



Food perfectly presented

BEER

Gril de contact TX

Gril de contact avec fonction multi-minuterie



Guide de démarrage rapide



Conseils pour griller et rôtir

Ce n'est que lorsque les plaques de cuisson ont atteint la température nécessaire qu'il faut les huiler très légèrement. L'huile utilisée doit être de l'huile d'arachide pure. Juste avant de griller la viande, on l'assaisonne, on la tourne dans l'huile ou on l'huile et on la pose sur le gril chauffé. Faire contact avec la plaque supérieure sur l'aliment à griller. Dans la mesure du possible, il ne faut pas utiliser d'huile d'olive, car elle ne résiste pas suffisamment à la chaleur. Une huile alimentaire neutre, comme l'huile d'arachide, convient mieux. Après environ la moitié du temps de grillage, vous pouvez tourner légèrement l'aliment à griller et obtenir ainsi un dessin particulièrement beau sur le gril. Les viandes découpées de manière irrégulière ou les côtelettes avec os, etc. doivent éventuellement être retournées une fois.

Les deux plaques du gril de contact TX sont déjà prétraitées de manière à ce que vous puissiez commencer à griller immédiatement après avoir branché l'appareil à la prise de courant. Une fois que vous avez retiré les grillades du barbecue, vous devez nettoyer brièvement la surface des plaques encore chaudes avec un chiffon humide. Après le service, nettoyez le barbecue comme indiqué dans le mode d'emploi ci-joint.

Gril de contact TX Spray pour grillades et plaques

Appliqué sur les plaques de gril et de cuisson chaudes et bien nettoyées, il empêche les aliments d'adhérer. Il devrait être vaporisé après chaque nettoyage minutieux des plaques (effet anti-adhérent). Si nécessaire, il est également possible de griller ensuite avec un spray au lieu de l'huile. (Spray sur la plaque de gril, huile sur la viande).

Griller et rôtir

Viande rouge

Veiller à ce que la plaque de cuisson soit bien chauffée.

- Si la viande est tendre au toucher et qu'elle peut être facilement enfoncée avec le doigt sans résistance, elle n'est que brièvement dorée et encore crue à l'intérieur (bleu - saignant = rôti à l'anglaise ou saignant).
- Si la viande est rassasiée au toucher, comme une balle de caoutchouc, elle est alors rosée à l'intérieur (à point).
- Si la viande est dure au toucher, c'est qu'elle est bien cuite.

Viande blanche

Veiller à ce que le gril soit modérément chaud.

Poissons (petits ou grands)

Ils doivent toujours être cuits sur un gril assez chaud afin d'éviter qu'ils ne collent. Bien sécher les poissons avant de les griller, puis les assaisonner et les laisser quelque temps dans un peu d'huile. Utiliser éventuellement un spray.

Tranches de pain grillé

Réussissent à être merveilleusement croustillantes sur des plaques de gril propres et non graissées.

Sandwiches chauds

Sont préparés sous forme de sandwichs ouverts ou de sandwichs dits club.

Rôtir de gros morceaux (rôtis, volaille)

On sépare par exemple la volaille, qu'elle soit fraîche ou congelée, du morceau correspondant, on l'emballe dans une feuille d'aluminium et on la place entre les plaques de gril chaudes. Dans ce cas, il est possible de déroger à la règle générale selon laquelle "plus la viande est épaisse, plus la chaleur est faible" et de travailler avec des plaques très chaudes, de sorte que le processus de grillage ne dure pas plus longtemps qu'avec des aliments non emballés.



