



Food perfectly presented

BEER

Kontaktgrill TX

Kontaktgrill mit Multi-Timer Funktion



Kurzanleitung



Ratschläge für das Grillieren und Braten

Erst wenn die Grillplatten die nötige Temperatur erreicht haben, sind sie ganz leicht einzuölen. Als Öl soll nur reines Erdnussöl verwendet werden. Das Fleisch wird kurz vor dem Grillieren gewürzt, in Öl gewendet oder eingeölt und auf den erhitzten Grill gelegt. Mit der Oberplatte auf dem Grillgut Kontakt fassen. Olivenöl sollte nach Möglichkeit nicht verwendet werden, da es nicht genug hitzebeständig ist. Am besten eignet sich ein neutrales Speiseöl, z.B. Arachidöl. Nach ungefähr der halben Grillierzeit können Sie das Grillgut leicht drehen und erhalten dadurch eine besonders schöne Grillzeichnung. Unregelmässig geschnittenes Fleisch oder Koteletten mit Knochen usw. müssen evtl. einmal gewendet werden.

Die beiden Platten des Kontaktgrill TX sind bereits so vorbehandelt, dass Sie sofort nach dem Anschliessen an die Steckdose mit dem Grillieren beginnen können. Wenn Sie die Grilladen vom Grill genommen haben, sollten Sie die Oberfläche der noch heissen Platten mit einem feuchten Lappen kurz reinigen. Nach dem Service reinigen Sie den Grill wie in der beiliegenden Bedienungsanleitung angegeben.

Kontaktgrill TX Grill- und Plattenspray

Auf die heissen gut gereinigten Grill- und Bratplatten angewendet, verhindert er das Ankleben der Speisen. Er sollte nach jeder gründlichen Plattenreinigung gesprayed werden (Antihafwirkung). Nach Bedarf kann auch nachher mit Spray statt Öl gegrillt werden. (Spray auf Grillplatte, Öl auf das Fleisch).

Grillieren und Braten

Rotes Fleisch

Auf gut erhitzte Grillplatte achten.

- Fühlt sich das Fleisch weich an, und lässt es sich ohne Widerstand leicht mit dem Finger eindrücken, dann ist es nur kurz gebräunt und innen noch roh (bleu - saignant = englisch oder blutig gebraten).
- Fühlt sich das Fleisch satt an, ähnlich einem Gummiball, dann ist es innen rosa gebraten (à point).
- Fühlt sich das Fleisch hart an, dann ist es durchgebraten.

Weisses Fleisch

Auf mässig heissen Grill achten.

Fische (klein oder gross)

Sind immer auf ziemlich heissem Grill zu braten, damit ein Ankleben vermieden wird. Vor dem Grillieren Fische gut trocknen, dann würzen und einige Zeit in wenig Öl legen. Eventuell Spray verwenden.

Toast-Schnitten

Gelingen wunderbar knusprig auf sauberen, nicht eingefetteten Grillplatten.

Warme Sandwiches

Werden als offene oder sogenannte Club-Sandwiches zubereitet.

Braten von grossen Stücken (Braten, Geflügel)

Man trennt z.B. vom Geflügel, gleich ob es frisch oder gefroren ist, das entsprechende Stück ab, packt es in Aluminiumfolie und legt es zwischen die heissen Grillplatten. In diesem Falle kann, abweichend von der allgemeinen Regel: «Je dicker das Fleisch, desto geringer die Hitze» mit sehr heissen Platten gearbeitet werden, so dass der Grillprozess nicht länger dauert als bei nicht eingepacktem Grillgut.



