

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Bezpečnostní upozornění



Nebezpečí!

Nedodržení tohoto upozornění znamená nebezpečí zásahu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před připojením spotřebiče do elektrické zásuvky se ujistěte, že:
 - napětí v elektrické síti odpovídá hodnotě uvedené na výrobním štítku spotřebiče;
 - elektrická zásuvka je uzemněná a má jističní minimálně 16 A.
 - Profesionální a nesprávné používání výrobku, které nedodržuje pokyny k obsluze, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
- Zajistěte, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s částmi spotřebiče, které se během používání zahřívají. V případě poškození napájecího kabelu smí jeho výměnu provést pouze výrobce nebo jeho technické servisní středisko, aby se vyloučilo jakékoli nebezpečí.
- Před odložením spotřebiče, vyjímáním grilovacích desek a před jakýmkoliv zákrokem spojeným s čištěním a údržbou spotřebič vypněte otočením vypínače do polohy "●" a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že spotřebič zcela vychladl.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Spotřebič neponořujte do vody.
- Spotřebič nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo pomocí samostatného dálkového ovládání.
- Používejte pouze prodlužovací kabely, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Ujistěte se, že jsou v dobrém stavu a mají vhodný průřez.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky tahem za kabel.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů má za následek úrazy osob nebo poškození spotřebiče.

- Vnější část grilovací desky očistěte měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným ve vodě a slabém čisticím prostředku.
- Tento spotřebič je určen k přípravě pokrmů. Spotřebič nijak

neupravujte ani nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké byl vyroben.

- Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu používání. Není určen k používání kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a podobných pracovišť, v agroturistice, hotelech, pronájmech pokojů, motelech či v jiných ubytovacích zařízeních.
- Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy případných nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem smí provádět děti starší 8 let a musí být pod dozorem. Spotřebič a jeho přírodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič udržujte mimo dosah dětí a nenechávejte jej bez dozoru.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte bez grilovacích desek.
- Než spotřebič uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlý.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.



Nebezpečí popálení!

Nedodržování tohoto pokynu může mít za následek úrazy nebo popálení.

- Vnější povrch spotřebiče může být během provozu velmi horký. Vždy používejte držadla (2) nebo kuchyňské rukavice.
- Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informace důležité pro uživatele.

- Nepřipravujte jídlo zabalené do hliníkové nebo plastové fólie či polyetylenových sáčků, hrozí jejich vznícení.



Tento spotřebič odpovídá směrnici EHS 1935/2004 týkající se materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami.

Likvidace spotřebiče



Spotřebič nelikvidujte v běžném komunálním odpadu, ale odevzdejte jej do střediska pro sběr tříděného odpadu.

POPIS

- Základna a víko:** pevná konstrukce z nerezové oceli s víkem se samočinným seřizováním.
- Držadlo:** robustní držadlo z kovového odlitku pro přizpůsobení víka podle tloušťky potravin.
- Tlačítka pro uvolnění grilovací desky:** stiskněte pro uvolnění a vyjmutí desky
- Zařízení pro zajištění/odjištění spodní desky a nastavení výšky horní desky/víka**
- Tlačítko pro uvolnění kloubu:** umožňuje plné otevření víka a grilování jako na deskovém grilu
- Nastavení výšky desky „funkce grilovací trouby“:** pro zablokování horní desky/víka v požadované výšce pro přípravu pokrmů, které nevyžadují stlačení.
- Kontrolka napájení (zelená):** kontrolka svítí, když je spotřebič připojen k elektrické síti.
- Kontrolka horní desky (červená):** Kontrolka svítí, když je zapnuté napájení topných článků, a zhasne, když je dosažena požadovaná teplota a deska je připravená.
- Kontrolka spodní desky (červená):** kontrolka svítí, když je zapnuté napájení topných článků, a zhasne, když je dosažena požadovaná teplota a deska je připravená.
- Knoflík termostatu pro horní grilovací desku:** knoflík nastavte na MED - MAX nebo "●" pro seřízení teploty horní grilovací desky.
- Knoflík termostatu pro spodní grilovací desku:** knoflík nastavte na WARM - LOW - MED - MAX nebo "●" pro seřízení teploty spodní grilovací desky.
- Nastavitelné přední nožky.**
- Vyjímatelné desky:** nepřilnavé a vhodné do myčky nádobí, snadno se čistí. POČET A TYP DESEK SE MOHOU U JEDNOTLIVÝCH MODELŮ LIŠIT.
- Grilovací deska:** ideální pro grilování steaků, hamburgerů, kuřecího masa a zeleniny
- Hladká deska:** pro přípravu výtečné snídaně - např. toustů, slaniny, vajec, palačinek apod..
- Odkapávací miska na tuk:** je součástí přístroje a lze ji vyjmout pro snadné čištění.

