



THE SMART GRILL TM

Návod k obsluze
KONTAKTNÍ
GRIL

Návod na obsluhu
KONTAKTNÝ
GRIL

Használati útmutató
KONTAKTGRILL



GR 8050

KONTAKTNÍ GRIL

OBSAH

5	Vaše bezpečnost na prvním místě
8	Seznamte se se svým kontaktním grilem GR 8050
11	Složení vašeho kontaktního grilu GR 8050
13	Použití vašeho kontaktního grilu GR 8050
20	Tipy na grilování
23	Péče a čištění
26	Řešení potíží
28	Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového kontaktního grilu GR 8050.

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:

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 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.
- Nestavte kontaktní gril na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Při použití kontaktního grilu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu po všech jeho stranách.
- Kontaktní gril nepoužívejte v blízkosti stěn, polic, záclon a jiných vznětlivých materiálů, nebo pod nimi.
- Kontaktní gril není určený k ovládání externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.

- Kontaktní gril nepoužívejte na povrchu, který by se mohl teplem poškodit. V případě, že jej budete používat na takovém povrchu, umístěte pod něj teplovzdornou podložku.
- Před použitím se ujistěte, že je kontaktní gril správně složen.
- Při nastavování výšky horní desky kontaktního grilu buďte opatrní.
- Během provozu nenechávejte kontaktní gril bez dozoru.
- Nepokládejte nic na horní kryt kontaktního grilu, pokud je zavřený, pokud je v provozu, pokud je uložený.
- Pokud nebudete kontaktní gril používat či chystáte-li se ho vyčistit, přesunout, uložit na jeho místo, vždy ho nejdříve vypněte, odpojte od zdroje energie a nechte vychladnout.
- Vnější povrch a grilovací desky udržujte čisté. Dodržujte přesně pokyny pro péči a čištění.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani přístroj do vody nebo jiné tekutiny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkého povrchu ani se zamotat.
- 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.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být prováděna pouze autorizovaným servisem.
- Přístroj je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než k němuž je určen. Nepoužívejte ho v pohyblivém 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.

VAROVÁNÍ:

POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

NEPONOŘUJTE DO VODY.

PŘED POUŽITÍM ZCELA ODVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

TEPLOTA PŘÍSTUPNÝCH POVRCHŮ MŮŽE BÝT VYŠŠÍ, JE-LI SPOTŘEBIČ V ČINNOSTI.



- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

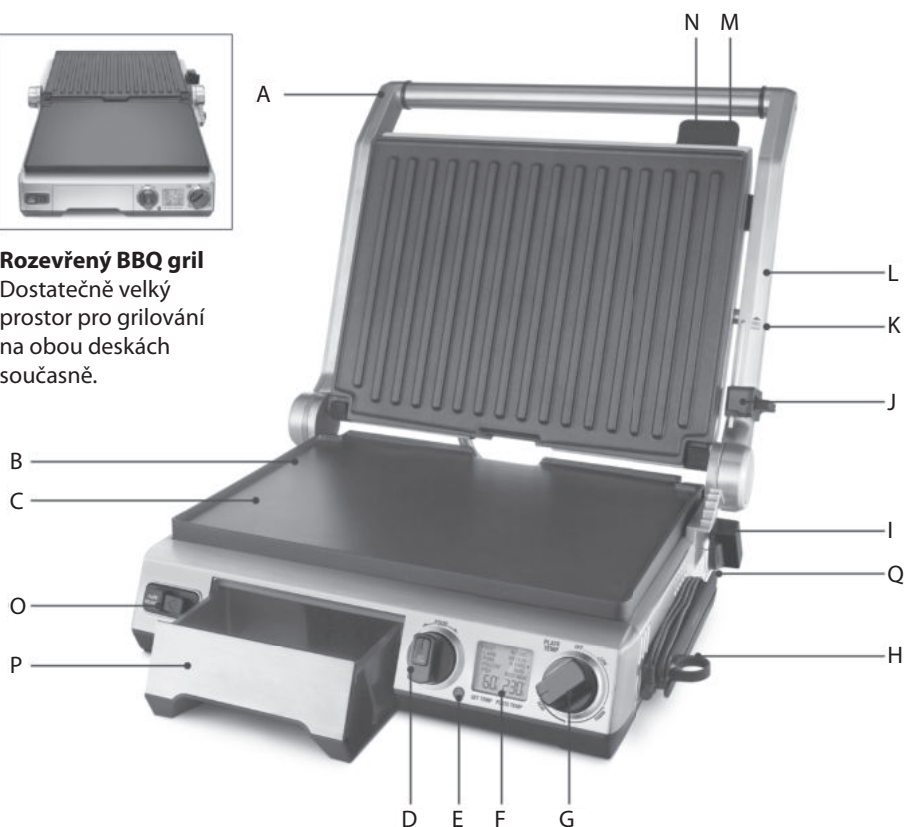
Seznamte se se svým
kontaktním grilem
GR 8050

SEZNAMTE SE SE SVÝM KONTAKTNÍM GRILEM GR 8050



Rozevřený BBQ gril

Dostatečně velký prostor pro grilování na obou deskách současně.



- A. Nerezový povrch s litou rukojetí**
- B. Desky z litého hliníku s nepřilnavým povrchem**
Pokryty vrstvou titanu obohaceného Quantanem™ pro zajištění odolnosti proti poškrábání; minimalizují použití oleje při smažení.
- C. Vytahovatelné desky, možno mýt v myčce nádobí**
Plochá deska vhodná pro přípravu vajec a palačinek, žebrovaná deska vhodná pro přípravu steakového masa.
- D. Ovladač výběru potravin se zvukovým upozorněním**
Stisknutím středové části tlačítka budete přepínat mezi nastavenou teplotou.
- E. Tlačítko přepínání jednotek teploty**
Přepíná jednotku teploty ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita a naopak.
- F. Chytré nastavení s indikátorem odpočinutí masa**
5 nastavení pro přípravu masa s předprogramovanou teplotou pro snadnou přípravu.

G. Ovladač teploty (160°C – 230°C)

S režimy LOW (nízká teplota), PANINY (zapékání sendvičů nebo paniny) a SEAR (příprava masa).

