



# THE SMART GRILL™

Návod k obsluze  
KONTAKTNÍ  
GRIL

---

Návod na obsluhu  
KONTAKTNÝ  
GRIL

---

Használati útmutató  
KONTAKTGRILL



GR 8030

# KONTAKTNÍ GRIL

## OBSAH

- 5 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 8 Seznamte se se svým Catler spotřebičem
- 11 Složení vašeho nového Catler spotřebiče
- 13 Použití vašeho Catler spotřebiče
- 22 Tipy na grilování
- 25 Čištění a údržba
- 28 Řešení problémů
- 30 Recepty



# Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového kontaktního grilu GR 8030.

## 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 8030

#### 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 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 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.

**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.

**TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE**

Seznamte se se svým  
Catler spotřebičem

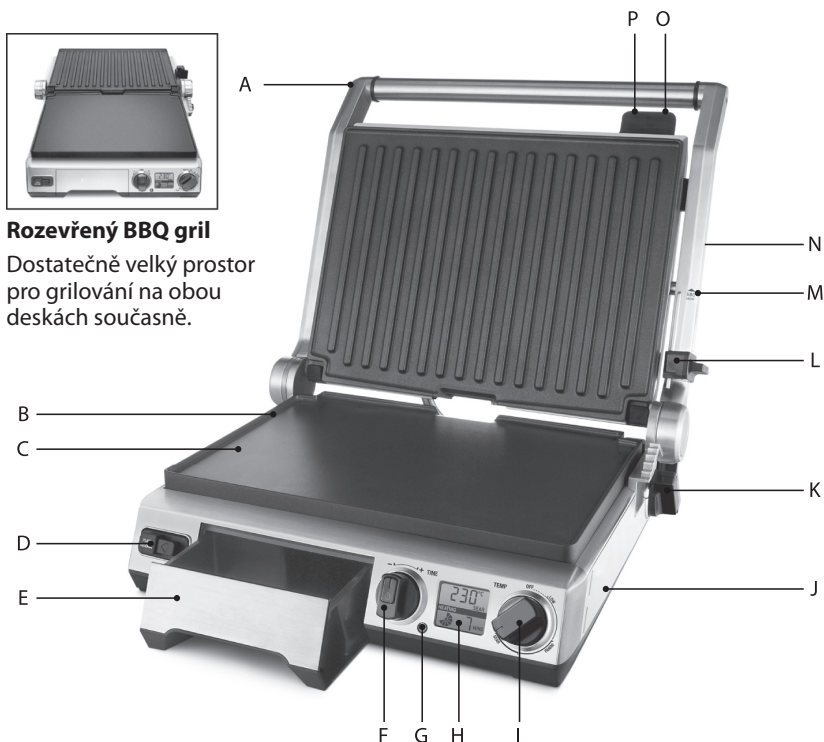


## SEZNAMTE SE SE SVÝM CATLER SPOTŘEBIČEM



### 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 Quantaniem™ pro zajištění odolnosti proti poškrábání; minimalizují použití oleje při smažení.

C. **Vyjímatelné desky, možno mýt v myčce nádobí**

Plochá deska vhodná pro přípravu vajec a palačinek, žebrovaná deska vhodná pro přípravu steakového masa.

D. **Tlačítko uvolnění spodní desky**

Pro snadné a pohodlné vyjmutí spodní ploché desky. Každá deska má vlastní tlačítko pro uvolnění desky, snadno tak

desky vyčistíte nebo je můžete mezi sebou podle potřeby prohodit.

E. **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.

F. **30minutový časovač se zvukovým upozorněním**

Stisknutím středové části tlačítka aktivujete odpočítávání.

G. **Tlačítko přepínání jednotek teploty**

Přepíná jednotku teploty ze stupňů Celsia na stupně Fahrenheita a naopak.

#### H. **LCD displej**

Dva režimy podsvícení - modré podsvícení (pohotovostní režim) a oranžové podsvícení (zahřívání/připraven).