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

Odstraňte veškerý obalový materiál a reklamní etikety z grilovací desky. Pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti výrobku. Doporučujeme uschovat originální přepravní karton a balicí materiál pro budoucí využití.



Poznámka: Před použitím očistěte základní desku, víko a ovládací knoflíky vlhkým hadříkem na odstranění prachu usazeného během přepravy. Důkladně vyčistěte grilovací desky, odkapávací misku na tuk a čistící škrabku. Grilovací desky a odkapávací misku na tuk lze umývat v myčce nádobí.



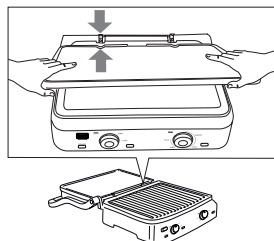
Poznámka: Při prvním použití přístroje můžete zaznamenat lehký zápach a trochu kouře. Je to běžný jev u všech přístrojů s nepřilnavým povrchem.



Poznámka: vyjímatelné desky (žebrované a hladké) jsou dokonale zaměnitelné.

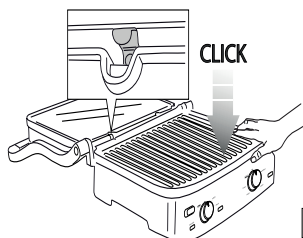
Vložení grilovacích desek

- Gril rozložte do rovné polohy (viz obrázek 1). Vkládejte vždy pouze jednu grilovací desku.



1

- Každou grilovací desku lze vložit pouze do horního nebo spodního uložení (viz obrázek 2).



2

Vyjmutí grilovacích desek

Gril rozložte do rovné polohy.

Na pravé straně najdete tlačítka pro odjištění (3) desek. Pevným stisknutím tlačítka vysuňte desku ze základny. Grilovací desku uchopte oběma rukama, vysuňte ji z kovových úchyťů a vytáhněte ze základny. Stiskněte i druhé uvolňovací tlačítko a stejným postupem vyjměte i druhou grilovací desku.



Nebezpečí popálení! Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.

Umístění odkapávací misky

Během přípravy pokrmů musí být odkapávací miska zasunutá do uchycení v pravé straně spotřebiče. Tuk z připravovaného jídla odtéká přes otvor v grilovací desce a zachycuje se v odkapávací misce.



Poznámka: Během přípravy odkapávací misku často kontrolujte a vyjměte ji, aby nedošlo k přetečení tekutého tuku.

Po použití zachycený tuk zlikvidujte odpovídajícím způsobem. Odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí.



Pozor! Během vaření postupujte velmi opatrně a obezřetně.

Při otvírání grilu uchopte víko vždy za rukojeť, která zůstává studená. Naopak, části z tlakově litého hliníku se velmi zahřívají, proto se jich během vaření a ihned po něm nedotýkejte.

Před jakoukoli manipulací nechte spotřebič zchladnout (alespoň 30 minut).

Při vaření vždy používejte odkapávací misku. Neodstraňujte odkapávací misku, dokud není spotřebič zcela studený. Při vyjímání misky dávejte pozor, abyste nerozlili obsažnou tekutinu.

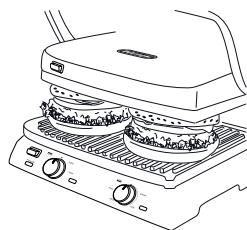
POLOHY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Kontaktní gril (zavřená poloha)

Horní deska přiléhá ke spodní desce. Je to výchozí poloha a poloha při vaření když se spotřebič používá jako kontaktní gril. Horní deska se automaticky přizpůsobí tloušťce potraviny umístěné na spodní desce. Zajišťuje se tím rovnoměrné propečení připravovaného jídla z obou stran.

Kontaktní gril je ideální pro přípravu hamburgerů, tenkých plátků vykostěného masa, zeleniny a sendvičů. „Kontaktní“ poloha zajišťuje rychlou a zdravou přípravu pokrmů. Výhodou kontaktního grilu je opékání z obou stran současně, což

zkracuje dobu přípravy a pokrmy jsou šťavnatější (viz obrázek 3).

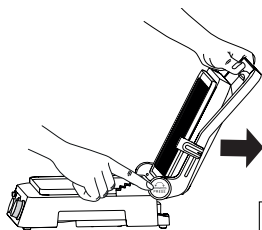


žebrované desky a otvor na boční straně umožňují odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky.