H. Integrovaná sonda s praktickým umístěním a uložením sondy

Pro přesnou přípravu potravin a snadné skladování.

I. Ovladač nastavení sklonu spodní desky

Nastavíte úhel sklonu spodní desky pro snadné odkapání přebytkového tuku, nebo necháte v rovině při přípravě vajec nebo palačinek.

J. Víceúčelový posuvný ovladač

Slouží k nastavení výšky horní desky při přípravě křehkých potravin; slouží k uzamknutí desek pro pohodlné skladování ve vertikální poloze; slouží pro rozložení grilu na BBQ gril.

K. Grafické znázornění rozložení grilu na BBQ gril

L. Označení nastavení výšky horní desky

Nastavení výšky horní desky pomáhá snižovat hmotnost horní desky při přípravě křehkých potravin nebo při přípravě zapékaných pokrmů.

M. Držadlo pro vyrovnání horní desky

Zabudované do horní desky, používá se k vyrovnání horní desky.

N. Tlačítko uvolnění horní desky

Pro snadné a pohodlné vyjmutí horní žebrované desky. Každá deska má vlastní tlačítko pro uvolnění desky, snadno tak desky vyčistíte nebo je můžete mezi sebou podle potřeby prohodit.

O. Tlačítko uvolnění spodní desky

Pro snadné a pohodlné vyjmutí spodní ploché desky.

P. Zabudovaná vyjímatelná miska na odkapávání šťávy a tuku

Zachytává nadměrný tuk pro zdravější přípravu potravin. I při rozložení grilu zachytává díky svému jedinečnému designu šťávu a tuk z obou desek.

Q. Prostor pro uložení přívodního kabelu

Umístěn ve spodní části grilu.

POZNÁMKA

Gril je vybaven funkcí automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti.

SENZOR ELEMENT IQ™

Senzory detekují kolísání teplot po ploše desky a vyrovnávají teplotu náhlým zvýšením toku tepla v místě kolísání teplot pro rychlou obnovu nastavené teploty. 2400W zapuštěná topná tělesa zajišťují stálost nastavené teploty pro rychlou přípravu a snižují tím dobu předehřátí grilu.

Složení vašeho kontaktního grilu GR 8050

SLOŽENÍ VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 8050

PŘÍPRAVA GRILU PŘED POUŽITÍM

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál, reklamní štítky a nálepky.
2. Otřete desky a misku na šťávu pomocí mírně navlhčené měkké utěrky. Otřete dosucha.
3. Ujistěte se, že je miska na šťávu správně vložena do těla grilu.
4. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
5. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
6. Vyjměte sondu z obalu a vložte koncovku do zásuvky na přední straně držáku na uložení sondy, který se nachází na pravé straně grilu. Pokud sondu nepoužíváte, omotejte kabel sondy okolo držáku na uložení sondy.
7. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.
8. Zazní zvukový signál a LCD displej se rozsvítí a následně se na LCD displeji se zobrazí OFF.



9. Gril je nyní připraven a může započít cyklus předehřátí.

POZNÁMKA

Gril nezačne zahřívát desky, dokud nenastavíte teplotu ovladačem teploty.

VAROVÁNÍ:

Sondu připojujte vždy a pouze, když je gril vypnutý a zástrčka síťového kabelu je odpojena od síťové zásuvky.

JAK UVOLNIT DESKU?

Každá grilovací deska má vlastní tlačítko pro její uvolnění. Takto můžete vyjmout buď horní, nebo spodní desku a snadno je vyčistíte nebo je můžete mezi sebou podle potřeby prohodit.

- Pro uvolnění desky se používá tlačítko PLATE RELEASE:
Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé. Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
Pro uvolnění a vyjmutí horní desky použijte tlačítko vpředu na pravé straně horní desky, pro uvolnění a vyjmutí spodní desky použijte tlačítko nalevo od ovládacího panelu. Po uvolnění opatrně vyjměte desky z grilu.
- Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení Er1. Pomocí tlačítek uvolněte desky vyjměte je a poté znovu vložte na své místo a bezpečně zajištěte. Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé před uvolněním a vyjmutím desek.
- Pokud je gril zapnutý a předehřívání poprvé, můžete zaznamenat mírný kouř. Dochází k odstraňování ochranné vrstvy z tepelného tělesa. Jedná se o normální jev, který neovlivňuje negativně činnost grilu.

Použití vašeho kontaktního grilu GR 8050

POUŽITÍ VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 8050

PŘEDEHŘÁTÍ GRILU

1. Ujistěte se, že je gril pootevřený a ovladač nastavení výšky horní desky je v poloze OPEN. Tím zajistíte rychlejší a účinnější přehřátí.
2. Pomocí ovladače teploty PLATE TEMP nastavte teplotu v 5°C krocích. Otočte ovladač teploty na SEAR (210°C–230°C) pro rychlé přehřátí, na PANINI (180°C–205°C), na LOW (160°C–175°C) nebo vyberte vlastní nastavení teploty.
3. Gril se začne zahřívat a LCD displej se podsvítí oranžově. Vybraná teplota, která odpovídá teplotě nastavené u PLATE TEMP, se rozbliká.
4. Jakmile je gril přehřátý na nastavenou teplotu, zazní zvukový signál a vybraná teplota PLATE TEMP přestane blikat.

POZNÁMKA

Vždy nechte gril zcela a kompletně přehřát na nastavenou teplotu před přípravou potravin. Vybraná teplota PLATE TEMP může během přípravy blikat na LCD displeji. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

UPOZORNĚNÍ:

Během přehřátí nechte gril pootevřený. Nikdy nenahřívejte zcela zavřený, hrozí přehřátí desek a následné poškození.

NASTAVITELNÁ VÝŠKA HORNÍ DESKY

Tato vlastnost snižuje zatížení horní desky na křehkých potravinách, jako jsou např. ryby, a přizpůsobí se různé síle potravin např. selskému chlebu.

Ovladač pro nastavení výšky horní desky se nachází v pravé části horní desky, pomocí zarážky nastavíte horní desku do požadované výšky nad spodní grilovací deskou. Pro nastavení výšky horní desky použijte rukojeť ke zdvihnutí horní desky a současně nastavte ovladač výšky horní desky na požadovanou výšku. Opatrně položte horní desku, dokud neucítíte odpor nastavení výšky horní desky.

