

WICHTIGE WARNHINWEISE

Sicherheitshinweise



Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu lebensgefährlichen Verletzungen durch Stromschlag führen.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Steckdose muss geprüft werden, dass:
 - Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt;;
 - die Steckdose geerdet ist und über eine Mindestleistung von 16A verfügt.
 - Jeder gewerbliche, unsachgemäße oder von der Bedienungsanleitung abweichende Gebrauch befreit den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht mit Geräteteilen in Berührung kommt, die sich während des Gebrauchs erhitzen. Das Netzkabel muss bei Beschädigung vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Vor dem Wegstellen des Gerätes oder dem Entfernen der Grillplatten und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten, indem der Wahlschalter auf „●“ gedreht wird, und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder mittels eines separaten Fernbedienungssystems betrieben werden.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überprüfen Sie, dass sie sich in einwandfreiem Zustand befinden und einen angemessenen Querschnitt haben.
- Den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.



Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät führen.

- Reinigen Sie die Außenseite der Grillplatte mit einem weichen Schwamm oder einem Tuch, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.
- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen bestimmt. Es darf zu keinem anderen Zweck verwendet und in keiner Weise verändert oder manipuliert werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Mitarbeiterküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Landgasthöfen, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungseinrichtungen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht. Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern betreiben und nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht ohne Grillplatten betreiben.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht während des Gebrauchs verstellen.



Bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises besteht Verbrennungsgefahr.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann

die Temperatur der Außenfläche sehr hoch werden. Benutzen Sie immer den Griff (2) oder, sofern erforderlich, Ofenhandschuhe.

- Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Anwender hin.

- Keine Lebensmittel garen, die in Kunststoff- oder Aluminiumfolien bzw. in Polyethylenbeuteln verpackt sind, um Brandgefahr zu vermeiden.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 1935/2004/EWG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Entsorgung des Gerätes



Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

BESCHREIBUNG

- 1. Boden und Deckel:** solide Konstruktion aus Edelstahl mit selbstjustierendem Deckel.
- 2. Griff:** robuster Griff aus Metallguss, um den Deckel der Dicke des Grillguts anzupassen.
- 3. Entsperrstasten des Grillplatte:** zum Entsperren und Entfernen der Grillplatte drücken
- 4. Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren der unteren Grillplatte und zur Höhenverstellung der oberen Grillplatte/des Deckels**
- 5. Entsperrstaste des Schamiers:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche
- 6. Höhenverstellung der Platte „Ofengrill-Funktion“:** um die Grillplatte/den oberen Deckel in der gewünschten Höhe zu arretieren, um Speisen zu garen, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen.
- 7. Betriebsleuchte (grün):** Die Kontrolllampe ist eingeschaltet, wenn das Gerät an das elektrische Stromnetz angeschlossen ist.
- 8. Kontrolllampe obere Grillplatte (rot):** Die Kontrolllampe ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente gespeist sind, und schaltet sich aus, wenn die Temperatur erreicht wird und die Grillplatte bereit ist.

- 9. Kontrolllampe untere Grillplatte (rot):** Die Kontrolllampe ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente gespeist sind, und schaltet sich aus, wenn die Temperatur erreicht wird und die Grillplatte bereit ist.
- 10. Thermostatknopf der oberen Grillplatte:** Auf MED - MAX oder "●" stellen, um die Temperatur der oberen Grillplatte zu regeln.
- 11. Thermostatknopf der unteren Grillplatte:** Auf WARM - LOW - MED - MAX oder "●" stellen, um die Temperatur der unteren Grillplatte zu regeln.
- 12. Vordere Stellfüße.**
- 13. Herausnehmbare Grillplatten:** antihafbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen. DIE ANZAHL UND ART DER GRILLPLATTEN KÖNNEN NACH MODELL UNTERSCHIEDLICH SEIN.
- 13a Geriffelte Grillplatte:** perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse
- 13b. Glatte Grillplatte:** für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.
- 14. Fettauffangschale:** in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.