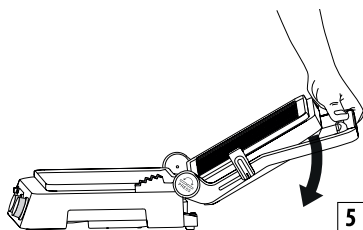
Přístroj je vybaven zvláštním držadlem a kloubem, které umožňují seřízení výšky horní desky grilu podle tloušťky potravin. Pokud chcete pomoci kontaktního grilu připravit více potravin současně, je vhodné, aby různé potraviny měly stejnou tloušťku. To umožní rovnoměrné zavření víka (horní desky).

Otevřený gril

Horní deska je v jedné rovině se spodní deskou. Horní a spodní deska jsou ve stejné rovině a tvoří tak velkou grilovací plochu. V této poloze lze gril používat jako otevřený barbecue gril s žebrovanou nebo hladkou grilovací deskou. Pokud chcete gril nastavit do této polohy, je třeba nejdříve najít uvolňovací tlačítko kloubu, které je na pravé straně. Uchopte rukojeť levou rukou a pravou stiskněte uvolňovací tlačítko kloubu (viz obrázek 4).



Rukojeť zatlačte dozadu, až se víko otočí úplně do rovné polohy (viz obrázek 5).



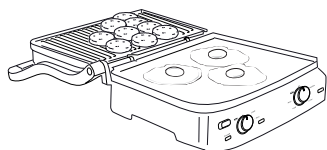
Pokud se rukojeť před stiskem uvolňovacího tlačítka mírně přizvednete, zmírní se tlak na kloub a rozevření se tím usnadní.

Přístroj se pak může používat jako otevřený barbecue gril na opékání hamburgerů, steaků, drůbeže a ryb. Používání rovného otevřeného barbecue grilu je nejpřírodnější způsob použití přístroje. V otevřené poloze máte dvojnásobnou plochu na pečení.

Můžete opékat různé druhy potravin, aniž by se smíchaly chutě, nebo velké množství jednoho druhu jídla.

Otevřená poloha barbecue grilu je vhodná ke grilování různých velkých porcí masa s různými tloušťkami, přičemž každý kousek lze ugrilovat podle vlastní chuti. V této poloze je třeba potraviny během grilování obracet.

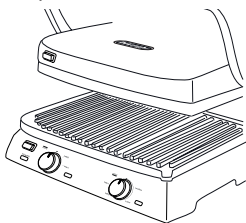
Přístroj lze používat také s hladkými deskami a připravit tak palačinky, sýr, vejce a slaninu na snídani (viz obrázek 6).



Díky velké grilovací ploše můžete opékat různé druhy potravin nebo velké množství jednoho druhu pokrmu.

Trouba s grilem

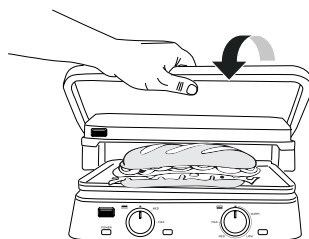
Tato poloha (viz obrázek 7) je vhodná k bezkontaktnímu grilování jídel o velké tloušťce, které vyžadují pomalé a stejnoměrné pečení.



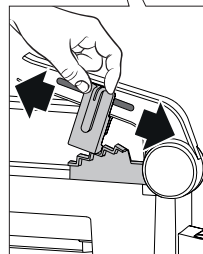
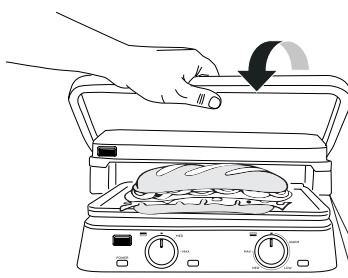
Ideální pro přípravu zeleniny s vysokým obsahem vody, protože voda se může odpařit.

Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení

- Pokrm položte na spodní grilovací desku.
- Uchopte rukojeť víka a horní grilovací desku umístěte v blízkosti potraviny (obr. A).



- Zařízení k zajištění/odjištění (4) grilovacích desek přesuňte do požadované polohy grilu posunutím na páce.
- Horní deska se zablokuje v poloze. K dispozici je 5 různých nastavení výšky (obr. B).



POUŽÍVÁNÍ

Činnost

Když máte přístroj správně nastavený a chcete začít s tepelnou úpravou, navolte požadovanou teplotu pro obě grilovací desky (horní a spodní) pomocí knoflíků termostatu 10 a 11.

Kontrolky horní a spodní grilovací desky (8 - 9) se rozsvítí. Podle navolené teploty může zahřátí grilovacích desek trvat i několik minut. Když termostat dosáhne požadované teploty, kontrolky horní a spodní grilovací desky zhasnou a spotřebič je připraven k použití.

