Catler®

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

CONTACT GRILL

Instructions
for use



GR 8010

KONTAKTNÍ
GRIL

OBSAH

2 Gratulujeme

3 Váš kontaktní gril GR 8010

4 Vaše bezpečnost na prvním místě

5 Seznamte se se svým kontaktním grilem GR 8010

7 Použití vašeho kontaktního grilu GR 8010

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 8010.



Váš kontaktní gril GR 8010 je spojením dokonalého provedení a inovativních funkcí.
Inspirovali jsme se myšlenkou, že zdravé a nízkotučné pokrmy mohou chutnat skvěle.
Kontaktní gril GR 8010 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 8010. 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 8010

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 nestavte 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.
- 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, uložit 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.
- Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než k němuž je určen. Nepoužívejte ho v pohybujícím 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.
- Dodržujte přesně 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.

SEZNAMTE SE SE SVÝM KONTAKTNÍM GRILEM GR 8010





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 2200 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 8010







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 obracečky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště, obracečky, 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 nevypne, 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 potravině, kterou grilujete.



10. Jakmile je pokrm hotový, pomocí držadla otevřete horní desku. Pokrm sundejte z grilovací desky pomocí plastové obracečky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště, obracečky, 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 obracečky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště, obracečky, 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 předehřát. 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 opeče.



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



NASTAVENÍ SKLONU SPODNÍ DESKY

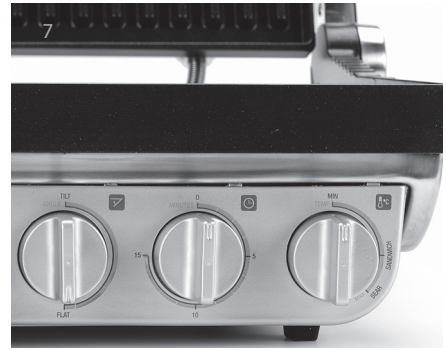
1. Sklon spodní desky můžete upravit jednoduše otáčením ovladače sklonu spodní desky proti směru hodinových ručiček. Větší sklon spodní desky je zejména vhodný pro odvádění vypečeného tuku v případě, že je gril používán zavřený.
2. Základní desku vyrovnáte opět otočením ovladače sklonu spodní desky, 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 8010 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 8010 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.

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

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	
• roštěnec	3 minuty (středně propečený) 5-6 minut (dobře propečený)
• steak jako minutka	1-2 minuty
• hamburgery	4-6 minut
Vepřové	
• steaky z panenky • plátky (na řízky)	4-6 minut
Jehněčí	
• panenka	3 minuty
• plátky	4 minuty
• steaky z kýty	4 minuty
Kuřecí	
• prsní řízky	6 minut, nebo až budou propečené
• stehenní řízky	4-5 minut, nebo až budou propečené
Klobásy / párky	
• tenké	3-4 minuty
• silnější	6-7 minut
Sendvič nebo focaccia	3-5 minut, nebo do zlatova
Zelenina nakrájená na plátky o síle 1 cm • lilek • cuketa • sladké brambory	3-5 minut
Mořské plody	
• rybí filety	2-4 minuty
• plátek z ryby	3-5 minut
• chobotnice (očištěné)	3 minuty
• krevety	2 minuty
• mušle	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 čisticím prostředkem a potom je očistěte měkkou čistou houbičkou.

POZNÁMKA
Desky mají nepřilnavou povrchovou úpravu, proto k jejich čištění nepoužívejte ostré předměty nebo brusné čisticí 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 ŠŤÁVY A TUKU

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

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

NEPŘILNAVÝ POVRCH QUANTANIUM ODOLNÝ PROTI POŠKRÁBÁNÍ

Váš kontaktní gril GR 8010 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 KONTATKNÍHO GRILU GR 8010 NEBYLA PONOŘENA DO VODY NEBO JINÉ KAPALINY.

Uložení

Uložení vašeho kontaktního grilu GR 8010.

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.

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

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

Recepty

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 lžíce 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 předehřát. 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.

Ihned podávejte.

MARINOVANÝ STEAK NEW YORK (4 porce)
4 steaky z roštěné - 3 cm vysoké
1 šálek červeného vína
2 lžíce olivového oleje
1 lžíce 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 předehřát. 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 lžíce olivového oleje
1 lžíce citronové šťávy
1 lžíce 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 lžíce 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 lžíce thajské zelené kari pasty
3 lžíce kokosové pasty
1 lžíce 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 lžíce ochucovadla Mirin
2 lžíce 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 lžíce citronové šťávy
2 lžíce 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 lžíce lístků citronového tymiánu
1 lžička strouhané citronové kůry
2 lžíce 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 rokety (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. Dochuťte 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 ubrousku a podávejte.

POKRMY Z RYB A MOŘSKÝCH PLODŮ

CHOBOTNIČKY NA CHILLI A ČESNEKU (4 porce)

750 g malých chobotniček, očištěných
2 lžíce olivového oleje
1 lžíce 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 předehřát. 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 předehřátou 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 lžíce olivového oleje
2 lžíce sušeného estragonu
čerstvě mletý černý pepř

Ozdobte:

měsíčky limetky nebo citronu

Podávejte s:

hranolkami nebo bramborami vařenými v páře

1. Grilovací desky nechte předehřát. 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 lžíce sójové omáčky
1 lžička pasty wasabi
2 lžíce 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 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. 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 špízy 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.

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 předehřát. Jakmile zhasne červený indikátor, můžete začít s grilováním.
2. Odstraňte vnější listy zelí bok choy, hlávku rozpulte a dobře omyjte. Grilovací desky předehřejte 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 lžíce krémového sýru
8 plátků uzeného lososa
6 šalotek, oloupaných a podélně nakrájených na tenké plátky
1 lžíce 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
máslo nebo margarín
4 plátky uzených krůtích prsou – rozpůlených
3 lžíce 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
máslo nebo margarín
4 plátky šunky z kýty
3 lžíce 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
máslo nebo margarín
250 g plátků uzeného kuřete
1 středně velké zralé mango, oloupané a nakrájené na plátky
3–4 lžíce 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. Opepřete.
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 KREVETAMI, 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 opepřete.
3. Chléb pevně srolujte, ale příliš ho 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 ubrousku a podávejte.

PASTRAMI NA TURECKÝ ZPŮSOB S HOŘČIČNOU MAJONÉZOU (6 porcí)

1 turecký chléb nakrájený na 6 stejných dílů
máslo 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 horčičnou majonézou.
3. Navrch položte plátky rajčat, špenátové listy a plátky sýra. Přiklopte druhou půlkou 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
máslo nebo margarín
18 plátků italského nebo španělského salámu
6 kousků masa z guláše, nakrájených na plátky
1 košík cherry rajčat, rozpůlených
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.

KONTAKTNÝ
GRIL

OBSAH

2 Gratulujeme

3 Váš kontaktný gril GR 8010

4 Vaša bezpečnosť na prvom mieste

5 Zoznámte sa so svojim kontaktným grilom GR 8010

7 Použitie vášho kontaktného grilu GR 8010

7 Použitie otvoreného kontaktného grilu

8 Použitie zatvoreného kontaktného grilu

9 Príprava sendvičov

10 Nastaviteľná výška grilu

11 Ovládanie teploty

13 Sprievodca grilovaním

15 Starostlivosť a čistenie

R1 Recepty

Gratulujeme

vám k zakúpeniu vášho nového kontaktného grilu GR 8010.



Váš kontaktný gril GR 8010 je spojením dokonalého vyhotovenia a inovatívnych funkcií.
Inšpirovali sme sa myšlienkou, že zdravé a nízkotučné pokrmy môžu chutiť skvelo.
Kontaktný gril GR 8010 bol preto navrhnutý tak, aby vám čo najviac zjednodušil prípravu zdravých a pritom chutných pokrmov.
Pri vytváraní tohto návodu bolo naším cieľom poskytnúť vám čo najviac informácií o výhodách vášho nového kontaktného grilu GR 8010. Dúfame, že každá stránka tohto návodu na obsluhu vám prinesie jedinečné potešenie z prípravy zdravých a zároveň chutných pokrmov.



