

ECG



SG 160

MULTIFUNKČNÍ GRIL

NÁVOD K OBSLUZE _____

CZ

MULTIFUNKČNÝ GRIL

NÁVOD NA OBSLUHU _____

SK

GRILL WIELOFUNKCYJNY

INSTRUKCJA OBSŁUGI _____

PL

TÖBBFUNKCIÓS GRILL

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ _____

HU

MULTIFUNKTIONSGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG _____

DE

MULTIFUNCTION GRILL

INSTRUCTION MANUAL _____

EN

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Przed uvedeniem výrobku do przewádzki si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Nepoužívejte gril, pokud je přívodní kabel poškozen. **Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy ho nedávejte do myčky na nádobí!
4. Nepoužívejte gril venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přívodního kabelu nebo grilu mokřými rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
5. Nepoužívejte gril v blízkosti vznětlivých předmětů nebo pod nimi, např. v blízkosti záclon. Teplota povrchů v blízkosti grilu může být během chodu vyšší než obvykle. Doporučujeme mezi stůl a zařízení položit žáruvzdornou podložku (tímto se vyhnete případným popáleninám na stole nebo ubrusu). Gril umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti.
6. Doporučujeme nenechávat gril se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
7. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů, používejte rukojeti a ovládací prvky. Pozor, aby nic nepřišlo do kontaktu s topnými částmi.
8. Používejte pouze originální příslušenství. V opačném případě se vystavujete riziku ztráty záruky.
9. Gril by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
10. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte gril v blízkosti dětí. Nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem samotné děti, abyste je ochránili před nebezpečím úrazu elektrickým proudem. Postavte gril pouze na takové místo, aby děti neměly ke spotřebiči přístup. Dbejte opatrnosti, aby přívod nevisel dolů.
11. Gril nepokládejte na horký povrch ani jej nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku).
12. Je nezbytné toto zařízení udržovat za všech okolností čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
13. Nepoužívejte na rozpáleném grilu oleje ve spreji, požívejte maslovačku namočenou v oleji, nebo používejte grilovací marinády. Dávejte extrémní pozor, protože olej a tuk se mohou v případě přehřátí vznítit.
14. Během použití udržujte od zařízení dostatečný odstup, abyste se neoparili prskajícím olejem.
15. Používejte gril pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tento gril je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
16. Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

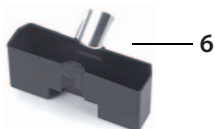
Zvláštní pokyny k síťovému přívodu

CZ

Krátký napájecí přívod se dodává pro omezení nebezpečí plynoucích ze zamotání kabelu nebo zakopnutí o něj apod. Při dodržení všech pravidel a zvýšené péče je možné použít prodlužovací přívod.

Při použití delšího prodlužovacího přívodu se musí jeho elektrická zatížitelnost přinejmenším shodovat s údaji spotřebiče a musí být zajištěno, že delší přívod nebude viset přes okraj podložky, kde může být zachycen procházejícími dětmi nebo zvířaty a způsobit zakopnutí.

POPIS



6



7



8

1. Kontrolka zapnutí
2. Otočný plech pro grilování a pečení
3. Ovladač teploty
4. Vypínač otáčení
5. Zásuvky s otočnými mechanismy
6. Nádobka na šťávu
7. 10 jehel na špizy
8. 5 válečků pro přípravu párků

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte všechny součásti obalu a reklamní vložky a nálepky z grilu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jsou vybaleny všechny části (uvedené v popisu částí). Doporučujeme ponechat si obalový materiál k uskladnění spotřebiče.

Před prvním použitím grilu jej očistěte otřením základny a ovladače teploty vlhkým hadrem. Důkladně očistěte obě strany grilovacího plechu, nádobku, zásuvky, jehly a válečky na pářky.

Grilovací plech, jehly a nádobku na šťávu můžete umývat ručně nebo pomocí myčky.

Základnu nikdy neponořujte do vody. K čištění používejte vždy vlhký hadřík.

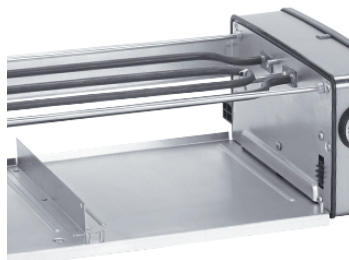
POKYNY PRO SESTAVENÍ

1. Základnu postavte na čistý rovný povrch, na němž budete vařit.
2. Na boku základny je otvor pro nádobku na šťávu. Zasuňte nádobku do otvoru kovovou hubičkou skloněnou dopředu a zatlačte do zaklapnutí pojistky (viz obrázek A).
3. Zásuvky vložte posunutím horního okraje zadní stěny přes malé čepy na obou stranách otvoru. Zatlačte zásuvky tak hluboko, až je jejich čelo bezpečně na místě za čepy (viz obr. B). Zatlačte zásuvky do spotřebiče a zajistěte je nadzvednutím za přídržnou tyč. Před vyjmutím zásuvek nechte spotřebič 30 minut vychladnout. Vyjměte jehly, zvedněte zásuvku nad čepy a vytáhněte ji k sobě.

4. Grilovací plech má dvě strany.
 - Strana s žebrovaným povrchem. Tato strana je určena ke grilování steaků, hamburgerů, kuřat, mořských plodů a zeleniny.
 - Strana s rovným povrchem se skvěle hodí ke smažení slaniny, vajec, palačinek, francouzských toustů a sendvičů (viz obr. C).
5. Vyberte stranu, kterou použijete k vaření, a položte plech na základnu zvolenou stranou nahoru. Dbejte na to, aby byl plech umístěn na základně správně. Plech položte tak, aby otvory pro odkapávání šťávy ležely nad kovovou hubičkou nádoby na šťávu na levé straně přístroje (viz obr. D). Pokud položíte plech obráceně, nebude stabilní.
6. Síťový přívod zapojte do zásuvky. Nyní jste připraveni k vaření.



A



B



C



D

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Po správném sestavení multifunkčního nerezového grilu a přípravě ostatních potřeb k vaření otočte ovladač teploty (č. 3) do požadované polohy – High (vysoká), Medium (střední) nebo Low (nízká) (viz obr. E). Kontrolka na horní straně spotřebiče se rozsvítí na znamení, že je v provozu (viz obr. F).

Dosažení provozní teploty trvá 10 až 12 minut podle zvolené teploty. Ovladač teploty slouží k nastavení a udržení teploty pečícího plechu. Teplotní rozsah je od cca 120 °C při volbě Low přes 190 °C při Medium po 230 °C při nastavení High. Nastavení ovladače teploty můžete změnit kdykoli během vaření v závislosti na typu a stavu potravin na plechu.

POZOR: Rukojeti se při delším provozu zahřejí. Pokud se při vaření dotýkáte některé části grilu, používejte kuchyňskou čňapku. Dokud je gril teplý, nepřemisťujte jej ani nepřevracujte. Před manipulací s grilem jej nechte vychladnout po dobu nejméně 30 minut.

Poznámka: Při prvním použití multifunkčního nerezového grilu může slabě kouřit a zapáchat. To je normální a běžné u tepelných spotřebičů s nepřilnavým povrchem.



E



F

Postup otočení plechu pro použití druhé strany

1. Otočte ovladač teploty do polohy **OFF**.
2. Odpojte napájecí přívod ze zásuvky.
3. Nechte spotřebič vychladnout (nejméně 30 minut).
4. Opatrně vyjměte nádobku na šťávu při stisknutí pojistky (viz obr. G).
Nádobku vyčistěte a vraťte zpět.
5. Pečlivě očistěte plech.
6. Otočte plech a vraťte jej na základnu.
7. Ujistěte se, že otvory pro odkapání šťávy leží nad hubičkou nádobky.
8. Síťový přívod zapojte do zásuvky.



G



H

Použití grilovacích jehel

1. Sestavte spotřebič s plechem, zásuvkami a nádobkou na šťávu na správných místech.
Poznámka: Při použití jehel musí být plech na svém místě. Pamatujte na to, že se při použití velmi zahřívá.
2. Volič teploty otočte do požadované polohy a nechte přístroj předehřát po dobu 10 až 12 minut.
3. Připravte potraviny podle svého oblíbeného receptu a napíchejte je na jehly.
4. Vytáhněte zásuvky. Jehly vložte do příslušných otvorů v zásuvce a hvězdičky na konci rukojeti jehly vložte do otvoru pro převod na přední straně zásuvky. Zásuvku bezpečně uzavřete.
Poznámka: Při použití větších kousků masa neb mořských plodů můžete najednou grilovat pouze šest kusů.
5. Stiskněte vypínač do polohy **ON** (Zapnuto). Vypínač se rozsvítí na znamení, že se jehly otáčejí.
6. Při kontrole stavu připravované potraviny vypněte otáčení přepnutím vypínače a vyjměte jehlu kuchyňskou chňapkou. Pokud je nutné další grilování, vraťte jehlu zpět, spusťte otáčení a pokračujte.

Použití válečků pro ohřev párků

1. Sestavte spotřebič s plechem, zásuvkami a nádobkou na šťávu na správných místech.
Poznámka: Při použití válečků musí být plech na svém místě. Pamatujte na to, že se při použití velmi zahřívá.
2. Ovladač teploty otočte do požadované polohy a nechte přístroj předehřát po dobu 10 až 12 minut.
3. Sestavte válečky zasunutím jehel do otvorů v čelech válečků.
4. Vytáhněte zásuvky. Jehly s válečky vložte do příslušných otvorů v zásuvce a hvězdici na konci rukojeti jehly vložte do otvoru pro převod na přední straně zásuvky.
5. Párky vkládejte vždy mezi dva válečky. Do každé zásuvky spotřebiče můžete použít pět válečků. Zásuvku bezpečně uzavřete. Je možné používat současně různé funkce spotřebiče.

NEPŘILNAVÁ POVRCHOVÁ ÚPRAVA GRILOVACÍHO PLECHU

- Grilovací plech je opatřen speciální nepřilnavou povrchovou úpravou. Tato povrchová úprava umožňuje připravovat pokrmy zdravě za použití minimálního množství tuku nebo oleje.
- Nikdy nepoužívejte ostré nebo kovové kuchyňské náčiní ani nekrájejte pokrmy přímo na grilovací plech. Mohou poškrábat jeho nepřilnavý povrch. Používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní. Výrobce neodpovídá za poškození povrchové úpravy způsobené používáním nesprávného kuchyňského náčiní.
- Plastové náčiní nenechte v kontaktu s horkým povrchem.
- Po použití vždy odstraňte zbytky jídla a šťávu z povrchu do otvoru pro odkapání šťávy a otřete zbytky papírovou utěrkou.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR: PŘED ČISTĚNÍM SPOTŘEBIČE SE UJISTĚTE, ŽE JE ZCELA VYCHLADLÝ.

Po skončení grilování otočte volič teploty do polohy **OFF** a odpojte síťový přívod ze zásuvky. Před manipulací s grilem jej nechte vychladnout po dobu nejméně 30 minut. Po vychladnutí odstraňte zachycenou mastnotu z nádoby na šťávu a zásuvek. Zásuvky a nádobku na šťávu můžete umýt ručně nebo v myčce.

Grilovací plech můžete umývat ručně pomocí měkké houbičky nebo hadříku a horké vody. Může být ponořen do vody. K čištění plechu nepoužívejte ostré ani kovové předměty, např. nože či škrabky. K čištění nepoužívejte brusné houbičky. Došlo by k poškození povrchu.

Pokud jste připravovali mořské živočichy, otřete plech citrónovou šťávou, zabráníte přenosu rybiho pachu na další připravované potraviny.

Teplné stínění, okapové plechy, nádobku na šťávu a jehly můžete potápnět do vody nebo umývat v myčce nádobí. Zásuvky, kryt základny a ovladač teploty můžete otírat měkkým suchým hadříkem. Na silnější znečištění použijte vlhký hadřík. Nepoužívejte brusné prostředky.

SKLADOVÁNÍ

Před uložením vždy gril usušte a sestavte. Ujistěte se, že jsou základna, grilovací plech a nádobka na šťávu správně umístěny. Při uložení je možné síťový přívod ovinout okolo zadní části základny.