Nastavenou teplotu lze kdykoli během přípravy změnit, v závislosti na připravovaném pokrmu.



Poznámka: spotřebič je vybaven 2 nastavitelnými předními nožkami (16), které usnadňují stékání oleje do odkapávací misky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nikdy nepoužívejte kovové obracečky nebo jiné kuchyňské náčiní, mohly by poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek. Používejte pouze obracečky a kuchyňské náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teple.
- Plastové náčiní nenechávejte v kontaktu s horkými grilovacími deskami.
- Mezi přípravou jednotlivých jídel odstraňte zbytky potravin přes kanálek pro odvod přebytečných tuků a zachytíte je do odkapávací misky. Pak povrch očistěte papírovým ubrouskem a pokračujte v další přípravě.
- Před každým čištěním nechte spotřebič vychladnout (alespoň 30 minut).

Čištění a péče



Poznámka: Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je zcela vychladlý.

Po ukončení přípravy jídel otočte knoflíky do polohy "●" a spotřebič odpojte od elektrické sítě. Spotřebič nechte vychladnout alespoň 30 minut. Z grilovacích desek odstraňte případné zbytky jídla. Vyprázdněte odkapávací misku. Odkapávací misku lze mýt ručně nebo v myčce.

Stiskněte tlačítka pro uvolnění grilovacích desek (3) a vyjměte je ze spotřebiče. Než se jich dotknete, ujistěte se, že zcela vychladly. Grilovací desky lze mýt v myčce, i když časté mytí by mohlo snížit vlastnosti nepřilnavé úpravy. Doporučuje se proto čistit vnější povrch grilovací desky měkkou houbou nebo hadříkem navlhčeným ve vodě a slabém čisticím prostředku.

K čištění grilovacích desek nepoužívejte kovové předměty.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájecí napětí	220-240 V / 50-60 Hz
Příkon	2000 W

TABULKA PRO PŘÍPRAVU

HOVĚZÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ÚROVEŇ PROPE- ČENÍ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍK TERMOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
					spodní	horní	horní (10)	spod- ní (11)		
Steak	0,5 - 1	2	Prope- čený	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	2 - 3	pokrm potřete olejem
Steak	0,5 - 1	4	Prope- čený	OTEVŘE- NÝ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	5 - 6	pokrm potřete olejem, v po- lovíně vaření obratte
Steak	3-4	4	Krvavý	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	4 - 5	pokrm potřete olejem
Steaky	3-4	4	Střední	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	7 - 8	pokrm potřete olejem
Steaky	3-4	4	Prope- čený	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	10 - 11	pokrm potřete olejem

T-bone steak	2-3	2	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	4 - 5	pokrm potřete olejem
T-bone steak	2-3	2	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	7 - 8	pokrm potřete olejem
T-bone steak	2-3	4	Střední	OTEVŘENÝ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	10 - 12	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
T-bone steak	2-3	4	Propečený	OTEVŘENÝ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	14 - 16	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Hamburger	2-3	6	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	8 - 10	pokrm potřete olejem
Špízy		6	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	13 - 15	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte

JEH- NĚČÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ÚROVEŇ PROPE- ČENÍ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍKTER- MOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
					spodní	horní	horní (10)	spodní (11)		
Kotlety	1,5-3	6	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	10 - 12	pokrm dobře potřete olejem, kotlety v polovině úpravy obraťte
Kotlety	1,5-3	6	Propečený	KONTAKTNÍ GRIL	GRILOVACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	12 - 14	

VEPŘOVÉ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍK TERMOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
				spodní	horní	horní (10)	spod- ní (11)		
Steak	1-2	4	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	7 - 9	pokrm potřete olejem
Steak	1-2	8	OTEVŘENÁ POLOHA	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	14 - 16	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Kotlety	<2,5	4	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	9 - 11	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Kotlety	<2,5	8	OTEVŘENÁ POLOHA	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	11 - 13	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obraťte
Vepřová žebra		6-8	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MED	MED	20 - 25	obrátit dvakrát nebo třikrát
Slanina		4	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	1 - 2	
Klobása		8	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MED	MED	16 - 18	klobásy propíchejte vi- dličkou
Špízy		6	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	14 - 16	pokrm potřete olejem, 1-2x obraťte
Párky		6	KONTAKT- NÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	8 - 10	

