzetben van-e. Ha fel akarja oldani a zárat, a grillezőnek teljesen lecsukva kell lennie. A zárt a grillező bal oldalán fordítsa függőleges helyzetbe az OPEN GRILL (lásd 2. kép) jelzésnél és a fogantyút megragadva nyissa fel a felső lapot (lásd 3. kép) úgy, hogy vízszintesen legyen, mint az alsó lap.

MEGJEGYZÉS

Ha a grillezőt nyitva akarja használni, az alaplapnak vízszintesen kell lennie.

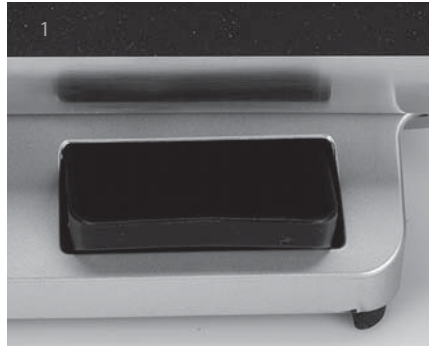
MEGJEGYZÉS

A grillező zárja újra automatikusan aktiválódik, amint lecsukja a felső lapot. A feloldáshoz újra el kell fordítani a zárat az OPEN GRILL helyzetbe.

8. Az egyik vagy mindkét grillező lapra tegye a húst vagy más grillezésre alkalmas ételmeiszert.
9. Amint az étel kész, vegye le a grillező lapról műanyag kiszedőkanállal. Soha se használjon fémfogót, kanalat, vagy más éles konyhai eszközt fémből, megsérthetnék a grillezőlapok tapadásgátló bevonatát.

MEGJEGYZÉS

A 15 perces időzítővel kiválasztható az előmelegítés vagy grillezés tartama 1–15 perc között. A kívánt idő beállítása előtt az időzítőt először teljesen el kell fordítania az óramutató járással megegyező irányba. A beállított idő letelte után hangjelzés hallatszik (csörrenés). A grillező kikapcsol, de továbbra is melegíti!



A CSUKOTT GRILLEZŐ HASZNÁLATA

1. A tápkábel dugóját szűrja a 230/240 V hálózati aljzatba. A kapcsológombot fordítsa „I” bekapcsolt helyzetbe. Kigyullad a lapok felmelegését jelző vörös fény.
2. Ellenőrizze, hogy a lé- és zsírkepegető tál jól van-e rögzítve (lásd 1. ábra).
3. Ellenőrizze, hogy a felső lap le van-e hajtva, hogy az előmelegítés hatékonyabb legyen.
4. Az alaplapot állítsa a kívánt dőlésszögbe vagy egyenesbe.
5. A grillezőlapok gyors felmelegítéséhez fordítsa a hőszabályzót „Sear”-re.
6. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.

7. A fogantyúval nyissa fel a felső lapot 90° szögbe.
8. Az alsó lapra tegye a húst vagy más ételmeiszert.

MEGJEGYZÉS

Ez a grillező használható ételek készítéséhez nyitva és lecsukva is.

9. A felső lapot a fogantyúval csukja le. A felső lap egyedülálló beasztó rendszere lehetővé teszi a felső lap vízszintes rányomását az ételmeiszerre. A magasságszabályzó a grillező jobb oldalán a felső lap beállítására szolgál az ételmeiszere vastagsága szerint. A fogantyút a felső lap jobb oldalán használhatja a felső lap dőlésszögének kiegyenlítésére (lásd 4. kép). Ha bordázott mintát akar elérni a grillezett ételen, a felső lap magasság-beállításának LOW (alacsony) helyzetben kell lennie. Így a felső lap a húson vagy más grillezett ételmeiszeren fog elhelyezkedni.



10. Amint az étel kész, nyissa fel a felső lapot a fogantyúval. Az ételt a grillezőlapról műanyag kiszedőkanállal vegye le. Soha se használjon fémfogót, kanalat, vagy más éles konyhai eszközt fémből, megsérthetnék a grillezőlapok tapadásgátló bevonatát.

MEGJEGYZÉS

A melegítés vörösjelzőfénye grillezés közben váltakozva felgyullad és kialszik, amivel a kívánt hőfok tartását jelzi.

SZENDVICSEK KÉSZÍTÉSE

1. A tápkábel dugóját szűrje a 230/240 V hálózati aljzatba. A kapcsológombot fordítsa „I” bekapcsolt helyzetbe. Kigyullad a lapok felmelegését jelző vörös fény.
2. Ellenőrizze, hogy a lé- és zsírkicsepegtető jól van-e rögzítve.
3. Ellenőrizze, hogy a felső lap le van-e hajtva, hogy az előmelegítés hatékonyabb legyen.
4. Az alaplapot állítsa egyenesbe.
5. Állítsa a hőszabályzót „Sandwich” helyzetbe.
6. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a grillezőlapok felmelegedését jelző vörös fény, elkezdheti a szendvicsek sütését.
7. Eközben készítse el a szendvicseket). A szendvicseket mindig az alsó lap hátsó részére tegye.
8. A felső lapot a fogantyúval hajtja le. A felső lap egyedülálló beakasztó rendszere lehetővé teszi a felső lap vízszintes rányomását a szendvicstre. A magasság-szabályzóval a grillező jobb oldalán a felső lap magasságát állítsa be a szendvicsek vastagsága szerint. A kiegyenlítő fogantyút a felső lap jobb oldalán használhatja a felső lap dőlésszögének kiegyenlítésére.

