

WICHTIGE WARNHINWEISE

Sicherheitshinweise



Gefahr!

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 und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht in 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.



Achtung!

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 Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 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 nie während des Gebrauchs verstellen.



Verbrennungsgefahr!!

Bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Außenfläche sehr heiß werden. Benutzen Sie immer den Griff (2) oder,

sofern erforderlich, Ofenhandschuhe.

- Die Grillplatten nur 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.
- Nach der Reinigung müssen die Grillplatten abgetrocknet werden, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.



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 Metall, 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 Grillplatten und Hebel zur Höhenverstellung:** Um die Grillplatte/den oberen Deckel in der gewünschten Höhe zu arretieren, um Speisen zu garen, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen.
- 5. Entsperrhebel für Scharnier:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche.
- 6. Höhenverstellstufen.**
- 7. Betriebsleuchte.**
- 8. Taste Start/Stop.**
- 9. Thermostatknopf der unteren Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 240°C) oder um die untere Grillplatte auszuschalten.
- 10. Taste „SEAR“ (Anbratfunktion) der unteren Grillplatte.**
- 11. Taste „Sandwich“.**
- 12. Taste „Hamburger“.**
- 13. Warmhaltetaste.**

- 14. Taste Time₋“:** um die Garzeit einzustellen (zu verringern).
- 15. Taste Time₊“:** um die Garzeit einzustellen (zu erhöhen).
- 16. Thermostatknopf der oberen Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60 °C - 240 °C) oder um die obere Grillplatte auszuschalten.
- 17. Taste „SEAR“ (Anbratfunktion) der oberen Grillplatte.**
- 18. Herausnehmbare Grillplatten:** antihafbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen. DIE ANZAHL UND ART DER GRILLPLATTEN KÖNNEN NACH MODELL UNTERSCHIEDLICH SEIN.
- 18a Geriffelte Grillplatte:** perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse
- 18b: Glatte Grillplatte:** für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.
- 18c*. Obere Waffelplatte:** für die Zubereitung aller Waffelarten (erhältlich als separates Zubehör).
- 18d*. Untere Waffelplatte:** für die Zubereitung aller Waffelarten (erhältlich als separates Zubehör).
- 19. Fettauffangschale:** in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.
- 20*. Messlöffel für Waffeln (erhältlich als separates Zubehör).**

ERSTER GEBRAUCH

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 Staubrückstände zu entfernen. Die Grillplatten und die Fettauffangschale 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.

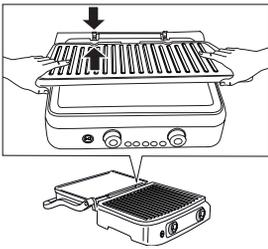


Hinweis: Die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden.

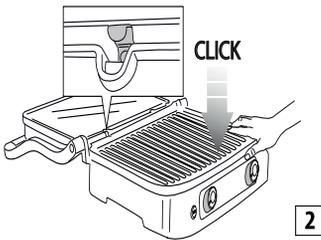
Einsetzen der Grillplatten

- Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen (siehe

Abbildung 1). Die Grillplatten nacheinander einsetzen.



- Jede geriffelte oder glatte Grillplatte kann entweder in das Gehäuseoberteil oder in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden (siehe Abbildung 2), mit Ausnahme der Waffelplatten.



Um die Grillplatten zu entfernen

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 Geräterückseite 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 die Ansammlung von flüssigem 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: während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berühren. Bevor das Gerät gehandhabt wird, muss es für mindestens 30 Minuten abkühlen.

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

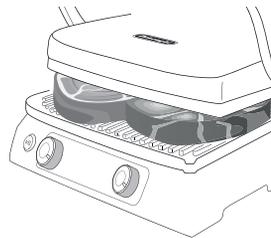
Kontaktgrill (geschlossene Stellung)

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 an der unteren Grillplatte an.

Auf diese Weise gart das Grillgut gleichmäßig auf beiden Seiten.

Der Kontaktgrill ist ideal für Hamburger, knochenloses oder dünn geschnittenes Fleisch, Gemüse und Brötchen. Die Funktion „Kontaktgrill“ ist perfekt, um Speisen in kurzer Zeit oder auf gesunde Weise zuzubereiten.