NASTAVITELNÝ SKLON DOLNÍ DESKY

Úhel sklonu dolní desky můžete upravit pomocí ovladače nastavení sklonu dolní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu. Unikátní design misky na šťávu umožňuje zachytávat šťávu a tuk z obou desek současně.

Doporučujeme nastavit:

- Úhel sklonu pro odkapávání přebytečného tuku pro zdravější přípravu potravin.
- Rovná pozice spodní desky je vhodná pro přípravu vajec, palačinek, tureckého chleba, foccacia a libového masa.

TLAČÍTKO PŘEPÍNÁNÍ JEDNOTEK TEPLOTY

Gril je vybaven tlačítkem přepínání jednotek teploty na levé straně od LCD displeje. Nastavená jednotka teploty z továrny jsou stupně Celsia. Stisknutím tlačítka změníte zobrazení stupňů Celsia na LCD displeji na stupně Fahrenheita a naopak. Na displeji se vždy zobrazí symbol odpovídající nastavené jednotce: °C nebo °F.

Pokud jste změnili jednotku teploty ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita, zůstane toto nastavení uložené v paměti, dokud opět nestisknete tlačítko a nezměníte jednotku teploty nebo neodpojíte zástrčku přírodního kabelu ze síťové zásuvky. Pokud je zástrčka přírodního kabelu opět připojena k síťové zásuvce, bude jednotka teploty opět nastavena na stupně Celsia.

INTEGROVANÁ SONDA S CHYTRÝM NASTAVENÍM

VAROVÁNÍ:

Sondu připojujte vždy a pouze, když je gril vypnutý a zástrčka síťového kabelu je odpojena od síťové zásuvky.

Integrovaná sonda s chytrým nastavením je navržena tak, abyste s její pomocí dosáhli stálých výsledků přípravy různých druhů mas. 5 nastavení pro přípravu masa má vlastní přednastavenou teplotu, které odpovídá požadovaným výsledkům. Nastavené teploty pro každý druh masa jsou uvedeny v tabulce níže.

INDIKÁTOR ODPOČINUTÍ

Nechat maso odpočinout po dobu 3-5 minut po sejmutí z grilu je důležité, neboť umožňuje svalovým vláknům si odpočinout a šťáva se může rovnoměrně rozprostřít skrz celé maso, čímž se zabrání úniku šťávy a chuti, když by se maso nakrájelo ihned po sejmutí.

Při přípravě na požadovaný výsledek je důležité sejmut maso z grilu předtím, než dosáhne požadované vnitřní teploty, neboť zbytkové teplo umožní následnou přípravu masa i během doby odpočinku.

Catler kontaktní gril GR 8050 je vybaven indikátorem REST MEAT, který vás upozorní sejmut maso předtím, než je dosažena nastavená teplota, aby se zabránilo převaření.

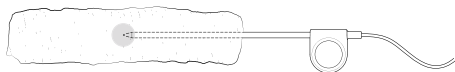
POZNÁMKA

Sonda a chytré nastavení byly optimalizovány pro přípravu spolu s nastavení teploty PLATE TEMP na hodnotu SEAR (230°C).

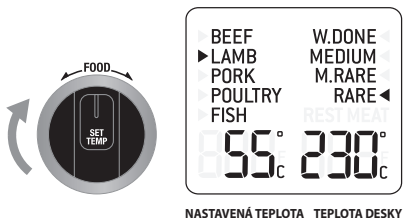
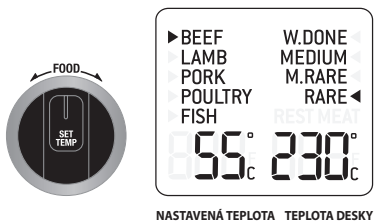
Nastavená teplota hotového masa				
	Rare (Krvavý)	Medium Rare (Středně krvavý)	Medium (Středně propečený)	Well done (Propečený)
Hovězí	55°C	60°C	65°C	75°C
Jehněčí	55°C	60°C	65°C	75°C
Vepřové			65°C	75°C
Kuřecí			65°C	75°C
Ryba	45°C	50°C	55°C	65°C

POUŽITÍ KONTAKTNÍHO GRILU S CHYTRÝM NASTAVENÍM A SONDOU

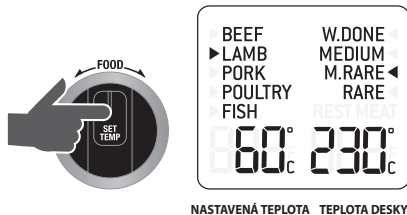
1. Opakujte kroky přípravy a předehřátí grilu v předchozí části návodu. Pro nejlepší výsledky nastavte teplotu PLATE TEMP na SEAR (230°C).
2. Zatímco se gril předehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu.
3. Ujistěte se, že je sonda správně instalována, jak je uvedeno v bodu 6 v části „**Příprava grilu před použitím**“ v předchozí části návodu. Rozmotejte je sondu s držákem.
4. Vložte jehlu opatrně do masa, ujistěte se, že je sonda umístěna v nejsilnější části a přímo do středu masa.



5. Pro výběr druhu masa otočte ovladačem FOOD a vyberte druh masa ze zobrazeného menu. Šipka se zobrazí u vybraného druhu masa.



6. Po výběru druhu masa stiskněte tlačítko SET TEMP pro výběr požadovaného výsledku přípravy. Šipka se zobrazí u vybraného výsledku přípravy.



7. Otevření grilu:

- a) Ujistěte se, že je gril zcela předehřátý a na LCD displeji již neblíká vybraná teplota, která odpovídá nastavené teplotě PLATE TEMP.
- b) Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena. Ovladač nastavení výšky horní desky, umístěný v pravé části horní desky, by měl být v pozici OPEN.
- c) Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
- d) Vložte maso vloženou sondou na dolní grilovací desku. Pro nejlepší výsledky nastavte teplotu PLATE TEMP na SEAR (230°C).