INBETRIEBNAHME

Das gesamte Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber vom Grill entfernen. Vor dem Wegwerfen des Verpackungsmaterials sicherstellen, dass alle Teile des neuen Gerätes entnommen wurden. Es wird empfohlen, den Karton und das Verpackungsmaterial für den späteren Gebrauch aufzubewahren.



Hinweis: Vor dem Gebrauch Boden, Deckel und Drehregler mit einem feuchten Tuch abwischen, um transportbedingte Staubrestände zu entfernen. Die Grillplatten, die Fettauffangschale und den Reinigungsschaber sorgfältig reinigen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale können im Geschirrspüler gereinigt werden.



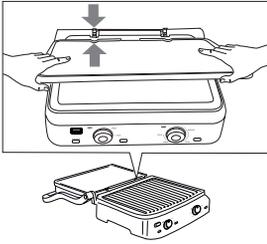
Hinweis: Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein leichter Geruch entstehen und kann sich etwas Rauch bilden. Dies ist bei allen Geräten mit Antihafbeschichtung eine normale Erscheinung.



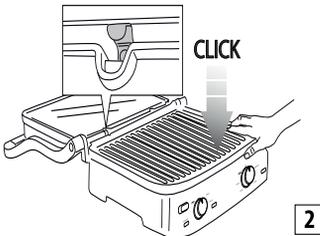
Hinweis: die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden.

Einsetzen der Grillplatten

- Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen (siehe Abbildung 1). Die Grillplatten nacheinander einsetzen.



- Jede Grillplatte kann entweder in das Gehäuseoberteil oder in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden (siehe Abbildung 2).



Um die Grillplatten zu entfernen

Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen. Die Entsperrstasten der Grillplatten (3) an der rechten Seite ausfindig machen. Die Taste kräftig drücken, um die Grillplatte vom Boden zu lösen. Die Grillplatte mit beiden Händen festhalten und entlang der Metallhalterungen aus dem Boden ziehen. Auch die andere Entsperrstaste drücken, um die zweite Grillplatte auf die gleiche Weise zu entnehmen.

 **Verbrennungsgefahr!!** Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Aufstellen der Fettauffangschale

Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale in ihre Aufnahme an der rechten Seite des Gerätes eingesetzt werden. Das aus dem Grillgut austretende Fett läuft durch die Öffnung an der Grillplatte ab und wird in der Schale aufgefangen.

 **Hinweis:** Während des Grillvorgangs die Fettauffangschale häufig kontrollieren und herausziehen, um zu viel flüssiges Fett zu vermeiden.

Nach dem Grillvorgang muss das aufgefangene Fett

vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Die Fettauffangschale kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

 **Achtung!** Während des Grillvorgangs ist stets größte Vorsicht geboten.

Um das Gerät zu öffnen, den Griff anfassen, der kalt bleibt. Die Teile aus Aluminiumguss hingegen werden sehr heiß und dürfen während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berührt werden. Bevor das Gerät gehandhabt wird, muss es abkühlen (für mindestens 30 Minuten).

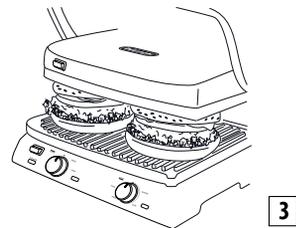
Beim Garen muss die Fettauffangschale immer eingesetzt sein. Die Fettauffangschale nicht leeren, bis das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist. Die Fettauffangschale vorsichtig herausziehen, um keine Flüssigkeit zu verschütten.

BETRIEBSSTELLUNGEN DES GERÄTES

Kontaktgrill (geschlossene Stellung)

Die obere Grillplatte liegt auf der unteren Grillplatte auf. Dies ist die Ausgangsstellung und die Stellung zum Garen, wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird. Die obere Grillplatte passt sich automatisch der Dicke des Grillguts auf der unteren Grillplatte an. Auf diese Weise gart das Grillgut gleichmäßig auf beiden Seiten.