Auf dem Kontaktgrill gart das Grillgut schnell, da es auf beiden Seiten gleichzeitig mit den Grillplatten in Berührung kommt (siehe Abbildung 3).

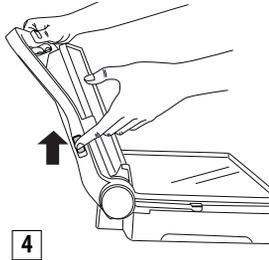


Durch die Ablaufrinnen der Grillplatte und die Öffnung an der Rückseite des Gerätes kann das Fett ablaufen und in der Fettauffangschale aufgefangen werden.

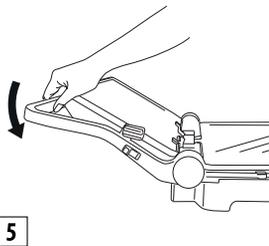
Das Gerät ist mit einem speziellen Griff und einem Scharnier ausgestattet, mit denen die obere Grillplatte der Dicke des Grillguts angepasst werden kann. Wenn mit dem Kontaktgrill unterschiedliches Grillgut gleichzeitig gegart werden soll, dann sollte das Grillgut die gleiche Dicke aufweisen, damit der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

Aufgeklappter Grill

Die obere Grillplatte liegt neben 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 sowohl mit geriffelter als auch mit glatter Grillplatte verwendet werden. Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst der Entsperrhebel für das Scharnier auf der linken Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der rechten Hand festhalten und mit der linken Hand den Entsperrhebel nach oben schieben (siehe Abbildung 4).



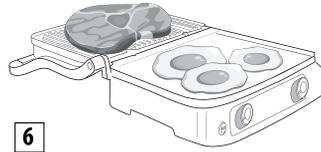
Den Griff nach hinten schieben, bis der Deckel vollständig aufgeklappt ist (siehe Abbildung 5).



Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor der Entsperrhebel bedient wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich. Das Gerät kann als Barbecue verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue 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. Beim Barbecue können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. Bei dieser Funktion muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden. Das Gerät kann auch mit den glatten Grillplatten verwendet

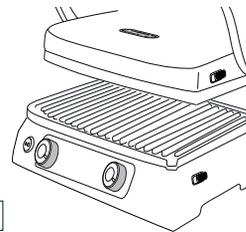
werden, um Pfannkuchen, Käse, Eier und Speck zum Frühstück zuzubereiten (siehe Abbildung 6).



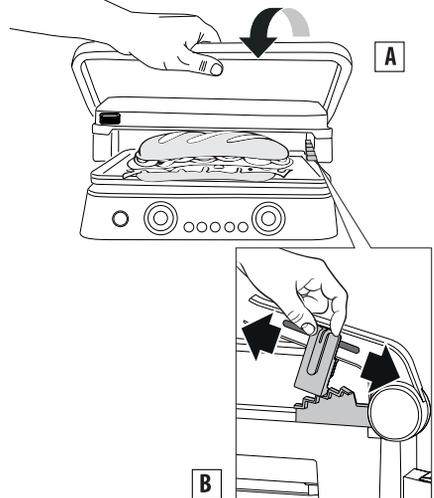
Auf der großen Garfläche kann gleichzeitig unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Funktion Ofengrill

Diese Funktion (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 untere Grillplatte legen.
- Die obere Grillplatte am Griff absenken, bis sie sich nahe am Grillgut befindet (Abb. A).
- Die Vorrichtung zum Arretieren/Entsperren der Grillplatten und den Hebel zur Höhenverstellung (4) durch Verstellen des Hebels in die gewünschte Offenstellung bringen.
- Die obere Grillplatte wird in ihrer Stellung arretiert. Es gibt 5 verschiedene Höheneinstellungen (Abb. B).

GEBRAUCH

MANUELLER Modus

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, über die Thermostatknöpfe 9 und 16 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) eine Temperatur zwischen 60°C und 240°C wählen.

Die Taste Start/Stop drücken. Die Kontrolllampe ON schaltet sich ein.