MEGJEGYZÉS

A grillező grillezőlapjait hagyja mindig előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a szendvicsek sütését.

9. A sütés kb. 5 - 8 percig tart. A sütés pontos ideje ízléstől, a használt kenyértől és tölteléktől függ.
10. Amint a szendvicz kész, nyissa fel a felső lapot a fogantyúval. A szendvicset a grillezőlapról műanyag kiszedőkanállal vegye le. Soha se használjon fémfogót, kanalat, vagy más éles konyhai eszközt fémből, megsérthetnék a grillezőlapok tapadásgátló bevonatát.

MEGJEGYZÉS

A melegítés vörösjelzőfénye a szendvicsek sütése közben váltakozva felgyullad és kialszik, amivel a kívánt hőfok tartását jelzi.

FIGYELEM: HASZNÁLAT ELŐTT A TÁPKÁBELT TELJESEN TEKERJE LE A TÁRHELYRŐL.

GRILLEZŐ FELSŐ LAP BEÁLLÍTHATÓ MAGASSÁGÁNAK HASZNÁLATA

A grillező olyan funkcióval rendelkezik, ami lehetővé teszi a felső lap bebiztosítását egy bizonyos magasságon az alsó lap fölött.

A grillezőt tehát használhatja mint pirító, ideális egyoldalas szendvicsek sütéséhez.

A funkció segítségével a grillező használható lágy élelmiszerekhez, mint pl. hal vagy pékáru, anélkül, hogy a felső lap rá lenne nyomva.

1. A grillezőt hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. A kiválasztott élelmiszereket tegye az alsó lapra.
3. A tologatható magasság-szabályzóval állítsa a felső lapot a kívánt magasságba (lásd 5.kép). A magasságbeállításnál a felső lapot a fogantyúval emelje meg. A magasság állítható LOW (alacsony) és HIGH (magas) között.
4. A fogantyúval hajtja le a felső lapot és a kiegyenlítő fogantyúval a felső lap felső jobb oldalán, beállíthatja a dőlését (lásd 6.kép).
5. A felső lap így csak felolvasztja a hozzávalókat, pl. sajtot, vagy kissé megsüti.



MEGJEGYZÉS

A grillező felső lapjának helyzete beállítható a vastag vagy vékony élelmiszerekhez a tologatható magasság-állítóval.



AZ ALSÓ LAP DŐLÉSSZÖGÉNEK BEÁLLÍTÁSA

1. Az alsó lap dőlésszögét a dőlésszög-szabályzó órajárással ellentétes elforgatásával állíthatja be. Az alsó lap nagyobb dőlésszöge a zsír elvezetésére lehet megfelelő, ha a grillező lecsukva van használni.
2. Az alaplapot az alsó lap dőlésszög-szabályzójának újbóli elforgatásával egyenlítheti ki, ezúttal az órajárással megegyező irányban, amíg az alsó lap vízszintesre nincs kiegyenlítve. Az alsó lap ilyen helyzete a virsli, kolbász grillezéséhez, palacsinta, tükörtojás készítésénél és hsn., amikor szükséges, hogy a lap egyenesen legyen és az élelmiszerek ne csúszzanak le a lapról. Ha a grillezőt nyitva akarja használni, az alsó lapnak vízszintesen kell lennie.

ELEKTRONIKUS HŐSZABÁLYZÓ

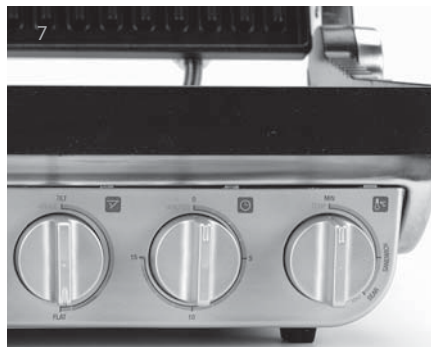
A GR 8012 grillező hőszabályzóval rendelkezik, amivel különböző ételek elkészítését teszi lehetővé. Elég kiválasztani az ételnek megfelelő hőfokot.

A hőszabályzó „Sear” helyzetbe állítva alkalmas hús és más élelmiszerek grillezéséhez.

A hőszabályzó „Sandwich” helyzetbe állítva alkalmas szendvicsek sütéséhez.

15 PERCES IDŐZÍTŐ

A GR 8012 grillező 15 perces időzítővel rendelkezik, amely lehetővé teszi előmelegítés vagy grillezés közben az eltelt idő figyelését. Az időzítőt egyszerűen az óramutató járással megegyező irányban teljesen elfordítva állítja be és vissza az órajárással ellentétes irányban a kívánt időre. A beállított idő letele után hangjelzés hallatszik (csörrenés). A grillező kikapcsol, de továbbra is meleg marad.



TIPPEK A LEGJOBB EREDMÉNY ELÉRÉSÉHEZ HÚSGRILLEZÉSÉNél

A legjobb eredmény eléréséhez grillezésnél olyan vastag hússzeleteket használjon, hogy a felső lap rajtuk nyugodjon, ha a grillező le van csukva.

