



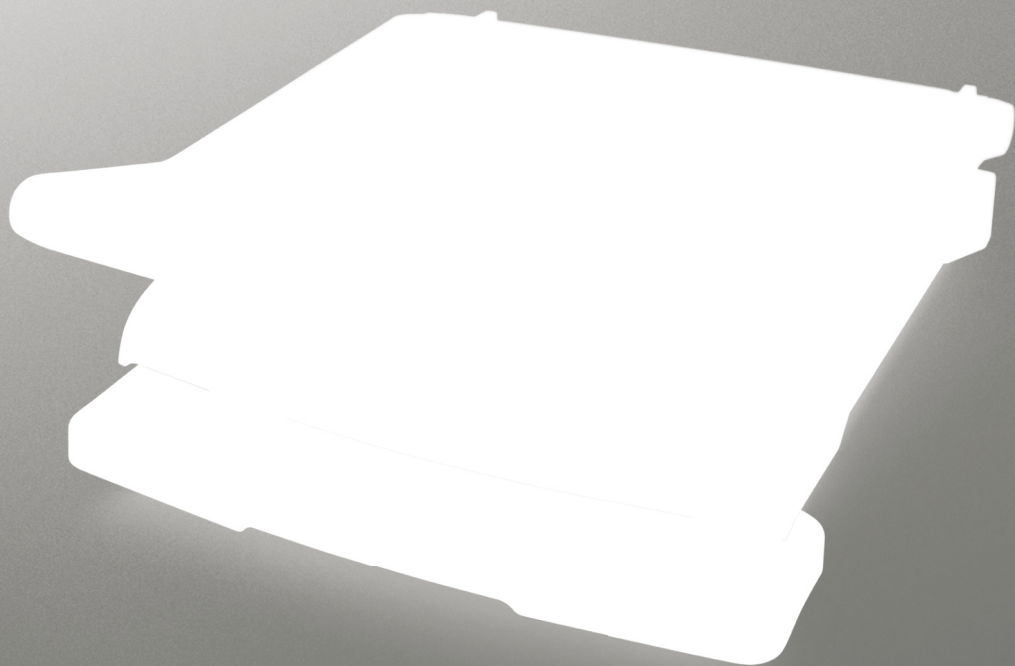
CONTACT GRILL

400 SERIES
CLASS GRADE TOOLS

Návod k obsluze
KONTAKTNÍ
GRIL

Návod na obsluhu
KONTAKTNÝ
GRIL

Használati útmutató
GRILLSÜTŐ



GR 4011

KONTAKTNÍ GRIL

OBSAH

- 2 Gratulujeme
- 3 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 4 Seznamte se se svým kontaktním grilem GR 4011
- 5 Použití vašeho kontaktního grilu GR 4011
 - 5 Grilování
 - 5 Příprava sendvičů
 - 6 Nastavitelná výška
 - 7 Nastavení teploty
 - 8 Průvodce grilováním
- 9 Péče a čištění

- R1 Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového kontaktního grilu GR 4011.

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 4011

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 přečtete všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před použitím zcela odviřte 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.
- Před použitím se ujistěte, že je kontaktní gril správně složen.
- Při nastavování výšky horní desky kontaktního grilu buďte opatrní.
- Během provozu nenechávejte kontaktní gril bez dozoru.
- Na kontaktní gril neodkládejte žádné předměty.
- Pokud nebudete kontaktní gril používat či chystáte-li se ho vyčistit, přesunout, 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.
- Přístroj je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než k němuž je určen. Nepoužívejte ho v pohyblivém se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být prováděna pouze autorizovaným servisem.
- Nepokládejte nic na horní kryt kontaktního grilu, pokud je zavřený, pokud je v provozu, pokud je uloženy.
- 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.
- 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.



PŘED POUŽITÍM SE UJISTĚTE, ŽE JE NAPÁJECÍ KABEL ZCELA ODVINUT.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch

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

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

SEZNAMTE SE SVÝM KONTAKTNÍM GRILEM GR 4011



POUŽITÍ VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 4011

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.

GRILOVÁNÍ

1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 230/240V. Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí, 'On'.
2. K rychlému zahřátí grilovacích desek nastavte ovladač teploty do polohy 'Steak Sear'.
3. Grilovací desky nechte předeřhát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
4. Na spodní desku umístěte maso nebo jinou potravinu vhodnou ke grilování.