Je nach gewählter Temperatur dauert es einige Minuten, bis das Gerät aufgeheizt ist. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“.

Die Temperatur kann während des Grillvorgangs jederzeit geändert werden.

FUNKTION Timer

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Betriebsstellung wählen (siehe Abschnitt „Betriebsstellungen des Gerätes“), dann das Grillgut auf die Grillplatten legen. Die Garzeit kann gewählt werden, indem die Timertasten (14 und 15) gedrückt werden; nach Beendigung der Garzeit zeigt das Display „END“; das Gerät gibt 5 akustische Signale aus, **bleibt aber eingeschaltet**. Wenn das Grillgut gar ist, das Gerät durch Drücken der Taste Start/Stop (8) oder durch Drehen der Thermostatknöpfe (9 und 16) auf ● ausschalten.

i Hinweis: Das Gerät schaltet sich nach 90 Minuten Betrieb automatisch aus.

FUNKTION Sear

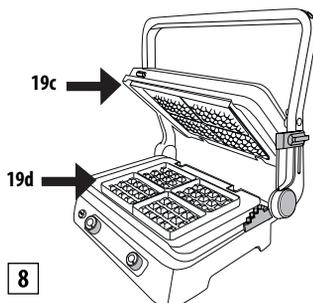
Diese Funktion heizt die obere und/oder untere Grillplatte für einige Minuten auf eine höhere Temperatur auf. Sie ist ideal, um das Gargut zu Beginn des Garvorgangs scharf anzubraten (ideal für dickes Fleisch). Die Taste Start/Stop drücken, dann die Grillplatten durch Drücken der Anbrattasten (10 und 17) vorheizen. Während des Vorheizens blinken die LEDs rings um die Anbrattaste. Wenn die Grillplatte die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches

Signal aus und die LED bleibt für eine Minute permanent eingeschaltet. Das Grillgut sofort auf die Grillplatten legen; während dieser Minute bringt das Gerät die Grillplatte auf die Anbrattemperatur. Danach schaltet die LED sich aus, das Display zeigt die am Thermostat eingestellte Temperatur an und das Gerät heizt die Grillplatte dementsprechend auf.

i Hinweis: Diese Funktion kann nur einmal alle 30 Minuten verwendet werden. Wenn nach Beendigung des Zyklus die Anbratfunktion innerhalb von 30 Minuten gedrückt wird, blinkt die LED rings um die Anbrattaste 5 Mal und das Gerät gibt 3 akustische Signale aus. Der Vorgang kann an der elektronischen Regelung nicht eingestellt werden.

MODUS Waffeln (erhältlich als separates Zubehör)

- Die Waffelplatten (19c/19d) einsetzen, wie auf Abb. 1 gezeigt. In diesem Fall sind die Platten nicht austauschbar und die Position der Platten muss den Angaben auf Abbildung 8 entsprechen.
- Wenn die untere Platte in das Gerät eingesetzt ist,



erscheint auf dem Display OFF - 1 - 2 oder 3 (je nach Position der Regelknöpfe). Die Thermostatknöpfe auf die gewünschte Position drehen (1= hell, 2= mittel, 3= dunkel) und die Taste Start/Stop drücken.

- Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“.
- Die Platten mit geschmolzener Butter leicht einfetten
- **Einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte geben.**
- Den Teig leicht verteilen und das Gerät schließen.
- Für die in den Rezepten angegebene Zeit garen. Wenn der Timer eingestellt ist, ertönen bei Beendigung des Garvorgangs drei akustische Signale, der Timer erlischt und auf dem Display erscheint die Meldung

„END“; das Gerät bleibt eingeschaltet. Nach Zubereitung der letzten Waffel die Taste Start/Stop drücken, um das Gerät auszuschalten.

- Um weitere Waffeln zuzubereiten, erneut Teig in die untere Platte geben und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.



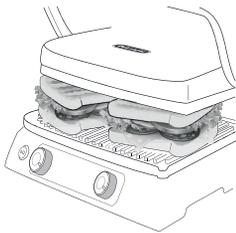
Achtung! Zum Herausnehmen der Waffeln aus den Platten keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.