8. Použijte rukojeť k přiklopení horní desky. Při přípravě se sondou doporučujeme, aby byla horní deska přiklopená a ovladač nastavení výšky horní desky byl v poloze OPEN.
9. Během přípravy zazní 3krát zvukový signál a REST MEAT a vybraný výsledek přípravy budou blikat, což znamená, že je třeba sejmut maso z grilu a nechat odpočinout.
10. Jakmile je maso uvařeno, sejměte maso z grilu pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné náčiní. Vytáhněte sondu a maso uložte na talíř nebo prkénko. Zakryjte zlehka fólií. Nechte alespoň 5 minut odpočinout před podáváním.
11. Pro vypnutí grilu otočte ovladačem PLATE TEMP do pozici OFF.

POZNÁMKA

Gril automaticky nepřestane hřát, pokud se rozbliká REST MEAT. Pokud maso necháte na grilu, hrozí jeho převaření.

JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ?

- Pro dosažení stejných výsledků připravujte maso o stejné tloušťce.
- Pokud připravujete kousky masa o různé tloušťce, jako jsou kuřecí prsa, okraje mohou zůstat mírně narůžovělé. Po dokončení přípravy masa, opečte nedovařené hrany na horké desce grilu.
- Nepoužívejte nástřiky ani nepřilnavé nátěry, neboť by to mohlo negativně ovlivnit vlastnosti nepřilnavé vrstvy grilovacích ploch.
- Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřilnavou úpravu grilovacích desek.

POUŽITÍ OTEVŘENÉHO BBQ GRILU

Otevřený BBQ poskytuje dostatečně velký prostor pro grilování na obou deskách současně. Žebrovaná grilovací deska je vhodná pro přípravu masa, zatímco plochá grilovací deska je ideální pro přípravu vajec, palačinek nebo zeleniny.

1. Opakujte kroky přípravy a předehřátí grilu v předchozí části návodu.
2. Zatímco se gril předehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu.
3. Jak otevřít BBQ gril:
 - a) Ujistěte se, že je gril zcela předehřátý a na LCD displeji již neblíká vybraná teplota, která odpovídá nastavené teplotě PLATE TEMP.
 - b) Ujistěte se, že je horní deska je přiklopená a ovladač nastavení výšky horní desky je v poloze OPEN.
 - c) Levou rukou uchopte rukojeť. Pravou rukou zatlačte ovladač nastavení výšky horní desky na pravé straně grilu směrem k sobě do pozice „BBQ mode“. Držte ovladače směrem k vám a současně zdvihejte horní desku držením za rukojeť, až se gril zcela otevře na BBQ gril, a opatrně pokládejte horní desku.



- Umístěte potraviny na jednu nebo obě grilovací desky.
- Pokud používáte sondu, opakujte kroky 3-6 z předchozí části návodu pro vložení sondy a vybrání požadovaného výsledku přípravy před vložením masa na gril.

POZNÁMKA

Sonda a chytré nastavení je lepší používat při zavřeném grilu. Výsledkem přípravy na otevřeném grilu je prodloužení doby přípravy. Nejlepších výsledků dosáhnete při pravidelném obracení masa.

- Během přípravy zazní 3krát zvukový signál a REST MEAT a vybraný výsledek přípravy budou blikat, což znamená, že je třeba sejmout maso z grilu a nechat odpočinout.
- Jakmile je maso uvařeno, sejměte maso z grilu pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné nůžky. Vytáhněte sondu a maso uložte na talíř nebo prkénko. Zakryjte zlehka fólií. Nechte alespoň 5 minut odpočinout před podáváním.
- Pro vypnutí grilu otočte ovladačem PLATE TEMP do pozice OFF.

POUŽITÍ PRO PŘÍPRAVU SENDVIČŮ NEBO PANINI

- Opakujte kroky přípravy a předehřátí grilu uvedené v předchozí části návodu.

UPOZORNĚNÍ:

Během předehřátí nechte gril pootevřený. Nikdy nenahřívejte zcela zavřený, hrozí přehřátí desek a následné poškození.

- Zatímco se gril předehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází vzadu dole na pravé straně grilu.

POZNÁMKA

Pokud je sonda zapojená, zobrazí se na displeji menu potravin a výsledků přípravy. Pokud je sonda odpojena, na LCD displeji se zobrazí pouze teplota PLATE TEMP.

- Otevření grilu:
 - Ujistěte se, že je gril zcela předehřátý a na LCD displeji již neblíká vybraná teplota, která odpovídá nastavené teplotě PLATE TEMP.
 - Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena. Ovladač nastavení výšky horní desky, umístěný v pravé části horní desky, by měl být v pozici OPEN.
 - Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
- Vložte potraviny na spodní grilovací plochu.

5. Použijte rukojeť k přiklopení horní desky. Při přípravě potravin, které se zapékají, doporučujeme, aby byla horní deska přiklopena a ovladač nastavení výšky horní desky v poloze HIGH.
6. Jakmile jsou potraviny opečený, odstraňte je z grilovacích desek pomocí teplovzdušného plastového nebo dřevěného náčiní.
7. Pro vypnutí grilu otočte ovladačem PLATE TEMP do pozici OFF.

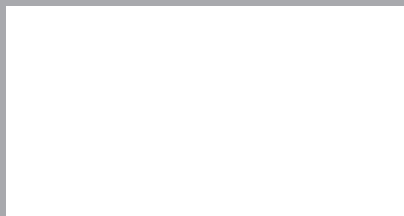
JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ?

Při opékání sendvičů na nastavení PANINI:

- Vždy umístěte sendvič do středu spodní grilovací desky.
- Doba zapékání by měla být 5 - 8 minut. Doba opékání se může lišit v závislosti na osobních preferencích, typu chleba a použité náplně.
- Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřilnavou úpravu grilovacích desek.

VAROVÁNÍ:

- Během provozu a po dokončení přípravy je povrch grilu velmi horký. K vyrovnání pozice horní desky vždy používejte vyrovnávací podpěru umístěnou v přední pravé části horní grilovací desky. Popř. použijte ochranné kuchyňské podložky nebo rukavice.
- Nikdy nevystavujte bezpečnostní prvku pro vyrovnání horní desky nadměrné síle ani jej nepoužívejte ke zdvihání horní grilovací desky. Použijte rukojeť ke zdvihnutí nebo přiklopení horní desky.
- Bezpečnostní prvek pro vyrovnání horní desky může být velmi horký během i po použití grilu. Používejte jej, jak je znázorněno na obrázku.