KUŘECÍ A KRŮTÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍK TER- MOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
				spodní	horní	horní (10)	spodní (11)		
Prsa	<1	4	KONTAKT- NÍ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	3 - 4	pokrm potřete olejem
Stehno		3	KONTAKT- NÍ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MED	MED	20 - 25	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Křídélka		6	KONTAKT- NÍ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MED	MED	14 - 16	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKT- NÍ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	OTEVŘENÝ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	14 - 16	otočte v polovině pečení
Špízy		6	KONTAKT- NÍ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	11 - 13	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte
Párky		6	KONTAKT- NÍ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	6 - 8	
Grilované ďábelské kuře		1	KONTAKT- NÍ GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MED	MED	40 - 45	během pečení jednou nebo dvakrát obraťte

CHLĚB	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍK TERMOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
			spodní	horní	horní (10)	spodní (11)		
Toust/ sendvič	2	TROUBA S GRILEM	HLADKÁ	GRILOVACÍ	MAX.	MAX.	3 - 5	horní desku umístěte tak, aby se dotýkala chleba bez jeho stlačení
Sendvič	2	K O N - T A K T N Í GRIL	GRIL O - VACÍ	HLADKÁ	MAX.	MAX.	2 - 3	
Topinky	4	OTEVŘE- NÝ GRIL	HLADKÁ	GRILOVACÍ	MAX.	MAX.	4 - 5	otočte v polovině pečení

ZELENINA	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍK TERMOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
			spodní	horní	horní (10)	spodní (11)		
Lilek na plátky	1	KONTAKT- NÍ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MAX.	MAX.	4 - 6	pokrm potřete olejem
Cukety na plátky	2	KONTAKT- NÍ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MAX.	MAX.	6 - 8	pokrm potřete olejem
Papriky na čtvrtky	2	KONTAKT- NÍ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MAX.	MAX.	8 - 10	pokrm potřete olejem
Rajče na plátky	1	OTEVŘENÝ GRIL	HLADKÁ	G R I L O - V A C Í	MAX.	MAX.	5 - 7	pokrm dobře potřete olejem, v polovině vaření obratte
Cibule na plátky	2	KONTAKT- NÍ GRIL	HLADKÁ	G R I L O - V A C Í	MAX.	MAX.	5 - 7	pokrm potřete olejem; často míchejte špacht- ličkou

RYBY	MNOŽSTVÍ	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍK TER- MOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
				spodní	horní	horní (10)	spodní (11)		
Celá ryba	250 g	1	KONTAKT- NÍ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MED	MED	8 - 10	pokrm potřete olejem
Steaky	500 g	1	T R O U B A S GRILEM	HLADKÁ	G R I L O - V A C Í	MAX.	MAX.	25 - 30	rybu potřete olejem, umístěte horní desku tak, aby se přiblížila k pokrmu, aniž by se ho dotýkala
Plátek	450 g	4	KONTAKT- NÍ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MED	MED	8 - 10	pokrm potřete olejem
Špízy	500 g	6	OTEVŘENÝ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MAX.	MAX.	10 - 12	pokrm potřete olejem; dvakrát nebo třikrát obratte
Sépie	400 g	1-2	KONTAKT- NÍ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MED	MED	10 - 12	pokrm potřete olejem
Krevety	400 g	10-12	KONTAKT- NÍ GRIL	G R I L O - V A C Í	HLADKÁ	MED	MED	4 - 6	pokrm potřete olejem

DESERT	POČ. KUSŮ	ZPŮSOB	DESKY		KNOFLÍK TERMOSTATU		MIN.	DOPORUČENÍ
			spodní	horní	horní (10)	spodní (11)		
Paláčinka	4	OTEVŘE- NÝ GRIL	HLADKÁ	GRILO- VACÍ	MED	MED	4 - 5	plotýnky potřete máslem, v polovině přípravy obraťte
Plátky ananasu	4	KON- TAKTNÍ GRIL	GRILO- VACÍ	HLADKÁ	MED	MED	5 - 6	plotýnky potřete máslem

RECEPTY

MÍCHANÁ VEJCE, UZENÁ SLANINA A TOUST

SUROVINY:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 1 lžice mléka
- sůl a pepř podle chuti
- 2 plátky chleba na topinku

PŘÍPRAVA:

Vajíčka smíchejte s mlékem a solí, až se vytvoří světlá a nadýchaná směs.

Do spodního krytu vložte hladkou desku a do horního krytu grilovací desku a spotřebič zapněte do režimu OTEVŘENÝ GRIL. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte přehřát. Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, nalijte vaječnou směs do rohu desky a smažte 2-3 minuty, přičemž ji dobře promíchejte dřevěnou špachtlí, aby se uvařila rovnoměrně. Zároveň na stejné desce 3 až 4 minuty opékejte i plátky slaniny s tím, že je v polovině pečení obrátíte, zatímco na druhé ploché desce opékejte 3-4 minuty chléb, který rovněž v polovině opékání obraťte.

Dejte na talíř a podávejte.