Hinweis: Diese Funktion wurde bei Gerät in GESCHLOSSENEM Zustand optimiert.

FUNKTION Sandwich

Diese Funktion ist ideal, um das Brot außen zu toasten und das Sandwich innen zu erwärmen. Die Taste SANDWICH (11) drücken, die Betriebs-LED schaltet sich ein und das Display zeigt die vordefinierte Garzeit an (05:00). Die Zeit kann jederzeit geändert werden, indem einfach die Taste - (14) oder + (15) gedrückt wird; die Temperatur ist bereits eingestellt und kann nicht geändert werden, da die Regelknöpfe deaktiviert sind. Die Taste START/STOP drücken: die Kontrolllampe ON schaltet sich ein (die Zeit auf dem Display beginnt zu blinken). Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase. Wenn der Thermostat die Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“. Das Sandwich auf die untere Grillplatte legen, wie auf Abbildung 9 gezeigt, mit der oberen Grillplatte schließen und die Taste SANDWICH drücken, um mit der Rückwärtszählung zu beginnen. Sobald der Grillvorgang beendet ist, ertönen fünf akustische Signale und auf dem Display wird angezeigt „---“. Nach Zubereitung des letzten Sandwichs die Taste START/STOP drücken, um das Gerät auszuschalten.



9



Achtung! Zum Herausnehmen des Sandwichs keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen könnten.



Hinweis: Wenn nach beendetem Garvorgang die Taste

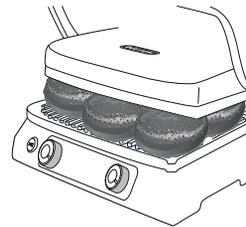
Sandwich nicht innerhalb von 60 Minuten zum zweiten Mal gedrückt wird, schaltet das Gerät sich aus. Diese Funktion wurde bei Gerät in GESCHLOSSENEM Zustand optimiert.

Funktion HAMBURGER

Diese Funktion ist ideal zum Garen von Hamburgern. Die Taste HAMBURGER (12) drücken, die Betriebs-LED schaltet sich ein und das Display zeigt die vordefinierte Garzeit an (08:00). Die Zeit kann jederzeit geändert werden, indem einfach die Taste - (14) oder + (15) gedrückt wird; die Temperatur ist bereits eingestellt und kann nicht geändert werden, da die Regelknöpfe deaktiviert sind.

Die Taste START/STOP drücken: die Kontrolllampe ON schaltet sich ein (die Zeit auf dem Display beginnt zu blinken). Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase.

Wenn der Thermostat die Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und ist betriebsbereit. Auf dem Display erscheint die Meldung „READY“. Den Hamburger wie auf Abbildung 10 gezeigt auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte schließen und die Taste HAMBURGER drücken, um mit der Rückwärtszählung zu beginnen.



10

Sobald der Grillvorgang beendet ist, ertönen fünf akustische Signale und auf dem Display wird angezeigt „---“. Nach Zubereitung des letzten Hamburgers die Taste START/STOP drücken, um das Gerät auszuschalten.



Achtung! Zum Herausnehmen der Hamburger keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen könnten.



Hinweis: Wenn nach beendetem Garvorgang die Taste Hamburger nicht innerhalb von 60 Minuten zum zweiten Mal gedrückt wird, schaltet das Gerät sich aus. Diese Funktion wurde bei Gerät in GESCHLOSSENEM Zustand optimiert.

Funktion KEEP WARM (Warmhalten)

Diese Funktion ist ideal, um das Gargut nach dem Garvorgang warm zu halten, bevor es am Tisch serviert wird. Die KEEP WARM (13) drücken: die Betriebs-LED schaltet sich ein.

Sobald die Funktion aktiviert ist, wechselt die Temperatur der Platten automatisch von der bisherigen Einstellung auf 60°C; damit die Platten sich nicht sofort abkühlen, wird empfohlen, das Gargut einige Minuten weniger zu garen (die Warmhaltefunktion beendet den Garvorgang).