- Zcela odviňte přívodní kabel před použitím.

Tipy na grilování

TIPY NA GRILOVÁNÍ

MASO

Doporučené kousky masa ke grilování:

- Hovězí - svičková, kýta, žebra, steaky.
- Jehněčí - jehněčí kýta, steak, kotlety a jehněčí kousky.
- Vepřové - karé steak, žebra, vepřová kýta, plátky a vepřové kousky.
- Nedoporučujeme grilovat kousky s kostí, jako je např. T-bone steak.
- Můžete rovněž grilovat maso, jako je hovězí krkovice, steak ze zadního hovězího, jehněčí přední nebo jehněčí krk. Pro zjemnění můžete maso naložit na několik hodin nebo přes noc do marinády z vína nebo octa.
- Pokud budete grilovat maso z vlastní marinády nebo od řezníka, vždy odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky před vložením na grilovací desku. Některé marinády obsahují vysoký podíl cukru, tento by se mohl připálit na grilovací desku.
- Nesolte maso před grilováním. Sůl by uvolnila šťávu a maso by pak bylo tuhé.
- Nepropichujte maso vidličkou ani jej nekrájejte na kousky během grilování. Tím uvolníte šťávu a maso bude tuhé a vysušené. Použijte kuchyňské kleště.
- Negrilujte příliš dlouho. Některé druhy masa jsou chutnější, pokud jsou podávány růžové a šťavnaté.
- Klobásky můžete napařit před opečení a nebudete je muset propíchnout.
- Pro sejmutí kousků ryby z grilu použijte plochou teplovzdornou plastovou vařečku, ryba je velmi křehká.

JAK ZJISTIT PROPEČENOST STEAKU

Umění je správně odhadnout, kdy jsou váš steak, jehněčí plátek nebo kotleta opečeny na ten správný stupeň, a to rare, medium rare, medium, medium well nebo well done. Ale následující tipy vám pomohou ten správný typ určit.

Rare (Krvavý)

Grilujte pár minut na obou stranách, závisí na síle steaku. Otočte pouze jednou. Grilujte, dokud nebude steak velmi měkký po doteku kleští. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 55–60°C.

Medium rare (Středně krvavý)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu netvoří viditelná vlhkost. Otočte pouze jednou. Grilujte na druhé straně, dokud není vlhkost viditelná. Steak bude ogrilovaný na stupeň středně krvavý, jakmile bude steak na dotek kleští měkký. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 60–65°C.

Medium (Středně)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Otočte pouze jednou. Grilujte na druhé straně, dokud není vlhkost viditelná. Steak bude ogrilovaný na stupeň středně, jakmile bude steak na dotek kleští pružný. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 65–70°C.

Medium well (Středně propečený)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Otočte a grilujte na druhé straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Snižte mírně teplotu a pokračujte v grilování, dokud steak nebude na dotek kleští pevný.

Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa 70-75°C.

Well done (Propečený)

Grilujte na jedné straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Otočte a grilujte na druhé straně, dokud se na horním povrchu nevytváří vlhkost. Snižte mírně teplotu a pokračujte v grilování, dokud steak nebude na dotek kleští velmi pevný. Teploměr na maso by měl ukazovat vnitřní teplotu masa nad 75°C.

POZNÁMKA

Výše uvedené informace byly poskytnuty asociací Meat and Livestock Association of Australia.

POZNÁMKA

Steaky není třeba otáčet, pokud jsou grilovány na kontaktním grilu s přiklopenou horní deskou. Otočte steak pouze jednou, pokud připravujete na BBQ grilu.

VAROVÁNÍ:

Základnu spotřebiče, přívodní kabel neponořujte do vody ani jiné tekutiny. Mohlo by dojít ke vzniku úrazu elektrickým proudem nebo i úmrtí.

Péče a čištění

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Ujistěte se, že je gril vypnutý otočením ovladače PLATE TEMP do pozice „OFF“. Gril je vypnutý, když se na LCD displeji zobrazí „OFF“. Vytáhněte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte gril zcela vychladnout před rozložením a čištěním.

ČIŠTĚNÍ SONDY

Otřete sondu měkkou mírně navlhčenou houbičkou. Šetrné tekuté čisticí prostředky nebo roztoky ve spreji pro nerezové povrchy můžete použít pro odstranění usazenin. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch sondy.

POZNÁMKA

Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo kovové drátěnky na vnitřní nebo vnější povrchy grilu. Tyto by mohly poškrábat povrch a poškodit nepřilnavou vrstvu grilovacích ploch.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

Otřete vnější povrch měkkou mírně navlhčenou houbičkou. Šetrné tekuté čisticí prostředky nebo roztoky ve spreji pro nerezové povrchy můžete použít pro odstranění usazenin. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch spotřebiče. Otřete navlhčenou houbičkou a poté suchou utěrkou. Ujistěte se, že jsou všechny povrchy suché před zapojení zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.

ČIŠTĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY

Po každém použití vyjměte misku a vyjměte obsah. Omyjte misku v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a pomocí měkké houbičky. Šetrný tekutý čisticí prostředek můžete použít pro

odstranění usazenin. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch misky. Opláchněte a pečlivě osušte. Vždy se ujistěte, že jste vložili misku do těla grilu po vyčištění a před zapojení zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky.

VAROVÁNÍ:

Dbejte zvýšené pozornosti, pokud přenášíte misku s horkým tukem nebo šťávou.

Gril, přívodní kabelu ani zástrčku přívodního kabelu nevkládejte do vody ani jiné tekutiny.

ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH DESEK

1. Otřete grilovací desky měkkou utěrkou pro odstranění zbytků potravin.
2. Rovněž můžete uvolnit a vyjmout grilovací desky:
 - Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé.
 - Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
 - Pro uvolnění a vyjmutí horní desky použijte tlačítko vpředu na pravé straně horní desky, pro uvolnění a vyjmutí spodní desky použijte tlačítko nalevo od ovládacího panelu.
 - Po uvolnění opatrně vyjměte desky z grilu.
3. Grilovací desky můžete umýt v myčce na nádobí (pouze horní koš).
4. Rovněž omyjte grilovací desky v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a pomocí měkké houbičky. Šetrný tekutý čisticí prostředek můžete použít pro odstranění usazenin.

5. Aplikujte čisticí prostředek na houbičku, nikoliv na povrch desky. Odstraňte odolné usazeniny pomocí jemné plastové čisticí stěrky nebo nylonové drátěnky.

POZNÁMKA

Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo kovové drátěnky na jakýkoliv vnitřní nebo vnější povrch. Mohlo by dojít k poškrábání grilu a poškození nepřilnavé vrstvy grilovací desky. Spodní část grilovací desky může časem ztratit svou barvu a může se tvořit vrstva koroze. Jedná se o normální jev. Změna barvy, která se může objevit na obou stranách grilovací desky, ovlivní pouze vzhled desky, ale na výkon a vlastnosti desky to nebude mít vliv.

Odstraňte změnu barvy nebo korozi pomocí jemné plastové čisticí stěrky nebo nylonové drátěnky. Opláchněte a pečlivě osušte.

Ujistěte se, že kulatá podložka na spodní straně desky je čistá.

ULOŽENÍ

1. Ujistěte se, že je gril vypnutý otočením ovladače PLATE TEMP do pozice „OFF“. Gril je vypnutý, když se na LCD displeji zobrazí „OFF“. Vytáhněte zástrčku přírodního kabelu ze síťové zásuvky.
2. Nechte gril, grilovací desky a misku na šťávu zcela vychladnout.
3. Ujistěte se, že jsou gril, grilovací desky a miska na šťávu čisté a suché.
4. Ujistěte se, že je miska na šťávu správně vložena do těla grilu.
5. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
6. Ujistěte se, že jsou grilovací desky zajištěny k sobě, posuvný ovladač v pozici LOCK.
7. Omotejte kabel sondy okolo držáku umístěného na pravé straně grilu.
8. Uložte na rovné a suché místo. Rovněž můžete gril uložit i do vertikální polohy.

Řešení potíží

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Er1 - Grilovací desky nejsou správně vloženy.



Pokud se na LCD displeji zobrazí Er1:

1. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
2. Na LCD displeji se už nezobrazí Er1.
3. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznické centrum Catler.

Er2 - Teplota sondy překročila 180°C.



Pokud se na LCD displeji zobrazí Er2:

1. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
2. Ujistěte se, že sonda není v kontaktu s grilovacími plochami.
3. Nechte sondu vychladnout.
4. Znovu vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
5. Na LCD displeji se už nezobrazí Er2.
6. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznické centrum Catler.

Er3 - Ochrana proti přehřátí



Pokud se na LCD displeji zobrazí Er3:

1. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
2. Ujistěte, že je gril zcela vychladlý.
3. Znovu vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
4. Na LCD displeji se už nezobrazí Er3.
5. Pokud problém přetrvává, obraťte se na zákaznické centrum Catler.

Recepty

MASO

AUSSIE BURGER

4 porce

INGREDIENCE

500g mletého hovězího masa
1 šálek strouhanky
1 malá cibule, oloupaná a nakrájená na jemno
1 lžička sušeného česneku
1 lžíce sušeného petrželky
1 vejce, zlehka našlehané

Pro přípravu a servírování;

6 plátků slaniny
6 housek na hamburgery nebo celé housky
1 × 250g konzerva plátků červené řepy, zcezené
2 zralá rajčata, nakrájená na jemné plátky, rajčatová omáčka
6 plátků sýru čedar
1/4 středu ledového salát, nařezaný

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Ve velké míse smíchejte všechny ingredience na burger a řádně promíchejte. Vytvořte 4 burgery. Uložte stranou.
3. Každý burger grilujte na spodní grilovací desce a horní desku přiklopte na maso.
4. Nastavte výšku horní desky podle síly burgeru. Grilujte 4-5 minut.
5. Na gril přidejte slaninu. Housky natřete zlehka máslem nebo margarínem.
6. Na rozkrojenou housku položte grilovaný burger, slaninu, červenou řepu, rajče, rajčatovou omáčku a sýr. Přidejte ledový salát a nakonec položte druhou polovinu rozkrojené housky.

MARINOVANÝ STEAK

4 porce

INGREDIENCE

1 šálek/250 ml červeného vína
2 lžíce olivového oleje
1 lžíce dijonské hořčice
1 lžička sušeného česneku
4 plátky steakového masa - 3 cm silné

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Marinujte maso 30 minut až 1 hodinu při pokojové teplotě.
3. Vyjměte steaky z marinády a umístěte na rozpálený gril. Grilujte asi 3 minut na medium rare.

Podávejte s krémovou bramborovou kaší a křupavým salátem.

SALÁT Z HOVĚZÍHO MASA A KEŠU

4 porce

INGREDIENCE

500 g svíčkového masa
3 červené čili papričky, nasekané
2 lžíce sojové omáčky
1 lžička nakrájeného zázvoru
1/2 lžičky utřeného česneku
Salátové listky

K podávání

1/2 šálku nasekaných kešu oříšků
Sojová omáčka

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení, dokud hláška HEATING nezasne.
2. Nakrájejte maso na tenké proužky a smíchejte s čili, sojovou omáčkou, zázvorem a česnekem. Nechte marinovat 20 minut.
3. Salátové listky vložte do jednotlivých servírovacích misek.
4. Sklon spodní desky nastavte na rovno, otevřete gril a grilujte hovězí proužky na ploché spodní desce 1-2 minuty na každé straně.
5. Grilované maso rozložte na salátové listky, posypte kešu oříšky a zakapejte sojovou omáčkou.