TECHNICKÉ ÚDAJE

CZ

Odnímatelná oboustranná deska 2v1 s nepřilnavou povrchovou úpravou

- hladký povrch – pro osmahnutí slaniny, vajec, palačinek, zeleniny
- žebrovaný povrch – pro grilování masa, vytváří dojem grilování na ohni

10 jehel na špízy

5 válečků pro přípravu párků

Automatické otáčení špízů a válečků

3stupňový regulátor teploty (120 °C – 230 °C)

Integrovaná nádobka na šťávu

Vyjímatelné zásuvky na odkapávání oleje

Zcela rozebíratelný a snadno čistitelný

Světelná signalizace provozu

Veškeré příslušenství lze mýt v myčce

Protiskluzové nožky

Návod k obsluze s recepty

Jmenovité napětí: 230 V~ 50 Hz

Jmenovitý příkon: 1600 W

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

RECEPTY

Kuchařka a tabulka teplot

CZ

Tato příručka obsahuje doporučené doby tepelného zpracování při použití multifunkčního grilu ECG SG 160 a jeho grilovací nebo pečící plochy. Doby jsou přibližné a závislé na velikosti a teplotě zpracovávaných potravin. Používejte pouze vykostěné maso, drůbež a mořské plody – plocha zůstane při vaření ve styku s kostí a maso se vzdálí, což vede k jeho „dušení“. Před použitím nechte multifunkční gril předehřát podle návodu.

Je možné použít marinádu, porci však osušte před položením na povrch grilovací nebo pečící plochy. Ke sledování vnitřní teploty masa doporučujeme teploměr s okamžitým odečtem nebo se sondou.

Maso	Grilovací / pečící plocha / špízové jehly / válečky	Doporučované teploty a doby grilování
Slanina	grilovací/pečící plocha	Slaninu položte na studenou grilovací či pečící plochu. Pečte na stupeň teploty High (vysoká), až je hotová.
Hovězí, hamburger	grilovací plocha	Pečte na stupeň teploty High (vysoká) do požadovaného stupně. Doporučuje se pečení masa na vnitřní teplotu 70 °C do stavu „téměř well done“, což trvá 4 až 5 minut. 57 až 60 °C – medium rare; 67 až 66 °C – medium; 66 až 68 °C – medium well; 74 až 77 °C – well done.
Hovězí, steak bez kosti, 2–2,5 cm silné	grilovací plocha	Před pečením steaky osušte. Předehřejte gril na teplotu High (vysoká). Pečte cca 3 až 4 minuty po každé straně nebo do požadovaného stupně.
Hovězí, steak bez kosti	špízové jehly	Připravte kousky 2,5–5 cm velké a napíchejte na 6 přiložených jehel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) do požadovaného stupně (pro medium cca 15 minut).
Hot Dogy	válečky	8 párků položte na válečky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minut nebo dokud nejsou propečené a nezhnědnou.
Předvařené rovné párky	válečky	8 párků položte na válečky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minut nebo dokud správně nezhnědnou.
Rovné párky, nevařené	válečky	8 párků položte na válečky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minut nebo dokud nejsou propečené a nezhnědnou.
Rovné párky (malé), nevařené	válečky	8 párků položte na válečky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 10 minut nebo dokud nejsou propečené a nezhnědnou.
Kuře bez kostí	grilovací plocha	Rozklepané na tloušťku 1,5 až 2 cm. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) po dobu 8–10 minut po každé straně. (Vnitřní teplota 77 °C a po propíchnutí vytéká čistá šťáva.)
Kuře bez kostí	špízové jehly	Připravte kousky 2,5–5 cm velké a napíchejte na 6 přiložených jehel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minut nebo dokud nejsou propečené a nezhnědnou.
Rybí steaky	grilovací plocha	2–2,5 cm silné. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) po dobu 6–7 minut po každé straně.

Maso	Grilovací / pečící plocha / špízové jehly / válečky	Doporučované teploty a doby grilování
Mořské mušle	špízové jehly	Odstraňte a zahodte tuhou „nohu“ (sval). Osušte a napíchejte střídavě s kousky citrónu na 6 přiložených jehel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minut nebo dokud nejsou v celém objemu neprůhledné.
Mořské mušle	grilovací plocha	Připravte jako předchozí. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) po dobu 2–3 minut po každé straně.
Krevety	špízové jehly	Odstraňte krunýře a očistěte, dobře osušte. Napíchejte na 6 přiložených jehel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 6–8 minut nebo dokud nejsou v celém objemu neprůhledné.
Krevety	grilovací plocha	Připravte jako předchozí. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) po dobu 1–2 minut po každé straně.

Snídaně

Banánové podmáslové lívance

Křupavý povrch dodává těmto lívancům lahodnost.

Porce pro 8 osob (16 lívanců)

250 ml polohrubé mouky
60 ml krystalového cukru
60 ml hnědého cukru
1 lžička jedlé sody
½ lžičky prášku do pečiva
¼ lžičky soli
¼ lžičky mleté skořice
375 ml podmáslí
2 velká vejce
¾ lžičky vanilkového extraktu
60 ml rozpuštěného másla
2 zralé banány (½ jednoho rozdrtit, zbytek rozkrájet na tenká kolečka)

- Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s nasazenou pečící plochou na teplotu Medium (střední).
- Připravte těsto. Do mísy dejte mouku, cukry, sodu, prášek do pečiva, sůl a skořici. Utřete metlou do hladka. Odložte.
- V jiné nádobě utřete podmáslí, vejce a vanilku. Přidejte moučnou směs a utřete.
- Vmíchejte rozpuštěné máslo a pak přidejte rozdrčený banán. Nepřeženěte míchání.
- Po předehřátí plotny po dobu 10 minut rozlijte rovnoměrně cca 60 ml těsta na plotnu. Na každý lívancem položte 2–3 kousky banánu. Lívance pečte, dokud se dělají bubliny, cca 3 až 4 minuty, obraťte a dopečte, cca další 2 minuty.
- Podávejte na horkém nádobí. Hotové lívance můžete udržovat teplé např. pomocí trouby vyhřáté na asi 90 °C. Pečte do spotřebování těsta.

Obsah živin v 1 porci (2 lívance):

199 kalorií (34 % z tuku) • uhlohydráty 27 g • bílkoviny 6 g • tuky 8 g • nasycené tuky 4 g • chol. 71 mg • sodík 306 mg • vápník 81 mg • vláknina 1 g

Venkovská snídaně

Od každého něco ve vydatném začátku dne.

čtyři porce

0,5 kg brambor (nových červených nebo žlutých nebo směs obou druhů), očištěných, neloupaných
20 až 30 ml rozpuštěného másla nebo olivového oleje
½ lžičky mořské soli
¼ lžičky čerstvě mletého pepře
¼ špetka sušeného tymiánu
¼ malé cibule, jemně nasekané (cca 60 ml sekané cibule)
8 předvařených kuřecích rovných pářečků
8 nebo nevařených jemných párků
8 velkých vajec

- Brambory vložte do velké pánve naplněné slanou vodou. Prikryjte a uveďte do varu. Vařte tak, až jdou propíchnout vidličkou. Nechte zchladnout.
- Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s pečící plochou a válečky ve spodní části grilu na stupeň teploty High (vysoká).
- Během ohřevu grilu (cca 10 minut) nakrájejte zchladlé brambory na kousky po cca 1 cm a vložte do střední mísy. Smíchejte s tukem, solí, pepřem, tymiánem a cibulí.
- Párky položte na válečky grilu podle strany 7 v návodu a bramborovou směs na pečící plochu. Brambory nechte za občasného protřesení dělat asi 10 minut nebo do dovaření. Ochutnejte a příp. dokořtejte dle chuti. Po dokončení shrňte brambory ke kraji plotny, aby byly v teple. Snízte teplotu na Medium (střední).
- Na plotnu rozbijte 4 vejce. Pečte cca 2 minuty po každé straně nebo do požadovaného stupně. Opakujte se zbylými vejci. Podávejte ihned spolu s párký.

Obsah živin v 1 porci (2 vejce, 2 párky a ¼ brambor):

408 kalorií (57 % z tuku) • uhlohydráty 20 g • bílkoviny 95 g • tuky 25 g • nasycené tuky 8 g • chol. 457 mg • sodík 541 mg • vápník 84 mg • vláknina 2 g

Předkrmy

Grilovaný zeleninový salát

Salát z grilované zeleniny může být ozdobným a jednoduchým prvním chodem.

Čtyři až pět porcí

- 1 střední paprika, cca 170 g, pokrájená napříč po 0,5 cm
- 1 malá cuketa, cca 170 g, bez konců, rozkrojená napůl a podélně nakrájená na proužky cca 0,5 cm
- ½ svazku chřestu, cca 230 g, bez konců
- ½ malého lilku, cca 85 g, bez konců, na kolečka 0,5 cm
- 1 malý fenykl, cca 115 g, pokrájený napříč po 0,5 cm
- 2 zelené cibule, na kousky po 2,5 cm
- 3 stroužky česneku, rozdrtit
- 2 lžice a 1 lžice extra panenského olivového oleje, odděleně
- 1 lžička soli, posypat
- ½ lžičky čerstvě mletého pepře, posypat
- 6 listků bazalky, jemně nakrájet
- 1 lžička čerstvé citrónové šťávy nebo octa balsamico

1. Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s nasazenou grilovací plochou na teplotu Medium (střední).
2. Během zahřívání grilu dejte všechnu zeleninu do velké mísy. S česnekem utřete 2 lžičky extra-panenského olivového oleje, ½ lžičky soli a ½ lžičky černého pepře.
3. Po zahřátí grilu (cca 10 minut) pokladte zeleninu do jedné vrstvy na gril. Zeleninu grilujte, až zžehne, cca 4 až 5 minut. Zelenina by se měla dělat nejméně ve dvou dávkách.
4. Grilovanou zeleninu vraťte do mísy a smíchejte se zbývajícím olejem, ¼ lžičkou soli, ¼ lžičkou pepře, bazalkou a citrónovou šťávou nebo octem.
5. Ochutnejte a příp. dokořeňte. Podávejte ihned při pokojové teplotě.

Obsah živin v 1 porci (při podávání 5 porcí):

99 kalorií (56 % z tuků) • uhlohydráty 10 g • bílkoviny 3 g
tuk 7 g • nasycené tuky 1 g • chol. 0 mg • sodík 456 mg
• vápník 50 mg • vláknina 4 g

Salát Panzarella

Tento salát je zvlášť vynikající se zralými rajčaty – opečený chleba nasákne všechnu rajskou šťávou a zálivku.

12 porcí

- 1,5 l chlebových kostek, cca 0,5 kg bageta
- 2 lžice olivového oleje
- 1 střední paprika (cca 170 g), pokrájená napříč po 0,5 cm
- 1 červená cibule, pokrájená po 0,5 cm
- 3 velká zralá rajská jablka na kostky nebo 750 ml koktejlových rajčátek
- 1 střední okurka, oloupaná, zbavená jadérek a nakrájená na poloviční kolečka tl. 0,5 cm
- 1 malá šalotka
- ½ lžičky Dijonské hořčice

- 3 lžice červeného vinného octa
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky čerstvě mletého pepře
- 125 ml extra panenského olivového oleje
- 6 až 8 listků bazalky, jemně nakrájených

1. Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s nasazenou grilovací plochou na teplotu Medium (střední).
2. Kostky chleba protřepete se 2 lžicemi oleje. Po 10 minutách zahřívání grilu rozprostřete kostky na plotnu. Grilujte ze všech stran do zezlátnutí všech kostiček, cca 10 až 15 minut.
3. Během grilování chleba přidejte do mísy od krutonů papriku a cibuli. Po dokončení grilování krutonů je sejměte z grilu a dejte do samostatné velké mísy. Přidejte k nim nasekaná rajčata a okurku. Papriku a cibuli dejte na gril a osmažte po obou stranách, cca 4–5 minut každou. Po ogrilování zeleniny ji přidejte do mísy s krutony, rajčaty a okurkou.
4. Během grilování zeleniny si připravte zálivku z octa. Šalotku vložte do sekáčku potravin ECG SP 366 a jemně nasekejte. Přidejte Dijonskou hořčici, vinný ocet, sůl a pepř a rozmixujte. Pomalu přidávejte olivový olej, až je přidán všechn a vznikne hladká emulze.
5. Nalijte zálivku na salát a protřepete s rozmělněnými listky bazalky. Ochutnejte a příp. dokořeňte.