Von der Verwendung dieser Funktion wird bei Gargut wie Filet und Steaks abgeraten, da sie bei längerem Warmhalten zäh werden können. Sie ist hingegen gut für fetthaltiges Gargut geeignet, wie Bratwürste, Spareribs, Geflügel, Hamburger, Gemüse, Polenta und einige Fischarten.

- **Wenn die Garzeit nicht eingestellt wurde**, startet die Funktion sofort bei Drücken der Taste KEEP WARM (13) (das Display zeigt die Warmhaltezeit an und anstelle der Temperaturen blinken 6 Balken).
- **Wenn die Garzeit eingestellt wurde** und die Taste KEEP WARM (13) gedrückt wird, wechselt das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch zur Warmhaltefunktion.

Um das Gerät auszuschalten, die Taste Start/Stop drücken oder, jedoch nur im manuellen Modus, die beiden Regelknöpfe auf „●“ stellen. Es ist nicht möglich, von der Funktion KEEP WARM zur Garfunktion zu wechseln. Immer erst die Funktion durch Ausschalten des Gerätes zurücksetzen. Die Funktion KEEP WARM deaktiviert sich automatisch nach **60 Minuten**.



Wichtig! Wenn die Warmhaltefunktion mit den Funktionen Hamburger oder Sandwich verwendet wird, bleiben beide Platten eingeschaltet, auch wenn die Regelknöpfe auf „●“ stehen.

Wenn die Warmhaltefunktion beim Garvorgang im manuellen Modus verwendet wird (Kontaktgrill, Ofengrill, aufgeklappter Grill), funktionieren nur die eingeschalteten Platten (wenn einer der Regelknöpfe während des Garvorgangs auf „●“ steht, bleibt die entsprechende Platte auch in der Warmhaltefunktion AUSGESCHALTET).

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.

- Zwischen zwei Zubereitungen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablauöffnung in der darunterliegenden Schale auffangen, dann mit einem Küchentuch säubern und mit der nächsten Zubereitung beginnen.
- Bevor das Gerät gereinigt wird, muss es für mindestens 30 Minuten abkühlen.

Reinigung und Pflege



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

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Die Fettauffangschale leeren. Die Fettauffangschale 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.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Versorgungsspannung	220 - 240 V ~50 - 60Hz
Leistungsaufnahme	2200W

PROBLEMLÖSUNG

Fehlermeldungen auf dem Display	BESCHREIBUNG	PROBLEM	ABHILFE
	<p>Kein Temperaturanstieg auf einer der Grillplatten.</p>	<p>Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass eine der Grillplatten nicht die eingestellte Temperatur erreicht hat.</p> <p>Die Grillplatte ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.</p> <p>Das Heizelement in der Grillplatte könnte beschädigt sein.</p> <p>Der Anschluss des Heizelements könnte beschädigt sein.</p> <p>Die elektronische Regelung könnte beschädigt sein.</p>	<p>Das Gerät von der Wandsteckdose trennen.</p> <p>Überprüfen, dass die Grillplatte richtig in der Aufnahme des Gerätes sitzt.</p> <p>Wenn das Problem so nicht gelöst wird, hat das Gerät wahrscheinlich einen Defekt.</p> <p>Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.</p>
	<p>Einschaltzeit des Heizelements überschritten.</p>	<p>Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass das Heizelement zu lange eingeschaltet war.</p>	<p>Das Gerät von der Wandsteckdose trennen.</p> <p>Kein zu großes oder tiefgekühltes Grillgut auf die Grillplatten legen, da die Heizelemente dadurch überlastet werden könnten.</p> <p>Das Bedienfeld zeigt die Fehlermeldung an und das Gerät schaltet sich aus.</p> <p>Vor einem neuen Garvorgang das Gerät abkühlen lassen.</p>