JEHNĚČÍ KEBAB

4 porce

INGREDIENCE

1 lžíce olivového oleje
1 lžíce citrónové šťávy
1 lžíce sušeného oregana
1 lžička sušeného česneku
500 g libového jehněčího masa, nakrájeného na 3cm kostky
čerstvě umletý pepř
4 jehly na kebab

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Smíchejte citrónovou šťávu, oregano a česnek ve velké misce. Přidejte jehněčí maso a marinujte asi 30 minut před napíchnutím na 4 jehly na kebab.
3. Okořeňte každou jehlu pepřem a položte na rozpálený gril (spodní deska).
4. Horní desku přiklopte na maso, nastavte výšku horní desky podle síly masa. Grilujte 4-5 minut.

Podávejte s křupavým chlebem a řeckým salátem s černými olivami a sýrem feta.

JEHNĚČÍ STEAKY NA ROZMARÝNU A ČERVENÉM VÍNU

8 porcí

INGREDIENCE

8 × 125g jehněčích steaků
2 lžíce lístků rozmarýnu
 $\frac{1}{3}$ šálku červeného vína
Čerstvě umletý černý pepř
 $\frac{1}{4}$ lžičky utřeného česneku

K podávání

Fazolové lusky v páře

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení, dokud hláška HEATING nezasvítí.
2. Steaky vložte do mělkého talíře. Smíchejte rozmarýn, víno, pepř a česnek a přelijte směsí steaky. Nechte marinovat 20 minut.
3. Nastavte sklon spodní desky na rovno a otevřete gril. Vložte steaky na předehřátou horní žebrovanou desku a grilujte asi 3 minuty na každé straně, dokud nebudou steaky opečeny podle vašich představ. Podávejte se fazolovými lusky v páře.

POZNÁMKA

Pokud budete grilovat maso z vlastní marinády nebo od řezníka, vždy odstraňte přebytečnou marinádu pomocí papírové utěrky před vložením na grilovací desku. Některé marinády obsahují vysoký podíl cukru, který by se mohl připálit na grilovací desku.

JEHNĚČÍ KOTLETY NA THAJSKÝ ZPŮSOB

4 porce

INGREDIENCE

1 lžíce zelené thajské kari pasty
3 lžíce kokosového mléka
1 lžíce nasekaného koriandru
12 jehněčích kotlet, očištěných

K podávání

Rýže a salát

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Smíchejte kari pastu, kokosové mléko a koriandr. Přelijte přes kotlety a marinujte asi 20 minut.
3. Vložte kotlety na předehřátou spodní desku a přiklopte horní desku. Nastavte výšku horní desky podle síly masa. Grilujte asi 4 minuty na každé straně, dokud nebudou steaky opečeny podle vašich představ.

Podávejte s rýží a salátem.

KUŘE

KUŘECÍ PRSA TERIYAKI

4 porce

INGREDIENCE

- 4 kuřecí prsa
- 1 lžíce mirin
- 2 lžíce sojové omáčky
- 2 lžičky cukru krupice
- 2 lžičky saké

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Smíchejte mirin, sojovou omáčku, cukr a saké. Vložte kuře do nerezové pečící nádoby a přelijte připravenou marinádou. Nechte 30 minut stranou.
3. Položte kuře na předehřátý gril a horní desku přiklopte na maso. Nastavte výšku horní desky podle síly masa.
4. Grilujte 4-5 minut, dokud nebude kuřecí maso opečeno.
5. Sejměte z grilu a nechte asi 5 minut odpočinout před podáváním s rýží. Ozdobte čtvrtkou citrónu a lístky salátu.

Podávejte se čtvrtkou citrónu, rýží a lístky salátu.

POZNÁMKA

Mirin je slazené japonské rýžové víno. Používá se především jako ochucovadlo při vaření. Někdy bývá nazýváno jako slazené saké, což v podstatě je. Mirin se však nikdy nepije samotný, používá se výhradně na vaření.

GRILOVANÁ KUŘECÍ PRSA S CITRÓNOVÝM TYMIÁNEM

4 porce

INGREDIENCE

- 4 kuřecí prsa
- 2 lžičky olivového oleje
- 2 lžičky utřeného česneku
- 2 lžíce citrónového tymiánu
- 1 lžička nasekané citrónové kůry
- 2 lžíce citrónové šťávy
- Rozdrcený černý pepř

K podávání

Čtvrtky citrónu
Lístky salátu

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení, dokud hláška HEATING nezhasne.
2. Do velkého mělkého talíře vložte kuřecí prsa. Smíchejte olej, citrónový tymián, citrónovou kůru a šťávu a pepře, dobře zamíchejte. Přelijte směs před kuřecí prsa. Nechte marinovat 15 minut.
3. Nastavte sklon spodní desky na rovno, otevřete předehřátý gril, vložte kuřecí prsa na žebrovanou grilovací desku a grilujte asi 3 minut na každé straně, dokud nebudou kuřecí prsa řádně opečena. Diagonálně rozkrojte kuřecí prsa, podávejte se čtvrtkami citrónu a lístky salátu.

MOŘSKÉ PLODY

MARINOVANÝ LOSOS

4 porce pro entrée

INGREDIENCE

300g fileť z lososa, bez kůže
2 lžíce sojové omáčky
1 lžička wasabi
2 lžíce citrónové šťávy
2 lžičky sezamového oleje

K podávání

Nakládáný zázvor
Restovaný špenát

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Nakrájejte lososa na 1 cm silné plátky. Smíchejte sojovou omáčku, wasabi, citrónovou šťávu a sezamový olej. Přelijte přes kousky lososa a nechte marinovat asi 20 minut.
3. Sklon spodní desky nastavte na rovno, otevřete gril a grilujte lososa na ploché spodní desce 20-30 sekund na každé straně.

Podávejte lososa se špenátem a zázvorem.

PÁLIVÉ ZÁZVOROVÉ KREVETY

4 porce

INGREDIENCE

1 kg královských krevet, oloupané s neporušeným ocasem
1 lžičky utřeného česneku
 $\frac{1}{4}$ šálku sojové omáčky
 $\frac{1}{4}$ šálku suchého bílého vína
1 lžíce na jemno nasekaného zázvoru
350 ml sladké thajské čili omáčky
Dřevěné špejle, ponořené ve vodě

K podávání

Jasmínová ryže
Restovaná brokolice

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Napíchněte krevety na dřevěné špejle, asi 4 ks na špejli.
3. Smíchejte zbývající ingredience a přelijte přes krevety na špejli. Položte krevety na rozpálený gril a přiklopte horní desku. Nastavte výšku horní desky podle výšky krevet. Grilujte asi 1 minut, dokud nezrůžoví a nezměkknou.