Radi by sme vám poďakovali a popriali….

mnoho príjemných zážitkov s vaším novým kontaktným grilom.

VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Uvedomujeme si, aká dôležitá je bezpečnosť, a preto už od začiatočného konceptu až po samotnú výrobu myslíme predovšetkým na vašu bezpečnosť.

Napriek tomu vás ale prosíme, aby ste pri použití elektrických zariadení boli opatrní a dodržovali nasledujúce pokyny:

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY TÝKAJÚCE SA VÁŠHO KONTAKTNÉHO GRILU GR 8010

VAROVANIE!
PO UVEDENIE PRÍSTROJA DO PREVÁDZKY DOCHÁDZA K ZAHRIEVANIU HORNÉHO KRYTU. NEDOTÝKAJTE SE ZOHRIATEHO POVRCHU. KE ZDVIHNUTIA HORNÉ DOSKY POUŽIVAJTE VÝLUČNE MADLA! PO VYPNUTIE PRÍSTROJA ZOSTANE HORNÝ KRYT EŠTE URČITÚ DOBU ZAHRIETY. PRED AKOUKOĽVEK ĎALŠIE MANIPULOVANIE NECHAJTE PRÍSTROJ VYCHLADNÚŤ.
AK SA OCITNÚ VAŠA POKOŽKA DO KONTAKTU SO ZAHRIATYMI POVRCHU, HROZÍ POPÁLENIU!

- Pred uvedením do prevádzky si prečítajte všetky pokyny a uložte si ich na prípadné ďalšie použitie.
- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Pred prvým použitím odstráňte z grilu všetky obaly, reklamné štítky/etikety.
- Kontaktný gril nestavajte na okraj pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch, na ktorý gril umiestnite, rovný, čistý a suchý.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúceho povrchu ani sa zamotať.
- Nestavajte kontaktný gril na horúci plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, prípadne do miest, kde by sa dotýkal horúcej rúry.
- Kontaktný gril nepoužívajte v blízkosti stien, políc, záclon a iných ľahko zápalných materiálov, alebo pod nimi.
- Pri použití kontaktného grilu musí byť zaistený dostatočný priestor pre cirkuláciu vzduchu po všetkých jeho stranách.
- Kontaktný gril nepoužívajte na povrchu, ktorý by sa mohol teplom poškodiť. V prípade, že ho budete používať na takom povrchu, umiestnite pod neho teplovzdornú podložku.
- Pri nastavovaní výšky hornej dosky kontaktného grilu buďte opatrní.
- Počas prevádzky nenechávajte kontaktný gril bez dozoru.
- Na kontaktný gril neodkladajte žiadne predmety.
- Ak nebudete kontaktný gril používať alebo ak sa ho chystáte vyčistiť, presunúť, uložiť na jeho miesto, vždy ho najskôr odpojte od zdroja energie.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali malé deti alebo nemohúce osoby bez zodpovedajúceho dozoru.
- Malé deti by mali byť pod dozorom, aby sa s prístrojom nehrali.
- Neponárajte napájací kábel, zástrčku ani prístroj do vody alebo inej tekutiny.
- Nepoužívajte tento prístroj na iný účel, než na ktorý je určený. Nepoužívajte ho v pohybujúcom sa vozidle ani na lodi. Nepoužívajte ho vonku.
- V záujme zvýšenia bezpečnosti pri použití elektrických zariadení, odporúčame inštaláciu prúdového chrániča (ochranný vypínač). Je vhodné nainštalovať do elektrického obvodu, ku ktorému je zariadenie pripojené, ochranný vypínač s kapacitou neprekračujúcou 30 mA reziduálneho prúdu. Kontaktujte svojho elektrikára.
- Akákoľvek iná údržba, než je čistenie, by mala byť vykonávaná iba autorizovaným servisom.
- Dodržujte presne pokyny pre starostlivosť a čistenie.
- Pravidelne kontrolujte napájací kábel, zástrčku a celý prístroj, či nie sú poškodené. Ak by došlo k poškodeniu, okamžite prestaňte prístroj používať a odovzdajte ho do najbližšieho autorizovaného servisu na preskúmanie, opravu alebo výmenu poškodených častí, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

ZOZNÁMTE SA SO SVOJIM KONTAKTNÝM GRILOM GR 8010





Nepriľnavý povrch Quantanium odolný proti poškriabaniu

Zámka

Priestor pre uloženie napájacieho kábla

Horná doska s nastaviteľnou výškou

Štýlový antikorový dizajn

Patentované nastavenie výšky hornej dosky

Držadlo

Rebrovaná horná doska s nepriľnavým povrchom

Plochá spodná doska s nepriľnavým povrchom

Nastavenie teploty

15-minútový časovač

Vyberateľná miska na odkvapkávanie šťavy a tuku

Nastavenie sklonu spodnej dosky

Príkon 2200 W

Červený indikátor zahrievania dosiek

Vypínač (I – zapnutie/0 – vypnutie)

Použitie

POUŽITIE VÁŠHO KONTAKTNÉHO GRILU GR 8010







Pred použitím odstráňte z kontaktného grilu všetky reklamné štítky/etikety a obalové materiály. Skontrolujte, že sú grilovacie dosky kontaktného grilu čisté. V prípade potreby ich utrite vlhkou utierkou.

Pri prvom použití vášho kontaktného grilu môžete zaznamenať nepatrný dym. To je spôsobené prvým zahriatím niektorých súčastí. Nemusíte sa znepokojovať.

POUŽITIE OTVORENÉHO KONTAKTNÉHO GRILU

1. Zástrčku napájacieho kábla zapojte do elektrickej zásuvky 230/240 V. Vypínač prepnite do polohy zapnuté „I". Rozsvieti sa červený indikátor zahrievania grilovacích dosiek.
2. Skontrolujte, že je správne pripevnená vyberateľná miska na odkvapkávanie šťavy a tuku (pozrite obr. 1).
3. Skontrolujte, že je horná doska priklopená, aby bolo predhrievanie efektívnejšie.
4. Pomocou ovládača na prednej strane kontaktného grilu nastavte sklon základnej dosky do rovnej polohy.
5. Na rýchle zahriatie grilovacích dosiek otočte ovládač teploty do polohy „Sear".
6. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
7. Skontrolujte, že je ovládač nastavenia výšky hornej dosky nastavený v pozícii OPEN (otvorené). Ak chcete uvoľniť zámku, musí byť kontaktný gril úplne zatvorený. Zámku kontaktného grilu na jeho ľavej bočnej strane otočte do vertikálnej polohy označenej OPEN GRILL (pozrite obr. 2) a uchopením držadla otvorte hornú dosku (pozrite obr. 3) tak, že bude vo vodorovnej polohe rovnako ako spodná doska.

POZNÁMKA
Ak chcete používať gril otvorený, musí byť základná doska v rovnej polohe.

POZNÁMKA
Zámka kontaktného grilu sa opäť automaticky aktivuje, hneď ako zavriete jeho hornú dosku. Pre jeho uvoľnenie musíte znovu otočiť zámku do polohy OPEN GRILL.

8. Na jednu alebo obe grilovacie dosky položte mäso alebo iné potraviny vhodné na grilovanie.
9. Hneď ako je pokrm hotový, zložte ho z grilovacej dosky pomocou plastovej obracačky. Nikdy nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náradie, mohli by poškodiť nepriľnavý povrch grilovacích dosiek.

POZNÁMKA
Pomocou 15 minútového časovača je možné zvoliť čas predhrievania alebo grilovania v rozsahu 1 – 15 minút. Pred nastavením požadovaného času musíte časovač najskôr úplne otočiť v smere hodinových ručičiek. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál (cinknutie). Kontaktný gril sa nevypne, ale bude aj ďalej hriať!