	<p>Defekt des Temperaturfühlers.</p>	<p>Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.</p>	<p>Das Gerät von der Wandsteckdose trennen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.</p>
	<p>Defekt des Temperaturfühlers.</p>	<p>Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.</p>	<p>Die Fehlerbezeichnung aufschreiben. Das Gerät von der Wandsteckdose trennen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.</p>
		<p>Das Gerät schaltet sich nicht ein.</p>	<p>Prüfen, ob das Gerät richtig an der Wandsteckdose angeschlossen ist.</p> <p>Das Gerät an eine andere Steckdose anschließen.</p> <p>Den Sicherungsautomaten kontrollieren.</p> <p>Wenn das Problem so nicht gelöst wird, hat das Gerät wahrscheinlich einen Defekt. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle von De'Longhi.</p>

		Nach Drücken der Taste START/STOP schaltet sich das Gerät nicht ein.	Beide Temperaturregler stehen auf „●“ und das obere und untere Display zeigen OFF an. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen, dann die Taste START/STOP drücken.
		Wenn die Anbrattasten gedrückt werden, blinkt auf dem Display „SEAR“, danach wird die Anbratfunktion deaktiviert.	Die Anbratfunktion ist beim Garvorgang alle 30 Minuten verfügbar. Wenn versucht wird, vor Ablauf der 30 Minuten einen Anbratvorgang durchzuführen, wird der Vorgang verweigert. 30 Minuten warten, bevor ein neuer Anbratvorgang gestartet wird.

GARTABELLE

HINWEIS: Der in der Spalte der Platten genannte Plattentyp ist zum Einsetzen in das Unterteil bestimmt, der andere in das Oberteil.

RIND	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	GARGRAD	FUNKTIONSWEISE	GRILL-PLATTEN	°C	A N - B R A - T E N	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Steak	0,5 - 1	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	Gut durch	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Filet	3 - 4	4	Blutig	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3 - 4	4	Rosa	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3 - 4	4	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o - ne-Steak	2 - 3	2	Rosa	KONTAKTGRILL	Grill	240		4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o - ne-Steak	2 - 3	2	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240		7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o - ne-Steak	2 - 3	4	Rosa	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
T - B o - ne-Steak	2 - 3	4	Gut durch	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spieße		6	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240		13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden

LAMM	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	GARGRAD	FUNKTIONSWEISE	GRILL-PLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Koteletts	1,5 - 3	6	Rosa	KONTAKTGRILL	Grill	240	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1,5 - 3	6	Gut durch	KONTAKTGRILL	Grill	240	12 - 14	

SCHWEIN	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	FUNKTIONSWEISE	G R I L L - PLATTEN	°C	A N - B R A - T E N	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Steak	1 - 2	4	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1 - 2	8	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKTGRILL	Grill	240		9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	Aufgeklappter GRILL	Grill	240		11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6 - 8	KONTAKTGRILL	Grill	200		20 - 25	zwei- oder dreimal wenden
Speck		4	KONTAKTGRILL	Grill	240		1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKTGRILL	Grill	200		16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstechen
Spieße		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1 - 2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		8 - 10	

HÄHNCHEN UND TRUTHAHN	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	FUNKTIONSWEISE	G R I L L - PLATTEN	°C	A N - B R A - T E N	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Brust	<1	4	KONTAKTGRILL	Grill	240	√	3 - 4	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKTGRILL	Grill	200		20 - 25	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Flügel		6	KONTAKTGRILL	Grill	200		14 - 16	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Spieße		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		11 - 13	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKTGRILL	Grill	240		6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen		1	KONTAKTGRILL	Grill	200		40 - 45	während des Garvorgangs ein- oder zweimal wenden

BROT	Anzahl STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Belegte Brötchen	2	KONTAKTGRILL	Grill	240	2 - 3	
Brotscheiben	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	glatte Grillplatte	240	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Anzahl STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKTGRILL	Grill	240	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	Grill	240	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKTGRILL	Grill	240	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	AUFGEKLAPPTER GRILL	glatte Grillplatte	240	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	glatte Grillplatte	240	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten, häufig mit einem Pfannenwender umrühren

FISCH	MENGE	Anzahl STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Am Stück	250 g	1	KONTAKTGRILL	Grill	200	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	500 g	1	OFENGRILL	Grill	240	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
Tranche	450 g	4	KONTAKTGRILL	Grill	200	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Spieße	500 g	6	AUFGEKLAPPTER GRILL	Grill	240	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten; zwei- oder dreimal wenden
Kalmare	400 g	1 - 2	KONTAKTGRILL	Grill	200	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Garnelen	400 g	10 - 12	KONTAKTGRILL	Grill	200	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten

DESSERT	Anzahl STÜCK	FUNKTIONSWEISE	GRILLPLATTEN	°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
Eierkuchen	4	AUFGEKLAPPTER GRILL	glatte Grillplatte	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Ananas in Scheiben	4	KONTAKTGRILL	Grill	200	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten

REZEPTE

RÜHREI, GERÄUCHERTER SPECK UND TOAST

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Scheiben Speck
- 10 ml 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 unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als AUFGEKLAPPTEN GRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, 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
- 100 g Ricotta
- Knoblauchpulver n.B.
- Petersilie n.B.
- 40 ml Olivenöl
- Salz n.B.
- Pfeffer n.B.
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die glatte Grillplatte unten und die geriffelte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, 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 bei 240 °C 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 RAUCO UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Aus Rucola und Kirschtomaten einen Salat zubereiten: den Rucola waschen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Handtuch legen, die Kirschtomaten vierteln. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die zuvor mit Öl bestrichenen Fleischscheiben auf die 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 250 g)
- Olivenöl

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

- 2 Teelöffel Kümmelsamen
- 2 Teelöffel Kaffeebohnen
- 2 Teelöffel milde Chili
- 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 Gemisch 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. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°C einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken. Wenn der Text „SEAR“ nicht mehr auf dem Display blinkt, 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
- 20 ml Dijon-Senf
- 60 g Butter
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

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

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch salzen und pfeffern und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zubereitung der Pilzsaucе: die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die in Ringe geschnittene Schalotte dazugeben und für 2-3 Minuten garen. Die Pilze dazugeben und für weitere 5 Minuten garen. Den Whisky dazugeben, 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 Sauce zubereiten, mit der die Filets während des Grillvorgangs bestrichen werden; Butter, Senf

und Knoblauch in eine kleine Pfanne 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 Thermostat auf 240 °C stellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken.

Die Filets auf beiden Seiten mit der Sauce bestreichen: Wenn der Text „SEAR“ nicht mehr auf dem Display blinkt, die 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 Pilzsaucе bedecken und servieren.

HAMBURGER MIT GETOASTETEM ROGGENBROT

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Hamburger: in einer Schüssel Hackfleisch, Worcestersaucе, 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 Thermostat auf 240 °C stellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, 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, die Taste „SANDWICH“ drücken; wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Brote auf die Grillplatte legen und mit der oberen Grillplatte fest andrücken.
Für etwa 2 – 3 Minuten bis zur gewünschten Garstufe garen.

LAMMKOTELETTS MIT BALSAMICO-ESSIG UND ROSMARIN

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem ausreichend großen Gefäß vermengen; zudecken und das Lamm im Kühlschrank für 1 – 2 Stunden marinieren lassen. Die geriffelte Grillplatte unten und die glatte Grillplatte oben einsetzen und das Gerät als KONTAKTGRILL verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, 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:

- 500 g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

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

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-LIMETTEN-CREME:

- 5 cl Sahne
- 1/2 Teelöffel Limettenschale gerieben
- 10 ml Limettensaft
- 10 ml Olivenöl
- 10 ml 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 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. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 240°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Spieße auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 11 – 13 Minuten garen, dabei 1 – 2 Mal wenden. Die Spieße zusammen mit der Honig-Zitronen-Creme heiß servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschienkel (550 g)

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 25cl trockener Weißwein
- 40 ml Olivenöl
- 30 ml körniger Senf
- 30 ml Weißweinessig
- 4 Teelöffel 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 Hähnchenschienkel am Fleisch einschneiden und leicht öffnen. Die Hähnchenschienkel 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. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 210°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Hähnchenschenkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 20 – 25 Minuten garen, dabei 2 - 3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschenkel gar sind, auf einen Teller legen und servieren.

GARNELEN 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. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 210°C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Garnelen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für 4 - 6 Minuten garen.