AJÁNLOTT HÚSTÍPUSOK

Marhahús	rostélyos, hátszín, borda, bélszín
Birkahús	báránycomb steak, karéj, fehérpecsenye, hússzelet vagy húskockák
Disznóhús	rostélyos, oldalas, comb steak, szelet, húskockák

- A húst ne szurkálja át villával grillezés közben. Ezzel a lé kifolyását okozza és ezáltal a hús szárazabb és keményebb lesz.
 - A halhús levételéhez használjon sima és hőálló műanyag sütőlapátot.
 - Ha a virsli előfőzött, grillezés előtt nem kell átszurkálni.
-
- Használhat keményebb húst is, mint marhalapocka, felsál steak vagy bárány tarja. Ha lágyítani akarja a húst, hagyja pár óráig vagy egy éjjel pácolódni borban vagy ecetben.
 - Grillezés előtt a húst ne sózza. A só kiszáritaná a levét és a hús keményebb lenne.
 - Mielőtt pácolt húst grillezni kezd, előtte távolítsa el a fölösleges páct és törölje le konyhai papírral. Néhány pác nagymennyiségű cukrot tartalmaz, ami sütésnél odasülhetne a grillezőlapra.
 - Ne szárítsa ki a húst hosszadalmas grillezésnél, különösen a disznóhús finomabb ha belül rózsaszín és lédús.

GRILLEZÉSI ÚTMUTATÓ

A grillezés egészséges és hatékony sütési mód. A feltüntetett elkészítési idők közelítőlegesen és különbözni fognak az egyes élelmiszerek vastagságától függően.

Nem ajánlott e grillezőt vastagcsontú hús grillezéséhez használni, mint a csontgulyás.

MEGJEGYZÉS

A feltüntetett elkészítési idők csakott grillezővel érintőleges helyzetben készített ételek idejének felel meg.

ÉLELMISZEREK	ELKÉSZÍTÉSI IDŐ
Marhahús <ul style="list-style-type: none"> • rostélyos • egyperces steak • hamburger 	3 perc (közepesen átsütve) 5-6 perc (jól átsütve) 1-2 perc 4-6 perc
Disznóhús <ul style="list-style-type: none"> • steak szűzermékből • hússzeletek (rántani való) 	4-6 perc
Bárányhús <ul style="list-style-type: none"> • vesepecsenye • szeletek • báránycomb steak 	3 perc 4 perc 4 perc
Csirke <ul style="list-style-type: none"> • mellszeletek • combok 	6 perc, vagy amíg át nem sül 4-5 perc, vagy amíg át nem sül
Kolbász / virsli <ul style="list-style-type: none"> • vékony • vastagabb 	3-4 perc 6-7 perc
Szendvics vagy focaccia	3-5 perc, vagy aransárgára
Zöldség szeletek 1 cm vast. szeletelve <ul style="list-style-type: none"> • padlizsán • cukkini • édesburgonya 	3-5 perc
Tenger gyümölcsei <ul style="list-style-type: none"> • halfilé • halszelet • polip (tisztított) • rákok • kagyló 	2-4 perc 3-5 perc 3 perc 2 perc 1 perc

Tisztítás

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A grillező tisztítása előtt kapcsolja ki a kapcsoló 0-ra állítással, húzza ki a hálózatból és hagyja kihűlni. A grillezőlapok könnyebben tisztíthatók, ha langyosak.

Minden használat után a grillező lapot alaposan tisztítsa meg, hogy megelőzze az odasült ételmaradék felrakódását.

A lapot tisztítsa benedvesített puha ronggyal. Ha a lapokon odasült ételmaradékok maradtak, ezeket a helyeket meleg vízzel és gyenge mosogatószerrel öntse le és törölje le puha tisztázószivaccsal.

MEGJEGYZÉS

A lapok tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, ezért tisztításukhoz ne használjon éles eszközöket vagy durva tisztítószereket.

Ne használjon spréket újabb tapadásgátló réteg kialakítására, ezzel tönkreteszi a grillező eredeti tapadásgátló felületét.

A LÉ- ÉS ZSÍRKICSEPEGTETŐ TÁL TISZTÍTÁSA

Minden használat után az edényt vegye ki és mossa el meleg vízben konyhai mosogatószerrel. Ne használjon durva szivacsot vagy erős tisztítószereket, mert az károsíthatná a felületét. Ezután öblítse le és törölje át tiszta, száraz konyharuhával és tegye vissza.

QUANTANIUM KARCOLÁSMENTES TAPADÁSGÁTLÓ BEVONAT

A GR 8012 grillező különleges tapadásgátló karcolásmentes felülettel van ellátva, ami lehetővé teszi fém konyhai eszközök használatát (éles fémtárgyak kivételével) grillezésnél.

E tény mellett is ajánlott, hogy a fém konyhai eszközök használatánál óvatosan járjon el.

Ne használjon éles tárgyakat és ne vágja az élelmiszert közvetlenül a grillező lapon. Nem vállalunk felelősséget a fém konyhai eszközök helytelen használatából okozott felületi károsodásért.