Obsah živin v 1 porci (250 ml):

220 kalorií (52 % z tuků) • uhlohydráty 23 g • bílkoviny 4 g
• tuk 13 g • nasycené tuky 2 g • chol. 0 mg • sodík 319 mg
• vápník 41 mg • vláknina 2 g

Hlavní jídla

Grilovaný Rib-Eye steak

Potřebujete přílohu? Připravte Pečené bylinkové brambory podle str. 12 během grilování steaků. Začněte bramborami a po 15 minutách grilování začněte připravovat steaky.

Dvě porce

- 2 vykostěné steaky z vysokého roštěnce (cca 250 g každý)
- 1 lžice extra panenského olivového oleje, odděleně
- ⅞ lžičky soli, posypat
- ¼ lžičky čerstvě mletého černého pepře

1. Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s nasazenou grilovací plochou na teplotu High (vysoká).
2. Potřete každý steak ½ lžičkou olivového oleje. Okořeňte solí a pepřem.
3. Po cca 10 minutách předehřevu položte steaky na horký gril.
4. Pečte cca 4 až 5 minuty po každé straně nebo do požadovaného stupně.

Obsah živin v 1 porci:

682 kalorií (76 % z tuků) • uhlohydráty 0 g • bílkoviny 40 g
• tuky 57 g • nasycené tuky 21 g • chol. 154 mg • sodík 260 mg
• vápník 24 mg • vláknina 0 g

Hot Dogy

Zde je návod na dokonalý párek v rohlíku.

8 porcí

8 párků na hot dog
8 housek na hot dog
rozuštěné máslo (volitelné)*

1. Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s pečicí plochou a válečky ve spodní části grilu na stupeň teploty High (vysoký).
2. Po zahřátí (cca 10 minut) položte párky na válečky grilu podle str. 7 návodu.
3. Poté, co se párky grilují asi 20 minut, položte housky na plotnu rozkrojenou stranou dolů a toastujte asi 2 až 3 minuty po každé straně.
* Při použití másla potřete před toastováním vnitřky housek rozuštěným máslem.
4. Podávejte se zálibou a přílohou dle chuti.

Obsah živin v jednom hot dogu:

234 kalorií (54 % z tuku) • uhlohydráty 19 g • bílkoviny 10 g
• tuky 15 g • nasycené tuky 6 g • chol. 30 mg • sodík 560 mg
• vápník 25 mg • vláknina 3 g

Mušle s bylinkovým máslem

Máslo toto jídlo činí bohatším a luxusním, pokud však chcete lehčí jídlo, můžete jej nahradit extra panenským olivovým olejem podávaným zvlášť.

3 porce hlavního chodu nebo 6 porcí předkrmu

2 lžíce čerstvé citrónové šťávy
¾ lžičky soli
½ lžičky čerstvé mletého černého pepře
2 lžíce extra panenského olivového oleje
12 velkých mořských mušlí, dobře propláchnutých a osušených
6 lžíc másla pokojové teploty, nasekané na 1,5 cm kousky
80 ml petržele
1 lžička citrónové kůry
2 citróny rozkrájené na 24 malých klínků

1. V misce utřete citrónovou šťávu se solí a pepřem. Postupně vmíchejte olivový olej. Mušle vložte do mísy a protřepete s touto směsí. Přikryjte mísu víkem a nechte v chladničce marinovat po dobu 1 hodiny.
2. Asi 10 minut před dokončením marinování rozeďte multifunkční gril ECG SG 160 na stupeň teploty High (vysoký).
3. Na čtyři přiložené jehly napíchejte mušle střídavě s kousky citrónu, začněte citrónem. Na jedné jehle by měly být 4 kousky citrónu a 3 mušle. Jehly nasadte do grilu podle str. 6 návodu.
4. Pečte asi 20 minut, až mušle zcela zneprůhlední.
5. Během tepelné úpravy mušlí vložte máslo, petržel a citrónovou kůru do sekáčku potravin ECG SP 366. Zpracujte do dokonalého promíchání a odložte.
6. Před podáváním upravte mušle na podnos a doplňte citrónovým bylinkovým máslem. Máslo můžete rovněž rozpustit a podat jako dip nebo s ním pokapat povrch mušlí.

Obsah živin v 1 porci:

339 kalorií (84 % z tuku) • uhlohydráty 3 g • bílkoviny 10 g
• tuk 32 g • nasycené tuky 15 g • chol. 80 mg • sodík 633 mg
• vápník 26 mg • vláknina 0 g

Přílohy

Kukuřičný klas

Snadná příprava grilované kukuřice.

8 porcí

2 lžíce soleného másla, změkklé
1 lžička nasekaného kopru
4 klasy kukuřice, očištěné a pokrájené na 4 kousky

1. Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s nasazenou grilovací plochou na stupeň Medium (střední).
2. Během ohřevu grilu utřete máslo s koprem. Kukuřici ze všech stran potřete koprovným máslem.
3. Po cca 10 minutách předehřevu položte kukuřici na horký gril. Obrabte každou minutu tak, aby byla kukuřice po 4 až 5 minutách ze všech stran hnědá. Podávejte okamžitě.

Obsah živin v 1 porci:

64 kalorií (43 % z tuku) • uhlohydráty 9 g • bílkoviny 1 g
• tuk 3 g • nasycené tuky 2 g • chol. 8 mg • sodík 27 mg
• vápník 2 mg • vláknina 1 g

Pečené bylinkové brambory

6 porcí

1 lžíce čerstvého rozmarýnu
1 stroužek česneku
0,7 kg malých červených brambor, půlených
2 lžíce extra panenského olivového oleje
½ lžičky soli
¼ lžičky čerstvé mletého pepře

1. Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 na stupeň teploty High (vysoký).
2. Během ohřevu grilu připravte brambory. Rozmarýn vložte do sekáčku potravin ECG SP 366. Párkrát spusťte, přidejte česnek a pokračujte. Ve velké misce protřepete brambory s olejem. Přidejte další česnek, rozmarýn, sůl a pepř.
3. Napíchejte brambory rovnoměrně na 6 přiložených jehel. Jehly nasadte do grilu podle str. 6 návodu.
4. Brambory grilujte do zřehnutí a částečného zhnědnutí, asi 25 minut.
5. Podávejte horké nebo při pokojové teplotě.

Obsah živin v 1 porci:

109 kalorií (38 % z tuku) • uhlohydráty 15 g • bílkoviny 2 g
• tuk 5 g • nasycené tuky 1 g • chol. 0 mg • sodík 184 mg
• vápník 12 mg • vláknina 2 g

Dezerty

Čokoládové pečené koláčky s banány

Dokonalá kombinace za všech okolností, čokoláda s banány vždy dokonale zakončí jídlo.

Deset až dvanáct porcí

- 375 ml polohrubé mouky
- 125 ml kakaového prášku, přesít
- ¾ lžičky soli
- 1 lžička jedlé sody
- 60 ml krystalového cukru
- 375 ml podmáslí
- 3 velká vejce
- 3 lžíce másla, rozpustit a ochladit na pokojovou teplotu
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- 3 lžíce másla, změkklé
- 2 lžíce hnědého cukru
- 2 až 3 pevné banány, pokrájené po 6 kusech

1. Předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s nasazenou pečící plochou na teplotu Medium (střední).
2. Během ohřevu (asi 10 minut) smíchejte mouku, kakao, sůl, sodu a krystalový cukr ve středně velké míse. Utřete metlou do hladka.
3. Smíchejte zvlášť podmáslí, vejce, 3 lžíce rozpuštěného másla a vanilkový extrakt. Utřete. Přidejte tuto směs k suchým složkám do mísy a utřete do hladka. Nepřemíchejte.
4. Odměrkou 60–80 ml přeneste těsto na plotnu a vytvořte koláčky. Lívance pečte, dokud se dělají bubliny, cca 3 až 4 minuty, obraťte a dopečte, cca další 3½ minuty.
5. Během pečení koláčů připravte banány. V malé míse smíchejte máslo a hnědý cukr. Přidejte banány a třesením obalte v másle. Napíchejte banány pravidelně na jehly a nechte grilovat podle str. 6 návodu. (Mohou se grilovat spolu s pečením koláčů. Začněte s druhou várkou koláčků.) Grilujte do změknutí, asi 10 až 15 minut.
6. Pečené banány nakrájejte a umístěte na koláčky. Pro větší požitek naneste čerstvou šlehačku a pokapejte čokoládovou omáčkou.

Obsah živin v 1 porci (při podávání 12 porcí):

172 kalorií (39 % z tuků) • uhlohydráty 21 g • bílkoviny 5 g
• tuk 8 g • nasycené tuky 4 g • chol. 69 mg • sodík 269 mg
• vápník 38 mg • vláknina 2 g

Grilované ovoce

Grilované čerstvé ovoce se skvěle hodí k vanilkové zmrzlině. Můžete je pokapat rumem nebo likérem a přidáním hrsti sekaných pražených ořechů a grilovaného ovoce vytvořit pohár.

Šest až osm porcí

- ½ středně zralého ananasu, oloupaného, bez středu, pokrájeného na 1,5–2 cm řezy*
- 2 banány, púlené a pokrájené na 4 kusy
- 1 větší broskev, vypeckovaná a rozčtvrcená
- 1 mango, oloupané, vypeckované a pokrájené na 4 kousky
- voda (na pokrytí ovoce)
- šťáva z 1 citrónu
- 2 lžíce másla, rozpustit se špetkou mleté skořice

1. Vložte ovoce do velké mísy. Přidejte vodu tak, aby bylo ovoce potopené. Vmíchejte citrónovou šťávu. Zakryjte a dejte do chladu na 20 až 30 minut.
 2. Zatímco se ovoce chladí, připravte skořicové máslo. Utřete spolu máslo a skořici v menší míse. Odložte.
 3. Deset minut před vyjmutím ovoce předehřejte multifunkční gril ECG SG 160 s grilovací plochou na stupeň teploty High (vysoký).
 4. Vyjměte ovoce z citrónové vody a osušte. Potřete obě strany ovoce skořicovým máslem.
 5. Broskve potřebují 2½ až 3½ minuty grilování. Ananas a mango vyžadují asi 2½ minuty. Banánům stačí cca 1 až 1½ minuty. Při grilování ovoce opatrně otáčejte v polovině doby. Jak je obvyklé, doba grilování závisí na stavu a zralosti ovoce.
- * Některé obchody dodávají ananasy již oloupané a bez středu.

Obsah živin v 1 porci (při podávání 8 porcí):

Kalorie 87 (29 % tuk) • uhlohydráty 16 g • bílkoviny 1 g
• tuk 3 g • nasycené tuky 2 g • chol. 8 mg • sodík 1 mg
• vápník 9 mg • vláknina 2 g

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

SK

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nepoužívajte gril, pokiaľ je prívodný kábel poškodený. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy ho nedávajte do umývačky na riad!
4. Nepoužívajte gril vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo grilu mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
5. Nepoužívajte gril v blízkosti zápalných predmetov alebo pod nimi, napr. v blízkosti záclon. Teplota povrchov v blízkosti grilu môže byť počas chodu vyššia než obvykle. Odporúčame medzi stôl a zariadenie položiť žiaruvzdornú podložku (týmto sa vyhnete prípadným popáleninám na stole alebo obruse). Gril umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť.
6. Odporúčame nenechávať gril so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
7. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov, používajte rukoväti a ovládacie prvky. Pozor, aby nič neprišlo do kontaktu s ohrievacími časťami.
8. Používajte iba originálne príslušenstvo. V opačnom prípade sa vystavujete riziku straty záruky.
9. Gril by nemal byť ponechaný počas chodu bez dozoru.
10. Dbajte na zvýšenú pozornosť, pokiaľ používate gril v blízkosti detí. Nikdy nenechávajte manipulovať so spotrebičom samotné deti, aby ste ich ochránili pred nebezpečenstvom úrazu elektrickým prúdom. Postavte gril iba na také miesto, aby deti nemali k spotrebiču prístup. Dbajte na opatrnosť, aby prívod nevisel dole.
11. Gril nekladte na horúci povrch ani ho nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platničky sporáka).
12. Je nevyhnutné toto zariadenie udržiavať za všetkých okolností čisté, pretože prichádza do priameho kontaktu s potravinami.
13. Nepoužívajte na rozpálenom grile oleje v spreji, požívajte štetec namočený v oleji, alebo používajte grilovacie marinády. Dávajte extrémny pozor, pretože olej a tuk sa môžu v prípade prehriatia vznietiť.
14. Počas použitia udržiajte od zariadenia dostatočný odstup, aby ste sa neoparili prskajúcim olejom.
15. Používajte gril iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Tento gril je určený iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
16. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabráňuje v bezpečnom používaní spotrebiča, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované ohľadom použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.