POUŽITIE ZAVRETÉHO KONTAKTNÉHO GRILU

1. Zástrčku napájacieho kábla zapojte do elektrickej zásuvky 230/240 V. Vypínač prepnite do polohy zapnuté „I". Rozsvieti sa červený indikátor zahrievania grilovacích dosiek.
2. Skontrolujte, že je správne pripevnená vyberateľná miska na odkvapkávanie šťavy a tuku (pozrite obr. 1).
3. Skontrolujte, že je horná doska priklopená, aby bolo predhrievanie efektívnejšie.
4. Základnú dosku nastavte do požadovaného sklonu alebo do rovnej polohy.
5. Na rýchle zahriatie grilovacích dosiek otočte ovládač teploty do polohy „Sear".
6. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
7. Pomocou držadla otvorte hornú dosku do 90° uhla.
8. Na spodnú dosku položte mäso alebo iné potraviny.

POZNÁMKA
Tento kontaktný gril môžete použiť na prípravu pokrmov ako otvorený, tak zatvorený.

9. Pomocou držadla hornú dosku zavrite. Unikátny systém zavesenia hornej dosky umožňuje rovnomerné pritlačenie hornej dosky na potraviny. Ovládač nastavenia výšky na pravej strane kontaktného grilu slúži na prispôsobenie výšky hornej dosky kontaktného grilu podľa hrúbky potravín. Držadlo na pravej strane hornej dosky môžete použiť na vyrovnanie sklonu hornej dosky (pozrite obr. 4). Ak chcete dosiahnuť rebrovaný vzor na grilovanom pokrme, ovládač nastavenia výšky hornej dosky musí byť nastavený v pozícii LOW (nízkej). Horná doska tak bude spočívať na mäse alebo inej potravine, ktorú grilujete.



10. Hneď ako je pokrm hotový, pomocou držadla otvorte hornú dosku. Pokrm zložte z grilovacej dosky pomocou plastovej obracačky. Nikdy nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náradie, mohli by poškodiť nepriľnavý povrch varných dosiek.

POZNÁMKA
Červený indikátor sa bude počas grilovania striedavo rozsvecovať a zhasínať, čo indikuje udržiavanie požadovanej teploty.

PRÍPRAVA SENDVIČOV

1. Zástrčku napájacieho kábla zapojte do elektrickej zásuvky 230/240 V. Vypínač prepnite do polohy zapnuté „I". Rozsvieti sa červený indikátor zahrievania grilovacích dosiek.
2. Skontrolujte, že je správne pripevnená vyberateľná miska na odkvapkávanie šťavy a tuku.
3. Skontrolujte, že je horná doska priklopená, aby bolo predhrievanie efektívnejšie.
4. Základnú dosku nastavte do rovnej polohy.
5. Ovládač teploty nastavte do polohy „Sandwich".
6. Nechajte grilovacie dosky predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor zahrievania grilovacích dosiek, môžete začať so zapekaním sendvičov.
7. Medzitým si pripravte sendvič(e). Sendvič(e) vždy ukladajte do zadnej časti spodnej dosky.
8. Pomocou držadla hornú dosku priklopte. Unikátny systém zavesenia hornej dosky umožňuje rovnomerné pritlačenie hornej dosky na sendvič(e). Pomocou ovládača výšky na pravej strane kontaktného grilu nastavte výšku hornej dosky podľa hrúbky sendviča(ov). Vyrovnávacie držadlo na pravej strane hornej dosky môžete použiť na vyrovnanie sklonu hornej dosky.

POZNÁMKA
Grilovacie dosky kontaktného grilu nechajte vždy predhriať. Hneď ako zhasne červená kontrolka, môžete začať so zapekaním sendviča.

9. Zapekanie trvá asi 5 až 8 minút. Presný čas zapekania záleží na vašej chuti, na type použitého chleba a náplne.
10. Hneď ako je sendvič hotový, pomocou držadla otvorte hornú dosku. Sendvič zložte z grilovacej dosky pomocou plastovej obracačky. Nikdy nepoužívajte kovové kliešte, obracačky, nôž alebo iné ostré kovové kuchynské náradie, mohli by poškodiť nepriľnavý povrch grilovacích dosiek.

POZNÁMKA
Červený indikátor ohrevu sa bude počas zapekania sendvičov striedavo rozsvecovať a zhasínať, čo indikuje udržiavanie požadovanej teploty.

UPOZORNENIE: PRED POUŽITÍM CELKOM ODVIŇTE NAPÁJACÍ KÁBEL Z ÚLOŽNÉHO PRIESTORU.

POUŽITIE NASTAVITEĽNEJ VÝŠKY HORNEJ DOSKY GRILU

Váš kontaktný gril je vybavený funkciou, ktorá umožňuje zaistiť hornú dosku v určitej výške nad spodnou doskou.

Môžete teda svoj gril použiť ako otvorený opekač hrianok, ideálny pre opekanie jednostranných sendvičov. Vďaka tejto funkcii je možné použiť váš kontaktný gril tiež na grilovanie krehkých potravín ako napr. rýb alebo pečiva na hamburgery bez toho, aby na ne bola horná doska pritlačená.

1. Nechajte gril predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Vybrané potraviny položte na spodnú dosku.
3. Pomocou posuvného ovládača nastavenia výšky nastavte hornú dosku do požadovanej výšky (pozrite obr. 5). Pri nastavovaní výšky si hornú dosku pridvihnite pomocou držadla. Výšku je možné nastaviť od LOW (nízka) po HIGH (vysoká).
4. Pomocou držadla priklopte hornú dosku a pomocou vyrovnávacieho držadla na hornej pravej strane hornej dosky, môžete upraviť jej sklon (pozrite obr. 6).
5. Horná doska potom rozpustí použité prísady, napr. syr, alebo ich ľahko opečie.





POZNÁMKA
Polohu hornej dosky kontaktného grilu je možné tak prispôsobiť hrubým alebo tenkým potravinám pomocou posuvného ovládača nastavenia výšky.

NASTAVENIE SKLONU SPODNEJ DOSKY

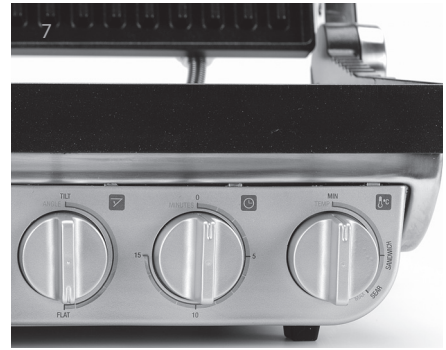
1. Sklon spodnej dosky môžete upraviť jednoducho otáčaním ovládača sklonu spodnej dosky proti smeru hodinových ručičiek. Väčší sklon spodnej dosky je najmä vhodný pre odvádzanie vypečeného tuku v prípade, že je gril používaný zatvorený.
2. Základnú dosku vyrovnáte opäť otočením ovládača sklonu spodnej dosky, tentoraz v smere hodinových ručičiek, až sa spodná doska vyrovná do roviny. Taká poloha spodnej dosky je vhodná na grilovanie párkov, klobás, prípravu palaciniek, volských ôk a pod., kedy je nutné, aby doska bola v rovine a potraviny z dosky neskĺzavali. Ak chcete používať kontaktný gril otvorený, musí byť spodná doska v rovnej polohe.

ELEKTRONICKÝ OVLÁDAČ TEPLOTY

Kontaktný gril GR 8010 je vybavený variabilným ovládaním teploty, ktoré umožňuje prípravu rôznych druhov pokrmov. Stačí zvoliť teplotu vhodnú pre vami zvolený pokrm.

Nastavenie ovládača do polohy „Sear" je vhodné na grilovanie mäsa a iných potravín.

Nastavenie ovládača do polohy „Sandwich" je vhodné na zapekanie sendvičov.



15-MINÚTOVÝ ČASOVAČ

Kontaktný gril GR 8010 je vybavený 15-minútovým časovačom, ktorý umožňuje monitorovať počas predhrievania alebo grilovania uplynulý čas. Časovač nastavíte jednoducho jeho úplným otočením v smere hodinových ručičiek a potom späť proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál (cinknutie). Gril sa však nevypne, bude aj naďalej hriať.