Podávejte s rýží a brokolicí.

CHOBOTNIČKY S ČILI A ČESNEKEM

4 porce

INGREDIENCE

750 g chobotniček, očištěných

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce sladké thajské čili omáčky

Šťáva a kůra z 1 limetky

1 lžička sušeného česneku

Čerstvě umletý černý pepř

Na ozdobu; čtvrtky limetky, snítky koriandru

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Ve velké míse smíchejte chobotničky, olej, čili omáčku, limetkovou kůru a šťávu a česnek. Řádně smíchejte a okořeňte pepřem.
3. Vložte chobotničky na předehřátý gril. Grilujte asi 3 minuty.
4. Sejměte z grilu a podávejte v míse s vlasovými nudlemi, ozdobte limetkou a koriandrem.

STEAK Z ATLANTICKÉHO LOSOSA

4 porce

INGREDIENCE

2 lžíce olivového oleje

2 lžíce sušeného estragonu

Čerstvě umletý černý pepř

4 steaky z atlantického lososa - hmotnost asi

180 g každý

Na ozdobu; limetkové nebo citrónové čtvrtky

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na SEAR nastavení.
2. Smíchejte olej s estragonem a čerstvě umletý černý pepř.
3. Nastavte výšku horní desky podle výšky lososového steaku.
4. Grilujte asi 2 minut, až bude na povrchu opečená a uvnitř růžová. Grilujte o chvilku déle, pokud preferujete zcela propečenou rybu.
5. Sejměte z grilu a okamžitě podávejte.

Podávejte se smaženými brambory nebo brambory v páře.

SENDVIČE

BAGEL S UZENÝMI LOSOSEM A KAPARY

4 porce

INGREDIENCE

4 bagely - oddělené
4 lžíce krémového sýru
8 plátků uzeného lososa
6 šalotek, oloupaných a nasekaných na jemno podélně
1 lžíce kapary, zcezených a nasekaných
1 citrón, čerstvě umletý černý pepř

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení, dokud hláška HEATING nezhasne.
2. Potřete bagely krémovým sýrem. Plátky lososa rozložte na sýr, rozložte šalotku mezi 4 bagely, posypte kapary a pokapejte citrónovou šťávou. Okořeňte pepřem a zakryjte druhou polovinou bagelu.
3. Grilujte na předehřátém grilu, opatrně přiklopte horní desku, nastavte výšku horní desky podle výšky bagelu.
4. Grilujte asi 1 1/2 minuty, dokud nebude bagel opečený podle vašich představ. Sejměte z grilu a okamžitě podávejte.

UZENÉ KUŘE S BAZALKOU A ČERSTVÝM MANGEM

4 porce

INGREDIENCE

8 plátků celozrnného chleba, máslo nebo margarín
250 g uzeného kuřete, nakrájené na plátky
- uzené kuře je dostupné v běžné prodejně sítí - můžete nahradit kvalitním grilovaným kuřetem.
1 středně veliké zralé mango, oloupané a nakrájené na plátky
3-4 lžíce majonézy
1 1/2 šálku bazalky nahrubo nasekané, čerstvě namletý černý pepř

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení, dokud hláška HEATING nezhasne.
2. Plátky chleba natřete zlehka máslem nebo margarínem. Na polovinu chleba rozložte kuře a poté mango. Na mango rozetřete majonézu a posypte nasekanými lístky bazalky. Okořeňte pepřem.
3. Přiklopte druhou polovinou chleba a vložte sendvič na gril. Grilujte, dokud chléb nezezlátne.
4. Sejměte z grilu. Nakrájejte každý sendvič na polovinu a podávejte.

KUŘECÍ ROLKY SE SUŠENÝM RAJČATY

4 porce

INGREDIENCE

4 plátky chlebu pita
6 lžic majonézy
250 g grilovaného kuřete - plátky nebo kousky
1 šálek polo-sušených rajčat, nasekaných na hrubo
1 hrst lístků rukoly, natrhané
Čerstvě umletý černý pepř
Mořská sůl

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení, dokud hláška HEATING nezhasne.
2. Vložte pita chleba na plochý táč. Potřete majonézou (poté všechny ingredience vkládejte na jednu stranu chleba), rozložte kuře na každý kus chleba a poté vložte rajčata a rukolu.
3. Řádně okořeňte a poté zarolujte pita chléb, ale ne moc těsně. Položte na předehřátý gril a horní desku přiklopte na sendvič. Nastavte výšku horní desky podle výšky chleba.
4. Grilujte, dokud nebude pita chleba opečený dozlatova.
5. Sejměte z grilu a okamžitě podávejte rozkrojené nebo v papírovém ubrousku.

PASTRAMI

6 porce

INGREDIENCE

Turecký chléb, nakrájený na 6 stejně velkých kousků
Máslo nebo margarín
18 plátků pastrami
6 lžic hořčičné majonézy
2 zralá rajčata, nakrájené na plátky
2 šálky baby špenátu
12 plátků sýra ementálového typu
Čerstvě umletý černý pepř

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení, dokud hláška HEATING nezhasne.
2. Rozkrojte každý kousek tureckého chleba až ke středu a uložte horní část stranou. Plátky tureckého chleba natřete zlehka máslem nebo margarínem. Rozdělte pastrami mezi turecký chléb. Potřete pastrami hořčičnou majonézou.
3. Plátky rajčat a baby špenátu rozložte na pastrami. Navrch položte sýr a poté položte druhou polovinu chleba.
4. Položte turecký chléb na předehřátý gril a nechte zapéct.
5. Grilujte, dokud nebudete turecký chléb zlehka hnědý a sýr nebude zcela roztavený.

POZNÁMKA

Pastrami je delikatesa z konzervovaného libového masa, zpravidla připravovaná z hovězího hrudí nebo pupečního žebra, původem z Rumunska, maso je naloženo ve speciálním láku, následně se udí a poté se vaří.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

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



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

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

Čeština je původní verze.

Adresa výrobce: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01