Zvláštne pokyny k sieťovému prívodu

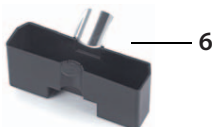
Krátky napájací prívod sa dodáva pre obmedzenie nebezpečenstiev vyplývajúcich zo zamotania kábla alebo zakopnutia oň a pod. Pri dodržaní všetkých pravidiel a zvýšenej starostlivosti je možné použiť predĺžovací prívod.

Pri použití dlhšieho predĺžovacieho prívodu sa musí jeho elektrická zaťažiteľnosť prinajmenšom zhodovať s údajmi spotrebiča a musí byť zaistené, že dlhší prívod nebude visieť cez okraj podložky, kde môže byť zachytený prechádzajúcimi deťmi alebo zvieratami a spôsobiť zakopnutie.

POPIS



SK



1. Kontrolka zapnutia
2. Otočný plech na grilovanie a pečenie
3. Ovládač teploty
4. Vypínač otáčania
5. Zásuvky s otočnými mechanizmami
6. Nádobka na štavu
7. 10 ihliel na ihlice
8. 5 valčekov na prípravu párkov

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetky súčasti obalu a reklamné vložky a nálepky z grilu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že sú vybalené všetky časti (uvedené v popise častí). Odporúčame ponechať si obalový materiál na uskladnenie spotrebiča.

Pred prvým použitím grilu ho očistite otrením základne a ovládača teploty vlhkou handrou. Dôkladne očistite obe strany grilovacieho plechu, nádobku, zásuvky, ihly a valčeky na párky.

Grilovací plech, ihly a nádobku na štavu môžete umývať ručne alebo pomocou umývačky. Základňu nikdy neponárajte do vody. Na čistenie používajte vždy vlhkú handričku.

POKYNY NA ZOSTAVENIE

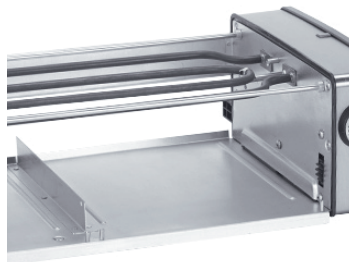
1. Základňu postavte na čistý rovný povrch, na ktorom budete variť.
2. Na boku základne je otvor pre nádobku na štavu. Zasuňte nádobku do otvoru kovovou hubkou sklonenou dopredu a zatlačte do zaklapnutia poistky (pozrite obrázok A).
3. Zásuvky vložte posunutím horného okraja zadnej steny cez malé čapy na oboch stranách otvoru. Zatlačte zásuvky tak hlboko, až je ich čelo bezpečne na mieste za čapmi (pozrite obr. B). Zatlačte zásuvky

do spotrebiča a zaistite ich nadvihnutím za prídržnú tyč. Pred vybratím zásuviek nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť. Vyberte ihly, zdvihnite zásuvku nad čapmi a vytiahnite ju k sebe.

4. Grilovací plech má dve strany.
 - Strana s rebrovaným povrchom. Táto strana je určená na grilovanie rezňov, hamburgerov, kurčiat, morských plodov a zeleniny.
 - Strana s rovným povrchom sa skvelo hodí na smaženie slaniny, vajec, palacinek, francúzskych hriankov a sendvičov (pozrite obr. C).
5. Vyberte stranu, ktorú použijete na varenie a položte plech na základňu zvolenou stranou hore. Dbajte na to, aby bol plech umiestnený na základni správne. Plech položte tak, aby otvory na odkvapkávanie šťavy ležali nad kovovou hubkou nádoby na šťavu na ľavej strane prístroja (pozrite obr. D). Pokiaľ položíte plech obrátene, nebude stabilný.
6. Sieťový privod zapojte do zásuvky. Teraz ste pripravení na varenie.



A



B



C



D

POKYNY NA POUŽÍVANIE

Po správnom zostavení multifunkčného antikorového grilu a príprave ostatných potrieb na varenie otočte ovládač teploty (č. 3) do požadovanej polohy – High (vysoká), Medium (stredná) alebo Low (nízka) (pozrite obr. E). Kontrolka na hornej strane spotrebiča sa rozsvieti na znamenie, že je v prevádzke (pozrite obr. F). Dosiahnutie prevádzkovej teploty trvá 10 až 12 minút podľa zvolenej teploty. Ovládač teploty slúži na nastavenie a udržanie teploty pečúceho plechu. Teplotný rozsah je od cca 120 °C pri voľbe Low cez 190 °C pri Medium po 230 °C pri nastavení High. Nastavenie ovládača teploty môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia v závislosti od typu a stavu potravín na plechu.

POZOR: Rukováti sa pri dlhšej prevádzke zahrejú. Pokiaľ sa pri varení dotýkate niektorej časti grilu, používajte kuchynskú lapku. Kým je gril teplý, nepremiestňujte ho, ani ho neprevracajte. Pred manipuláciou s grilom ho nechajte vychladnúť počas najmenej 30 minút.

Poznámka: Pri prvom použití multifunkčného antikorového grilu môže slabo dymiť a zapáchať. To je normálne a bežné pri tepelných spotrebičoch s neprílnavým povrchom.



E



F

SK

Postup otočenia plechu na použitie druhej strany

1. Otočte ovládač teploty do polohy **OFF**.
2. Odpojte napájací prívod zo zásuvky.
3. Nechajte spotrebič vychladnúť (najmenej 30 minút).
4. Opatrne vyberte nádobku na šťavu pri stlačenej poistke (pozrite obr. G).
Nádobku vyčistite a vráťte späť.
5. Starostlivo očistite plech.
6. Otočte plech a vráťte ho na základňu.
7. Uistite sa, že otvory na odkvapkanie šťavy ležia nad hubkou nádobky.
8. Sietový prívod zapojte do zásuvky.



G



H

Použitie grilovacích ihlých

1. Zostavte spotrebič s plechom, zásuvkami a nádobkou na šťavu na správnych miestach.
Poznámka: Pri použití ihlých musí byť plech na svojom mieste. Pamätajte na to, že sa pri použití veľmi zahrieva.
2. Volič teploty otočte do požadovanej polohy a nechajte prístroj predhriať počas 10 až 12 minút.
3. Pripravte potraviny podľa svojho obľúbeného receptu a napichajte ich na ihly.
4. Vytiahnite zásuvky. Ihly vložte do príslušných otvorov v zásuvke a hviezdicu na konci rukoväti ihly vložte do otvoru na prevod na prednej strane zásuvky. Zásuvku bezpečne uzavrite.
Poznámka: Pri použití väčších kúskov mäsa alebo morských plodov môžete naraz grilovať iba šesť kusov.
5. Stlačte vypínač do polohy **ON** (Zapnuté). Vypínač sa rozsvieti na znamenie, že sa ihly otáčajú.
6. Pri kontrole stavu pripravovanej potraviny vypnite otáčanie prepnutím vypínača a vyberte ihlu kuchynskou lapkou. Pokiaľ je nutné ďalšie grilovanie, vráťte ihlu späť, spustite otáčanie a pokračujte.

Použitie valčekov na ohrev párkov

1. Zostavte spotrebič s plechom, zásuvkami a nádobkou na šťavu na správnych miestach.
Poznámka: Pri použití valčekov musí byť plech na svojom mieste. Pamätajte na to, že sa pri použití veľmi zahrieva.

2. Ovládač teploty otočte do požadovanej polohy a nechajte prístroj predhriať počas 10 až 12 minút.
3. Zostavte valčeky zasunutím ihliel do otvorov v čelách valčekov.
4. Vytiahnite zásuvky. Ihly s valčkami vložte do príslušných otvorov v zásuvke a hviezdicu na konci rukoväti ihly vložte do otvoru na prevod na prednej strane zásuvky.
5. Párky vkladajte vždy medzi dva valčeky. Do každej zásuvky spotrebiča môžete použiť päť valčekov. Zásuvku bezpečne uzavrite. Je možné používať súčasne rôzne funkcie spotrebiča.

NEPRÍLNAVÁ POVRCHOVÁ ÚPRAVA GRILOVACIEHO PLECHU

- Grilovací plech je opatrený špeciálnou neprílnavou povrchovou úpravou. Táto povrchová úprava umožňuje pripravovať pokrmy zdravo s použitím minimálneho množstva tuku alebo oleja.
- Nikdy nepoužívajte ostré alebo kovové kuchynské náčinie ani nekrájajte pokrmy priamo na grilovacom plechu. Môžu poškrabať jeho neprílnavý povrch. Používajte iba drevené alebo plastové náčinie. Výrobca nezodpovedá za poškodenie povrchovej úpravy spôsobené používaním nesprávneho kuchynského náčinia.
- Plastové náčinie nenechajte v kontakte s horúcim povrchom.
- Po použití vždy odstráňte zvyšky jedla a šťavu z povrchu do otvoru na odkvapkanie šťavy a utrite zvyšky papierovou utierkou.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR: PRED ČISTENÍM SPOTREBIČA SA UISTITE, ŽE JE CELKOM VYCHLADENÝ.

Po skončení grilovania otočte volič teploty do polohy **OFF** a odpojte sieťový prívod zo zásuvky. Pred manipuláciou s grilom ho nechajte vychladnúť počas najmenej 30 minút. Po vychladnutí odstráňte zachytenú masť z nádoby na šťavu a zásuviek. Zásuvky a nádobku na šťavu môžete umyť ručne alebo v umývačke. Grilovací plech môžete umývať ručne pomocou mäkkej hubky alebo handričky a horúcej vody. Môže byť ponorený do vody. Na čistenie plechu nepoužívajte ostré ani kovové predmety, napr. nože či škrabky. Na čistenie nepoužívajte brúsne hubky. Došlo by k poškodeniu povrchu.

Pokiaľ ste pripravovali morské živočíchy, utrite plech citrónovou šťavou, zabránite prenosu rybieho pachu na ďalšie pripravované potraviny.

Tepelné tienenie, odkvapové plechy, nádobku na šťavu a ihly môžete potápať do vody alebo umývať v umývačke riadu. Zásuvky, kryt základne a ovládač teploty môžete utierať mäkkou suchou handričkou. Na silnejšie znečistenie použite vlhkú handričku. Nepoužívajte brúsne prostriedky.