TOPINKY S NADÝCHANÝM LILKEM

SUROVINY:

- 1 lilek
- 100 g sýra ricotta
- česnek podle chuti
- petržel podle chuti
- 4 lžice olivového oleje
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek umyjte, oloupejte a nakrájejte na silnější plátky.

Do spodního uložení vložte grilovací desku a do horního hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte přehřát. Když kontrolky na horní a spodní desce zhasnou, položte lilky na spodní desku a grilujte asi 8-10 minut do měkka. Plátky lilku nakrájejte nahrubo a vložte do mixéru se sýrem ricotta, stroužkem česneku a nasekanou petrželkou, špetkou soli, špetkou pepře a olejem. Rozmixujte do hladké a jemné hmoty. Plátky chleba pokapejte olivovým olejem a opékejte při MAX teplotě na hladkých deskách v poloze KONTAKTNÍHO GRILU po dobu 1-2 minut, až do požadovaného stupně opečení.

Na opečený chleba namažte krém z lilku, zalijte dvěma lžicemi olivového oleje a podávejte.

SALÁT Z MASA, RUKOLY A RAJČÁTEK

SUROVINY:

- 2 plátky telecího masa
- 100 g rukoly
- 10-12 cherry rajčátek
- 100 g hoblinek parmezánů
- sůl podle chuti
- olivový olej podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si salát z rukoly a cherry rajčátek: rukolu opláchněte, vložte do čisté utěrky, aby se usušila, rajčátka nakrájejte na čtvrtky. Do spodního uložení vložte grilovací desku a do horního hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU.

Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte přehřát.

Když kontrolky horní a spodní grilovací desky zhasnou, položte předem naolejované plátky masa na spodní desku, přitiskněte horní desku a grilujte 2-3 minuty podle požadovaného stupně opečení. Maso nakrájejte na proužky a uspořádejte na lůžku z rukoly a cherry rajčat, osolte a posypejte hoblinkami parmezánu. Zalijte trochou olivového oleje.

STEAKY OCHUCENÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovězí steak (2 ks po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmínu
- 2 lžičky kávových zrn
- 1 polévková lžice sladkých feferonek
- 1 lžička papriky
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si kávovou směs: kmín a kávu dejte do kuchyňského robota a rozmixujte na hrubý prášek. Výsledný prášek dejte do mísy, přidejte ostatní suroviny a dobře smíchejte. Maso trochu potřete olejem a ochutíte kořením; pak zakryjte a nechte marinovat při pokojové teplotě po dobu 30 minut. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky horní a spodní grilovací desky zhasnou, položte na spodní desku maso, přitiskněte horní deskou a grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení. Podávejte horké.

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ S HOUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- 4 plátky hovězí svíčkové
- sůl podle chuti
- černý pepř čerstvě mletý
- 2 stroužky česneku
- 2 lžice dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla
- 1 lžice sýra gorgonzola

- 2 šalotky
- 300 g čerstvých hub
- 1/2 skleničky Whisky
- 200 g smetany
- citronová šťáva podle chuti
- petržel podle chuti

PŘÍPRAVA:

Maso osolte a opepřete a nechte odpočinout při pokojové teplotě po dobu asi jedné hodiny. Připravte si houbovou omáčku: na pánvi rozpustte máslo, přidejte šalotku nakrájenou na plátky a osmažte 2-3 minuty. Přidejte houby a vařte dalších 5 minut. Pak zakápněte whisky, povařte 1 minutu, přilijte sklenici vody a vařte ještě zhruba další minutu. Přidejte smetanu, šťávu z jednoho citronu, petržel, gorgonzolu a přiveďte k varu. Vařte, dokud omáčka není dost hustá; dochutte solí a pepřem a odložte stranou. Mezitím si připravte dresink na maso, kterým budete maso během přípravy potřít: do malé pánve dejte máslo, hořčici a česnek. Vařte na mírném ohni, dokud se máslo neroztopí. Udržujte v teple. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, položte na spodní desku plátky svíčkové (předem potřené dresinkem po obou stranách) a gril zavřete. Grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly plátků masa. Plátky grilovaného masa servírujte zalité dříve připravenou houbovou omáčkou.