Der Kontaktgrill ist ideal, um Hamburger, knochenloses Fleisch und dünn geschnittenes Fleisch, Gemüse und Brötchen zu garen. Die Funktion Kontaktgrill ist perfekt, um Speisen in kurzer Zeit oder auf gesunde Weise zuzubereiten. Mit dem Kontaktgrill gart das Grillgut schnell, da es auf beiden Seiten gleichzeitig mit den Grillplatten in Berührung kommt (siehe Abbildung 3).

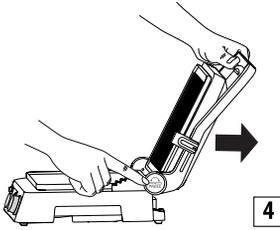


Durch die Ablaufrinnen der Grillplatte und die Öffnung an der Rückseite des Gerätes kann das Fett ablaufen und in der Fettauffangschale aufgefangen werden.

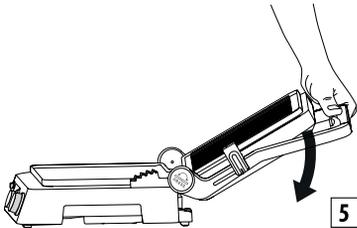
Das Gerät ist mit einem speziellen Griff und einem Scharnier ausgestattet, mit denen die obere Grillplatte der Dicke des Grillguts angepasst werden kann. Wenn mit dem Kontaktgrill unterschiedliches Grillgut gleichzeitig gegart werden soll, dann sollte das Grillgut die gleiche Dicke aufweisen, damit der Deckel (die obere Grillplatte) gleichmäßig aufliegt.

Aufgeklappter Grill

Die obere Grillplatte befindet sich auf gleicher Ebene mit der unteren Grillplatte. Die untere und die obere Grillplatte befinden sich auf gleicher Ebene und bilden so eine große Grillfläche. In dieser Stellung kann das Gerät als Barbecue-Grill mit geriffelter oder glatter Grillplatte verwendet werden. Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst die Entsperrtaste für das Scharnier auf der rechten Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand die Entsperrtaste für das Scharnier drücken (siehe Abbildung 4).



Den Griff nach hinten schieben, bis der Deckel vollständig aufgeklappt ist (siehe Abbildung 5).



Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor die Entsperrtaste gedrückt wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich.

Das Gerät kann als Barbecue-Grill verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue-Grill ist die vielseitigste Betriebsart des Gerätes. Die Grillplatten sind aufgeklappt, wodurch die doppelte Grillfläche genutzt werden kann.

Auf getrennten Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut zubereitet werden, ohne die Grillsäfte zu vermischen, oder es kann eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Bei aufgeklapptem Deckel können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. In dieser Stellung muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden.

Das Gerät kann auch mit den glatten Grillplatten verwendet

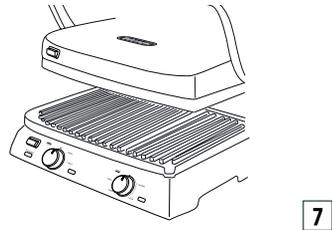
werden, um Pfannkuchen, Käse, Eier und Speck zum Frühstück zuzubereiten (siehe Abbildung 6).



Auf der großen Garfläche kann gleichzeitig unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Ofengrill

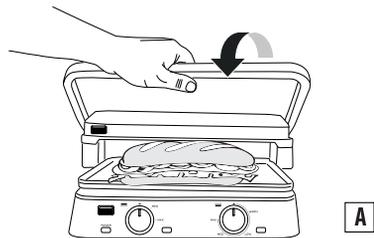
Diese Stellung (siehe Abbildung 7) ist perfekt, um sehr dickes Grillgut zu grillen, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss.