SKLADOVANIE

Pred uložením vždy gril usušte a zostavte. Uistite sa, že sú základňa, grilovací plech a nádobka na šťavu správne umiestnené. Pri uložení je možné sieťový prívod ovinúť okolo zadnej časti základne.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Odnímateľná obojstranná doska 2 v 1 s nepríľnavou povrchovou úpravou
- hladký povrch – na osmaženie slaniny, vajec, palaciniiek, zeleniny
- rebrovaný povrch – na grilovanie mäsa, vytvára dojem grilovania na ohni 10 ihiel na špízy
- 5 valčekov na prípravu párkov
- Automatické otáčanie ihlíc a valčekov
- 3-stupňový regulátor teploty (120 °C – 230 °C)
- Integrovaná nádobka na šťavu
- Vyberateľné zásuvky na odkvapkávanie oleja
- Celkom rozoberateľný a ľahko čistiteľný
- Svetelná signalizácia prevádzky
- Všetko príslušenstvo je možné umývať v umývačke
- Protišmykové nožičky
- Návod na obsluhu s receptami

Menovité napätie: 230 V~ 50 Hz
Menovitý príkon: 1600 W

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

RECEPTY

Kuchárka a tabuľka teplôt

Táto príručka obsahuje odporúčané časy tepelného spracovania pri použití multifunkčného grilu ECG SG 160 a jeho grilovacej alebo pečúcej plochy. Časy sú približné a závislé od veľkosti a teploty spracovávaných potravín. Používajte iba vykostené mäso, hydinu a morské plody – plocha zostane pri varení v styku s kosťou a mäso sa vzdiali, čo vedie k jeho „duseniu“. Pred použitím nechajte multifunkčný gril predhriať podľa návodu. Je možné použiť marinádu, porciu však osušte pred položením na povrch grilovacej alebo pečúcej plochy. Na sledovanie vnútornej teploty mäsa odporúčame teplomer s okamžitým odčítaním alebo so sondou.

SK

Mäso	Grilovacia / pečúca plocha / ihly / valčeky	Odporúčané teploty a časy grilovania
Slanina	grilovacia/pečúca plocha	Slaninu položte na studenú grilováciu či pečúcu plochu. Pečte na stupeň teploty High (vysoká), až je hotová.
Hovädzí, hamburger	grilovacia plocha	Pečte na stupeň teploty High (vysoká) do požadovaného stupňa. Odporúča sa pečenie mäsa na vnútornú teplotu 70 °C do stavu „takmer well done“, čo trvá 4 až 5 minút. 57 až 60 °C – medium rare; 67 až 66 °C – medium; 66 až 68 °C – medium well; 74 až 77 °C – well done.
Hovädzí, steak bez kosti, 2 – 2,5 cm hrubé	grilovacia plocha	Pred pečením steaky osušte. Predhrejte gril na teplotu High (vysoká). Pečte cca 3 až 4 minúty na každej strane alebo do požadovaného stupňa.
Hovädzí, steak bez kosti	ihly	Prípravte kúsky 2,5 – 5 cm veľké a napichajte na 6 priložených ihliel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) do požadovaného stupňa (pre medium cca 15 minút).
Hotdogy	valčeky	8 párkov položte na valčeky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minút alebo kým nie sú prepečené a nezhnednú.
Predvarené rovné párky	valčeky	8 párkov položte na valčeky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minút alebo kým správne nezhnednú.
Rovné párky, nevarené	valčeky	8 párkov položte na valčeky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minút alebo kým nie sú prepečené a nezhnednú.
Rovné párky (malé), nevarené	valčeky	8 párkov položte na valčeky. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 10 minút alebo kým nie sú prepečené a nezhnednú.
Kurča bez kostí	grilovacia plocha	Rozklepané na hrúbku 1,5 až 2 cm. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) počas 8 – 10 minút z každej strany. (Vnútorná teplota 77 °C a po prepichnutí vyliek čistá šťava.)
Kurča bez kostí	ihly	Prípravte kúsky 2,5 – 5 cm veľké a napichajte na 6 priložených ihliel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minút alebo kým nie sú prepečené a nezhnednú.
Rybíe steaky	grilovacia plocha	2 – 2,5 cm hrubé. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) počas 6 – 7 minút z každej strany.
Morské mušle	ihly	Odstráňte a zahodte tuhú „nohu“ (sval). Osušte a napichajte striedavo s kúskami citróna na 6 priložených ihliel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 20 minút alebo kým nie sú v celom objeme nepriehľadné.

Mäso	Grilovacia / pečúca plocha / ihly / valčeky	Odporúčané teploty a časy grilovania
Morské mušle	grilovacia plocha	Prípravte ako predchádzajúce. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) počas 2 – 3 minút z každej strany.
Krevety	ihly	Odstráňte ulitu a očistite, dobre osušte. Napichajte na 6 priložených ihliel. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) 6 – 8 minút alebo kým nie sú v celom objeme nepriehľadné.
Krevety	grilovacia plocha	Prípravte ako predchádzajúce. Pečte na stupeň teploty High (vysoká) počas 1 – 2 minút z každej strany.

SK

Raňajky

Banánové cmarové lievance

Chrumkavý povrch dodáva týmto lievancom lahodnosť.

Porcia pre 8 osôb (16 lievancov)

250 ml polohrubej múky
60 ml kryštálového cukru
60 ml hnedého cukru
1 lyžička jedlej sódy
½ lyžičky prášku do pečiva
¼ lyžičky soli
¼ lyžičky mletej škorice
375 ml cmaru
2 veľké vajcia
¾ lyžičky vanilkového extraktu
60 ml rozpusteného masla
2 zrelé banány (½ jedného rozdrviť, zvyšok rozkrájať na tenké kolieska)

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s nasadenou plochou na pečenie na teplotu Medium (stredná).
2. Pripravte cesto. Do misy dajte múku, cukry, sódu, prášok do pečiva, soľ a škoricu. Vymiešajte metlou do hladka. Odložte.
3. V inej nádobe vymiešajte cmar, vajcia a vanilku. Pridajte múčne cesto a vymiešajte.
4. Vmiešajte rozpustené maslo a potom pridajte roztláčeny banán. Nepreženú miešanie.
5. Po predhriatí platne počas 10 minút rozlejte rovnomerne cca 60 ml cesta na platňu. Na každý lievanec položte 2 – 3 kúsky banánu. Lievance pečte, kým sa robia bubliny, cca 3 až 4 minúty, obráťte a dopečte, cca ďalšie 2 minúty.
6. Podávajte na horúcom riade. Hotové lievance môžete udržiavať teplé napr. pomocou rúry vyhriatej na asi 90 °C. Pečte do spotrebovania cesta.

Obsah živín v 1 porcii (2 lievance):

199 kalórií (34 % z tuku) • uhľohydráty 27 g • bielkoviny 6 g
 • tuky 8 g • nasýtené tuky 4 g • chol. 71 mg • sodík 306 mg
 • vápnik 81 mg • vláknina 1 g

Vidiecke raňajky

Z každého niečo vo výdatnom začiatku dňa.

štyri porcie

0,5 kg zemiakov (nových červených alebo žltých alebo zmes oboch druhov), očistených, nešúpaných
20 až 30 ml rozpusteného masla alebo olivového oleja
⅛ lyžičky morskej soli
¼ lyžičky čerstvo mletého korenia
¼ štipka sušeného tymianu
¼ malej cibule, jemne nasekanej (cca 60 ml sekanej cibule)
8 predvarených kuracích rovných párkov
8 alebo nevarených jemných párkov veľkých vajec

1. Zemiaky vložte do veľkej panvice naplnenej slanou vodou. Prikryte a uveďte do varu. Varte tak, až sa dajú prepichnúť vidličkou. Nechajte vychladnúť.
2. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s plochou na pečenie a valčekmi v spodnej časti grilu na stupeň teploty High (vysoká).
3. Počas ohrevu grilu (cca 10 minút) nakrájajte vychladené zemiaky na kúsky po cca 1 cm a vložte do strednej misy. Zmiešajte s tukom, soľou, čiernym korením, tymianom a cibuľou.
4. Párky položte na valčeky grilu podľa strany 17 v návode a zemiakovú zmes na plochu na pečenie. Zemiaky nechajte za občasného pretrasenia robiť asi 10 minút alebo do dovarenia. Ochutnajte a príp. dokoreňte podľa chuti. Po dokončení zhrňte zemiaky ku kraju platne, aby boli v teple. Znížte teplotu na Medium (stredná).
5. Na platňu rozbite 4 vajcia. Pečte cca 2 minúty po každej strane alebo do požadovaného stupňa. Opakujte so zvyšnými vajcami. Podávajte ihneď spolu s párkami.

Obsah živín v 1 porcii (2 vajcia, 2 párky a ¼ zemiakov):

408 kalórií (57 % z tuku) • uhľohydráty 20 g • bielkoviny 95 g
 • tuky 25 g • nasýtené tuky 8 g • chol. 457 mg • sodík 541 mg
 • vápnik 84 mg • vláknina 2 g

Predkrmy

Grilovaný zeleninový šalát

Šalát z grilovanej zeleniny môže byť ozdobným a jednoduchým prvým chodom.

Štyri až päť porcií

- 1 **stredná paprika, cca 170 g, pokrájaná naprieč po 0,5 cm**
- 1 **malá cuketa, cca 170 g, bez koncov, rozkrojená napoly a pozdĺžne nakrájaná na prúžky cca 0,5 cm**
- ½ **zväzku špargle, cca 230 g, bez koncov**
- ½ **malého baklažánu, cca 85 g, bez koncov, na kolieska 0,5 cm**
- 1 **malý fenikel, cca 115 g, pokrájaný naprieč po 0,5 cm**
- 2 **zelené cibule, na kúsky po 2,5 cm**
- 3 **strúčiky cesnaku, rozdrviť**
- 2 **lyžice a 1 lyžica extra panenského olivového oleja, oddelene**
- 1 **lyžička soli, posypať**
- ½ **lyžičky čerstvo mletého korenia, posypať**
- 6 **lístkov bazalky, jemne nakrájať**
- 1 **lyžička čerstvej citrónovej šťavy alebo octu balsamico**

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s nasadenou grilovacou plochou na teplotu Medium (stredná).
2. Počas zahrievania grilu dajte všetku zeleninu do veľkej misy. S cesnakom vymiešajte 2 lyžičky extra-panenského olivového oleja, ½ lyžičky soli a ½ lyžičky čierneho korenia.
3. Po zahriatí grilu (cca 10 minút) pokladte zeleninu do jednej vrstvy na gril. Zeleninu grilujte, až skrehne, cca 4 až 5 minút. Zelenina by sa mala robiť najmenej vo dvoch dávkach.
4. Grilovanú zeleninu vráťte do misy a zmiešajte so zostávajúcim olejom, ¼ lyžičky soli, ¼ lyžičky korenia, bazalkou a citrónovou šťavou alebo octom.
5. Ochutnajte a príp. dokoreňte. Podávajte ihneď pri izbovej teplote.

Obsah živín v 1 porcii (pri podávaní 5 porcií):

99 kalórií (56 % z tuku) • uhľohydráty 10 g • bielkoviny 3 g • tuk 7 g • nasýtené tuky 1 g • chol. 0 mg • sodík 456 mg • vápnik 50 mg • vláknina 4 g

Šalát Panzarella

Tento šalát je zvlášť vynikajúci so zrelými paradajkami – opečený chlieb nasiakne všetku paradajkovú šťavu a zálievku. 12 porcií

- 1,5 l **chlebových kociek, cca 0,5 kg bageta**
- 2 **lyžice olivového oleja**
- 1 **stredná paprika (cca 170 g), pokrájaná naprieč po 0,5 cm**
- 1 **červená cibuľa, pokrájaná po 0,5 cm**
- 3 **veľké zrelé paradajky na kocky alebo 750 ml kokteilových paradajok**
- 1 **stredná uhorka, osúpaná, zbavená jadierok a nakrájaná na polovičné kolieska hr. 0,5 cm**
- 1 **malá šalotka**

- ½ **lyžičky Dijonskej horčice**
- 3 **lyžice červeného vínneho octu**
- ½ **lyžičky soli**
- ½ **lyžičky čerstvo mletého korenia**
- 125 ml **extra panenského olivového oleja**
- 6 až 8 **lístkov bazalky, jemne nakrájaných**

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s nasadenou grilovacou plochou na teplotu Medium (stredná).
2. Kocky chleba pretrepte s 2 lyžicami oleja. Po 10 minútach zahrievania grilu rozprestrite kocky na platňu. Grilujte zo všetkých strán do ozlatenia všetkých kociek, cca 10 až 15 minút.
3. Počas grilovania chleba pridajte do misy s krutónmi čierne korenie a cibuľu. Po dokončení grilovania krutónov ich zložte z grilu a dajte do samostatnej veľkej misy. Pridajte k nim nasekané paradajky a uhorku. Čierne korenie a cibuľu dajte na gril a osmažte po oboch stranách, cca 4 – 5 minút každú. Po ogrilovaní zeleniny ju pridajte do misy s krutónmi, paradajkami a uhorkou.
4. Počas grilovania zeleniny si pripravte zálievku z octu. Šalotku vložte do sekača potravín ECG SP 366 a jemne nasekajte. Pridajte Dijonskú horčicu, víny ocot, soľ a čierne korenie a rozmixujte. Pomaly pridávajúte olivový olej, až je pridaný všetok a vznikne hladká emulzia.
5. Nalejte zálievku na šalát a pretrepte s rozomletými lístkami bazalky. Ochutnajte a príp. dokoreňte.