Réglages de la température du grill et temps de cuisson

Grillades		Position du thermostat	Min.	Sec.
1.	Viande rouge			
	Boeuf ou bœuf			
	Morceau de côte intermédiaire = entrecôtes, 150 - 200 g	4 Δ 5	1 - 2	
	Coupes de longe = tournedos, 180 - 200 g	4 Δ 5	1 ½ - 3	
	Hipsters = romsteaks, 180 g	4 Δ 5	-	45
	Mouton ou agneau			
	Côtelettes = Côtelettes	4 Δ 5	1 - 2	
	Petits pains = chops	4 Δ 5	1 - 2	
	Gibier (chevreuil et sanglier)			
	Escalopes = Médailles, Escalopes	4 Δ 5	-	15 - 20
	Filets mignons, 60 - 80 g	4 Δ 5	-	30
	Côtelettes = Côtelettes	4 Δ 5	1	
2.	Viande blanche			
	Veau			
	escalopes = steaks, environ 150 g	4 Δ 5	1	20
	escalopes, environ 80 - 100 g	4 Δ 5	-	30 - 45
	Côtelettes = Côtelettes (Côtes), 160 - 180 g	4 Δ 5	2 - 3	
	Cochon			
	Côtelettes = Côtelettes (Côtes), 150 - 180 g	4 Δ 5	3 - 5	
	Escalopes = Escalopes, 100 - 120 g	4 Δ 5	1 - 2	
	Escalope panée	4 Δ 5	-	30 - 50
	Volaille			
	½ poulet dans du papier argenté	4 Δ 5	10	
	sans papier argenté	4 Δ 5	10	
Pigeon = Pigeon	4 Δ 5	5		
3.	Poissons et crustacés			
	Filet de sole = Filet de Sole	4 Δ 5	-	50
	Sole = Sole entière		4 - 6	
	Brochet = Brochet		5 - 6	
	Filet de poisson = Filet de Poisson		3 - 4	
	Corégone = Féras		4 - 5	
	Saumon = Saumon		6 - 8	
	Butor de pierre = Turbot		4 - 6	
	Perche = Filet de Perche		-	30 - 40
	Homard		5 - 6	
	Langouste		7 - 8	



Lörrach

Food perfectly presented

BEER



Grillades		Position Thermostat	Min.	Sec.
4.	Saucisses, steak haché, tête de veau	4 Δ 5	-	20 - 40
	Saucisse à rôtir (blanchie, froide, chaude)		-	
	Wienerli, Frankfurter		3 - 4	
	Cervelas (saucisse rouge)		3 - 6	
	Steak de bœuf haché, 150 g		3 - 5	
	Bifteck allemand (hamburger)		4 - 5	
	Steak de veau haché, 100 g		1 - 2	
	de fromage d'Italie		1 ½ - 3	
	Rôti de filet et de viande hachée		8 - 12	
	Fricadelles en filet		3 - 4	
	Tête de veau		2 - 3	
Pieds de veau ou de porc	2 - 3			
5.	Spécialités de grillades	4 Δ 5	-	20 - 40
	Mixed Grill (40 - 60 g par pièce individuelle)		1 - 3	
	Brochettes pour barbecue		1 - 2	
	Cordon bleu		-	
	Foie de veau		-	
	Foie de porc		-	
	Rein (selon l'épaisseur)		-	
	Lard et jambon		-	
Langue de veau ou de bœuf	1			
6.	Légumes, fruits	4 Δ 5	5 - 6	20
	Tomates non farcies (entières)		5 - 8	
	Tomate farcie		5 - 7	
	Plante à œufs farcie (coupée en deux, aubergines)		-	
	Plante à œufs farcie (tranches)		2 - 3	
	Tranches de céleri		4 - 5	
	Bananes		4 - 5	
Pomme en robe de chambre (dans du papier argenté)	4 - 5			
7.	Tranches de pain grillé	4 Δ 5	-	50 - 60
	Pains chauds = sandwiches		1 - 2	
	Gratiner, faire trop dorer		4 - 5	

Attention !

L'eau offre la plus grande résistance aux rayons infrarouges (mauvais conducteur de chaleur). C'est pourquoi les aliments contenant beaucoup d'eau comme le poisson, les tomates, les pommes, etc. nécessitent des temps de cuisson plus longs.



Remarques et conseils supplémentaires

En règle générale, utilisez peu ou pas de graisse pour la cuisson. Si vous souhaitez utiliser peu de graisse, appliquez-la uniquement sur l'aliment à rôtir ou sur la partie de la plaque utilisée par l'aliment à rôtir ; si possible, utilisez uniquement le pinceau à graisse en fil de maillechort.