A tapadásgátló felületen az ételek elkészítéséhez kevés olaj szükséges, az ételkészítés nem ragad le és a tisztítás is egyszerűbb.

A grillezőlapok bármilyen színváltozása, ami kialakulhat, csak a kinézetre van hatással, a használhatóságra nem.

A grillezőlapok tisztításához ne használjon drótszivacsot (vagy más durva szivacsot). A grillezőlapokat törölje le meleg vízbe és konyhai mosogatószerbe mártott puha ronggyal. Az odasült ételmaradékot lágy szivaccsal vagy nylon kefével távolítsa el.

VIGYÁZAT! ÜGYELJEN ARRRA, HOGY A GR 8012 GRILLEZŐ HÁTSÓ RÉSE NE LEGYEN VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA MERÍTVE.

Tárolás

A GR 8012 grillező tárolása

1. Győződjön meg, hogy a grillezőt kikapcsolta a kapcsolóval és lecsatlakoztatta az áramforrásról.
2. Ha a grillezőlapok kihűltek, tisztítsa meg a fenti tisztítási és karbantartási útmutató szerint.
3. A felső lapot hajtsa az alsó lapra és a magasság-beállítót tekerje a fogantyú felé a ZÁROLT (LOCK) helyzetbe, hogy a grillező lezárva maradjon. Most a felső lapot magában nem lehet megemelni.

MEGJEGYZÉS

A grillezőlapok felnyitásához a magasság-beállítót tekerje a NYITOTT (OPEN) helyzetbe.

4. A kivethető lé- és zsírkicsöpögtető edényt tegye vissza a helyére.
5. A tápkábel tárolóhelyére tekerje fel a kábelt.
6. A grillezőt tárolja egyenes és száraz helyen..

MEGJEGYZÉS

A tárolás kényelmét megnöveli, ha a grillezőt függőleges helyzetben teszi el.



UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓAN

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladéklerakó helyre helyezze el!

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A helyes megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz ezen termékeket kijelölt hulladékgyűjtő helyre adja le. Az EU országokban vagy más európai országokban a termékek visszaválthatóak az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál.

A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élőkönyezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnak. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Az ilyen fajta hulladék helytelen megsemmisítése a helyi előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban

Ha meg akarja semmisíteni az elektromos vagy elektronikus berendezést, kérje a szükséges információkat az eladójától vgy beszállítójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, kérje a szükséges információkat a helyes megsemmisítésről a helyi hivataloktól vagy az eladójától.



Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU irányelv alapvető követelményét.

Változtatások a szövegben, kivételben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek és minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Receptek

A RECEPT-BROSÚRA TARTALMA

R3	Marhahús ételek
R5	Báránycsús ételek
R6	Szárnyas ételek
R8	Hal- és tenger gyümölcseiből készített ételek
R10	Zöldség-ételek
R11	Szendvicsek

MARHAHÚS ÉTELEK

AUSZTRÁL BURGER (4 adag)

500 g őrölt marhahús
1 csésze friss zsemlemorzsa
1 kis hagyma, lehámozva és felvágva
1 kanál zúzott fokhagyma
1 kanál szárított petrezselyemszár
1 tojás

Süsse meg és tálalja:

4 szelet szalonna
4 db hamburger-zsemle vagy teljeskiőrlésű zsemle
1 db 250 g konzerv cékla-szeletek, lé nélkül
2 érett paradicsom, vékony szeletekre vágva
kecsup
4 szelet cheddar sajt
1/4 felaprózott jégsaláta

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. Egy nagyobb tálban keverje össze a hozzávalókat. Az őrölt húsból formázzon 4 pogácsát.
3. A pogácsákat tegye az előmelegített alsó lapra és hajtsa rá a felső lapot. A grillező magasságát állítsa be a húspogácsa vastagsága szerint. Grillezze 4-5 percig.
4. Az alsó lapra tegye a szalonnát. A megfelezett zsemlelre kenjen vaját vagy margarint.

5. A zsemle-félre tegye a megsült húspogácsát, arra a szalonnát, céklát, paradicsomot, sajtot és öntse le kecsuppal. Azután adja hozzá a jeges salátát a másik zsemle-félre.
Azonnal szolgálja fel.

PÁCOLT NEW YORK STEAK (4 adag)

4 steak rostélyos - 3 cm vastag
1 csésze vörösbort
2 kanál olívaolaj
1 kanál mustár (Dijon)
1 kanál zúzott fokhagyma

1. Egy edényben, amely lezárható, keverje össze a bort, olajat, mustárt és fokhagymát. Az edényt zárja le és jól rázza össze. Tegye a steak-eket csekély tálba, nem ajánlott műanyag vagy alumínium, és öntse rá a pácot.
2. Hagyja pácolódni 30 - 60 percig szobahőmérsékleten.
3. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
4. A steak-et vegye ki a pácból és tegye az előmelegített alsó lapra és hajtsa rá a felső lapot.
5. Grillezze 3 percig, hogy közepesen átsüljön.
6. Krumplikásával és friss fejjelátával szolgálja fel.