Obsah živín v 1 porcii (250 ml):

220 kalórií (52 % z tuku) • uhľohydráty 23 g • bielkoviny 4 g • tuk 13 g • nasýtené tuky 2 g • chol. 0 mg • sodík 319 mg • vápnik 41 mg • vláknina 2 g

Hlavné jedlá

Grilovaný Rib-Eye steak

Potrebujete prílohu? Pripravte Pečené bylinkové zemiaky podľa str. 23 počas grilovania steakov. Začnite zemiakmi a po 15 minútach grilovania začnite pripravovať steak.

Dve porcie

- 2 **vykostené steaky z vysokej roštenky (cca 250 g každý)**
- 1 **lyžica extra panenského olivového oleja, oddelene**
- ½ **lyžičky soli, posypať**
- ¼ **lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia**

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s nasadenou grilovacou plochou na teplotu High (vysoká).
2. Potrite každý steak ½ lyžičkou olivového oleja. Okoreňte soľou a čiernym korením.
3. Po cca 10 minútach predhrievania položte steak na horúci gril.
4. Pečte cca 4 až 5 minúty na každej strane alebo po požadovaného stupňa.

Obsah živín v 1 porcii:

682 kalórií (76 % z tuku) • uhľohydráty 0 g • bielkoviny 40 g • tuky 57 g • nasýtené tuky 21 g • chol. 154 mg • sodík 260 mg • vápnik 24 mg • vláknina 0 g

Hotdogy

Tu je návod na dokonálny párok v rožku.

8 porcií

8 párkov na hotdog
8 rožkov na hotdog
rozpustené maslo (voliteľné)*

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s pečúcou plochou a valčekmi v spodnej časti grilu na stupeň teploty High (vysoký).
2. Po zahriatí (cca 10 minút) položte párky na valčeky grilu podľa str. 17 návodu.
3. Potom, čo sa párky grilujú asi 20 minút, položte rožky na platňu rozkrojenou stranou dole a opekajte asi 2 až 3 minúty z každej strany.
* Pri použití masla potrite pred opekaním vnútra rožkov rozpusteným maslom.
4. Podávajte so zálievkou a prílohou podľa chuti.

Obsah živín v jednom hotdogu:

234 kalórií (54 % z tuku) • uhľohydráty 19 g • bielkoviny 10 g • tuky 15 g • nasýtené tuky 6 g • chol. 30 mg • sodík 560 mg • vápnik 25 mg • vláknina 3 g

Mušle s bylinkovým maslom

Maslo toto jedlo robí bohatším a luxusným, pokiaľ však chcete ľahšie jedlo, môžete ho nahradiť extra panenským olivovým olejom podávaným zvlášť.

3 porcie hlavného chodu alebo 6 porcií predkrmu

2 lyžice čerstvej citrónovej šťavy
¾ lyžičky soli
½ lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia
2 lyžice extra panenského olivového oleja
12 veľkých morských mušlí, dobre prepláchnutých a osušených
6 lyžice masla izbovej teploty, nasekanej na 1,5 cm kúsky
80 ml petržlenovej vňate
1 lyžička citrónovej kôry
2 citróny rozkrájané na 24 malých mesiačikov

1. V miske rozmiešajte citrónovú šťavu so soľou a čiernym korením. Postupne vmiešajte olivový olej. Mušle vložte do misy a pretrepte s touto zmesou. Prikryte misu vekom a nechajte v chladničke marinovať počas 1 hodiny.
2. Asi 10 minút pred dokončením marinovania rozohrejte multifunkčný gril ECG SG 160 na stupeň teploty High (vysoký).
3. Na štyri priložené ihly napichajte mušle striedavo s kúskami citrónu, začnite citrónom. Na jednej ihle by mali byť 4 kúsky citrónu a 3 mušle. Ihly nasadte do grilu podľa str. 17 návodu.
4. Pečte asi 20 minút, kým mušle neostanú celkom nepriehľadné.
5. Počas tepelnej úpravy mušlí vložte maslo, petržlenovú vňať a citrónovú kôru do sekáča potravín ECG SP 366. Spracujte do dokonaleho premiešania a odložte.
6. Pred podávaním upravte mušle na podnos a doplňte citrónovým bylinkovým maslom. Maslo môžete tiež

rozpustiť a podať ako dip alebo s ním pokvapkať povrch mušlí.

Obsah živín v 1 porcii:

339 kalórií (84 % z tuku) • uhľohydráty 3 g • bielkoviny 10 g • tuk 32 g • nasýtené tuky 15 g • chol. 80 mg • sodík 633 mg • vápnik 26 mg • vláknina 0 g

Prílohy

Kukuričný klas

Ľahká príprava grilovanej kukurice.

8 porcií

2 lyžice soleného masla, zmäknuté
1 lyžička nasekaného kôpru
4 klasy kukurice, očistené a pokrúpané na 4 kúsky

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s nasadenou grilovacou plochou na stupeň Medium (stredný).
2. Počas ohrevu grilu vymiešajte maslo s kôprom. Kukuricu zo všetkých strán potrite kôprovým maslom.
3. Po cca 10 minútach predhreva položte kukuricu na horúci gril. Obracajte každú minútu tak, aby bola kukurica po 4 až 5 minútach zo všetkých strán hnedá. Podávajte okamžite.

Obsah živín v 1 porcii:

64 kalórií (43 % z tuku) • uhľohydráty 9 g • bielkoviny 1 g • tuk 3 g • nasýtené tuky 2 g • chol. 8 mg • sodík 27 mg • vápnik 2 mg • vláknina 1 g

Pečené bylinkové zemiaky

6 porcií

1 lyžica čerstvého rozmarínu
1 strúčik cesnaku
0,7 kg malých červených zemiakov, poľných
2 lyžice extra panenského olivového oleja
½ lyžičky soli
¼ lyžičky čerstvo mletého korenia

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 na stupeň teploty High (vysoký).
2. Počas ohrevu grilu pripravte zemiaky. Rozmarín vložte do sekáča potravín ECG SP 366. Niekoľkokrát spustite, pridajte cesnak a pokračujte. Vo veľkej mise pretrepte zemiaky s olejom. Pridajte ďalší cesnak, rozmarín, soľ a čierne korenie.
3. Napichajte zemiaky rovnomerne na 6 priložených ihliel. Ihly nasadte do grilu podľa str. 17 návodu.
4. Zemiaky grilujte do skrehnutia a čiastočného zhnednutia, asi 25 minút.
5. Podávajte horúce alebo pri izbovej teplote.

Obsah živín v 1 porcii:

109 kalórií (38 % z tuku) • uhľohydráty 15 g • bielkoviny 2 g • tuk 5 g • nasýtené tuky 1 g • chol. 0 mg • sodík 184 mg • vápnik 12 mg • vláknina 2 g

SK

Dezerty

Čokoládové pečené koláčiky s banánmi

Dokonala kombinácia za všetkých okolností, čokoláda s banánmi vždy dokonale zakončí jedlo.

Desať až dvanásť porcií

- 375 ml polohrubej múky
- 125 ml kakaového prášku, preosejte
- ¾ lyžičky soli
- 1 lyžička jedlej sódy
- 60 ml kryštálového cukru
- 375 ml cmaru
- 3 veľké vajcia
- 3 lyžice masla, rozpustite a ochladte na izbovú teplotu
- ½ lyžičky vanilkového extraktu
- 3 lyžice masla, zmäknuté
- 2 lyžice hnedého cukru
- 2 až 3 pevné banány, pokrúpané každý na 6 kusov

1. Predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s nasadenou plochou na pečenie na teplotu Medium (stredná).
2. Počas ohrevu (asi 10 minút) zmiešajte múku, kakao, soľ, sódu a kryštálový cukor v stredne veľkej mise. Vymiešajte metlou do hladka.
3. Zmiešajte zvlášť cmar, vajcia, 3 lyžice rozpusteného masla a vanilkový extrakt. Vymiešajte. Pridajte túto zmes k suchým zložkám do misy a vymiešajte do hladka. Nepremiešajte.
4. Odmerkou 60 – 80 ml preneste cesto na platňu a vytvorte koláčiky. Lievance pečte, kým sa robia bubliny, cca 3 až 4 minúty, obráťte a dopečte, cca ďalšie 3½ minúty.
5. Počas pečenia koláčov pripravte banány. V malej mise zmiešajte maslo a hnedý cukor. Pridajte banány a trasením obalte v masle. Napichajte banány pravidelne na ihly a nechajte grilovať podľa str. 17 návodu (môžu sa grilovať spolu s pečením koláčov. Začnite s druhou várkou koláčikov.) Grilujte do zmäknutia, asi 10 až 15 minút.
6. Pečené banány nakrájajte a umiestnite na koláčiky. Pre väčší pôžitok naneste čerstvú šľahačku a pokvapkajte čokoládovou omáčkou.

Obsah živín v 1 porcii (pri podávaní 12 porcií):

172 kalórií (39 % z tuky) • uhľohydráty 21 g • bielkoviny 5 g
• tuk 8 g • nasýtené tuky 4 g • chol. 69 mg • sodík 269 mg
• vápnik 38 mg • vláknina 2 g

Grilované ovocie

Grilované čerstvé ovocie sa skvelo hodí k vanilkovej zmrzline. Môžete ich pokvapkať rumom alebo likérom a pridaním hrsti sekaných pražených orechov a grilovaného ovocia vytvorte pohár.

Šesť až osem porcií

- ½ stredne zrelého ananásu, olúpaného, bez stredu, pokrúpaného na 1,5 – 2 cm rezy*
- 2 banány, poľené a pokrúpané na 4 kusy
- 1 väčšia broskyňa, vykôstkovaná a rozštvrtená
- 1 mango, olúpané, vykôstkované a pokrúpané na 4 kúsky
- voda (na pokrytie ovocia)
- šťava z 1 citróna
- 2 lyžice masla, rozpustite so štipkou mletej škorice

1. Vložte ovocie do veľkej misy. Pridajte vodu tak, aby bolo ovocie potopené. Vmiešajte citrónovú šťavu. Zakryte a dajte do chladu na 20 až 30 minút.
 2. Zatiaľ čo sa ovocie chladí, pripravte škoricové maslo. Vymiešajte spolu maslo a škoricu v menšej mise. Odložte.
 3. Desať minút pred vybratím ovocia predhrejte multifunkčný gril ECG SG 160 s grilovacou plochou na stupeň teploty High (vysoký).
 4. Vyberte ovocie z citrónovej vody a osušte. Potrite obe strany ovocia škoricovým maslom.
 5. Broskyne potrebujú 2½ až 3½ minúty grilovania. Ananás a mango vyžadujú asi 2½ minúty. Banánom stačí cca 1 až 1½ minúty. Pri grilovaní ovocia opatrne otáčajte v polovici času prípravy. Ako je obvyklé, čas grilovania závisí od stavu a zrelosti ovocia.
- * Niektoré obchody dodávajú ananásy už olúpané a bez stredu.