De par sa nature, la fonte grise présente une surface très poreuse, clairement visible sous un microscope (comme la peau humaine). De ce fait, la plaque en fonte grise s'imprègne de graisse, c'est-à-dire que la graisse est pratiquement superflue. Utilisez le Beer Grillspray pour vaporiser la plaque chaude avant la cuisson proprement dite. Ensuite, vous faites cuire normalement, mais vous utilisez les courtes pauses entre les grillades pour spatuler plusieurs fois les deux plaques de cuisson (avec la spatule fournie) ou pour gratter les rainures (avec le grattoir fourni). Immédiatement après ce travail, les deux plaques doivent être brossées à l'état chaud avec la brosse à récurer fournie. Ensuite, vaporiser à nouveau le spray pour gril sur les plaques chaudes. Cette opération, qui doit toujours être répétée, permet de rincer les résidus de graisse qui, sinon, seraient brûlés et de les accumuler dans le bac de récupération de graisse.

Grâce aux plaques en fonte grise de 1,5 cm d'épaisseur et à la puissance de 4000/8000 watts, le gril de contact TX reste performant même en cas de grillades continues et grâce aux nettoyages courts répétés, et il n'y a pas de baisse de puissance.

Un conseil : le nettoyage est simplifié si les plaques chaudes sont rabattues les unes sur les autres lorsqu'elles sont propres en phase de veille !



Utilisation de la minuterie multiple :

Début de l'expiration

Une courte pression sur la touche Start permet de démarrer le décompte du temps. Le temps restant est décompté toutes les secondes et le double point clignote dans l'affichage du temps.

Escale

Si l'on appuie à nouveau sur la touche Start après le démarrage du déroulement, celui-ci est interrompu et tout l'affichage du temps clignote. Pour reprendre le déroulement, il suffit d'appuyer à nouveau brièvement sur la touche Start.

Annulation du déroulement

Si la touche Start reste enfoncée pendant 3 secondes après le début du déroulement ou un arrêt intermédiaire, la minuterie est interrompue et l'affichage passe à "00:00". Lorsque la touche Start est relâchée, le temps de déroulement initial s'affiche à nouveau.

Date d'expiration

Une fois le temps écoulé, l'avertisseur sonore retentit pendant 5 secondes et l'écran clignote avec "00:00". L'avertisseur sonore peut être acquitté avec la touche Bas. Il est à noter que l'acquiescement est obligatoire avant un redémarrage ou un réglage de l'heure. Le paramétrage permet de définir la durée du klaxon, qui peut en outre être désactivé.

Sélection de l'heure

Les temps de déroulement enregistrés peuvent être sélectionnés par roulement à l'aide de la touche de sélection. Chaque pression sur la touche permet de passer à la durée suivante et la lampe de sélection indique l'état actuel.

Lors du changement, le nouveau temps de déroulement est enregistré dans une mémoire de premier plan et est prêt à être démarré. Si l'on appuie en permanence sur la touche, le changement se poursuit automatiquement et par roulement. La sélection du temps reste mémorisée après l'arrêt du réseau.

Réglage du premier plan

La valeur temporelle mise à disposition par la sélection peut être modifiée à l'aide de la touche Haut ou Bas en fonction des besoins du moment, sans qu'il y ait enregistrement. La lampe de sélection s'éteint alors et signale la temporisation temporaire. Celle-ci reste en vigueur tant que la tension du réseau est présente et qu'aucune modification n'est effectuée par une nouvelle sélection. La nouvelle temporisation peut être exécutée aussi souvent que nécessaire.

Notez qu'il est possible d'effectuer un réglage en cours d'exécution, mais que la nouvelle durée n'est pas encore effective pour l'exécution en cours.

Mimique de réglage

Les caractéristiques du réglage prévoient, lorsque l'on appuie sur la touche Haut ou Bas, un court délai au bout duquel le réglage est déverrouillé. Ce mode de réglage est caractérisé par le fait que le double point de l'affichage devient un point de changement clignotant. La valeur temporelle peut maintenant être réglée en tapant ou en maintenant la pression sur la touche. Si l'on n'appuie plus sur une touche, un retour à l'état initial a lieu au bout de 3 secondes et le double point dans l'affichage de l'heure ne clignote plus.