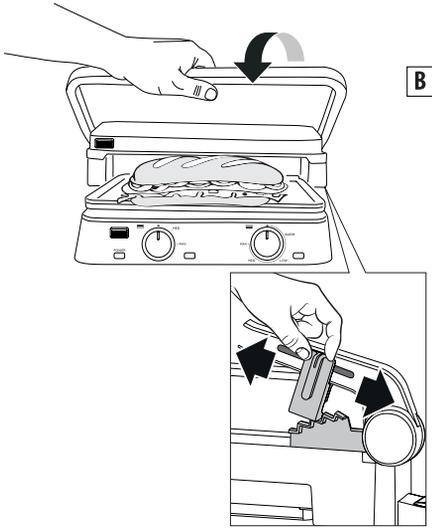
Ideal für die Zubereitung von Gemüse mit hohem Wassergehalt, da das Wasser verdampfen kann.

Diese Betriebsstellung kann verwendet werden, um weiche Sandwiches und Speisen zuzubereiten, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen

- Das Grillgut auf die unteren Grillplatte legen.
- Die obere Grillplatte am Griff absenken, bis sie sich nahe am Grillgut befindet (Abb. A).



- Die Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren (4) der Grillplatten durch Verstellen des Hebels in die gewünschten Grillstellung bringen.
- Die obere Grillplatte wird in ihrer Stellung arretiert. Es gibt 5 verschiedene Höheneinstellungen (Abb. B).



B

Küchentuch säubern und mit der nächsten Zubereitung beginnen.

- Bevor das Gerät gereinigt wird, muss es vollständig abgekühlt sein (für mindestens 30 Minuten).

Reinigung und Pflege

i Hinweis: Vor der Reinigung des Gerätes sicherstellen, dass es vollständig abgekühlt ist.

Nach Beendigung des Grillvorgangs die Drehregler auf „●“ stellen und das Gerät vom Stromnetz trennen. Das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Grillgutrückstände von den Grillplatten entfernen. Die Fettsauffangschale leeren. Die Fettsauffangschale kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Entsperrtasten der Grillplatten (3) drücken, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen. Vor Berühren der Grillplatten sicherstellen, dass sie vollständig abgekühlt sind. Die Grillplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden, wenn auch häufiges Reinigen die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen könnte. Es wird daher empfohlen, die Außenseite der Grillplatte mit einem weichen Schwamm oder einem Tuch zu reinigen, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.

GEBRAUCH

Betrieb

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, über die Thermostatknöpfe 10 und 11 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) die gewünschte Temperatur wählen.

Die Kontrolllampen der oberen und unteren Platte (8 - 9) schalten sich ein.

Je nach gewählter Temperatur dauert es einige Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist. Wenn der Thermostat die gewünschte Temperatur erreicht hat, schalten sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Platte aus und das Gerät ist betriebsbereit.

Die Temperatureinstellung kann jederzeit während des Grillvorgangs geändert und dem Grillgut angepasst werden.

i Hinweis: Das Gerät hat 2 vordere Stellfüße (16), die das Abfließen des Öls in die Fettsauffangschale erleichtern.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung durch den Anwender

- Keine Utensilien aus Metall verwenden, da sie die antihafbeschichteten Grillplatten verkratzen können. Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- Utensilien aus Kunststoff dürfen nicht längere Zeit mit den heißen Grillplatten in Kontakt kommen.
- Zwischen zwei Zubereitungen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablauföffnung in der darunterliegenden Schale auffangen, dann mit einem

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220-240V / 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	2000W

GARTABELLE

RIND	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GAR-STUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTAT-KNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Steak	0,5 - 1	2	G u t durch	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	G u t durch	AUFGE-KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Filet	3-4	4	Blutig	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Mittel	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	G u t durch	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone-Steak	2-3	2	Mittel	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone-Steak	2-3	2	G u t durch	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T-Bone-Steak	2-3	4	Mittel	AUFGE-KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
T - B o - ne-Steak	2-3	4	G u t durch	AUFGE-KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Hamburger	2-3	6	G u t durch	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße		6	G u t durch	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden

LAMM	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	GAR-STUFE	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Koteletts	1,5-3	6	Mittel	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1,5-3	6	Gut durch	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	12 - 14	

SCHWEIN	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTAT-KNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Steak	1-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1-2	8	Geöffnete STELLUNG	GRILL	GLATT	MAX	MAX	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	Geöffnete STELLUNG	GRILL	GLATT	MAX	MAX	11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6-8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	20 - 25	zwei- oder dreimal wenden
Speck		4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstechen
Spieße		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	8 - 10	

HÄHNCHEN- UND TRUTHAHNFLEISCH	DICKE (cm)	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Brust	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	3 - 4	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	20 - 25	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Flügel		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	14 - 16	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Hamburger	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	AUFGEKLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	14 - 16	nach halber Garzeit wenden
Spieße		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	11 - 13	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen vom Grill		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	40 - 45	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden

BROT	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Toasts/Sandwiches	2	OFEN-GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	3 - 5	die obere Grillplatte so positionieren, dass sie das Brot berührt, ohne es zusammenzudrücken
Belegte Brötchen	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	2 - 3	
Brotstücken	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	AUFGE-KLAPPTER GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKT-GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten, häufig mit einem Pfannenwender umrühren

FISCH	MENGE	Nein. STÜCK	FUNKTION	GRILLPLATTEN		THERMOSTAT-KNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Am Stück	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	500 g	1	OFEN-GRILL	GLATT	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	das Grillgut mit Öl einfetten, die obere Grillplatte so positionieren, dass sie sich so nahe wie möglich am Grillgut berührt, ohne es zu berühren
In Stücken	450 g	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße	500 g	6	AUFGE-KLAPPTER GRILL	GRILL	GLATT	MAX	MAX	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten; zwei- oder dreimal wenden
Kalmare	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Garnelen	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten

DESSERT	Nein. STÜCK	FUNKTI- ON	GRILLPLATTEN		THERMOSTATKNOPF		MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben	oben (10)	unten (11)		
Eierkuchen	4	AUFGE- KLAPP- TER GRILL	GLATT	GRILL	MED	MED	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Ananas in Scheiben	4	K O N - T A K T - GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten

REZEPTE

RÜHREI, GERÄUCHERTER SPECK UND TOAST

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Scheiben Speck
- 1 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer n.B.
- 2 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit Milch und Salz verquirlen, bis eine leichte und schaumige Masse entsteht. Die glatte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die geschlagenen Eier in eine Ecke der Grillplatte geben und 2-3 Minuten garen, dabei vorsichtig mit einem Holzkochlöffel umrühren, damit sie gleichmäßig garen. In der Zwischenzeit auf der gleichen Grillplatte auch die Speckscheiben 3-4 Minuten garen und nach halber Garzeit wenden, und auf der anderen glatten Grillplatte das Brot für 3-4 Minuten toasten und nach halber Garzeit wenden. Auf dem Teller anrichten und servieren.

GERÖSTETES BROT MIT AUBERGINENSCHAUM

ZUTATEN:

- 1 Aubergine
- 100g Ricotta
- Knoblauchpulver n.B.
- Petersilie n.B.
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die glatte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Auberginen auf die untere Grillplatte legen und für etwa 8-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Die Auberginenscheiben grob schneiden und mit Ricotta, Knoblauch und gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer und Öl in einen Mixer geben. Pürieren, bis eine eine glatte, feinkörnige Masse entstanden ist. Das (in Scheiben geschnittene) Brot mit Olivenöl beträufeln und auf Temperaturstufe MAX auf den glatten Grillplatten in der Betriebsstellung KONTAKTGRILL für 1-2 Minuten garen, bis es den gewünschten Bräunungsgrad aufweist.