Obsah živín v 1 porcii (pri podávaní 8 porcií):

Kalórie 87 (29 % tuku) • uhľohydráty 16 g • bielkoviny 1 g
• tuk 3 g • nasýtené tuky 2 g • chol. 8 mg • sodík 1 mg
• vápnik 9 mg • vláknina 2 g

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Ostrzeżenie: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zamontowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
2. Nie należy korzystać z grilla, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce!
4. Nie należy korzystać z grilla na zewnątrz, ani w wilgotnym środowisku. Nie dotykać grilla, ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
5. Grill nie może być używany pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, na przykład zasłon. Temperatura w pobliżu grilla może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Zalecamy podłożenie pod urządzenie płyty żaroodpornej (pozwoli to uniknąć przypalenia stołu lub obrusu). Grill należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów celem zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza.
6. Nie należy pozostawiać grilla, podłączonego do gniazda zasilania, bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy tego robić, pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
7. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów, ani ostrych krawędzi. Proszę w żadnym wypadku nie dotykać gorących powierzchni, korzystać z uchwytu i elementów obsługi. Uwaga na ewentualny kontakt z rozgrzаныmi elementami.
8. Korzystać wyłącznie z oryginalnych akcesoriów. W przeciwnym przypadku istnieje ryzyko utraty gwarancji.
9. Nie należy pozostawiać włączonego grilla bez nadzoru.
10. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli w pobliżu grilla przebywają dzieci. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy pozwalać dzieciom na samodzielną obsługę urządzenia. Grill należy umieścić poza zasięgiem dzieci. Należy zadbać, aby przewód nie zwisał z blatu.
11. Grilla nie należy kłaść na gorącej powierzchni, ani używać w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenka.
12. Ze względu na kontakt urządzenia z produktami spożywczymi należy je utrzymywać w czystym stanie.
13. Na rozgrzany grill nie stosować oleju w spreju, ale pędzelek lub używać marynat do grillowania. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ rozgrzany tłuszcz lub olej może sam się zapalić.
14. Korzystając z urządzenia należy zachować odpowiednią odległość, aby uniknąć oparzenia przyskającym olejem.
15. Używać grill tylko zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej instrukcji. Grill ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci), którym niepełnosprawność fizyczna lub psychiczna albo brak doświadczenia nie pozwala bezpiecznie używać urządzenia bez nadzoru lub jeżeli nie zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez odpowiedzialną za nie osobę. Konieczny jest nadzór na dziećmi, aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem.

Szczególne instrukcje odnośnie zasilania

Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu ograniczenia zagrożeń płynących z zapłatania kabla lub potknięcia się o niego itp. Przy zachowaniu wszystkich reguł i podwyższonej uwadze możliwe jest zastosowanie kabla przedłużającego.

Przy zastosowaniu dłuższego kabla przedłużającego jego dopuszczalne obciążenie elektryczne musi być co najmniej zgodne z danymi na urządzeniu i należy zapewnić, że dłuższy przewód nie będzie wisiał z podkładki, gdzie mogą o niego zawadzić i potknąć się dzieci lub zwierzęta.

OPIS



PL



1. Kontrolka włączenia
2. Odwracana blacha do grillowania i pieczenia
3. Regulator temperatury
4. Wyłącznik obracania
5. Szufiadki z mechanizmami obracającymi
6. Zbiorniczek na sos
7. 10 szpikulców na szaszłyki
8. 5 wałków do przygotowywania parówek

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Zdjąć wszystkie elementy opakowania oraz wkładki reklamowe i nalepki z grilla. Przed zlikwidowaniem opakowania upewnić się, że zostały wypakowane wszystkie elementy (podane w spisie elementów). Zaleca się pozostawienie opakowania w celu przechowywania urządzenia.

Przed pierwszym zastosowaniem grilla wyczyścić go, ocierając podstawę grilla i regulatory temperatury wilgotną szmatką. Dokładnie wyczyścić obie strony blachy grillującej, zbiorniczek, szufiadki, szpikulce i wałki do parówek.

Blachę grillującą, szpikulce i zbiorniczek można myć ręcznie lub przy użyciu zmywarki.

Nie wolno zanurzać podstawy w wodzie. Do czyszczenia używać zawsze wilgotnej szmatki.

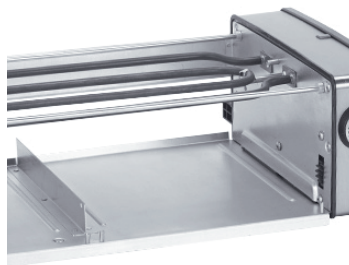
INSTRUKCJE ODNOŚNIE ZMONTOWANIA

1. Podstawę postawić na czystej równej powierzchni, na której będzie się gotować.
2. Z boku podstawy znajduje się otwór na zbiorniczek na sos. Wsunąć zbiorniczek do otworu metalowym dzióbkiem nachylonym do przodu i popchnąć aż do wciśnięcia bezpiecznika (patrz ilustracja A).
3. Włożyć szufiadki przesuwając górną krawędź tylnej ściany przez małe kołki po obu stronach otworu. Wcisnąć szufiadki tak głęboko, aż ich czoło będzie znajdować się bezpiecznie za kołkami (patrz rys.

- B). Wcisnąć szufladki do urządzenia i zabezpieczyć je podnosząc za uchwyt przytrzymujący. Przed wyjęciem szufladek zostawić urządzenie na 30 minut do ostygnięcia. Wyjąć szpikulce, podnieść szufladkę nad kołkami i pociągnąć ją do siebie.
4. Blacha grillująca posiada dwie strony.
 - Strona z powierzchnią ożebrowaną. Strona ta jest przeznaczona do grillowania steków, hamburgerów, kurczaków, owoców morza i warzyw.
 - Strona z powierzchnią gładką doskonale nadaje się do smażenia słoniny, jajek, naleśników, francuskich tostów i kanapek (patrz rys. C).
 5. Wybrać stronę, która będzie użyta do gotowania i położyć blachę na podstawie wybraną stroną na górę. Zadbać, aby blacha była prawidłowo umieszczona na podstawie. Blachę położyć tak, aby otwory do skapywania sosu znajdowały się nad metalowym dzióbkiem zbiorniczka na sos na lewej stronie urządzenia (patrz rys. D). Jeżeli blacha będzie położona odwrotnie, nie będzie stabilna.
 6. Przewód sieciowy podłączyć do kontaktu. Urządzenie jest przygotowane do gotowania.



A



B



C



D

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Po prawidłowym zmontowaniu wielofunkcyjnego nierdzewnego grilla i pozostałych artykułów do gotowania przekręcić regulator temperatury (nr 3) na wymaganą pozycję – High (wysoka), Medium (średnia) lub Low (niska) (patrz rys. E). Lampka kontrolna na górnej stronie urządzenia zaświeci się na znak, że urządzenie jest włączone (patrz rys. F).

Osiągnięcie właściwej temperatury trwa 10 do 12 minut w zależności od wybranej temperatury. Regulator temperatury służy do nastawiania i utrzymywania temperatury blachy piekącej. Zakres temperatur jest od ok. 120 °C przy wybraniu Low, poprzez 190 °C przy Medium aż do 230 °C przy ustawieniu High. Ustawienie regulatora temperatury można zmienić kiedykolwiek podczas gotowania w zależności od typu i stanu artykułów spożywczych na blasze.

UWAGA: Przy dłuższym użytkowaniu uchwyty się rozgrzewają. Jeżeli podczas gotowania dotyka się niektórych elementów grilla, korzystać z rękawicy kuchennej. Dopóki grill jest ciepły, nie przesuwać go ani nie przewracać. Przed manipulowaniem z grillem pozostawić go do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu wielofunkcyjnego nierdzewnego grilla, urządzenie może lekko dymić i śmierzdieć. Jest to całkowicie normalne w przypadku urządzeń termicznych z nieprzylegającą powierzchnią.



E



F

PL Postępowanie przy obracaniu blachy w celu użycia drugiej strony

1. Przekręcić regulator temperatury na pozycję **OFF**.
2. Wyjąć przewód zasilający z gniazda zasilania.
3. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia (co najmniej 30 minut).
4. Delikatnie wyjąć zbiorniczek na sos przy wciśniętym bezpieczniku (patrz rys. G). Wyczyścić i włożyć zbiorniczek z powrotem.
5. Dokładnie oczyścić blachę.
6. Obrócić blachę i położyć ją na podstawę.
7. Upewnić się, że otwory do odciekania sosu znajdują się nad dzióbkiem zbiorniczka.
8. Przewód sieciowy podłączyć do kontaktu.



G



H

Zastosowanie szpikulców do grillowania

1. Zmontować urządzenie z blachą, szufladkami i zbiorniczkiem na sos na właściwych miejscach.
Uwaga: Przy użyciu szpikulców blacha musi znajdować się na swoim miejscu. Pamiętać, że w trakcie używania bardzo mocno się nagrzewa.
2. Regulator temperatury przekręcić na wybraną pozycję i pozostawić urządzenie do nagrzania przez czas 10 do 12 minut.
3. Przygotować artykuły spożywcze zgodnie ze swoim ulubionym przepisem i nakłuć je na szpikulce.
4. Wyciągnąć szufladki. Szpikulce włożyć do odpowiednich otworów w szufladce, a gwiazdę na końcu rękojeści umieścić w otworze do podawania na przedniej stronie szufladki. Bezpiecznie zamknąć szufladkę.
Uwaga: Przy wykorzystaniu większych kawałków mięsa lub owoców morza można na raz grillować tylko sześć sztuk.

5. Nacisnąć włącznik na pozycję **ON** (Włączone). Wyłącznik zaświeci się na znak, że szpikulce się obracają.
6. Przy kontroli stanu przygotowywanej potrawy wyłączyć obracanie przełączając wyłącznik i wyjmując szpikulce przez rękawicę kuchenną. Jeżeli niezbędne jest dłuższe grillowanie, wsadzić szpikulce z powrotem, włączyć obracanie i kontynuować.

Zastosowanie wałków do ogrzewania parówek

1. Zmontować urządzenie z blachą, szufladkami i zbiorniczkiem na sos na właściwych miejscach.
Uwaga: Przy użyciu wałków blacha musi znajdować się na swoim miejscu. Pamiętać, że w trakcie używania bardzo mocno się nagrzewa.
2. Regulator temperatury przekręcić na wybraną pozycję i pozostawić urządzenie do nagrzania przez czas 10 do 12 minut.
3. Montować wałki wsuwając igły do otworów na czele wałków.
4. Wyciągnąć szufladki. Szpikulce z wałkami włożyć do odpowiednich otworów we szufladce, a gwiazdę na końcu rękojeści umieścić w otworze do przekazywania na przedniej stronie szufladki.
5. Parówki wkładać zawsze pomiędzy dwa wałki. Do każdej szufladki urządzenia można zastosować pięć wałków. Bezpiecznie zamknąć szufladkę. Można jednocześnie korzystać z różnych funkcji urządzenia.

NIEPRZYLEGAJĄCA WARSTWA POWIERZCHNIOWA BLACHY GRILLUJĄCEJ

- Blacha grillująca pokryta jest specjalną nieprzylegającą warstwą powierzchniową. Taka warstwa powierzchniowa umożliwia przygotowywanie zdrowych potraw przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie stosować ostrych lub metalowych narzędzi kuchennych, ani nie kroić pokarmów bezpośrednio na blasze grillującej. Mogą zarysować jego nieprzylegającą powierzchnię. Używać wyłącznie narzędzi drewnianych lub plastikowych. Producent nie odpowiada za uszkodzenie warstwy powierzchniowej spowodowane używaniem niewłaściwych narzędzi kuchennych.
- Nie zostawiać plastikowych narzędzi w kontakcie z gorącą powierzchnią.
- Po użyciu zawsze usunąć resztki jedzenia i sos z powierzchni do otworu na odpłynięcie sosu i wytrzeć resztę papierowym ręcznikiem.

PL

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: PRZED CZYSZCZENIEM URZĄDZENIA UPEWNIĆ SIĘ, ŻE JEST CAŁKOWICIE WYCHŁODZONE.

Po zakończeniu grillowania przekręcić regulator temperatury na pozycję **OFF** i odłączyć kabel sieciowy z kontaktu. Przed manipulowaniem grillem pozostawić go do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut. Po ostygnięciu usunąć przylepiony tłuszcz ze zbiorniczka na sos i szufladek. Szufladki i zbiorniczek na sos można myć ręcznie lub w zmywarce.