TIPY PRE DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI GRILOVANÍ MÄSA

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov grilovania použite plátky mäsa také hrubé, aby na nich horná doska spočívala, keď je kontaktný gril zatvorený.

ODPORÚČANÉ DRUHY MÄSA

Hovädzie	roštenka, zadné, vysoký roštenec, rezeň
Baranie	rezne z jahňacieho stehna, rezeň, panenka, plátky alebo kocky
Bravčové	roštenec, rebierka, rezeň zo stehna, rezne, kocky

- Môžete použiť tiež tuhšie mäso ako hovädzie pliecko, rezeň z horného šálu alebo baraniu krkovičku. Ak chcete mäso zjemniť, nechajte ho pár hodín alebo cez noc marinovať vo víne alebo octe.
- Pred grilovaním mäso nesoľte. Soľ by vysušila šťavu a mäso by bolo tuhšie.
- Skôr, než začnete s grilovaním marinovaného mäsa, najskôr ho zbavte prebytočnej marinády a utrite kuchynským papierom. Niektoré marinády obsahujú vysoké množstvo cukru, ktorý by sa pri pečení mohol pripiecť na dosky kontaktného grilu.
- Nevysušujte mäso príliš dlhým grilovaním, obzvlášť bravčové je lepšie podávať vnútri ružové a šťavnaté.
- Neprepichujte mäso vidličkou počas grilovania. Spôsobíte tým vytekanie šťavy a mäso potom bude tuhšie a suchšie.
- Na odoberanie rybieho mäsa použite plochú a teplu odolnú umelohmotnú obracačku.
- Ak budú párky predvarené, nemusíte ich pred grilovaním prepichovať.

SPRIEVODCA GRILOVANÍM

Grilovanie je zdravý a efektívny spôsob varenia. Uvedené časy prípravy sú približné a budú sa líšiť v závislosti na hrúbke jednotlivých potravín. Neodporúčame používať tento kontaktný gril na grilovanie mäsa s hrubými kosťami, napríklad kotlety s kosťou.

POZNÁMKA
Uvedené časy príprav zodpovedajú príprave pokrmov na zatvorenom grile a v kontaktnej polohe.

POTRAVINY	ČAS PRÍPRAVY
Hovädzie	
• roštenec	3 minúty (stredne prepečený) 5 - 6 minút (dobre prepečený)
• rezeň ako minútka	1 - 2 minúty
• hamburgery	4 - 6 minút
Bravčové	
• rezne z panenky • plátky (na rezne)	4 - 6 minút
Jahňacie	
• panenka	3 minúty
• plátky	4 minúty
• rezne zo stehna	4 minúty
Kuracie	
• rezne z pŕs	6 minút, alebo až budú prepečené
• rezne zo stehien	4 - 5 minút, alebo až budú prepečené
Klobásy / párky	
• tenké	3 - 4 minúty
• hrubšie	6 - 7 minút
Sendvič alebo focaccia	3 - 5 minút, alebo do zlatista
Zelenina nakrájaná na plátky s hrúbkou 1 cm • baklažán • cuketa • sladké zemiaky	3 - 5 minút
Morské plody	
• rybie filé	2 - 4 minúty
• plátok z ryby	3 - 5 minút
• chobotnice (očistené)	3 minúty
• krevety	2 minúty
• mušle	1 minúta

Čistenie

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Pred čistením kontaktný gril vypnite vypínačom do polohy vypnuté (0), odpojte od zdroja energie a nechajte ho vychladnúť. Grilovacie dosky sa vám budú lepšie čistiť, ak budú ešte mierne vlažné.

Po každom použití grilovacie dosky dôkladne vyčistite, aby ste zabránili vrstveniu pripečených zvyškov jedla na ich povrchu.

Dosky vyčistite navlhčenou mäkkou textíliou. V prípade, že na povrchu dosiek zostali pripečené zvyšky potravín, pokvapkajte tieto miesta teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom a potom ich očistite mäkkou čistou hubkou.

POZNÁMKA
Dosky majú nepriľnavú povrchovú úpravu, preto na ich čistenie nepoužívajte ostré predmety alebo brúsne čistiace prostriedky.

Nepoužívajte nátery v spreji pre vytvorenie ďalšej vrstvy nepriľnavého povrchu na doskách, znehodnotíte tým originálny nepriľnavý povrch dosiek kontaktného grilu.

ČISTENIE MISKY NA ODKVAPKÁVANIE ŠŤAVY A TUKU

Po každom použití misku vyberte a umyte v teplej vode s kuchynským saponátom. Nepoužívajte hrubé hubky alebo brúsne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť jej povrch.

Potom ju opláchnite a osušte čistou, suchou utierkou a nasaďte späť.

NEPRIĽNAVÝ POVRCH QUANTANIUM ODOLNÝ PROTI POŠKRIABANIU

Váš kontaktný gril GR 8010 je vybavený špeciálnym nepriľnavým povrchom odolným proti poškriabaniu, ktorý umožňuje použitie aj kovového kuchynského náradia (vyjmúc ostré kovové predmety) počas grilovania.

Bez ohľadu na tento fakt odporúčame, aby ste boli opatrní pri používaní kovového kuchynského náradia.

Nepoužívajte ostré predmety ani nekrájajte potraviny priamo na grilovacej doske. Nezodpovedáme za poškodenie povrchovej úpravy spôsobené nesprávnym používaním kovového kuchynského náradia.

Príprava pokrmov na nepriľnavom povrchu minimalizuje potrebu oleja, potraviny sa neprichytávajú a čistenie je ľahšie.

Akákoľvek zmena farebnosti povrchu grilovacích dosiek, ku ktorej môže dôjsť, má vplyv iba na vzhľad, nie na funkčnosť.

Na čistenie povrchu grilovacích dosiek nepoužívajte drôtenky (alebo iné brúsne hubky). Grilovacie dosky utrite jemnou textíliou navlhčenou v teplej vode s kuchynským saponátom. Pripečené zvyšky potravín odstráňte jemnou hubkou alebo nylonovou kefkou.

VAROVANIE! DBAJTE NA TO, ABY ŽIADNA ČASŤ VÁŠHO KONTAKTNÉHO GRILU GR 8010 NEBOLA PONORENÁ DO VODY ALEBO INEJ KVAPALINY.

Uloženie

Uloženie vášho kontaktného grilu GR 8010.

1. Uistite sa, že ste kontaktný gril vypli pomocou vypínača a odpojili od zdroja energie.
2. Ak sú grilovacie dosky už vychladené, vyčistite ich podľa vyššie uvedených pokynov pre starostlivosť a čistenie.
3. Hornú dosku priklopte na spodnú dosku grilu a ovládač nastavenia výšky posuňte smerom k držadlu do UZAMKNUTEJ polohy (LOCK), aby kontaktný gril zostal uzatvorený. Teraz nie je možné hornú dosku samostatne zdvihnúť.

POZNÁMKA
Na odomknutie grilovacích dosiek posuňte ovládač nastavenia výšky do OTVORENEJ polohy (OPEN).

4. Vyberateľnú misku na odkvapkávanie šťavy a tuku vráťte späť na miesto.
5. Do priestoru na ukladanie napájacieho kábla zmotajte kábel
6. Váš kontaktný gril skladujte na rovnom a suchom povrchu.

POZNÁMKA
Komfort uloženia môžete zvýšiť tým, že kontaktný gril uložíte vo vertikálnej polohe.



POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM
Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie
Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie
Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

CE Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

Recepty

OBSAH BROŽURY S RECEPTY

R3	Pokrmy z hovädzieho mäsa
R5	Pokrmy z jahňacieho masa
R6	Pokrmy z kuracieho masa
R8	Pokrmy z rýb a morských plodov
R10	Pokrmy zo zeleniny
R11	Sendviče

POKRMY Z HOVÄDZIEHO MÄSA

AUSTRÁLSKY BURGER (4 porcie)
500 g mletého hovädzieho mäsa
1 šálka čerstvej strúhanky
1 malá cibuľa, olúpaná a nakrájaná najemno
1 lyžička roztlačeného cesnaku
1 lyžica sušenej petržlenovej vňate
1 vajce, rozklepnuté

Opečte a podávajte s:

4 plátky slaniny
4 ks pečiva na hamburgery alebo celozrnné žemle
1 ks 250 g konzervy plátkov červenej repy, zliatej
2 zrelé paradajky, nakrájané na tenké plátky
kečup
4 plátky čedaru
1/4 nakrájaného ľadového šalátu

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Vo väčšej mise zmiešajte všetky prísady a dobre premiešajte. Z mletého mäsa vytvarujte 4 placky.
3. Placky položte na spodnú dosku grilu a hornú dosku priklopte. Nastavte výšku grilu podľa hrúbky placiek. Grilujte ich 4 - 5 minút.
4. Na spodnú dosku položte slaninu. Rozpolené žemle ľahko potrite maslom alebo margarínom.
5. Na polovicu žemle položte opečenú placku, na ňu slaninu, repu, paradajku, syr a pokvapkajte kečupom. Potom pridajte ľadový šalát a priklopte druhou polovicou žemle.

Ihneď podávajte.

MARINOVANÝ REZEŇ NEW YORK (4 porcie)
4 rezne z roštenky - 3 cm vysoké
1 šálka červeného vína
2 lyžice olivového oleja
1 lyžica horčice (Dijon)
1 lyžička drveného cesnaku

1. V nádobe, ktorá je vybavená uzatvárateľným viečkom, zmiešajte víno, olej, horčicu a cesnak. Nádobu uzavrite a dobre pretrepte. Vložte rezne do plytkej misy, neodporúčame z plastu alebo hliníka, a zalejte marinádou.
2. Nechajte marinovať pri izbovej teplote 30 až 60 minút.
3. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
4. Rezne vyberte z marinády a položte na spodnú dosku grilu a hornú dosku priklopte.
5. Grilujte 3 minúty, aby boli stredne prepečené.
6. Podávajte so zemiakovou kašou a čerstvým chrumkavým šalátom.

ŠALÁT S HOVÄDZÍM NA ČILI A S KEŠU ORIEŠKAMI (4 porcie)

500 g rump rezňa alebo rezňa zo sviečkovej
3 jemné červené čili papričky, nakrájané
2 lyžice sójovej omáčky
1 lyžička drveného zázvoru
1/2 lyžičky drveného cesnaku
zelený šalát

Podávajte s:

1/2 šálky nasekaných orieškov kešu a sójovou omáčkou

1. Rezeň nakrájajte na tenké prúžky a zmiešajte s nakrájanými čili papričkami, sójovou omáčkou, zázvorom a cesnakom. Nechajte 20 minút marinovať.
2. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
3. Do servírovacích misiek vložte zelený šalát.
4. Pomocou ovládača sklonu nastavte spodnú dosku do rovnej polohy. Otvorte gril a hovädzie grilujte 1 – 2 minúty z každej strany.
5. Grilované mäso položte na šalát, posypte kešu orieškami a zalejte sójovou omáčkou.

POKRMY Z JAHŇACIEHO MÄSA

JAHŇACÍ KEBAB S OREGANOM (4 porcie)

500 g vykosteného jahňacieho mäsa, nakrájajte na 3 cm kocky
1 lyžica olivového oleja
1 lyžica citrónovej šťavy
1 lyžice sušeného oregana
1 lyžička drveného cesnaku
čerstvo mleté čierne korenie

1. Vo väčšej mise zmiešajte olej s citrónovou šťavou a cesnakom. Do zmesi vložte jahňacie mäso a nechajte 30 minút marinovať.
2. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
3. Marinované mäso napichnite na špajle. Z 500 g jahňacieho masa pripravíte celkom 4 kebaby. Každý kebab dobre okoreňte a položte na spodnú dosku grilu a hornú dosku priklopte tak, aby sa mäsa len zľahka dotýkala.
4. Grilujte 4 - 5 minút.
5. Podávajte s opečeným chlebom a gréckym šalátom zo zeleného šalátu, olív a syra feta.

JAHŇACIE REZNE NA ČERVENOM VÍNE A ROZMARÍNE (8 porcií)

8 ks 125g jahňacích rezňov
2 lyžice rozmarínu
1/3 šálky červeného vína
čerstvo mleté čierne korenie
1/4 lyžičky drveného cesnaku

Podávajte so:

zelenými fazuľkami varenými v pare

1. Rezne vložte do plytkej nádoby. Zmiešajte rozmarín, víno, čierne korenie a cesnak a zmesou zalejte rezne. Nechajte marinovať minimálne 20 minút.
2. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
3. Pomocou ovládača sklonu nastavte spodnú dosku do rovnej polohy. Zámku kontaktného grilu na jeho ľavej bočnej strane otočte do vertikálnej polohy a uchopením držadla otvorte hornú dosku tak, aby bola vo vodorovnej polohe. Ak chcete uvoľniť zámku, musí byť kontaktný gril úplne zatvorený. Pripravené rezne položte na rebrovanú dosku a grilujte z každej strany 3 minúty, alebo podľa vašej chuti. Podávajte so zelenými fazuľkami varenými v pare.

JAHŇACIE KOTLETY S THAJSKÝM ZELENÝM KARÍ (4 porcie)

1 lyžica thajskej zelenej karí pasty
3 lyžice kokosovej pasty
1 lyžica nasekaného koriandru
12 jahňacích kotliet, vykostených

Podávajte s:

varenou ryžou a listovou zeleninou

1. Zmiešajte karí pastu, kokosovú pastu a koriander. Zmesou potrite kotlety a nechajte ich 20 minút marinovať.
2. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
3. Pomocou ovládača sklonu nastavte spodnú dosku do rovnej polohy. Zámku kontaktného grilu na jeho ľavej bočnej strane otočte do vertikálnej polohy a uchopením držadla otvorte hornú dosku tak, aby bola vo vodorovnej polohe. Ak chcete uvoľniť zámku, musí byť kontaktný gril úplne zatvorený. Kotlety položte na rebrovanú dosku a grilujte 3 minúty z každej strany, alebo podľa vašej chuti.

POKRMY Z KURACIEHO MÄSA

KURACIE REZNE TERIYAKI (4 porcie)

4 polovice kuracích pŕs
1 lyžica ochucovadla Mirin
2 lyžice sójovej omáčky
2 lyžičky cukru krupice
2 lyžičky saké na varenie

Podávajte s:

mesiačikmi citrónu
ryžou varenou v pare
zelenými listami šalátu

1. Zmiešajte ochucovadlo Mirin, sójovú omáčku, cukor a saké. Kuracie prsia vložte do misy z nehrdzavejúcej ocele a zalejte pripravenou marinádou. Nechajte 30 minút marinovať.
2. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
3. Kuracie prsia položte na spodnú dosku grilu a hornú dosku priklopte. Nastavte výšku grilu tak, aby horná doska spočívala na grilovanom mäse.
4. Grilujte 4 - 5 minút, kým nebudú kuracie prsia riadne prepečené.
5. Kuracie prsia zložte z grilu a nechajte pred podávaním 5 minút odstáť než ich budete podávať s porciou ryže. Ozdobte mesiačikmi citrónu a zelenými listami šalátu.

KURACIE IHLICE V CITRÓNE A MEDE (4 porcie)

500 g rezňov z kuracích pŕs
2 lyžice citrónovej šťavy
2 lyžice medu
2 lyžičky sezamových semienok
1 lyžička strúhaného zázvoru
drevené špajle, namočené vo vode

Podávajte s:

varenou ryžou basmati
listovou zeleninou varenou v pare

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Kura nakrájajte na tenké prúžky a napichajte na 8 špajlí. Ihlice položte na spodnú dosku grilu a priklopte hornú dosku. Grilujte 3 minúty, alebo kým nebude mäso riadne prepečené.
3. Zatiaľ čo sa ihlice grilujú, zmiešajte citrónovú šťavu, med, sezam a zázvor. Ihlice podávajte na varenej ryži basmati, zaliate omáčkou z citrónu a medu a s listovou zeleninou varenou v pare.