SALÁTA CHILLIS ÉS KESUDIÓS MARHAHÚSSAL (4 adag)

500g fartő steak vagy hátszín steak
3 enyhe piros chilli paprika, felvágva
2 kanál szójamártás
1 kanál zúzott gyömbér
1/2 kanál zúzott fokhagyma
zöldsaláta

Tálalja:

1/2 csésze szeletelt kesudióval és szójamártással

1. A steak-et vágja vékony szeletekre és keverje össze a felvágott chilli paprikával, szójamártással, gyömbérral és fokhagymával. Hagyja 20 percig pácolódni.
2. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
3. Az előkészített tálakba tegye a zöldsalátát.
4. Az alsó lap hajlásszögének szabályzóját fordítsa el egyenesbe, nyissa fel a grillezőt és a marhahúst grillezze 1–2 percig mindkét oldalán.
5. A grillezett húst tegye a salátára, szórja meg kesudióval és öntse le szójamártással.

BÁRÁNYHÚS ÉTELEK

BÁRÁNY KEBAB OREGÁNÓVAL (4 adag)

500 g kicsontozott bárányhús, vágja 3 cm kockákra

1 kanál olívaolaj

1 kanál citromlé

1 kanál szárított oregánó

1 kanál zúzott fokhagyma

frissen őrölt feketebors

1. Egy nagyobb tálban keverje össze az olajat a citromlével és fokhagymával. Ehhez tegye hozzá a bárányhúst és hagyja 30 percig pácolódni.
2. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
3. A pácolt húst tűzze fel nyársra. 500 g bárányhúsból 4 kebabot készítünk. Mindegyik kebabot jól borsozza be és tegye az grillező alsó lapra és a felső lapot hajtsa le úgy, hogy a húshoz csak finoman érjen.
4. Grillezze 4-5 percig.
5. Pirított kenyérrel, görögsalátával, olívaolajjal és feta sajttal szolgálja fel.

BÁRÁNY STEAK-EK VÖRÖS BORBAN ÉS ROZMARINGBAN (8 adag)

8 db 125g bárány-steak

2 kanál rozmarin

1/3 csésze vörösbors

frissen őrölt feketebors

1/4 kanál zúzott fokhagyma

Tálalja:

párolt zöldbabbal

1. A steak-eket tegye sekény edénybe. Keverje össze a rozmarint, bort, borsot és fokhagymát és a keverékkel öntse le a steak-eket. Hagyja legalább 20 percig pácolódni.
2. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
3. A dőlésszög-szabályzóval állítsa az alsó lapot egyenesbe. A zárt a grillező bal oldalán fordítsa függőlegesbe és a fogantyút megfogva nyissa fel a felső lapot úgy, hogy vízszintesen legyen. Ha fel akarja oldani a zárat, a grillezőnek teljesen lecsukva kell lennie. Az elkészített steak-eket tegye a bordázott lapra és grillezze mindkét oldalukon 3 percig, vagy ízlés szerint. Főtt zöldbabbal tálaljuk.

BORJÚSZELET THAI ZÖLD KARIVAL (4 adag)

1 kanál thai zöld kari krém

3 kanál kókusz krém

1 kanál felvágott koriander

12 búrjúszelet, kicsontozva

Körítés:

párolt rizs és káposztaféle

1. Keverje össze a kari krémet, kókuszkrémet és a koriandert. A keverékkel kenje be a búrjúszeleteket és hagyja 20 percig pácolódni.
2. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
3. A dőlésszög-szabályzóval állítsa az alsó lapot egyenesbe. A zárt a grillező bal oldalán fordítsa függőlegesbe és a fogantyút megfogva nyissa fel a felső lapot úgy, hogy vízszintesen legyen. Ha fel akarja oldani a zárat, a grillezőnek teljesen lecsukva kell lennie. A búrjúszeleteket tegye a bordázott lapra és grillezze mindkét oldalukon 3 percig, vagy ízlés szerint.

SZÁRNYAS ÉTELEK

TERIYAKI CSIRKESZELETEK (4 adag)

4 fél csirkemell
1 kanál Mirin ízesítő
2 kanál szójamártás
2 kanál kristálycukor
2 kanál szaké a főzéshez

Körítés:

citromgerezdek
párolt rizs
salátalevelek

1. Keverje össze a Mirin ízesítőt, a szójamártást, cukort és a szakét. A csirkemellet tegye rozsdamentes tálba és öntse le az elkészített páccal. Hagyja 30 percig pácolódni.
2. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
3. A csirkemellet tegye az előmelegített alsó lapra és hajtsa rá a felső lapot. A felső lapot állítsa be úgy, hogy az a grillezett húson pihenjen.
4. Grillezze 4-5 percig, amíg a csirkemell rendszeren át nem sül.
5. A csirkemellett vegye le a grillezőről és hagyja 5 percig állni, amíg a rizzsel fel nem szolgálja. Díszítse citromgerezdekkel és salátalevelekkel.