Grilltemperatur-Einstellungen und Grillzeiten

Grillgut		Position Thermostat	Min.	Sek.
1.	Rotes Fleisch			
	Rind oder Ochse			
	Zwischenrippenstück = Entrecôtes, 150 – 200 g	4 △ 5	1 – 2	45
	Lendenschnitten = Tournedos, 180 – 200 g	4 △ 5	1 ½ – 3	
	Hüftschnitten = Rumpsteaks, 180 g	4 △ 5	–	
	Hammel oder Lamm			
	Koteletts = Côtelettes	4 △ 5	1 – 2	
	Hammelnüsschen = Chops	4 △ 5	1 – 2	
	Wild (Reh und Wildschwein)			
	Schnitzel = Médailles, Escalopes	4 △ 5	–	15 – 20
Filets Mignons, 60 – 80 g	4 △ 5	–	30	
Koteletts = Côtelettes	4 △ 5	1		
2.	Weisses Fleisch			
	Kalb			
	Schnitzel = Steaks, etwa 150 g	4 △ 5	1	20
	Escalopes, etwa 80 – 100 g	4 △ 5	–	30 – 45
	Koteletts = Côtelettes (Côtes), 160 – 180 g	4 △ 5	2 – 3	
	Schwein			
	Koteletts = Côtelettes (Côtes), 150 – 180 g	4 △ 5	3 – 5	30 – 50
	Schnitzel = Escalopes, 100 – 120 g	4 △ 5	1 – 2	
	Schnitzel paniert	4 △ 5	–	
	Geflügel			
½ Hähnchen im Silberpapier	4 △ 5	10		
ohne Silberpapier	4 △ 5	10		
Tauben = Pigeon	4 △ 5	5		
3.	Fische und Krustentiere			
	Seezungenfilet = Filet de Sole	4 △ 5	–	50
	Seezunge = Sole ganz		4 – 6	
	Hecht = Brochet		5 – 6	
	Fischfilet = Filet de Poisson		3 – 4	
	Felchen = Féras		4 – 5	
	Salm = Saumon		6 – 8	
	Steinbut = Turbot		4 – 6	
	Flussbarsch, Egli = Filet de Perche		–	30 – 40
	Hummer		5 – 6	
Languste	7 – 8			



Grillgut		Position Thermostat	Min.	Sek.	
4.	Würste, Hackbeefsteak, Kalbskopf	4 △ 5			
	Bratwurst (blanchiert, kalt, warm)		–	20 – 40	
	Wienerli, Frankfurter		3 – 4		
	Cervelat (Rote Wurst)		3 – 6		
	Hackbeefsteak, 150 g		3 – 5		
	Deutsches Beefsteak (Hamburger)		4 – 5		
	Gehacktes Kalbssteak, 100 g		1 – 2		
	Fleischkäse		1 ½ – 3		
	Netz- und Hackbraten		8 – 12		
	Netzfrikadellen		3 – 4		
	Kalbskopf		2 – 3		
	Kalbs- oder Schweinsfüsse		2 – 3		
	5.		Grillspezialitäten		4 △ 5
Mixed Grill (pro einzelnes Stück 40 – 60 g)		–	20 – 40		
Grill-Spiesse		1 – 3			
Cordon bleu		1 – 2			
Kalbsleber		–		20	
Schweinsleber		–		20	
Niere (je nach Dicke)		–		20 – 30	
Speck und Schinken		–		5 – 10	
Kalbs- oder Rindszunge		1			
6.	Gemüse, Früchte	4 △ 5			
	Tomaten, ungefüllt (ganz)		5 – 6	20	
	Tomate, gefüllt		5 – 8		
	Gefüllte Eierpflanze (halbiert, Aubergines)		5 – 7		
	Gefüllte Eierpflanze (Scheiben)		–		
	Sellerieschnitten		2 – 3		
	Bananen		4 – 5		
	Apfel im Schlafrock (im Silberpapier)		4 – 5		
7.	Toastschnitten	4 △ 5			
	Warme Brote = Sandwiches		1 – 2	50 – 60	
	Gratinieren, Überbräunen		4 – 5		

Zur Beachtung!

Wasser bietet den Infrarotstrahlen grössten Widerstand (schlechter Wärmeleiter). Deshalb beanspruchen stark wasserhaltige Speisen wie Fisch, Tomaten, Äpfel usw. entsprechend längere Bratzeiten.



Zusätzliche Hinweise und Tipps

Benutzen Sie generell wenig bis gar kein Fett beim Braten. Wenn wenig Fett gewünscht ist, dann dieses nur auf das Bratgut selbst aufpinseln oder auf den durch das Bratgut benützten Teil der Platte fein auftragen; Auftragen wenn möglich nur mit dem Fettpinsel aus Neusilberdraht.