GRILOVANÉ KURA NA CITRÓNOVOM TYMIANE (4 porcie)

4 plátky kuracích pŕs
2 lyžičky olivového oleja
2 lyžičky drveného cesnaku
2 lyžice lístkov citrónového tymianu
1 lyžička strúhanej citrónovej kôry
2 lyžice citrónovej šťavy
drvené čierne korenie

Podávajte s:

mesiačikmi citrónu
šalátom z chrumkavej listovej zeleniny

1. Kuracie prsia vložte do väčšej plytkej nádoby. Zmiešajte olej, cesnak, citrónový tymian, citrónovou kôru a šťavu, čierne korenie a dobre premiešajte. Pripravenou zmesou zalejte kuracie prsia. Nechajte 15 minút marinovať.
2. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
3. Pomocou ovládača sklonu nastavte spodnú dosku do rovnej polohy. Zámku kontaktného grilu na jeho ľavej bočnej strane otočte do vertikálnej polohy a uchopením držadla otvorte hornú dosku tak, aby bola vo vodorovnej polohe. Ak chcete uvoľniť zámku, musí byť kontaktný gril úplne zatvorený. Kuracie plátky položte na rebrovanú dosku a grilujte 3 minúty z každej strany, alebo podľa vašej chuti. Prsia diagonálne nakrájajte na plátky a podávajte s mesiačikmi citrónu a šalátom z listovej zeleniny.

ROLKY S PEČENÝM KURAŤOM, PARADAJKAMI A ROKETOU (4 porcie)

4 plátky chleba pita
6 lyžíc majonézy
250 g na plátky nakrájaného alebo nasekaného pečeného kuraťa
1 šálka polosušených paradajok, nakrájaných nahrubo
1 zväzok listov rokety (alebo rukoly), natrhaných
čerstvo mleté čierne korenie a morská soľ

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Chlieb pita položte na rovnú pracovnú dosku. Potrite majonézou (všetky prísady položte na jeden koniec plátku), rozdeľte kuracie mäso medzi jednotlivé plátky pita chleba a ozdobte paradajkou a roketou.
3. Dochuťte čiernym korením a soľou. Potom chlieb pevne zrolujte, ale príliš nedoťahujte. Položte rolky na gril a jemne na ne priklopte hornú dosku.
4. Opekajte do zlatista.
5. Rolky zložte z grilu a ihneď podávajte, alebo ich rozkrojte na polovice a každú z polovíc zabaľte do obrúska a podávajte.

POKRMY Z RÝB A MORSKÝCH PLODOV

CHOBOTNIČKY NA ČILI A CESNAKU (4 porcie)

750 g malých chobotničiek, očistených
2 lyžice olivového oleja
1 lyžica thajskej sladkej čili omáčky
šťava a kôra z jednej limetky
1 lyžička roztlačeného cesnaku

Ozdobte:

mesiačiky limetky
zväzok koriandru

Podávajte s:

varené rezance vermicelli

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Vo väčšej mise zmiešajte chobotničky s olejom, čili omáčkou, kôrou a šťavou z limetky a cesnakom. Dobre premiešajte a dochuťte čiernym korením.
3. Chobotničky položte na predhriatu spodnú dosku grilu a priklopte hornú dosku.
4. Grilujte 3 minúty.
5. Chobotničky zložte z grilu a podávajte v miske na rezancoch vermicelli, ozdobte limetkou a koriandrom.

REZNE Z ATLANTICKÉHO LOSOSA V OBALE Z ESTRAGÓNU A ČIERNEHO KORENIA (4 porcie)

4 rezne z atlantického lososa - váha každého rezňa približne 180 g
2 lyžice olivového oleja
2 lyžice sušeného estragónu
čerstvo mleté čierne korenie

Ozdobte:

mesiačiky limetky alebo citrónu

Podávajte s:

hranolčekmi alebo zemiakmi varenými v pare

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Zmiešajte olej s estragónom a väčším množstvom nahrubo namletého čierneho korenia.
3. Lososa potrite z oboch strán pripravenou zmesou a položte na spodnú dosku kontaktného grilu.
4. Výšku hornej dosky grilu upravte tak, aby sa ryby len zľahka dotýkala.
5. Grilujte 2 minúty alebo dlhšie, ak máte radšej rybu viac prepečenú.
6. Rezne zložte z grilu a ihneď podávajte.

LOSOS MARINOVANÝ V CITRÓNE A SÓJOVEJ OMÁČKE (4 porcie, podávajte ako predkrm)

300 g porcie lososa, bez kože
2 lyžice sójovej omáčky
1 lyžička pasty wasabi
2 lyžice citrónovej šťavy
2 lyžičky sezamového oleja

Podávajte s:

naloženým zázvorom
orestovaným špenátom

1. Lososa nakrájajte na 1 cm hrubé plátky. Zmiešajte sójovú omáčku, pastu wasabi, citrónovú šťavu a sezamový olej. Lososa zmesou zalejte a nechajte 20 minút marinovať.
2. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
3. Pomocou ovládača sklonu nastavte spodnú dosku do rovnej polohy. Zámku kontaktného grilu na jeho ľavej bočnej strane otočte do vertikálnej polohy a uchopením držadla otvorte hornú dosku tak, aby bola vo vodorovnej polohe. Ak chcete uvoľniť zámku, musí byť kontaktný gril úplne zatvorený. Lososa položte na rebrovanú dosku a grilujte 20 až 30 sekúnd z každej strany, alebo kým nebude správne opečený. Lososa podávajte so špenátom a zázvorom.

OSTRÉ ZÁZVOROVÉ KREVETY (4 porcie)

1 kg zelených kráľovských kreviet, vylúpaných s chvostíkmi
1 lyžička drveného cesnaku
1/4 šálky sójovej omáčky
1/4 šálky suchého bieleho vína
1 lyžica najemno nastrúhaného zázvoru
350 ml thajskej sladkej čili omáčky
drevené špajle, namočené vo vode

Podávajte s:

varenou jazmínovou ryžou
orestovanou čínskou brokolicou

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Napichajte krevety na namočené drevené špajle – vždy asi 4 krevety na jednu špajľu.
3. Zmiešajte zostávajúce prísady, dobre ich premiešajte a zalejte nimi krevety. Krevetové ihlice položte na predhriatu spodnú dosku grilu a priklopte vrchnú dosku. Grilujte počas 1 minúty, alebo do ružova a do mäkka. Podávajte s varenou ryžou a brokolicou.

POKRMY ZO ZELENINY

GRILOVANÁ MLADÁ ČÍNSKA KAPUSTA BOK CHOY S USTRICOVOU OMÁČKOU

4 mladé čínske kapusty bok choy (každá 50 g)
2 lyžice sójovej omáčky
1 lyžica ustricovej omáčky
2 lyžice citrónovej šťavy
2 lyžičky hnedého cukru

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať. Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať s grilovaním.
2. Odstráňte vonkajšie listy kapusty bok choy, hlávku rozpoľte a dobre umyte. Grilovacie dosky predhrejte na strednú teplotu.
3. Pomocou ovládača sklonu nastavte spodnú dosku do rovnej polohy. Otvorte gril a položte kapustu rozrezanou stranou dole na spodnú dosku a grilujte 2 minúty, alebo do mäkka.
4. Ustricovú omáčku pripravíte zmiešaním sójovej a ustricovej omáčky, citrónovej šťavy a cukru.
   Kapustu podávajte pokvapkanú pripravenou omáčkou.

SENDVIČE

BAGEL S ÚDENÝM LOSOSOM A CAPARI (4 porcie)

4 bagely – rozkrojené
4 lyžice krémového syra
8 plátkov údeného lososa
6 šalotiek, olúpaných a pozdĺžne nakrájaných na tenké plátky
1 lyžica capari, zliatych a nasekaných
1 citrón
čerstvo mleté čierne korenie

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať so zapekaním bagelov.
2. Rozrezanú stranu jednej polovice bagelu potrite syrom. Položte na ňu plátky lososa, šalotku, posypte capari a pokvapkajte citrónovou šťavou. Okoreňte a navrch položte druhú polovicu bagelu. Rovnakým postupom pripravte ostatné bagely.
3. Takto pripravené bagely položte na spodnú dosku grilu a jemne priklopte hornú dosku, výšku hornej dosky upravte pomocou posuvného ovládača na pravej strane kontaktného grilu.
4. Nechajte zapekať asi 1 a 1/2 minúty, alebo podľa vašej osobnej chuti. Zapečené bagely snímte z grilu a ihneď podávajte.