Pokud chcete grilovat maso či jinou potravinu pouze z jedné strany, můžete nechat horní desku odklopenou.

POZNÁMKA

5. Pomocí držadla přiklopte horní desku. Pokud chcete dosáhnout žebrovaného vzoru na grilovaném pokrmu, ovladač nastavení výšky horní desky musí být nastaven v pozici LOW (nízké). Horní deska tak bude spočívat na mase či jiné potravine, kterou grilujete.
6. Jakmile je pokrm hotový, otevřete horní desku pomocí držadla. Pokrm sundejte pomocí umělohmotné obracečky. Nepoužívejte kovové kleště, obracečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu grilovacích desek.

Zelená kontrolka připravenosti 'Ready' se bude během grilování rozsvěcovat a zhasínat, čímž je signalizováno udržování správné teploty.

POZNÁMKA

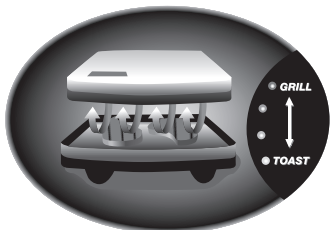
Při prvním použití vašeho kontaktního grilu můžete zaznamenat nepatrný kouř. To je způsobeno prvním zahřátím některých součástí. Nemusíte se znepokojovat.

PŘÍPRAVA SENDVIČŮ

1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 230/240V. Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí, 'On'.
2. Nastavte ovladač teploty do polohy 'Sandwich'.
3. Grilovací desky kontaktního grilu nechte předeřhát.
4. Během předeřhívání desek připravte sendvič(e) a jakmile se rozsvítí zelená kontrolka, můžete položit sendvič(e) na spodní desku. Vždy pokládejte sendviče do zadní části spodní desky.
5. Pomocí držadla přiklopte horní desku. Unikátní systém zavěšení horní desky umožňuje rovnoměrné přitisknutí horní desky na sendvič(e). Aby byly sendviče správně zapečené, ovladač nastavení výšky horní desky musí být nastaven v pozici LOW (nízké).
6. Zapékání trvá asi 5-8 minut. Přesná doba zapékání se liší podle chuti. Závisí také na druhu použité náplně.
7. Jakmile jsou sendviče hotové, otevřete horní desku pomocí držadla. Sendvič(e) sundejte pomocí umělohmotné obracečky. Nepoužívejte kovové kleště, obracečky, nůž nebo jiné ostré kovové kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavou povrchovou úpravu grilovacích desek.

Grilovací desky kontaktního grilu nechte vždy předeheřt. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním potravin nebo zapékáním sendviče.

POZNÁMKA



NASTAVENÍ VÝŠKY HORNÍ DESKY

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

Díky této funkci lze použít váš kontaktní gril ke grilování křehkých potravin jako např. ryb nebo pečiva na hamburgery, aniž by na ně byla horní deska přitisknuta.

1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 230/240V. Rozsvítí se červená kontrolka zapnutí, 'On'. Ovladač teploty nastavte do požadované polohy. Grilovací desky kontaktního grilu nechte předeheřt.
2. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', umístěte potraviny, které chcete grilovat, na spodní desku.
3. Pomocí držadla přivednete horní desku a posunutím ovladače nastavení výšky dopředu nebo dozadu nastavte požadovanou výšku (viz Obr. 1). Výška lze nastavit od LOW (nízká) po HIGH (vysoká).
4. Pomocí držadla přiklopte horní desku, až se zastaví v poloze, která je nastavena pomocí posuvného ovladače nastavení výšky.
5. Horní deska bude lehce opékat potraviny.

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

POZNÁMKA



Obr. 1.

POUŽITÍ VYKLÁPĚČÍCH NOŽEK

Váš kontaktní gril GR 4011 je vybaven vyklápěcími nožkami, které zajistí takový sklon spodní desky, aby z ní nesklouzávaly např. párky, přičemž je stále zajištěno odkapávání maximálního množství tuku. Jednoduše nožky vyklepnete a zajistíte tak menší sklon spodní desky. Tato poloha je rovněž vhodná pro zapékání sendvičů.



Obr. 2.

ELEKTRONICKÝ OVLADAČ TEPLOTY

Váš kontaktní gril GR 4011 je vybaven ovladačem teploty, které umožňuje přípravu různých druhů pokrmů.