#### I. **Ovladač teploty (160°C – 230°C)**

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

#### J. **Prostor pro uložení přívodního kabelu**

Umístěn ve spodní části grilu.

#### K. **Ovladač nastavení sklonu spodní desky**

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

#### L. **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.

#### M. **Grafické znázornění rozložení grilu na BBQ gril**

#### N. **Označení nastavení výšky horní desky**

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

#### O. **Držadlo pro vyrovnání horní desky**

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

#### P. **Tlačítko uvolnění horní desky**

Pro snadné a pohodlné vyjmutí horní žebrované desky.

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 predehřátí grilu.

Složení  
vašeho nového  
Catler spotřebiče

## SLOŽENÍ VAŠEHO CATLER SPOTŘEBIČE

### PŘÍPRAVA GRILU PŘED POUŽITÍM

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny reklamní štítky a nálepky.
2. Otvěte 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.

#### POZNÁMKA

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. Použití tlačítka pro uvolnění 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.

#### POZNÁMKA

Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení „INSERT PLATE“ (vložte desku). Pomocí tlačítek uvolněte desky, vyjměte je a poté znovu vložte na své místo a bezpečně zajistěte.

#### POZNÁMKA

Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé před jejich uvolněním a vyjmutím.

5. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
6. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.
7. Zazní zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí OFF a počáteční „0“ čas.



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

#### POZNÁMKA

Pokud je gril zapnut a předehříván poprvé, můžete zaznamenat jemný kouř. Dochází k odstraňování ochranné vrstvy z tepelného tělesa. Jedná se o normální jev, který neovlivňuje negativně činnost grilu.

Použití vašeho  
Catler spotřebiče

## POUŽITÍ VAŠEHO CATLER SPOTŘEBIČE

### POUŽITÍ OTEVŘENÉHO BBQ GRILU

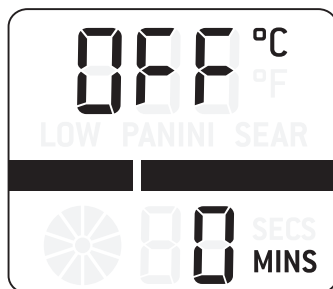
Otevřený BBQ poskytuje dostatečně velký prostor pro grilování na obou deskách současně. Žebrovaná grilovací deska je vhodná pro přípravu masa, zatímco plochá grilovací deska je ideální pro přípravu vajec, palačinek nebo zeleniny.

1. Ujistěte se, že je miska na šťávu správně vložena do těla grilu.
2. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.

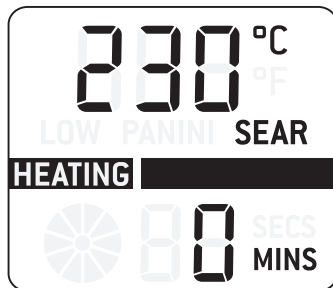
#### POZNÁMKA

Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení „INSERT PLATE“ (vložit desku). Pomocí tlačítek uvolníte desky, vyjměte je a poté znovu vložte na své místo a bezpečně zajištěte. Vždy se ujistěte, že jsou obě grilovací desky zcela vychladlé před jejich uvolněním a vyjmutím. Více informací naleznete na straně 12 „Použití tlačítka pro uvolnění desky“.

3. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
4. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.
5. Zazní zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí OFF a počáteční „0“ čas.



6. Předehřátí grilu:
  - a) Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena, posuvný ovladač v poloze OPEN. Tím zajistíte rychlejší a účinnější předehřátí.
  - b) Pomocí ovladače teploty nastavte teplotu v 5°C/10°F krocích. Otočte ovladač teploty na SEAR (210°C – 230°C) pro rychlé předehřátí, na PANINI (180°C – 205°C), na LOW (160°C – 175°C) nebo vyberte vlastní nastavení teploty. Gril se začne okamžitě zahřívat, LCD displej se podsvítí oranžově a zobrazí se na něm nastavená teplota, HEATING a výchozí „0“ čas.