Die Auberginencreme auf das geröstete Brot geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und servieren.

FLEISCHSALAT MIT RAUKE UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Kalbfleisch
- 100g Rauke
- 10-12 Kirschtomaten
- 100g Parmesansplitter
- Salz n.B.
- Olivenöl n.B.

ZUBEREITUNG:

Aus Rauke und Kirschtomaten einen Salat zubereiten: die Rauke waschen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Handtuch legen, die Kirschtomaten vierteln. Die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die glatte Grillplatte in das

Gehäuseoberteil einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die zuvor mit Öl bestrichenen Fleischscheiben auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 2-3 Minuten garen. Das Fleisch in Streifen schneiden und auf dem Rucola und den Kirschtomaten anrichten, salzen und mit Parmesansplittern bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln

T-BONE-STEAKS MIT KAFFEE AROMATISIERT

ZUTATEN:

- T-Bone-Steaks (2 zu je 250g)
- Olivenöl

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

- 2 Teelöffel Kümmelsamen
- 2 Teelöffel Kaffeebohnen
- 1 Esslöffel milde Peperoni
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kaffeemischung zubereiten: die Kümmelsamen und den Kaffee in eine Küchenmaschine geben und nicht zu fein mahlen. Das so erhaltene Pulver in eine Schüssel geben, die anderen Zutaten dazugeben und gut verrühren.

Das Fleisch leicht mit Öl einfetten und würzen; das Ganze zudecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, das Fleisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 6-8 Minuten garen. Heiß servieren.

RINDERFILET MIT PILZSAUCE

ZUTATEN:

- 4 Rinderfilets
- Salz n.B.
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer n.B.
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 60g Butter
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

- 30g Butter
- 1 Esslöffel Gorgonzola
- 2 Schalotten
- 300g Pilze
- 1/2 Glas Whisky
- 200g Sahne
- Zitronensaft n.B.
- Petersilie n.B.

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch salzen und pfeffern und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zubereitung der Pilzsauc: in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die in Ringe geschnittenen Schalotten dazugeben und für 2-3 Minuten garen. Die Pilze dazugeben und für weitere 5 Minuten garen. Mit Whisky ablöschen, für eine Minute garen, ein Glas Wasser dazugeben und für etwa eine weitere Minute garen. Flüssige Sahne, Zitronensaft, Petersilie und Gorgonzola dazugeben und zum Kochen bringen. Kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist; mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. In der Zwischenzeit die Marinade für das Fleisch zubereiten, mit dem die Filets während des Grillvorgangs bestrichen werden; in eine kleine Pfanne Butter, Senf und Knoblauch geben. Die Butter bei kleiner Flamme schmelzen lassen. Warmhalten. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die (zuvor auf beiden Seiten mit der Marinade bestrichenen) Filets auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Filets für 6-8 Minuten garen. Anschließend die Filets entnehmen, mit der zuvor zubereiteten Pilzsauc bedecken und servieren.

HAMBURGER MIT GETOASTETEM ROGGENBROT

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Roggenbrot
- 500g Hackfleisch erster Wahl
- 100g Emmentaler in Scheiben
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Zwiebeln in Scheiben
- Butter mit Zimmertemperatur n.B.
- 2 Teelöffel Worcestersauce
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 halber Teelöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Hamburger: in einer Schüssel Hackfleisch, Worcestersauce, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. Mit den Händen etwa 2 cm dicke Hamburger formen. Das Gerät als **AUFGEKLAPPTEN GRILL** verwenden und die glatte Grillplatte in das Gehäuseunterteil und die geriffelte Grillplatte in das Gehäuseoberteil einsetzen. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf **MAX** stellen. Die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die mit Olivenöl beträufelten und gezuckerten Zwiebelscheiben auf die untere Grillplatte legen und für etwa 5-6 Minuten garen.