CH - 5612 Villmergen

Fax +41 (0)56 618
Lörrach

Food perfectly presented

7849D - 79539



BEER

Fax +49 (0)71 61 659 879

www.beergrill.com



Programmation

Pour régler durablement les temps programmés, il suffit d'appuyer sur la touche Prog pendant 1 seconde. La lampe de sélection de la position de sélection actuelle clignote maintenant et signale que le mode de programmation a été atteint. La sélection et le réglage s'effectuent maintenant de la même manière que pour le réglage de base, mais les valeurs temporelles sont maintenant enregistrées dans la mémoire imperdable après un retour à l'état initial ou un changement de sélection. Le retour à l'état de base s'effectue en appuyant à nouveau sur la touche Prog ou automatiquement au bout de 5 secondes si aucune autre temporisation ne doit être sélectionnée.

Consignes de temps 1-7

Comme décrit ci-dessus, les temps de déroulement sont accessibles en appuyant directement sur les touches. Si les temps doivent être réglés et enregistrés de manière imperdable, la touche Prog permet d'accéder au mode de programmation.

Paramètres	Description de la fonction	Plage de réglage	Valeur par défaut	Valeur du client
Groupe Délais				
S1	Temps d'expiration 1	00:00...99:59 Min.	00:30 min.	
S2	Temps d'expiration 2	00:00...99:59 Min.	00:45 min.	
S3	Temps d'expiration 3	00:00...99:59 Min.	01:00 min.	
S4	Temps d'expiration 4	00:00...99:59 Min.	01:30 min.	
S5	Temps d'expiration 5	00:00...99:59 Min.	02:00 min.	
S6	Temps d'expiration 6	00:00...99:59 Min.	02:30 min.	
S7	Temps d'expiration 7	00:00...99:59 Min.	04:30 min.	

Niveau de paramétrage P et A

Ces paramètres sont accessibles en appuyant simultanément sur les touches Haut et Bas pendant 3 secondes. Ensuite, le nom "P1" du premier paramètre du niveau P apparaît. Ce délai a pour but d'empêcher tout accès non autorisé. La sélection d'autres paramètres P s'effectue maintenant en appuyant uniquement sur la touche Haut ou Bas. La valeur du paramètre sélectionné apparaît alors après avoir appuyé sur la touche Prog. Son réglage s'effectue en appuyant sur la touche Haut ou Bas en plus de la touche Prog.

Si l'on appuie uniquement sur la touche Haut pendant 6 secondes après avoir atteint le dernier paramètre P, un niveau intermédiaire "PA" apparaît. Maintenant, il faut à nouveau appuyer simultanément sur les touches Haut et Bas pendant 3 secondes. Ensuite, le nom "A1" du premier paramètre du niveau A apparaît. Le réglage s'effectue comme pour le niveau P.

Remarque : en raison de la configuration à un doigt, il est possible, en appuyant soi-disant simultanément sur les touches haut et bas avant d'atteindre le niveau P, de se retrouver par erreur en mode réglage. Il faut alors relâcher brièvement les touches.



7, rue de l'Allmend
CH - 5612 Villmergen

Tél. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618
Lörrach

Food perfectly presented

Körnerstrasse 14 a
7849D - 79539

Tél. +49 (0)71 61 659 876
Fax +49 (0)71 61 659 879

BEER

info@beergrill.com
www.beergrill.com



Paramètres	Description de la fonction	Plage de réglage	Valeur standard	Valeur pour le client
Groupe de paramètres P				
P1	Summerzeit	0...60 sec. (0 = inactif)	5 sec.	
P2	Aucune fonction			
P3	Aucune fonction			
P4	Aucune fonction			
P19	Verrouillage de réglage	0 : non verrouillé 1 : Valeurs temporelles verrouillées	0	
Niveau intermédiaire "PA				
A1	Aucune fonction			
A2	Aucune fonction			
A3	Aucune fonction			
A4	Aucune fonction			
A19	Verrouillage de réglage	0 : non verrouillé 1 : Paramètre P verrouillé 2:Paramètre A verrouillé	0	
Par	Affichage de la version du programme	----		



Beer Grill AG
7, rue de l'Allmend
CH - 5612 Villmergen

Food perfectly presented

BEER

Tél. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618
Lörrach

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14 a
7849D - 79539

Tél. +49 (0)71 61 659 876
Fax +49 (0)71 61 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com