HAMBURGER S TOPINKAMI Z ŽITNÉHO CHLEBA

SUROVINY:

- 8 plátků žitného chleba
- 500 g mletého masa nejvyšší jakosti
- 100 g ementálu na plátky
- 2 lžice olivového oleje
- 2 nakrájené cibule
- máslo v pokojové teplotě
- 2 lžičky worcestrové omáčky
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- půl lžičky cukru

PŘÍPRAVA:

Připravte si hamburgery: v misce smíchejte mleté hovězí maso, worcestrovou omáčku, sůl, pepř a vše dobře promíchejte. Rukama vytvořte 4 hamburgery asi 2 cm tlusté. Gril rozložte do polohy OTEVŘENÉHO GRILU a vložte

hladkou desku do spodní části a grilovací desku do horní části. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, položte na spodní desku nakrájenou cibuli ochucenou olivovým olejem a cukrem a smažte ji asi 5-6 minut, často ji míchejte špachtličkou, aby se cibule osmažila rovnoměrně do měkka. Současně na druhé desce grilujte hamburgery asi 12 minut s tím, že je asi po 5-6 minutách obrátíte (doba grilování se řídí podle tloušťky hamburgerů). Jakmile bude cibulka hotová, stáhněte ji z desky a opečte plátky chleba potřené máslem pouze z jedné strany po dobu 1-2 minut.

Plátky chleba položte na prkénko opečenou stranou nahoru, na něj navrstvěte připravenou cibulku, hamburgery a nahoru dejte plátek sýra. Sendvič zakryjte krajícem chleba opečenou stranou dolů. Počkejte, až se deska znovu zahřeje, hotový toust položte na spodní desku grilu a přitlačte horní deskou.

Peče asi 2-3 minuty, až bude mít chleba požadovaný stupeň opečení.

JEHNĚČÍ KOTLETKY S BALZAMIKOVÝM OCTEM A ROZMARÝNEM

SUROVINY:

- 6 jehněčích kotletek
- 10 g nasekaného rozmarýnu
- 10 g nasekaného česneku
- 100 ml balzamikového octa
- 15 g cukru
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Všechny suroviny smíchejte v dostatečně velké nádobě; zakryjte a jehněčí nechte marinovat v lednici nejméně 1-2 hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky na horní a spodní desce zhasnou, položte kotletky na spodní desku. Grilujte asi 11-13 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly kotletky (doporučujeme je v polovině doby pečení obrátit, protože kost neumožňuje, aby se horní deska na maso přitlačila). Mezitím si na pánvičce zredukujte marinádu a podávejte ji jako omáčku na grilovaných jehněčích kotletkách.

KUŘECÍ ŠPÍZY S MEDOVÝM A LIMETKOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g kuřecích prs

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 1 lžička feferonky
- 1 lžička koriandru
- 10 cl olivového oleje
- 2 jarní cibulky
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 1 lžice cukru
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice hrubé soli
- pepř podle chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ LIMETKOVÝ DRESINK:

- 5 cl smetany na vaření
- 1/2 lžičky strouhané limetkové kůry
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- sůl podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: dejte všechny suroviny do kuchyňském robota a mixujte, až je směs hladká. Kuřecí prsa nakájená na kostky široké zhruba 2 cm dejte do hlubokého talíře, přilijte marinádu a rovnoměrně zakryjte všechno kuřecí maso. Zakryjte potravinovou fólií a nechte marinovat po dobu 1-2 hodin.

Připravte si zálivku smícháním všech surovin v misce, přikryjte potravinovou fólií a uložte do chladničky. Kuřecí kousky nasuňte na špízy. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky horní a spodní grilovací desky zhasnou, položte na spodní desku maso, přitiskněte horní deskou a grilujte 11-13 minut podle požadovaného stupně upečení. Špízy podávejte teplé s medovým a limetkovým dresinkem.

KUŘECÍ STEHNA PO PROVENSÁLKU

SUROVINY:

- 3 kuřecí stehna (550 g)

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 25 cl suchého bílého vína
- 4 lžíce olivového oleje
- 3 lžíce hrubé hořčice
- 3 lžíce bílého vinného octa
- 2 lžíce provensálského koření
- 2 stroužky utřeného česneku
- 2 lžička hrubé soli
- 1 lžička kajenského pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu smícháním všech surovin v misce. Ostrým nožem na několika místech nařízněte maso stehna a lehce rozevřete. Stehna vložte do misky a rovnoměrně je potřete marinádou; nechte marinovat 2-3 hodiny. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MED. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, položte kuřecí stehna na spodní desku, přitiskněte horní desku a grilujte 20-25 minut a 2-3 krát obraťte. Po upečení je položte na servírovací talíř a podávejte.

GRILOVANÉ KREVETY

SUROVINY:

- 16-20 ks krevet

SUROVINY NA MARINÁDU:

- petržel podle chuti
- 2 citrony
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 2 stroužky česneku

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: jemně nasekejte česnek a petržel a přidejte citrónovou šťávu; osolte a opepřete.

Krevety umyjte, dobře je osušte a nechte marinovat po dobu nejméně půl hodiny.

Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU.

Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MED. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, položte

krevety bez marinády na spodní desku, přitiskněte horní desku a grilujte asi 4-6 minut. Těsně před podáváním talíř ozdobte několika plátky citrónu a přidejte zeleninovou oblohu.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g filetů z lososa
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA DRESINK:

- 250 g řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 1 špetka cukru
- 20 g pažitky
- 20 g petržele
- bílý pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si dresink: omyjte a osušte petrželku a pažitku, stranou nasekejte česnek.

Jogurt dejte do mísy, přidejte koření, česnek, sůl, cukr, pepř a směs umixujte do hladkého krému. Dejte do chladničky a nechte odpočinout nejméně 30 minut. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy TROUBA S GRILEM. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MAX. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, položte na spodní desku steaky z lososa předem potřené olejem, zavřete horní desku v poloze TROUBA S GRILEM (v poloze co nejblíže k jídlu, aniž by se ho dotýkala) a pečte asi 25-30 min (pro dosažení nejlepšího výsledku je vhodné lososa v polovině pečení otočit o 180°, protože v zadní části je deska k jídlu blíže).

Po upečení lososa uložte na servírovací talíř a podávejte s jogurtovým dresinkem.

GRILOVANÉ SÉPIE

SUROVINY:

- 400 g velkých sépií
- 1 citron
- 1 svazek petržele
- olivový olej podle chuti
- oregano podle chuti
- sůl podle chuti
- česnek podle chuti

PŘÍPRAVA:

Ze sépií vyjměte vnitřnosti, oddělte hlavu, vyjměte vnitřní kost a řádně umyjte. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MED. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, položte sépie předem potřené olejem na spodní desku, přitiskněte horní desku a grilujte asi 10-12 minut. V misce si připravíte zálivku smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citronovou šťávou, špetkou oregana, špetkou soli a feferonky. Jakmile jsou sépie hotové, vyjměte je z grilu a podávejte s připravenou zálivkou. Dejte na talíř a podávejte.

PALAČINKY S BANÁNEM

SUROVINY:

- 1 banán
- 2 vejce (1 celé + 1 bílek)
- 150 ml mléka
- 100 g hladké mouky
- 70 g másla
- sůl podle chuti
- 1 lžice cukru
- 16 g prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Oloupejte banán a vidličkou rozetřete na kaši. V jiné misce rozšlehejte 1 celé vejce s cukrem a za stálého míchání pomalu přidávejte mléko. Pak vlijte 50 g rozpuštěného másla, postupně přidávejte prosátou hladkou mouku s práškem do pečiva a špetkou soli; přidejte kaši z drčených banánů a všechny suroviny smíchejte a dejte do chladničky na 10 minut. Mezitím ušlehejte vaječný bílek na tuhý sníh. Z chladničky vyjměte připravenou hmotu a pomalu zespod nahoru vmíchejte sníh. Do spodní části vložte hladkou desku a do horní grilovací desku a spotřebič uveďte do polohy TROUBY S GRILEM. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MED. Stiskněte tlačítko START/

STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky horní a spodní desky zhasnou, potřete desky trochou másla, nalijte 1-2 lžice těsta a rychle ho rozetřete po povrchu do tvaru kruhu. Palačinku nechejte smažit asi 2 minuty, dokud se na celé její ploše nezačnou tvořit bublinky, pak ji otočte a smažte další zhruba 2 minuty. Palačinky se mohou podávat mnoha způsoby: s čokoládovým krémem, javorovým sirupem, čerstvými borůvkami, čokoládovými lupínky, medem, šlehačkou, moučkovým cukrem.

GRILOVANÝ ANANAS SE ZMRZLINOU

SUROVINY:

- 1 ananas
- med podle chuti
- třtinový cukr podle chuti
- čerstvá máta podle chuti
- moučkový cukr podle chuti
- vanilková zmrzlina podle chuti

PŘÍPRAVA:

Z ananasu odstraňte listy a okrájejte jej. Pak ovoce nakrájejte na plátky o tloušťce asi 1 až 2 cm a každý plátek posypte třtinovým cukrem z obou stran. Do spodní části vložte grilovací desku a do horní hladkou desku a spotřebič uveďte do polohy KONTAKTNÍHO GRILU. Knoflík termostatu spodní a horní desky nastavte na MED. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když kontrolky na horní a spodní desce zhasnou, potřete ananas na obou stranách medem a položte jej na gril. Gril zavřete a grilujte 5-6 minut. Jakmile jsou plátky ugrilované, uložte je na servírovací talíř, ozdobte lístky čerstvé máty, posypte moučkovým cukrem a podávejte s kopečky zmrzliny.