BAGEL S ÚDENÝM MORČACÍM MÄSOM, BRUSNICAMI A CAMEMBERTOM (4 porcie)

4 bagely – rozkrojené
maslo alebo margarín
4 plátky údených morčacích pŕs – rozpolených
3 lyžice brusnicovej omáčky
1 šálka hrachových klíčkov
1 malý camembert, nakrájaný na tenké plátky
čerstvo mleté čierne korenie

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať so zapekaním bagelov.
2. Rozrezanú stranu jednej polovice bagelu potrite maslom alebo margarínom. Na ňu položte polovicu morčacieho plátku. Potrite ju brusnicovou omáčkou. Posypte hrachovými klíčkami, pridajte plátok camembertu a navrch pridajte druhú polovicu morčacieho plátku. Okoreňte a navrch položte druhú polovicu bagelu. Rovnakým postupom pripravte ostatné bagely.
3. Takto pripravené bagely položte na spodnú dosku grilu a jemne priklopte hornú dosku, výšku hornej dosky upravte pomocou posuvného ovládača na pravej strane kontaktného grilu.
4. Nechajte zapekať asi 1 a 1/2 minúty, alebo podľa vašej osobnej chuti. Zapečené bagely snímte z grilu a ihneď podávajte

SENDVIČ SO ŠUNKOU ZO STEHNA A HORČICOU (4 porcie)

8 veľkých krajcov celozrnného chleba
maslo alebo margarín
4 plátky šunky zo stehna
3 lyžice horčice
1 avokádo, olúpané a nakrájané na tenké plátky, pokvapkané citrónovou šťavou
1 zrelú paradajku, nakrájanú na plátky
6 až 8 vnútorných listov hlávkového šalátu, natrhaných

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať so zapekaním sendvičov.
2. Krajec chleba jemne potrite maslom alebo margarínom. Položte naň šunku a potrite ju horčicou. Navrch položte plátky avokáda, paradajky a nakoniec šalátové listy. Priklopte ďalším krajcom chleba. Rovnakým postupom pripravte ostatné sendviče.
3. Sendviče položte na spodnú dosku, jemne priklopte hornou doskou a opečte do zlatista.
4. Kontaktný gril otvorte, sendviče z neho snímte a rozkrojte na polovice. Ihneď podávajte.

SENDVIČ S ÚDENÝM KURAŤOM, BAZALKOU A ČERSTVÝM MANGOM (4 porcie)

8 veľkých krajcov celozrnného chleba
maslo alebo margarín
250 g plátkov údeného kuraťa
1 stredne veľké zrelé mango, olúpané a nakrájané na plátky
3 – 4 lyžice vaječnej majonézy
1 a 1/2 šálky lístkov bazalky, natrhaných
čerstvo mleté čierne korenie

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať so zapekaním sendvičov.
2. Jeden krajec chleba jemne potrite maslom alebo margarínom. Na krajec položte kuracie plátky, na ne plátok manga. Navrch pridajte majonézu a ozdobte lístkami bazalky. Okoreňte.
3. Priklopte druhým krajcom chleba. Rovnakým postupom pripravte ostatné sendviče.
4. Sendviče položte na spodnú dosku, jemne priklopte hornou doskou a opečte do zlatista.
5. Kontaktný gril otvorte, sendviče z neho snímte a rozkrojte na polovice. Ihneď podávajte.

ARMÉNSKY CHLIEB S KREVETAMI, LIMETKOU A MAJONÉZOU (4 porcie)

4 plátky arménskeho chleba
6 lyžíc majonézy
500 g stredne veľkých kráľovských kreviet, vylúpaných, s odstránenou chrbtovou tepnou a nahrubo nakrájaných
1 košík výhonkov lucerny
6 – 8 vnútorných listov hlávkového šalátu, nakrájaných na prúžky
šťava z 1 limetky
čerstvo mleté čierne korenie

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať so zapekaním sendvičov.
2. Chlieb položte na rovnú pracovnú dosku. Potrite majonézou (všetky prísady položte na jeden koniec plátku) a rozdeľte krevety medzi jednotlivé plátky chleba, ozdobte lucernou a šalátom. Pokvapkajte citrónovou šťavou a okoreňte.
3. Chlieb pevne zrolujte, ale príliš ho nesťahujte. Položte rolky na gril a jemne na ne priklopte hornú dosku.
4. Opekajte do zlatista.
5. Rolky zložte z grilu a ihneď podávajte, alebo ich rozkrojte na polovice a každú z polovíc zabaľte do servítky a podávajte.

PASTRAMI NA TURECKÝ SPÔSOB S HORČIČNOU MAJONÉZOU (6 porcií)

1 turecký chlieb nakrájaný na 6 rovnakých dielov
maslo alebo margarín
18 plátkov pastrami*
6 lyžíc horčičnej majonézy
2 zrelé paradajky, nakrájané na plátky
2 šálky mladých špenátových listov
12 plátkov švajčiarskeho syra
čerstvo mleté čierne korenie

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať so zapekaním sendvičov.
2. Každý diel tureckého chleba rozkrojte uprostred a polovicu každého dielu odložte nabok. Jednu polovicu chleba jemne potrite maslom alebo margarínom. Potom naň položte plátky pastrami a potrite ich horčičnou majonézou.
3. Navrch položte plátky paradajok, špenátové listy a plátky syra. Priklopte druhou polovicou chleba. Rovnakým postupom pripravte ostatné sendviče.
4. Sendviče položte na gril a jemne na ne priklopte hornú dosku.
5. Sendviče zapekajte, kým nebude mať chlieb svetlohnedú farbu a nezačne sa roztekať syr. Sendviče zložte z grilu a ihneď podávajte.

* Pastrami sú plátky hovädzej hrude naložené v zmesi soli a korenín, cesnaku a čierneho korenia, ktoré sa vyúdia a nakoniec uvaria na pare.

TURECKÝ CHLIEB SO SALÁMOU, KOCKAMI MÄSA A PESTOM (6 porcií)

1 turecký chlieb nakrájaný na 6 rovnakých dielov
maslo alebo margarín
18 plátkov talianskej alebo španielskej salámy
6 kúskov mäsa z gulášu, nakrájaných na plátky
1 košík cherry paradajok, rozpolených
1 šálka pesta

1. Grilovacie dosky nechajte predhriať (nastavenie – Sandwich). Hneď ako zhasne červený indikátor, môžete začať so zapekaním sendvičov.
2. Každý diel tureckého chleba rozkrojte uprostred a polovicu každého dielu odložte nabok. Jednu polovicu chleba jemne potrite maslom alebo margarínom. Naň položte plátky salámy, mäso z guláša a nakrájané cherry paradajky. Navrch pridajte lyžičku pesta a priklopte druhou polovicou chleba. Rovnakým postupom pripravte ostatné sendviče.
3. Sendviče položte na gril a jemne na ne priklopte hornú dosku.
4. Grilujte, kým chlieb nezozlatne. Sendviče zložte z grilu a ihneď podávajte.

GRILLSÜTŐ

TARTALOMJEGYZÉK

2	Gratulálunk
3	A GR 8010 grillező
4	Biztonság az első helyen
5	Ismerkedjen meg a GR 8010 grillezővel
7	A GR 8010 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 8010 grillező megvásárlásához.



A GR 8010 grillező a tökéletes kivitel és innovatív funkciók együttese.
Az az ötlet vezetett minket, hogy az egészséges és alacsony zsírtartalmú ételek lehetnek ízletesek.
A GR 8010 grillezőt ezért úgy tervezték, hogy Önnek a legnagyobb mértékben megkönnyesítse az egészséges, s amellett ízletes ételek elkészítését.
E útmutató megalkotásánál célunk az volt, hogy Önnek a GR 8010 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 8010 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.
- 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 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.
- 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 fejezze be a berendezés használatát és adja le a legközelebbi szakszervizben ellenőrzésre, javításra vagy a sérült részek kicseréléséhez, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását.