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE

ZUTATEN:

- 500 g Lachsfilet
- Olivenöl n.B.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

- 250 g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20 g Schnittlauch
- 20 g 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 Thermostat auf 240 °C stellen.

Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen.

Wenn das Display die Meldung READY anzeigt, das zuvor mit Öl eingefettete Filet auf die untere Grillplatte legen, die obere Grillplatte in die Betriebsstellung OFENGRILL absenken (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° zu 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:

- ein 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, den Kopf und den transparenten 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. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 210 °C einstellen und die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, 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.

EIERKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer anderen Schüssel ein ganzes 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 und die zerdrückte Banane dazugeben. 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 **AUFGEKLAPPTEN GRILL** verwenden. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, 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. Die Temperatur der unteren und oberen Platte auf 200°C einstellen und die Taste **START/STOP** drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, 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 Eiskugeln servieren.

NUR WENN DIE WAFFELPLATTEN VERFÜGBAR SIND

(erhältlich als separates Zubehör)

KLASSISCHE WAFFELN

MENGENANGABEN FÜR: 8 - 10 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Minuten

GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 315 g Tassen Mehl 00
- 4 g Salz
- 5 g Backpulver
- 4 g Natron
- 100 g Eier
- 490 ml Milch
- 80 ml Pflanzenöl
- 30 g Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Waffelplatten einsetzen. Angefangen von den flüssigen Zutaten, alle Zutaten in eine Schüssel geben. Für 5 Minuten miteinander verschlagen, bis sie gut vermengt sind. Die Thermostate auf die gewünschte Position einstellen. Die Waffelplatte vorheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (4 - 5 Min.).

Fortfahren, bis der Teig leer ist.

Sofort servieren.

BELGISCHE „WAFFELN“

MENGENANGABEN FÜR: 10 - 12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 15 Minuten

GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 460 g Kuchenmehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 5 g Backpulver
- 30 g Zucker
- 4 Eier
- 460 g lauwarme Milch
- 70 g geschmolzene Butter
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

Die Waffelplatten einsetzen. In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Backpulver vermischen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanilleextrakt, geschmolzene Butter und Milch zu den Eiern geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Die Masse aus Eiern und Milch zur Mehlmasse geben und leicht vermengen. Nicht zu stark rühren. In einer dritten Schüssel das Eiweiß mit einem Handmixer für 1 - 2 Minuten zu steifem Schnee schlagen. Mit einem Teigschaber den Eischnee vorsichtig unter die Waffelmasse heben. Nicht zu stark rühren.

Die Thermostate auf die gewünschte Position einstellen. Die Waffelplatte vorheizen. Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (4 - 5 Min.). Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.

WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND ZIMT

MENGENANGABEN FÜR: 8 - 10 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Minuten

GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 460 g Tassen Mehl 00
- 1 Teelöffel Salz
- 3 g Backpulver
- 170 g Zucker
- 2 Eier
- 1345 ml lauwarme Milch
- 80 g Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 140 g Zartbitterschokolade
- 60 g Kakaopulver
- 6 g Zimt

ZUBEREITUNG:

Die Waffelplatten einsetzen. Schokolade und Butter in eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel geben und in der Mikrowelle auf höchster Leistungsstufe für 30 Sekunden erhitzen. Zu einer glatten Masse verrühren, bis Schokolade und Butter vollständig miteinander verschmolzen sind. Etwas abkühlen lassen.

Eier, Milch und Vanille mit einem Schneebesen in

einer großen Schüssel verrühren, die abgekühlte Schokoladenmasse dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

Das gesiebte Mehl, Zucker, Kakaopulver, Zimt, Backpulver und Salz zusammen in eine große Schüssel geben. Das Mehlgemisch und die anderen Zutaten zu den Eiern geben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Thermostate auf die gewünschte Position einstellen. Die Waffelplatte vorheizen.

Wenn das Display die Meldung „READY“ anzeigt, die Waffelplatte mit geschmolzener Butter oder Backspray fetten und einen Messlöffel Teig in zwei Formen der Waffelplatte geben, gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen. Mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (5 Min.).

Fortfahren, bis der Teig leer ist. Sofort servieren.