- c) Nechte gril předehřát.

#### POZNÁMKA

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

#### POZNÁMKA

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

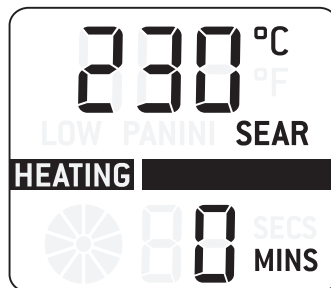
7. Zatímco se gril předehřívá, můžete nastavit úhel sklonu desky pomocí ovladače nastavení sklonu spodní desky. Ovladač nastavení sklonu spodní desky se nachází na pravé straně grilu.

#### POZNÁMKA

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. Unikátní design misky na šťávu umožňuje zachytávat šťávu a tuk z obou desek současně.

8. Jakmile je gril předehřátý na nastavenou teplotu, zazní zvukový signál a „HEATING“ zhasne na LCD displeji. Na LCD displeji se zobrazí nastavená teplota a výchozí „0“ čas.



#### POZNÁMKA

Vždy nechte gril zcela a kompletně předehřát na nastavenou teplotu před přípravou potravin.

#### POZNÁMKA

Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

9. Jak otevřít BBQ gril:
- a) Ujistěte se, že je gril zcela předehřátý a na LCD displeji zhaslo „HEATING“.
  - b) Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena, posuvný ovladač v pozici OPEN. Posuvný ovladač posuňte ve směru šipky do pozice „BBQ mode“. Je důležité, abyste posuvný ovladač drželi v poloze BBQ Mode po celou dobu otevírání.

- c) Druhou rukou uchopte rukojeť a otvírejte gril, až se gril zcela rozloží.



10. Umístěte potraviny na jednu nebo obě grilovací desky. Více informací najdete v kapitole tipy na grilování (strana 22) a recepty (strana 30).

#### POZNÁMKA

Nepoužívejte nástřiky ani nepřilnavé nátěry, neboť by to mohlo negativně ovlivnit vlastnosti nepřilnavé vrstvy grilovacích ploch.

#### POZNÁMKA

Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

11. Gril je vybaven i časovačem, který kontroluje uplynulý čas během přípravy. Jak spustit časovač:
- Ujistěte se, že je gril zcela předehtý, na LCD displeji již zhaslo „HEATING“ a potraviny opékají na grilovacích deskách.
  - Otočte tlačítkem časovače a nastavte čas v minutových krocích, a to až na

30 minut. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Na displeji LCD se zobrazí nastavený čas.

- c) Stiskněte středovou část časovače pro jeho spuštění. Na LCD displeji se zobrazí indikátor odpočítávání a nastavený čas se začne odpočítávat.

#### POZNÁMKA

Odpočítávání můžete kdykoliv zrušit nebo přerušit stisknutím středové části časovače. Indikátor odpočítávání na LCD displeji zhasne. Nicméně gril se nevypne a bude dál v provozu.

Resetování nebo smazání časovače:

- Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Nebo,
- Stiskněte a podržte středovou část časovače na asi 3 sekundy, dokud se nastavený čas na LCD displeji nezmění na „0“. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času.

12. Jakmile nastavená doba uplynula, zazní zvukový signál a výchozí „0“ čas se zobrazí na displeji. Nicméně se gril nevypne. Zůstane dál v chodu a bude udržovat nastavenou teplotu do další přípravy potravin.



#### POZNÁMKA

Přípravu i ohřev můžete kdykoliv zastavit otočením ovladače teploty do polohy „OFF“. Na LCD displeji se zobrazí „OFF“ a výchozí „0“ čas.

Nechte gril kompletně vychladnout a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.