ISMERKEDJEN MEG A GR 8010 GRILLEZŐVEL





Quantanium tapadásgátló karcolásmentes bevonat

Zár

Stílusos rozsdamentes kivitel

Bordázott felső lap tapadásgátló bevonattal

Sima alsó lap tapadásgátló bevonattal

Kivehető lé- és zsírkicsepegtető tál

2200 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 8010 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 tál 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 kialszik 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 élelmiszert.
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 melegít!



A CSUKOTT 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 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 élelmiszert.

MEGJEGYZÉS
Ez a grillező használható ételek készítéséhez nyitva és lecsukva is.

9. A felső lapot a fogantyúval csukja le. A felső lap egyedülálló beakasztó rendszere lehetővé teszi a felső lap vízszintes rányomását az élelmiszerre. A magasságszabályzó a grillező jobb oldalán a felső lap beállítására szolgál az élelmiszer 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 élelmiszeren 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 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 tál 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 hajtsa le. A felső lap egyedülálló beakasztó rendszere lehetővé teszi a felső lap vízszintes rányomását a szendvicsre. 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 szendvics 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 hajtsa 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

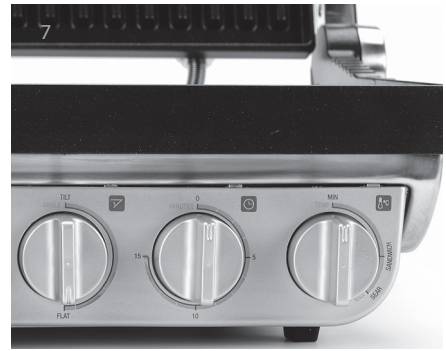
1. Az alsó lap dőlésszögét a dőlésszög-szabályzó órajárással ellentétes elforgatásával állíthatja be. Az alsó lap nagyobb dőlésszöge a zsír elvezetésére lehet megfelelő, ha a grillező lecsukva van használva.
2. Az alaplapot az alsó lap dőlésszög-szabályzójának újbóli elforgatásával egyenlítheti ki, ezúttal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

ELEKTRONIKUS HŐSZABÁLYZÓ

A GR 8010 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 8010 grillező 15 perces időzítővel rendelkezik, amely lehetővé teszi előmelegítés vagy grillezés közben az eltelt idő figyelését. Az időzítőt egyszerűen az óramutató járásával megegyező irányban teljesen elfordítva állítja be és vissza az órajárással ellentétes irányban a kívánt időre. A beállított idő letelte után hangjelzés hallatszik (csörrenés). A grillező kikapcsol, de továbbra is meleg marad.

TIPPEK A LEGJOBB EREDMÉNY ELÉRÉSÉHEZ HÚSGRILLEZÉSNÉL

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

- 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 kiszárítaná a levet és a hús keményebb lenne.
- Mielőtt pácolt húst grillezni kezd, előtte távolítsa el a fölösleges pácot 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.
- 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.

GRILLEZÉSI ÚTMUTATÓ

A grillezés egészséges és hatékony sütési mód. A feltüntetett elkészítési idők közelítőlegesek és különbözni fognak az egyes élelmiszerek vastagságától függően.
Nem ajánlott e grillezőt vastagcsontú hús grillezéséhez használni, mint a csontgulyás.

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

ÉLELMISZEREK	ELKÉSZÍTÉSI IDŐ
Marhahús	
• rostélyos	3 perc (közepesen átsütve) 5-6 perc (jól átsütve)
• egyperces steak	1-2 perc
• hamburger	4-6 perc
Disznóhús	
• steak szűzérmékből • hússzeletek (rántani való)	4-6 perc
Bárányhús	
• vesepecsenye	3 perc
• szeletek	4 perc
• báránycomb steak	4 perc
Csirke	
• mellszeletek	6 perc, vagy amíg át nem sül
• combok	4-5 perc, vagy amíg át nem sül
Kolbász / virsli	
• vékony	3-4 perc
• vastagabb	6-7 perc
Szendvics vagy focaccia	3-5 perc, vagy aranysárgára
Zöldség szeletek 1 cm vast. szeletelve • padlizsán • cukkini • édesburgonya	3-5 perc
Tenger gyümölcsei	
• halfilé	2-4 perc
• halszelet	3-5 perc
• polip (tisztított)	3 perc
• rákok	2 perc
• kagyló	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 tiszta szivaccsal.

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 8010 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 használata által okozott felületi károsodásért.

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

A grillezőlapok bárminemű színelváltozása, 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 ARRA, HOGY A GR 8010 GRILLEZŐ HÁTSÓ RÉSZE NE LEGYEN VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA MERÍTVE.

Tárolás

A GR 8010 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 kivehető 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 MEGSEMMISÍTÉSE



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 országaiban vagy más európai országokban a termékek visszaválthatóak az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál. A termék helyes megsemmisítésével segít megelőzni az élőkörnyezetre és emberi egészségre kockázatos lehetséges veszélyek kialakulását amelyek a hulladék helytelen kezelésével adódhatnának. 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.

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

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

Receptek

A RECEPT-BROSÚRA TARTALMA

R3	Marhahús ételek
R5	Bárányhús 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 zsemlére kenjen vajat 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 vörösbor
2 kanál olivaolaj
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 fejessalátával 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, gyömbérrel 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 olivaolaj
1 kanál citromlé
1 kanál szárított oregánó
1 kanál zúzott fokhagyma
frissen őrölt feketebors

1. Egy nagyobb tálban keverje össze az olajat a citronlével 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, olivával 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 vörösbor
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 bárányszelet, kicsontozva

Körítés:

párolt rizs és káposztaféle

1. Keverje össze a kari krémet, kókuszkrémet és a koriandert. A keverrékkel kenje be a bárányszeleteket 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 borjúszeleteket 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 rendesen 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 baszmati rizshez, citrom és méz mártással leöntve és párolt leveles zöldséggel.

GRILLEZETT CSIRKE CITROMOS KAKUKKFŰVEL (4 adag)

4 szelet csirkemell
2 kanál olivaolaj
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 zödségsalátával tálalja.

SÜLTCSIRKE TEKERCSEK 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 tekercseket a grillezőre és finoman hajtsa rá a felső lapot a jemně.
4. Süsse aranysárgára.
5. A tekercseket 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 olivaolaj
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 ízesítse 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 olivaolaj
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 tárkonnyal 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 nélkül
2 kanál szójamártás
1 kanál wasabi kenő
2 kanál citromlé
2 kanál szezámolaj

Körítés:

gyömbérrel megszórva
resztelt 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 a 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
resztelt kínai brokkoli

1. A grillezőlapokat hagyja előmelegedni. Amint kialszik a vörös jelzőfény, elkezdheti a grillezést.
2. A rákokat szúrja 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 mogyoróhagyma, 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, mogyoróhagymát, 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 grillezőről 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 grillezőről és azonnal tálalja.

MUSTÁROS SONKASZENDVICS (4 adag)

8 nagy teljeskiőrlésű 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 süsse aranysárgára.
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 bazsalokom 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 aranysárgára.
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 tekercseket a grillezőre és finoman hajtsa rá a felső lapot a jemně.
4. Süsse aranysárgára.
5. A tekercseket vegye le a grillezőről és azonnal szolgálja fel, vagy vágja felekre és minden félrészt csomagoljon szalvétába és úgy szolgálja fel.

PASZTRAMI TÖRÖK MÓDRA 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 grillezőről és azonnal tálalja.

* A pasztrami só és fűszerkeverékbe, fokhagyma és borsba rakott marhaszegy szeletek, melyeket felfüstölnek 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 szalámiszeleteket, 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.

Copyright © 2010, Fast ČR, a. s.

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 zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami 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.

WWW.CATLER.EU

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT
INFO@CATLER.EU