Nastavení ‚Steak Sear‘ (viz obr. 3) je vhodné pro grilování masa a jiných potravin.



Obr. 3.

Nastavení ‚Sandwich‘ (viz obr. 4) je vhodné pro zapékání sendvičů.



Obr. 4.

Variabilní ovládání teploty vám umožňuje zvolit si teplotu vhodnou pro grilování vámi vybraných potravin.

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 nesoďte. Sůl by vysušila štávu 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 rybiho masa použijte plochou a teplou odolnou umělohmotnou obrabečku.
- Pokud budou párky předvařené nemusíte je před grilováním 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.

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

JAK SPRÁVNĚ PŘIPRAVIT STEAK

Umění správně připraveného steaku spočívá jen v několika málo krocích a pomocí níže uvedených postupů tak budete moci kdykoliv připravit ten pravý steak, který máte Vy nebo Vaši přátelé rádi.

Rare (Krvavý)

V závislosti na výšce steaku opékejte ho na každé straně vždy jen několik minut. Otočte pouze jednou. Opékejte, dokud nebude steak velmi měkký. K tomu použijte dřevěnou nebo plastovou obrabečku. Pokud používáte teploměr na maso, měla by se teplota krvavého steaku pohybovat v rozmezí od 55 – 60°C.

Medium Rare (Středně krvavý)

Opékejte na jedné straně, dokud se steak na povrchu nezačne tvořit viditelná vlhkost. Poté otočte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Steak bude hotový, až bude po doteku dřevěnou nebo plastovou obrabečkou měkký. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota středně krvavého steaku pohybovat v rozmezí od 60 -65°C.

Medium (Středně propečený)

Opékejte na jedné straně, dokud vlhkost nezačne unikat ze steaku. Poté obraťte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Steak bude hotový, jakmile bude po doteku dřevěnou nebo plastovou obrabečkou pružný na povrchu. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota středně krvavého steaku pohybovat v rozmezí od 65 – 70°C.

Medium Well (Dobře propečený)

Opékejte na jedné straně, dokud vlhkost nezačne unikat ze steaku. Poté obraťte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Nyní snižte teplotu a opékejte dál, dokud nebude steak po doteku dřevěnou nebo plastovou obrabečkou pevný na povrchu. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota středně krvavého steaku pohybovat v rozmezí od 70 – 75°C.

Well Done (Velmi dobře propečený)

Opékejte na jedné straně, dokud vlhkost nezačne unikat ze steaku. Poté obraťte a opékejte stejným způsobem na druhé straně. Nyní snižte teplotu a opékejte dál, dokud nebude steak po doteku dřevěnou nebo plastovou obrabečkou velmi pevný na povrchu. Při použití teploměru na maso, měla by se teplota středně krvavého steaku pohybovat v rozmezí od 75 – 85°C.

TIPY NA PŘÍPRAVU SENDVIČE

Chléb

Většina typů chlebů je vhodná k přípravě sendvičů, např. bílý, celozrnný, žitný, pohankový atd. Současně je gril GR 4011 hodný k zapékání foccacia, tureckého chleba, baget a dalších. Ovocný chlebiček, briošky nebo jiné druhy sladkého chleba je také možné použít, nicméně z důvodu vyššího obsahu cukru mohou rychleji zhnědnout.

Náplně

Používejte především konzervované nebo předvařené ovoce nebo zeleninu, jelikož čerstvé ovoce nebo zelenina obsahují vysoké množství vody, která se během ohřevu může uvolnit. Při konzumaci sendvičů se sýrovou nebo rajčatovou náplní buďte opatrní, jelikož také náplně mohou zůstat delší dobu teplé než ostatní náplně.

Opékání chleba

Jedineční design grilovacích desek umožňuje opékat různé druhy chlebů samostatně. Vyzkoušejte namísto běžného chleba s máslem a marmeládou opečený turecký chleba. Uvidíte, jak báječně chutná.

Dietní svačiny

Díky nepřilnavému povrchu grilovacích desek nebude potřebovat olej, máslo ani margarín. Připravíte tak opravdu zdravou a dietní svačinu pro sebe i Vaše blízké.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním odpojte kontaktní gril 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 textilíí. V případě, že na povrchu desek zůstaly připečené zbytky potravin, pokapejte tato místa teplou vodou s jemným čistícím prostředkem a potom je očistěte měkkou čistou houbičkou.