Grauguss hat von der Beschaffenheit her eine sehr poröse Oberfläche, sie ist unter dem Microscop deutlich sichtbar (ähnlich der menschlichen Haut). Dadurch saugt sich die Grauguss-Platte mit Fett voll, d.h. Fett ist praktisch überflüssig. Verwenden Sie den Beer Grillspray, um vor dem eigentlichen Braten die heisse Platte einzusprayen. Nachher braten Sie normal, benützen die kurzen Grillpausen aber dazu, beide Grillplatten mehrmals abzuspachteln (mit mitgeliefertem Spachtel) bzw. die Rillen auszukratzen (mit mitgeliefertem Schaber). Beide Platten sind gleich nach dieser Arbeit in warmem Zustand mit der mitgelieferten Fegbürste nass auszubürsten. Anschliessend sprühen Sie wieder den Grillspray auf die heissen Platten. Durch diesen immer zu wiederholenden Vorgang werden Fettrückstände, die sonst eingebrannt würden, weggespült und sammeln sich in der Fett-Auffangschale.

Dank der 1,5 cm dicken Grauguss-Platten und der Leistung von 4000/8000 Watt bleibt der Kontaktgrill TX auch bei Dauergrillieren und durch die wiederholten Kurzreinigungen leistungsstark und es passiert kein Leistungsabfall.

Ein Tipp: Die Reinigung vereinfacht sich, wenn die heissen Platten bei Stand-by Phasen in sauberem Zustand aufeinander geklappt werden!



Bedienung des Multi-Timers:

Ablaufstart

Durch kurzen Tastendruck auf die Start-Taste wird der Zeitablauf gestartet. Die Restzeit wird im Sekundentakt herunter gezählt und der Doppelpunkt innerhalb der Zeitanzeige blinkt.

Zwischenstop

Wird die Start-Taste nach dem Ablaufstart erneut gedrückt, wird der Ablauf unterbrochen und die ganze Zeitanzeige blinkt. Eine Fortsetzung des Ablaufs erfolgt durch einen weiteren kurzen Tastendruck auf die Start-Taste.

Ablaufabbruch

Bleibt die Start-Taste nach Ablaufstart oder Zwischenstop für 3 Sekunden gedrückt, wird der Timerlauf abgebrochen und die Anzeige springt auf „00:00“. Nach dem Loslassen der Start-Taste wird wieder die ursprüngliche Ablaufzeit ausgewiesen.

Ablaufende

Nach Beendigung des Zeitablaufs ertönt die Hupe für 5 Sekunden und die Anzeige blinkt mit „00:00“. Die Hupe kann mit der Ab-Taste quittiert werden. Man beachte, dass die Quittierung vor einem Neustart oder vor Zeiteinstellungen obligatorisch ist. Über die Parametrierung kann die Hupzeit vorgegeben werden, die Hupe ist ausserdem deaktivierbar.

Zeitanwahl

Die gespeicherten Ablaufzeiten sind mit der Anwahl-Taste rollierend anwählbar. Mit jedem Tastendruck wird auf die folgende Zeitvorgabe gewechselt und die Anwahllampe weist den aktuellen Stand aus.

Mit dem Wechsel wird die neue Ablaufzeit in einen Vordergrundspeicher geholt und steht für den Start bereit. Bei dauerhaftem Tastendruck erfolgt ein selbsttätiges und rollierendes Weiterwechseln. Die Zeitanwahl bleibt nach Netz-Aus gespeichert.

Vordergrundeinstellung

Der mit der Anwahl bereitgestellte Zeitwert kann mit der Auf- oder Ab-Taste bei momentanem Bedarf verstellt werden, ohne dass eine Speicherung erfolgt. Die Anwahllampe erlischt dann und signalisiert die temporäre Zeitvorgabe. Diese bleibt bestehen, solange die Netzspannung anliegt und keine Veränderung durch neue Anwahl erfolgt. Die neue Zeitvorgabe kann beliebig oft zum Ablauf gebracht werden.

Man beachte, dass eine Einstellung während des Ablaufs zwar möglich ist, die neue Zeitvorgabe aber für den aktuellen Ablauf noch nicht wirksam wird.