#### POZNÁMKA

Gril je vybaven funkcí automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti. To zajišťuje, že gril nebude ponechán bez dozoru a zapnutý po nadměrně dlouhou dobu. Pokud ovladač teploty nebo časovač není nastaven v rámci 1 hodiny od posledního nastavení, aktivujte se funkce automatického vypnutí a zastaví se ohřev grilovacích desek. Na LCD displeji se na 5 minut zobrazí hláška „OFF“ a poté LCD displej zhasne. Nicméně hláška „OFF“ a výchozí „0“ čas budou stále viditelné. Pro reaktivaci grilu otočte ovladačem teploty nebo časovačem.

13. Jakmile jsou potraviny opečeny, sejměte je z grilovacích desek pomocí teplovzdorného plastového nebo dřevěného náčiní.

#### POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřilnavou úpravu grilovacích desek.

#### VAROVÁNÍ:

Zcela odviňte přívodní kabel před použitím.

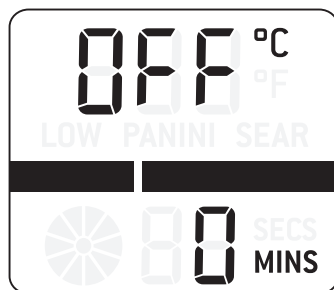
#### POUŽITÍ JAKO KONTAKTNÍHO GRILU NEBO PRO ZAPÉKÁNÍ SENDVIČŮ

1. Ujistěte se, že je miska na šťavu správně vložena do těla grilu.
2. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.

#### POZNÁMKA

Pokud jsou desky nesprávně vloženy, na displeji se zobrazí varovné hlášení „INSERT PLATE“ (vložit desku). 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 jejich uvolněním a vyjmutím. Více informací naleznete na straně 12 „Použití tlačítka pro uvolnění desky“.

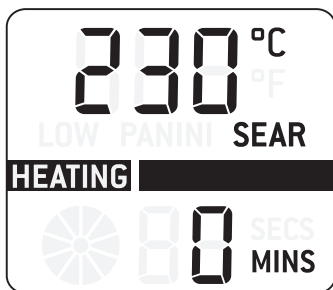
3. Postavte gril na rovný a suchý povrch. Ujistěte se, že na obou stranách je alespoň 10 cm volný prostor.
4. Zcela odviňte přívodní kabel a vložte zástrčku přívodního kabelu do správně uzemněné síťové zásuvky.
5. Zazní zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí OFF a počáteční „0“ čas.



## 6. Přeohřátí grilu:

- Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena, posuvný ovladač OPEN. Tím zajistíte rychlejší a účinnější přehřátí.
- Pomocí ovladače teploty nastavte teplotu v 5°C/10°F 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. Gril se začne okamžitě zahřívat a LCD displej se podsvítí oranžově a zobrazí se na něm nastavená teplota, HEATING a výchozí „0“ čas.



- Nechte gril přehřát.

### POZNÁMKA

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.

### POZNÁMKA

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

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

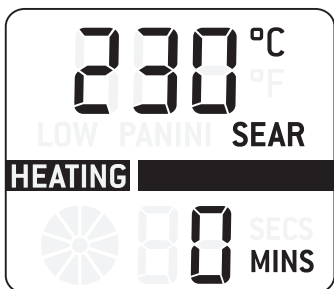
### POZNÁMKA

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.

- Jakmile je gril přehřátý na nastavenou teplotu, zazní zvukový signál a „HEATING“ zhasne na LCD displeji. Na LCD displeji se zobrazí nastavená teplota a výchozí „0“ čas.

### POZNÁMKA

Vždy nechte gril zcela a kompletně přehřát na nastavenou teplotu před přípravou potravin.



#### POZNÁMKA

Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

#### 9. Otevření grilu:

- a) Ujistěte se, že je gril zcela přehřátý a na LCD displeji zhaslo „HEATING“.
  - b) Ujistěte se, že je horní deska grilu sklopena, posuvný ovladač v pozici OPEN.
  - c) Pomocí rukojeti otevřete gril do 90 stupňů.
10. Vložte potraviny na spodní grilovací plochu.