CSIRKE NYÁRSON CITROMMAL ÉS MÉZZEL (4 adag)

500 g csirkemell-szeletek
2 kanál citromlé
2 kanál méz
2 kanál szezámmag
1 kanál őrölt gyömbér
fa nyárs, vízbe mártva

Körítés:

főtt basmati rizs
párolt leveles zöldség

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. A csirkét szeletelje fel vékonyan és szúrja fel 8 nyársra. A nyársakat tegye az alsó lapra és hajtsa rá a felső lapot. Grillezze 3 percig, vagy amíg a hús jól át nem sül.
3. Amíg a nyársak grilleződnek, keverje össze a citromlevet, mézet, szezámmagot és gyömbért. A nyársat tálalja a főtt basmati rizshez, citrom és méz mártással leöntve és párolt leveles zöldséggel.

GRILLEZETT CSIRKE CITROMOS KAKUKKFÜVEL (4 adag)

4 szelet csirkemell
2 kanál olivaj
2 kanál zúzott fokhagyma
2 kanál citromos kakukkfű levelek
1 kanál őrölt citromhéj
2 kanál citromlé
őrölt feketebors

Körítés:

citromgerezdek
leveles zöldségsaláta

1. A csirkemelleket tegye nagyobb sekély edénybe. Keverje össze az olajat, fokhagymát, citromos kakukkfűt, citromhéjat és citromlevet és borsot. Az elkészített keveréket öntse a csirkemellekre. Hagyja 15 percig pácolódni.
2. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
3. A dőlésszög-szabályzóval állítsa az alsó lapot egyenesbe. A zárt a grillező bal oldalán fordítsa függőlegesbe és a fogantyút megfogva nyissa fel a felső lapot úgy, hogy vízszintesen legyen. Ha fel akarja oldani a zárat, a grillezőnek teljesen lecsukva kell lennie. A csirkeszeleteket tegye a bordázott lapra és grillezze mindkét oldalukon 3 percig, vagy ízlés szerint. A melleket átlósan szeletelje fel és citromgerezdekkel és leveles zöldségsalátával tálalja.

SÜLTCSIRKE TEKERCEK PARADICSOMMAL ÉS RUKOLÁVAL (4 adag)

4 szelet pita kenyér

6 kanál majonéz

250 g szeletekre vágott sültcsirke

1 csésze félszárított paradicsom, nagyobb darabokra vágva

1 csokor rukolalevél, tépett

friss őrölt feketebors és tengerisó

1. A grillező lapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. A pita kenyeret tegye egyenes konyhalapra. Kenje meg majonézzel (minden hozzávalót tegyen a szelet egyik végébe), ossza szét sültcsirkét a pitaszeletek közt és díszítse paradicsommal és rukolával.
3. Ízesítse borssal és sóval. Ezután a kenyeret szorosan tekerje fel, de ne húzza nagyon. Tegye a tekerceket a grillezőre és finoman hajtsa rá a felső lapot a jemně.
4. Süsse aranyárgára.
5. A tekerceket vegye le a grillezőről és azonnal szolgálja fel, vagy vágja felekre és minden félrészt csomagoljon szalvétába és úgy szolgálja fel.

HAL- ÉS TENGER GYÜMÖLCSEIBŐL KÉSZÍTETT ÉTELEK

CHILLIS ÉS FOKHAGYMÁS POLIP (4 adag)

750 g kis polip, letisztított
2 kanál olívaolaj
1 kanál thai édes chilli mártás
egy lime héja és leve
1 kanál zúzott fokhagyma

Díszítés:

lime-gerezdek
csokor koriander

Körítés:

főtt vermicelli nudli

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. A nagyobbik tálban keverje össze a polipot olajjal, chilli mártással, lime-héjjal és lével és fokhagymával. Jól keverje össze és izesítse borssal.
3. A polipot tegye az előmelegített alsó lapra és hajtsa rá a felső lapot.
4. Grillezze 3 percig.
5. A polipot vegye le a grillezőről és tálalja tálban vermicelli nudlival, díszítse lime-mal és korianderrel.

LAZAC STEAK TÁRKONY ÉS BORS BUNDÁBAN (4 adag)

4 lazac steak - egyes steak súlya 180 g
2 kanál olívaolaj
2 kanál szárított tárkony
frissen őrölt feketebors

Díszítés:

lime vagy citrom gerezdek

Körítés:

sültkrumpli vagy főttkrumpli

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. Keverje össze az olajat a tárkonnal és nagyobb mennyiségű durván őrölt fekete borssal.
3. A lazacot kenje be az elkészített mártással és tegye a grillező alsó lapjára.
4. A grillező felső lapjának magasságát állítsa úgy, hogy a halhoz csak finoman érjen.
5. Grillezze 2 percig vagy tovább, ha a halat jól átsütve szereti.
6. A steak-et vegye le a grillezőről és azonnal tálalja.

CITROMOS ÉS SZÓJA MÁRTÁSBAN PÁCOLT LAZAC (4 adag, előételként)

300 g adag lazac, bőr nélküli
2 kanál szójamártás
1 kanál wasabi kenő
2 kanál citromlé
2 kanál szezámolaj

Körítés:

gyömbérrel megszórva
reszelt spenót

1. A lazacot vágja 1 cm vastag szeletekre. Keverje össze a szójamártást, waszabit, citromlevet és a szezámolajat. A keveréket öntse a lazacra és hagyja a 20 percig pácolódni.
2. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
3. A dőlésszög-szabályzóval állítsa az alsó lapot egyenesbe. A zárt grillező bal oldalán fordítsa függőleges helyzetbe és a fogantyút megfogva nyissa fel a felső lapot úgy, hogy az vízszintesen legyen. Ha fel akarja oldani a zárat, a grillezőnek teljesen lecsukva kell lennie. A lazacot tegye a bordázott lapra és grillezze 20 - 30 másodpercig mindkét oldalán, vagy amíg jól nem sült. A lazacot spenóttal és gyömbérrel szolgálja fel.