Einstellmimik

Die Charakteristik der Einstellung sieht beim Drücken der Auf- oder Ab-Taste eine kurze Verzögerungszeit vor, nach der die Einstellung entriegelt wird. Dieser Einstellmodus wird dadurch gekennzeichnet, dass der Doppelpunkt in der Anzeige zum blinkenden Wechselpunkt wird. Der Zeitwert kann jetzt durch Tippen oder anhaltenden Tastendruck eingestellt werden. Wird keine Taste mehr gedrückt, erfolgt nach 3 Sekunden ein Rücksprung in den Grundzustand und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt nicht mehr.



Programmierung

Zur dauerhaften Einstellung der Zeitvorgaben drückt man die Prog-Taste für 1 Sekunde. Die Anwahllampe der aktuellen Anwahlposition blinkt jetzt und signalisiert den erreichten Programmiermodus. Die Anwahl und Einstellung erfolgt jetzt in gleicher Weise wie bei der Vordergrundeinstellung, jedoch werden die Zeitwerte jetzt nach Rücksprung in den Grundzustand oder einem Wechsel der Anwahl in den unverlierbaren Speicher übernommen. Der Rücksprung in den Grundzustand erfolgt, falls keine weiteren Zeitvorgaben angewählt werden sollen, durch erneutes Drücken der Prog-Taste oder auch selbsttätig nach 5 Sekunden.

Zeitsollwerte 1-7

Die Ablaufzeiten sind, wie oben beschrieben, durch direkten Tastendruck erreichbar. Sollen Zeiten unverlierbar eingestellt und gespeichert werden, begibt man sich über die Prog-Taste in den Programmiermodus.

Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard-Wert	Kunden-Wert
Gruppe Ablaufzeiten				
S1	Ablaufzeit 1	00:00...99:59 Min.	00:30 Min.	
S2	Ablaufzeit 2	00:00...99:59 Min.	00:45 Min.	
S3	Ablaufzeit 3	00:00...99:59 Min.	01:00 Min.	
S4	Ablaufzeit 4	00:00...99:59 Min.	01:30 Min.	
S5	Ablaufzeit 5	00:00...99:59 Min.	02:00 Min.	
S6	Ablaufzeit 6	00:00...99:59 Min.	02:30 Min.	
S7	Ablaufzeit 7	00:00...99:59 Min.	04:30 Min.	

Parameterebene P und A

Diese Parameter sind erreichbar, indem die Auf- und die Ab-Taste für 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt wird. Danach erscheint der Name „P1“ des ersten Parameters der P-Ebene. Die Verzögerung soll den unbefugten Zugriff verhindern. Die Anwahl anderer P-Parameter geschieht jetzt durch alleiniges Drücken der Auf- oder Ab-Taste. Der Wert des angewählten Parameters erscheint dann nach dem Drücken der Prog-Taste. Seine Verstellung erfolgt, indem zusätzlich zur Prog-Taste die Auf- oder Ab-Taste gedrückt wird.

Drückt man nach Erreichen des letzten P-Parameters nur die Auf-Taste für 6 Sekunden, erscheint eine Zwischenstufe „PA“. Jetzt ist nochmals die Auf- und die Ab-Taste gleichzeitig für 3 Sekunden zu drücken. Danach erscheint der Name „A1“ des ersten Parameters der A-Ebene. Die Einstellung erfolgt wie in der P-Ebene.

Hinweis: Durch den Einfinger-Setup ist es möglich, dass man beim vermeintlich gleichzeitigen Tastendruck der Auf- und Ab-Taste vor dem Erreichen der P-Ebene versehentlich in den Einstellmodus gerät. Die Tasten müssen dann nochmals kurz losgelassen werden.



Parameter	Funktionsbeschreibung	Einstellbereich	Standard-Wert	Kunden-Wert
Gruppe P-Parameter				
P1	Summerzeit	0...60 Sek. (0 = inaktiv)	5 Sek.	
P2	Keine Funktion			
P3	Keine Funktion			
P4	Keine Funktion			
P19	Einstellverriegelung	0: Nicht verriegelt 1: Zeitwerte verriegelt	0	
Zwischenstufe „PA“				
A1	Keine Funktion			
A2	Keine Funktion			
A3	Keine Funktion			
A4	Keine Funktion			
A19	Einstellverriegelung	0: Nicht verriegelt 1: P-Parameter verriegelt 2:A-Parameter verriegelt	0	
Pro	Anzeige Programmversion	----		