#### POZNÁMKA

Nepoužívejte nástřiky ani nepřilnavé nátěry, neboť by to mohlo negativně ovlivnit vlastnosti nepřilnavé vrstvy grilovacích ploch.

#### POZNÁMKA

Abyste dosáhli lepších výsledků při zapékání sendvičů při nastavení PANINY, doporučujeme:

- 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. Více informací najdete v kapitole tipy na grilování (strana 22) a recepty (strana 30).

#### POZNÁMKA

Na LCD displeji se může rozsvítit „HEATING“ i během přípravy potravin. Jedná se o normální jev, neboť dochází k udržování nastavené teploty.

#### 11. Použijte rukojeť k přiklopení horní desky.

Horní grilovací deska je vybavena dvěma vlastnostmi pro získání optimálních výsledků přípravy:

- a) Pohyblivost horní desky. Horní grilovací deska je umístěna na závěsu, což umožňuje, aby byla horní deska umístěna horizontálně nad připravovanými potravinami. Tím zajistíte, že jsou přední a zadní části potravin stejně a rovnoměrně opečeny. A také umožňuje, aby se horní deska pohybovala nad povrchem potraviny, vyzařovala teplo, aby se potraviny rychle zapekly a zvláště sýr se roztekl.

#### POZNÁMKA

Během provozu je povrch grilu velmi horký. K vyrovnání pozice horní desky vždy používejte držadlo pro vyrovnání horní desky umístěné v přední pravé části horní grilovací desky, popř. použijte ochranné kuchyňské podložky nebo rukavice.

#### POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte držadlo pro vyrovnání horní desky ke zdvihnutí horní grilovací desky. Použijte rukojeť ke zdvihnutí nebo přiklopení horní desky.

#### VAROVÁNÍ:

Držadlo pro vyrovnání horní desky může být velmi horký během i po použití grilu. Používejte jej, jak je znázorněno na obrázku.



#### VAROVÁNÍ:

Nikdy nevystavujte držadlo pro vyrovnání horní desky nadměrné síle ani jej nepoužívejte ke zdvihání horní grilovací desky. Použijte rukojeť ke zdvihnutí nebo přiklopení horní desky.

b) 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. Zdvihněte horní desku a posuvný ovladač nastavte v rozmezí od „LOW“ po „HIGH“. Nyní desku pomalu pokládejte, tato se zastaví o drážky v pravé dolní části grilu a výška horní desky bude tímto zajištěna. Vždy se ujistěte, že linka na posuvném ovladači je tvoří jednu linii s vybranou linkou na rameni horní desky mezi „LOW“ a „HIGH“.

12. Gril je vybaven i časovačem, který kontroluje uplynulý čas během přípravy. Jak spustit časovač:

- Ujistěte se, že je gril zcela předehrátý, na LCD displeji zmizelo „HEATING“ a potraviny opékají na grilovacích deskách.
- Otočte tlačítkem časovače a nastavte čas v minutových krocích, a to až na 30 minut. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Na displeji LCD se zobrazí nastavený čas.
- Stiskněte středovou část časovače pro jeho spuštění. Na LCD displeji se zobrazí indikátor odpočítávání a nastavený čas se začne odpočítávat.

#### POZNÁMKA

Odpočítávání můžete kdykoliv zrušit nebo přerušit stisknutím středové části časovače. Indikátor odpočítávání na LCD displeji zhasne. Nicméně gril se nevypne a bude dál v provozu.

Resetování nebo smazání časovače:

- Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času. Nebo,
- Stiskněte a podržte středovou část časovače na asi 3 sekundy, dokud se nastavený čas na LCD displeji nezmění na „0“. Otočte tlačítkem po směru hodinových ručiček pro zvýšení času, nebo otočte proti směru hodinových ručiček pro snížení času.

13. Jakmile nastavená doba uplynula, zazní zvukový signál a výchozí „0“ čas se zobrazí na displeji. Nicméně se gril nevypne. Zůstane dál v chodu a bude udržovat nastavenou teplotu do další přípravy potravin.