ERŐS GYÖMBÉRES RÁK (4 adag)

1 kg zöld királyrák, páncélból kivéve
1 kanál zúzott fokhagyma
1/4 csésze szójamártás
1/4 csésze száraz fehérbor
1 kanál finoman őrölt gyömbér
350 ml thai édes chilli mártás
fa nyárs, vízbe mártva

Körítés:

főtt jázmin rizsa
reszelt kínai brokkoli

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. A rákokat szűrje a benedvesített fa nyársokra – mindig kb. 4 rákot egy nyársra.
3. Keverje össze a többi hozzávalót, jól keverje meg és öntse a rákokra. A rákos nyársot tegye az előmelegített alsó lapra és hajtsa rá a felső lapot. Grillezze 1 percig, vagy amíg rózsaszín és puha nem lesz. Főtt rizzsel és brokkolival szolgálja fel.

ZÖLDSÉG-ÉTELEK

GRILLEZETT KÍNAI BOK CHOY KÁPOSZTA OSZTRIGA MÁRTÁSSAL

4 zsenge bok choy kínai káposzta (mind 50 g)

2 kanál szójamártás

1 kanál osztrigamártás

2 kanál citromlé

2 kanál barnacukor

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. Távolítsa el a bok choy káposzta külső leveleit, fejet vágja ketté és jól mossa meg. A grillezőlapot melegítse elő közepes hőfokra.
3. A dőlésszög-szabályzóval állítsa az alsó lapot egyenesbe. Nyissa fel a grillezőt és tegye a káposztát szétvágott felével lefelé az alsó lapra és grillezze 2 percig, vagy amíg puha nem lesz.
4. Az osztrigamártást szója- és osztrigamártás, citromlé és cukor összekeverésével készítheti el. A káposztát az elkészített mártással leöntve tálalja.

SZENDVICSEK

FRANCIAKENYÉR FÜSTÖLT LAZACCAL ÉS CAPARI-VAL (4 adag)

4 franciakenyér – szétvágva
4 kanál krémsajt
8 szelet füstölt lazac
6 mogoróhagyma, hámozva és vékony szeletekre vágva
1 kanál capari, felszeletelve
1 citrom
frissen őrölt feketebors

1. A grillező lapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a franciakenyerek sütését.
2. A szétvágott franciakenyér egyik felét kenje meg sajttal. Tegye rá a lazacszeleteket, mogoróhagymát, szórja meg capari-val és csöpögtessen rá citromlevet. Borsozza meg és felülre tegye a másik fél franciakenyeret. Ugyanilyen módon készítse el a többi franciakenyeret.
3. Az így elkészített franciakenyereket tegye az alsó lapra és finoman hajtsa rá a felső lapot, a felső lap magasságát állítsa be a tologatható szabályzóval a grillező jobb oldalán.
4. Hagyja sülni kb.1 és 1/2 percig, vagy ízlés szerint. A megsült franciakenyereket vegye le a grillezóról és azonnal tálalja.

FÜSTÖLT BAROMFIS PULYKAHÚSSAL, ÁFONYÁVAL ÉS CAMEMBERT-TEL (4 adag)

4 franciakenyér – szétvágva
vaj vagy margarin
4 szelet füstölt baromfimell – félbevágott
3 kanál áfonyamártás
1 csésze borsó
1 kis camembert, vékonyan szeletelve
frissen őrölt feketebors

1. A grillező lapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a franciakenyerek sütését.
2. A szétvágott franciakenyér egyik felét kenje meg vajjal vagy margarinnal. Tegye rá a fél baromfiszeletet. Kenje meg áfonyamártással. Szórja meg borsóval, adja hozzá a camembert szeletet és a tetejére tegye a baromfiszeletet másik felét. Borsozza meg és felülre tegye a másik fél franciakenyeret. Ugyanilyen módon készítse el a többi franciakenyeret.
3. Az így elkészített franciakenyereket tegye az alsó lapra és finoman hajtsa rá a felső lapot, a felső lap magasságát állítsa be a tologatható szabályzóval a grillező jobb oldalán.
4. Hagyja sülni kb.1 és 1/2 percig, vagy ízlés szerint. A megsült franciakenyereket vegye le a grillezóról és azonnal tálalja.

MUSTÁROS SONKASZENDVICS (4 adag)

8 nagy teljeskiörlésű kenyérszelet
vaj vagy margarin
4 szelet combsonka
3 kanál mustár
1 avokádó, hámozott és vékony szeletekre vágva, citromlével megcsöpögtetve
1 érett paradicsom, felszeletelve
6 - 8 fejessaláta belsőlevelei, tépett

1. A grillező lapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a szendvicsek sütését.
2. A kenyérszeletet kenje meg vajjal vagy margarinnal. Tegye rá a sonkát és kenje meg mustárral. Tetejére rakja az avokádó szeleteket, paradicsomot, végül a salátaleveleket. Tegye rá a másik kenyérszeletet. Ugyanilyen módon készítse el a többi szendvicset.
3. A szendvicseket tegye az alsó lapra, finoman hajtsa rá a felső lapot és süssé aransyárgára.
4. Nyissa fel a grillezőt, vegye ki a szendvicseket és vágja őket félbe. Azonnal szolgálja fel.