Desky mají nepřilnavou povrchovou úpravu, proto k jejich čištění nepoužívejte ostré předměty nebo brusné čistící prostředky. Nepoužívejte nátery ve spreji pro vytvoření další vrstvy nepřilnavého povrchu na deskách, znehodnotíte tím originální nepřilnavý povrch desek kontaktního grilu.

POZNÁMKA

ČIŠTĚNÍ MISKY NA ODKAPÁVÁNÍ ŠTÁVY

Po každém použití misku vyjměte a umyjte v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Nepoužívejte hrubé houbičky nebo brusné čistící prostředky, protože by mohly poškodit její povrch. Potom ji opláchněte a osušte čistou, suchou utěrkou a nasaďte zpět.

NEPŘILNAVÝ POVRCH QUANTANIUM ODOLNÝ PROTI POŠKRÁBÁNÍ

Váš kontaktní gril GR 4011 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 drátěny (nebo jiné brusné houbičky). Grilovací desky otřete jemnou textilíí navlhčenou v teplé vodě s kuchyňským saponátem. Připečené zbytky potravin odstraňte jemnou houbičkou nebo nylonovým kartáčem.



DBEJTE NA TO, ABY ŽÁDNÁ ČÁST VAŠEHO KONTAKTNÍHO GRILU GR 4011 NEBYLA PONOŘENA DO VODY NEBO JINÉ KAPALINY.

ULOŽENÍ

Uložení vašeho kontaktního grilu GR 4011.

1. Ujistěte se, že je kontaktní gril odpojený 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 desky zůstaly uzavřené. Nyní nelze horní desku samostatně zdvihnout. Pozn.: Pro odemčení grilovacích desek posuňte ovladač nastavení výšky do OTEVŘENÉ polohy (OPEN).
4. Vyjímatelnou misku na odkapávání šťávy vraťte zpět na místo.
5. Do prostoru pro ukládání napájecího kabelu smotejte kabel.
6. Váš kontaktní gril skladujte na rovném a suchém povrchu.

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.

Recepty



OBSAH BROŽURY S RECEPTY

- R2 Pokrmy z hovězího masa
- R3 Pokrmy z kuřecího masa a jehněčího masa
- R4 Pokrmy z ryb a mořských plodů

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 lžičce 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 se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', 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.

lhned podávejte.

MARINOVANÝ STEAK NEW YORK (4 porce)

4 steaky z roštěné - 3 cm vysoké
1 šálek červeného vína
2 lžičce olivového oleje
1 lžičce 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. Desky grilu nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', 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.

POKRMY Z KUŘECÍHO A JEHNĚČÍHO MASA

KUŘECÍ ŘÍZKY TERIYAKI (4 porce)

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

Podávejte s:

měsíčky citrону
rýži 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 se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', 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 citrону a zelenými listy salátu.

JEHNĚČÍ KEBAB S OREGANEM (4 porce)

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

1. Ve větší míse smíchejte olej s citronovou šťávou a česnekem. Do směsi vložte jehněčí maso a nechte 30 minut marinovat.
2. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', můžete začít s grilováním.
3. Marinované maso napíchněte na špejle. Z 500 g jehněčího masa připravíte celkem 4 kebab. 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.

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
svazkem koriandru

Podávejte s:

vařenými nudlemi vermicelli

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', 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 brambory vařené v páře

1. Grilovací desky nechte předehřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka připravenosti 'Ready', 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.

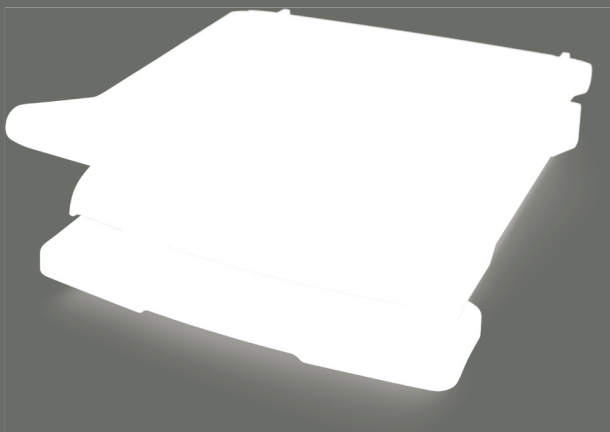
400 SERIES

CLASS GRADE TOOLS

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



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