#### POZNÁMKA

Přípravu i ohřev můžete kdykoliv zastavit otočením ovladače teploty do polohy „OFF“. Na LCD displeji se zobrazí „OFF“ a výchozí „0“ čas. Nechte gril kompletně vychladnout a odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.

#### POZNÁMKA

Gril je vybaven funkcí automatického vypnutí po 1 hodině nečinnosti. To zajišťuje, že gril nebude ponechán bez dozoru a zapnutý po nadměrně dlouhou dobu. Pokud ovladač teploty nebo časovač není nastaven v rámci 1 hodiny od posledního nastavení, aktivujte se funkce automatického vypnutí a zastaví se ohřev grilovacích desek. Na LCD displeji se na 5 minut zobrazí hláška „OFF“ a poté LCD displej zhasne. Nicméně hláška „OFF“ a výchozí „0“ čas budou stále viditelné. Pro reaktivaci grilu otočte ovladačem teploty nebo časovačem.

14. Jakmile jsou potraviny opečeny, odstraňte je z grilovacích desek pomocí teplovzdorného plastového nebo dřevěného náčiní.

#### POZNÁMKA

Nikdy nepoužívejte kovové nebo ostré náčiní, neboť tyto by mohly poškrábat nepřilnavou úpravu grilovacích desek.

#### VAROVÁNÍ:

**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 krkoviče, 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 desky. 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 teplovzdušnou 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.**



Čištění a údržba

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Ujistěte se, že je ovladač nastavení teploty v pozici OFF.

Gril je vypnutý, když se na displeji zobrazí „OFF“ a výchozí „0“ čas.

Odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky.

Před rozložením a čištěním nechte gril zcela vychladnout.

Vždy čistěte vnější povrch, misku na šťávu a grilovací desky po každém použití, abyste zabránili usazování nečistot.

### 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.**

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

#### POZNÁMKA

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 čistící stěrky nebo nylonové drátěnky. Opláchněte a pečlivě osušte.

#### POZNÁMKA

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

5. Opláchněte a pečlivě osušte. Vždy se ujistěte, že jsou grilovací desky správně vloženy a bezpečně zajištěny v grilu po vyčištění a před zapojení zástrčky přírodního kabelu do síťové zásuvky.

#### POZNÁMKA

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

## ULOŽENÍ

1. Ujistěte se, že je ovladač nastavení teploty v pozici OFF. Gril je vypnutý, když se na displeji zobrazí „OFF“ a výchozí „0“ čas. Odpojte 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 přírodní kabel okolo držáku ve spodní části grilu.
8. Uložte na rovné a suché místo. Rovněž můžete gril uložit i do vertikální polohy.

Řešení problémů

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Pokud se na LCD displeji zobrazí „Err“:

1. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
2. Ujistěte, že je gril zcela vychladlý.
3. Ujistěte se, že jsou grilovací desky správně instalovány a bezpečně zajištěny na svém místě.
4. Znovu vložte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
5. Na LCD displeji se už nezobrazí „Err“.
6. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis značky 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. Vyměňte 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 míse. 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  
1/3 šálku červeného vína  
Čerstvě umletý černý pepř  
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 pečicí 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 filet 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 rýže  
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 nezměknou.

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

#### PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení, dokud hláška HEATING nezasne.
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 prodejní síti - můžete nahradit kvalitním grilovaným kuřetem.
- 1 středně veliké zralé mango, oloupané a nakrájené na plátky
- 3-4 lžice majonézy
- 1 1/2 šálku bazalky nahrubo nasekané, čerstvě namletý černý pepř

#### PŘÍPRAVA

1. Předehřejte gril na PANINI nastavení, dokud hláška HEATING nezasne.
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 nezasne.
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 ubrusku.

## 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, nakrájená 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 nezasne.
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.

# THE SMART GRILL™

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

Z dôvodu neustáleho zdokonalovania 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