Dabei häufig mit einem Pfannenwender umrühren, damit sie gleichmäßig garen und weich werden. Gleichzeitig auf der anderen Grillplatte die Hamburger für etwa 12 Minuten garen und nach etwa 5-6 Minuten wenden (die Garzeit hängt von der Dicke der Hamburger ab).

Sobald die Zwiebeln gar sind, von der Grillplatte nehmen und die mit Butter bestrichenen Brotscheiben auf nur einer Seite für 1-2 Minuten toasten.

Die Brotscheiben mit der getoasteten Seite nach oben auf ein Schneidbrett legen, mit den Zwiebeln und den Hamburgern belegen und mit Käse bedecken. Die Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach unten darauflegen. Warten, bis die Grillplatte wieder heiß ist, dann die Toasts auf die Grillplatte legen und mit der oberen Grillplatte fest andrücken.

Für etwa 2-3 Minuten bis zur gewünschten Röststufe garen.

LAMMKOTELETTS MIT BALSAMICO-ESSIG UND ROSMARIN

ZUTATEN:

- 6 Lammkoteletts
- 10g Rosmarin gemahlen
- 10g Knoblauch gemahlen
- 100ml Balsamico-Essig
- 15g Zucker
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem ausreichend großen Gefäß vermengen; zudecken und das Lamm im Kühlschrank für mindestens 1-2 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als **KONTAKTGRILL** verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf **MAX** stellen. Die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Lammkoteletts auf die

untere Grillplatte legen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Lammkoteletts für etwa 11-13 Minuten garen (wir empfehlen, sie nach halber Garzeit zu wenden, da die obere Grillplatte durch den Knochen nicht auf dem Fleisch aufliegt). In der Zwischenzeit die Marinade in einer Pfanne reduzieren und als Sauce zu den gegrillten Lammkoteletts servieren.

HÄHNCHENSPIESSE HONIG-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN:

- 500g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 1 Teelöffel Chili
- 1 Teelöffel Koriander
- 10 cl Olivenöl
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Ingwer gerieben
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel grobes Salz
- Pfeffer n.B.

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-ZITRONEN-CREME:

- 5 cl Sahne
- 1/2 Teelöffel Limettenschale gerieben
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- Salz n.B.

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis eine eine homogene Masse entstanden ist. Das in 2 cm große Würfel geschnittene Hähnchen in einen tiefen Teller geben, die Marinade dazugeben und das ganze Hähnchen gleichmäßig damit bedecken. Mit Frischhaltefolie zudecken und 1-2 Stunden marinieren. Für die Zubereitung der Creme alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank aufbewahren. Die Hähnchenstücke auf die Spieße stecken. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als **KONTAKTGRILL** verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf **MAX** stellen. Die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, das Fleisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 11-13 Minuten garen. Die Spieße zusammen mit der Honig-Zitronen-Creme heiß servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschkel (550g)

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 25cl trockener Weißwein
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 körniger Senf
- 3 Esslöffel Weißweinessig
- 2 Esslöffel provenzalische Kräuter
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem scharfen Messer die Hähnchenschkel am Fleisch einschneiden und leicht öffnen. Die Hähnchenschkel in die Schüssel legen und gleichmäßig mit der Marinade bedecken; 2-3 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Hähnchenschkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 20-25 Minuten garen, dabei 2-3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschkel gar sind, auf einen Teller legen und servieren.

GARNELN VOM GRILL

ZUTATEN:

- 16-20 Garnelen

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- Petersilie n.B.
- 2 Zitronen
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: Knoblauch und Petersilie fein hacken und den Zitronensaft dazugeben; salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen.

Die Garnelen waschen, gut abtrocknen und mindestens eine halbe Stunde marinieren.

Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden.

Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Garnelen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und 4-6 Minuten garen. Den Teller mit Zitronenscheiben garnieren und die Garnelen mit Gemüse servieren.

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE

ZUTATEN:

- 500g Lachsfilet
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

- 250g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20g Schnittlauch
- 20g Petersilie
- weißer Pfeffer n.B.

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Sauce: Petersilie und Schnittlauch waschen und gut abtrocknen, den Knoblauch hacken.

Joghurt in eine Schüssel geben, Gewürze, Knoblauch, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und pürieren, bis eine weiche Creme entstanden ist. In den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als OFENGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MAX stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, das zuvor mit Öl eingefettete Filet auf die untere Grillplatte legen, die obere Grillplatte in der Betriebsstellung OFENGRILL schließen (so nahe wie möglich am Grillgut, doch ohne es zu berühren) und für etwa 25-30 Minuten garen (für ein besseres Resultat wird empfohlen, den Lachs nach halber Garzeit um 180° drehen, da sich die Grillplatte im hinteren Teil näher am Grillgut befindet). Nach Beendigung des Garvorgangs den Lachs auf einen Teller legen und zusammen mit der Joghurtsauce servieren.

TINTENFISCH VOM GRILL

ZUTATEN:

- großer Tintenfisch 400 g
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl n.B.
- Oregano n.B.
- Salz n.B.
- Chilipulver n.B.

ZUBEREITUNG:

Den Tintenfisch ausnehmen, Kopf und Knorpel im Fisch entfernen und den Fisch gut waschen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, den zuvor mit Öl eingefetteten Tintenfisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 10-12 Minuten garen. Für die Zubereitung der Marinade in einer Schüssel Öl mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, einer Prise Oregano, einer Prise Salz und etwas Chili vermischen.

Sobald der Tintenfisch gar ist, vom Grill nehmen und mit dieser Sauce vermengen. Auf dem Teller anrichten und servieren.

IEKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

- 1 Banane
- 2 Eier (1 ganzes Ei + 1 Eiweiß)
- 150 ml Milch
- 100g Mehl Type 00
- 70g Butter
- Salz n.B.
- 1 Esslöffel Zucker
- 16g Backpulver

ZUBEREITUNG:

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer anderen Schüssel ein Ei mit Zucker verschlagen und nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugeben. 50 g geschmolzene Butter und anschließend das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl sowie eine Prise Salz dazugeben; die zerdrückte Banane dazugeben und alle Zutaten gut vermengen, die Masse für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als

AUFGEKLAFFTEN GRILL verwenden.

Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Grillplatten mit etwas Butter einfetten, 1-2 Esslöffel Teig auf die Platten geben und schnell kreisförmig glatt streichen. Für etwa 2 Minuten garen, bis an der Oberfläche des Eierkuchens kleine Blasen zu sehen sind, dann den Eierkuchen wenden und ungefähr weitere 2 Minuten garen. Eierkuchen können auf vielfältige Weise serviert werden: mit Schokocreme, Ahornsirup, frischen Heidelbeeren, Schokosplittern, Honig, Schlagsahne oder Puderzucker.

ANANAS VOM GRILL MIT EIS

ZUTATEN:

- 1 Ananas
- Honig n.B.
- Rohrzucker n.B.
- frische Minze n.B.
- Puderzucker n.B.
- Vanilleeis n.B.

ZUBEREITUNG:

Die Blätter entfernen und die Ananas schälen. Die Ananas in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe auf beiden Seiten mit Rohrzucker bestreuen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Den unteren und oberen Thermostatknopf auf MED stellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn sich die Kontrolllampen der oberen und unteren Grillplatte ausschalten, die Ananas auf beiden Seiten mit Honig bestreichen und auf den Grill legen. Den Grill schließen und für 5-6 Minuten garen. Die garen Ananasscheiben auf einen Teller legen, mit frischer Minze garnieren, mit Puderzucker bestreuen und mit den Eiskugeln servieren.