FÜSTÖLTCSIRKE-SZENDVICS BAZSALIKOMMAL ÉS FRISS MANGÓVAL (4 adag)

8 nagy teljeskiőrlésű kenyérszelet
vaj vagy margarin
250 g szelet füstölt csirke
1 közepes érett mangó, hámozott és szeletelve
3–4 kanál tojásos majonéz
1 és 1/2 csésze bazsalikom levél, tépett
frissen őrölt feketebors

1. A grillező lapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a szendvicsek sütését.
2. Minden egyes kenyérszeletet kenjen meg vajjal vagy margarinnal. A szeletekre tegye a csirkét, rájuk a mangó-szeleteket. Tetejére tegye a majonézt és díszítse bazsalikom levéllel. Borsozza meg.
3. Tegye rá a másik kenyérszeletet. Ugyanilyen módon készítse el a többi szendvicset.
4. A szendvicseket tegye az alsó lapra, finoman hajtsa rá a felső lapot és süsse aransárgára.
5. Nyissa fel a grillezőt, vegye ki a szendvicseket és vágja őket félbe. Azonnal szolgálja fel.

ÖRMÉNY KENYÉR RÁKKAL, LIME ÉS MAJONÉZZEL (4 adag)

4 szelet örmény kenyér
6 kanál majonéz
500 g közepesen nagy királyrák, bontott, a háti ér eltávolítva és nagyobb darabokra metélve.
1 kosár lucerna hajtás
6–8 fejessaláta belső levele, csíkokra vágva
1 lime leve
frissen őrölt feketebors

1. A grillező lapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a szendvicsek sütését.
2. A kenyeret tegye egyenes konyhalapra. Kenje meg majonézzel (minden hozzávalót tegyen a szelet egyik végébe), ossza szét a rákot a kenyérszeletek közt és díszítse lucernával és salátával. Csepegtessen rá citromlevet és borsozza meg.
3. Ezután a kenyeret szorosan tekerje fel, de ne húzza nagyon. Tegye a tekercsüket a grillezőre és finoman hajtsa rá a felső lapot a jemmé.
4. Süsse aransárgára.
5. A tekercsüket vegye le a grillezóról és azonnal szolgálja fel, vagy vágja felekre és minden félrészt csomagoljon szalvétába és úgy szolgálja fel.

PASZTRAMI TÖRÖK MÓDRÁ MUSTÁROS MAJONÉZZEL(6 adag)

1 török kenyér 6 egyenlő részre vágva
vaj vagy margarin
18 szelet pasztrami*
6 kanál mustáros majonéz
2 érett paradicsom, vékony szeletekre vágva
2 csésze spenótlevél
12 szelet svájcisajt
frissen őrölt feketebors

1. A grillező lapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a szendvicsek sütését.
2. Minden egyes török kenyeret vágjon el középen és minden félrészt tegyen félre. Minden egyes félkenyeret kenjen meg vajjal vagy margarinnal. Azután tegyen rá egy szelet pasztramit és kenje meg mustáros majonézzel.
3. Tetejére rakjon paradicsom-szeleteket, spenótleveleket és sajtszeleteket. Tegye rá a másik kenyérfelet. Ugyanilyen módon készítse el a többi szendvicset.
4. Tegye a szendvicseket a grillezőre és finoman hajtsa rá a felső lapot.
5. Süsse a szendvicseket, amíg a kenyér világosbarna nem lesz és a sajt olvadni nem kezd. A szendvicseket vegye le a grillezóról és azonnal tálalja.

* A pasztrami só és fűszerkeverékbe, fokhagyma és borsba rakott marhaszegy szeletek, melyeket felfűstölnek és végül gőzön megfőzik.

TÖRÖK KENYÉR SZALÁMIVAL, HÚSKOCKÁKKAL ÉS PESTO-VAL (6 adag)

1 török kenyér 6 egyenlő részre vágva
vaj vagy margarin
18 szelet olasz vagy spanyol szalámi
6 darab gulyáshús, szeletekre vágva
1 kosár cherry paradicsom, felvágva
1 csésze pesto

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni (beállítás – Sandwich). Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a szendvicsek sütését.
2. Minden egyes török kenyeret vágjon el középen és minden félrészt tegyen félre. Minden egyes félkenyeret kenjen meg vajjal vagy margarinnal. Tegye rájuk a szalámszeleteket, gulyáshúst és a felvágott cherry paradicsomot. A tetejére tegyen egy kanál pesto-t és tegye rá a másik kenyérfelet. Ugyanilyen módon készítse el a többi szendvicset.
3. Tegye a szendvicseket a grillezőre és finoman hajtsa rá a felső lapot a jemně.
4. Grillezze, amíg a kenyér aranysárga nem lesz. A szendvicseket vegye le a grillezőről és azonnal tálalja.

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