Blacha grillująca może być myta ręcznie przy pomocy miękkiej gąbki lub szmatki i gorącej wody. Może być zanurzona w wodzie. Do czyszczenia blachy nie używać ostrych ani metalowych przedmiotów, np. noży czy skrobaczek. Do czyszczenia nie używać drucianej gąbki. Doszłoby do uszkodzenia powierzchni.

Jeżeli były przygotowywane zwierzęta morskie, wytrzeć blachę sokiem z cytryny, nie dojdzie do przeniesienia rybiego zapachu na następne przygotowywane artykuły spożywcze.

Oslonę termiczną, blachy do okapania, zbiorniczek na sos i szpikulce można zanurzać w wodzie lub myć w zmywarce do naczyń. Szufladki, obudowę i regulator temperatury można wycierać miękką, suchą szmatką. Do silniejszych zanieczyszczeń użyć wilgotnej szmatki. Nie stosować środków ścierających.

SKŁADOWANIE

Przed schowaniem zawsze wysuszyć i zmontować grill. Upewnić się, że podstawa, blacha grillująca i zbiorniczek na sos są właściwie umieszczone. Przy składowaniu można owinać przewód sieciowy dookoła tylnej części podstawy.

DANE TECHNICZNE

Dwustronna zdejmowana płyta 2w1 z nieprzywierającą powierzchnią

- gładka strona – podsmażenie boczków, jajek, naleśników, warzyw
- strona karbowana – grillowanie mięsa, efekt podobny do grillowania na ogniu

10 szpilek do szaszłyków

5 rolek do parówek

Automatyczne obracanie szpilek i wałków

3-stopniowa regulacja temperatury (120 °C – 230 °C)

Pojemnik na sok z mięsa

Szuflady na kapiący olej

Pełen demontaż ułatwia czyszczenie

Kontrolka świetlna włączenia

Wszystkie akcesoria nadają się do mycia w zmywarce

Nóżki antypoślizgowe

Instrukcja obsługi z przepisami

Napięcie nominalne: 230 V~ 50 Hz

Nominalna moc wejściowa: 1600 W

PL EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



08/05

PRZEPISY

Książka kucharska i tablica temperatur

Podręcznik zawiera zalecane czasy obróbki termicznej przy zastosowaniu wielofunkcyjnego grilla ECG SG 160 i jego powierzchni grillującej lub piekącej. Czasy podano w przybliżeniu i zależą od rozmiaru oraz temperatury przygotowywanych artykułów spożywczych. Należy stosować wyłącznie mięso bez kości, drób i owoce morza – przy gotowaniu powierzchnia zostanie w kontakcie z kością, a mięso się odsunie, co prowadzi do jego „duszenia”. Przed użyciem zostawić grill wielofunkcyjny do nagrzania zgodnie z instrukcją. Można wykorzystać marynatę, porcję należy przed położeniem na powierzchnię grillującą lub piekącą osuszyć. Do sprawdzenia temperatury wewnętrznej zaleca się termometr z natychmiastowym odczytem lub sondą.

Mięso	Powierzchnia grillująca / piekąca / szpikulce do szaszłyków / wałki	Zalecane temperatury i czasy grillowania
Słonina	powierzchnia grillująca/piekąca	Położyć słoninę na zimną powierzchnię grillującą czy piekącą. Piec na stopień temperatury High (wysoki), aż będzie gotowa.
Wołowina, hamburger	powierzchnia grillująca	Piec na stopień temperatury High (wysoki) do wymaganego stopnia. Zaleca się pieczenie mięsa do wewnętrznej temperatury 70 °C do stanu „prawie well done”, co trwa 4 do 5 minut. 57 do 60 °C – medium rare; 67 do 66 °C – medium; 66 do 68 °C – medium well; 74 do 77 °C – well done.
Wołowina, stek bez kości, grubość 2–2,5 cm	powierzchnia grillująca	Przed pieczeniem osuszyć steki. Rozgrzać grill na temperaturę High (wysoka). Piec ok. 3 do 4 minut na każdej stronie lub do wymaganego stopnia.
Wołowina, stek bez kości	szpikulce do szaszłyków	Przygotować kawałki wielkości 2,5–5 cm i nadziać na 6 załączonych szpikulców. Piec na stopień temperatury High (wysoki) do wymaganego stopnia (dla medium ok. 15 minut).
Hot Dogi	wałki	8 parówek położyć na wałki. Piec na stopień temperatury High (wysoki) 20 minut lub dopóki nie są dopieczone, nie zarumienią się.
Podgotowane parówki proste	wałki	8 parówek położyć na wałki. Piec na stopień temperatury High (wysoki) 20 minut lub dopóki właściwie się nie zarumienią.
Parówki proste, surowe	wałki	8 parówek położyć na wałki. Piec na stopień temperatury High (wysoki) 20 minut lub dopóki nie są dopieczone, nie zarumienią się.
Parówki proste (małe), surowe	wałki	8 parówek położyć na wałki. Piec na stopień temperatury High (wysoki) 10 minut lub dopóki nie są dopieczone, nie zarumienią się.
Kurczak bez kości	powierzchnia grillująca	Rozbić na grubość 1,5 do 2 cm. Piec na stopień temperatury High (wysoki) przez 8–10 minut z każdej strony. (Wewnętrzna temperatura 77 °C, a po przekłuciu wycieka sok.)
Kurczak bez kości	szpikulce do szaszłyków	Przygotować kawałki wielkości 2,5–5 cm i nadziać na 6 załączonych szpikulców. Piec na stopień temperatury High (wysoki) 20 minut lub dopóki nie są dopieczone, nie zarumienią się.
Steki rybne	powierzchnia grillująca	grubość 2–2,5 cm. Piec na stopień temperatury High (wysoki) przez 6–7 minut z każdej strony.

Mięso	Powierzchnia grillująca / piekąca / szpikulce do szaszłyków / wałki	Zalecane temperatury i czasy grillowania
Małże morskie	szpikulce do szaszłyków	Usunąć i wyrzucić sztywną „nóżkę” (mięsień). Osuszyć i nadziać na przemian z kawałkami cytryny na 6 załączonych szpikulców. Piec na stopień temperatury High (wysoki) 20 minut lub dopóki nie będą całkowicie nieprzejryste.
Małże morskie	powierzchnia grillująca	Przygotować jak poprzednio. Piec na stopień temperatury High (wysoki) przez 2–3 minuty z każdej strony.
Krewetki	szpikulce do szaszłyków	Usunąć pancerze i oczyścić, dobrze osuszyć. Nadziać na 6 załączonych szpikulców. Piec na stopień temperatury High (wysoki) 6–8 minut lub dopóki nie będą całkowicie nieprzejryste.
Krewetki	powierzchnia grillująca	Przygotować jak poprzednio. Piec na stopień temperatury High (wysoki) przez 1–2 minuty z każdej strony.

Śniadanie

PL

Bananowe racuchy z maślanką

Chrupiąca powierzchnia dodaje tym racuchom delikatnego smaku.

Porcja dla 8 osób (16 racuchów)

250 ml mąki krupczatki
 60 ml cukru kryształ
 60 ml cukru brązowego
 1 łyżeczka sody oczyszczonej
 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
 ¼ łyżeczki soli
 ¼ łyżeczki mielonego cynamonu
 375 ml maślanek
 2 duże jajka
 ¾ łyżeczki ekstraktu waniliowego
 60 ml roztopionego masła
 2 dojrzałe banany (pół jednego pokruszyć, resztę pokroić na cienkie plasterki)

- Nagrzać grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z zamontowaną powierzchnią piekącą na temperaturę Medium (średnia).
- Przygotować ciasto. Do miski wsypać mąkę, cukier, sodę, proszek do pieczenia, sól i cynamon. Dokładnie wymieszać. Odstawić.
- W innej misce utrzeć maślanek, jajka i wanilię. Dodać mączne ciasto i utrzeć.
- Dodać roztopione masło, a następnie rozdrobnionego banana. Cały czas mieszać.
- Po nagrzewaniu płyty przez 10 minut równomiernie wylać ok. 60 ml ciasta na płytę. Na każdy racuch położyć 2–3 kawałki banana. Piec racuchy, dopóki powstają bąbelki, ok. 3 do 4 minut, obrócić i dopiec, ok. 2 minuty.
- Podawać na gorącym talerzu. Gotowe racuchy można utrzymywać w ciepłe np. przy pomocy piekarnika zagranego na ok. 90 °C. Piec aż do zużycia ciasta.

Zawartość składników odżywczych w 1 porcji (2 racuchy):

199 kalorii (34 % z tłuszczu) • węglowodany 27 g • białka 6 g • tłuszcze 8 g • tłuszcze nasycone 4 g • chol. 71 mg • sód 306 mg • wapń 81 mg • błonnik 1 g

Śniadanie wiejskie

Wszystkiego po trochu, by należycie zacząć dzień. cztery porcje

- 0,5 kg ziemniaków (młodych czerwonych lub żółtych, albo mieszanka obu rodzajów), oczyszczonych, nieobratych
- 20 do 30 ml roztopionego masła lub oliwy z oliwek
- ⅙ łyżeczki soli morskiej
- ¼ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- ¼ szczypta suszonego tymianku
- ¼ małej cebuli, drobno posiekanej (ok. 60 ml posiekanej cebuli)
- 8 podgotowanych prostych parówek drobiowych lub surowych parówek wyborowych
- 8 dużych jajek
- Ziemniaki włożyć do dużej patelni napełnionej słoną wodą. Przykryć i doprowadzić do wrzenia. Gotować tak, aż będzie je można przekłuć widelcem. Zostawić do ostygnięcia.
 - Nagrzać grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z powierzchnią piekącą i wałkami w dolnej części grilla na stopień temperatury High (wysoki).
 - W trakcie ogrzewania grilla (ok. 10 minut) pokroić schłodzone ziemniaki na kawałki po ok. 1 cm i włożyć do średniej miski. Zmieszać z tłuszczem, solą, pieprzem, tymiankiem i cebulą.
 - Parówki położyć na wałki grilla zgodnie ze stroną 29 instrukcji, a mieszankę ziemniaczaną na powierzchnię piekącą. Ziemniaki pozostawić, czasem mieszając, na płycie ok. 10 minut lub do dogotowania. Spróbować i przyprawić do smaku. Po zakończeniu zgrznąć

ziemniaki na skraj płyty, żeby były w ciepłe. Zmniejszyć temperaturę na Medium (średnia).

5. Na płycie rozbić 4 jajka. Piec ok. 2 minuty na każdej stronie lub do wymaganego stopnia. Powtórzyć z pozostałymi jajkami. Podawać natychmiast razem z parówkami.

Zawartość składników odżywczych w 1 porcji (2 jajka, 2 parówki i ¼ ziemniaków):

408 kalorii (57 % z tłuszczu) • węglowodany 20 g
• białka 95 g • tłuszcze 25 g • tłuszcze nasycone 8 g
• chol. 457 mg • sód 541 mg • wapń 84 mg • błonnik 2 g

Przystawki

Grillowana sałatka warzywna

Sałatka z grillowanych warzyw może być ozdobnym i prostym daniem głównym.

Cztery do pięciu porcji

- 1 średnia papryka, ok. 170 g, pokrojona w szerz po 0,5 cm
- 1 mała cukinia, ok. 170 g, bez końcówek, przekrojona na pół i pokrojona wzdłuż na prążki ok. 0,5 cm
- ½ wiązki szparagów, ok 230 g, bez końcówek
- ½ małego bakłażana, ok. 85 g, bez końcówek, w plastry 0,5 cm
- 1 mały koper włoski, ok. 115 g, pokrojony w szerz po 0,5 cm
- 2 zielone cebule, na kawałki po 2,5 cm
- 3 ząbki czosnku, rozetrzeć
- 2 łyżki i 1 łyżka oliwy z oliwek extra virgin, oddzielnie
- 1 łyżeczka soli, posypać
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu, posypać
- 6 liści bazylii, drobno posiekać
- 1 łyżeczka świeżego soku z cytryny lub octu balsamico

1. Nagrząć grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z zamontowaną powierzchnią grillującą na temperaturę Medium (średnia).
2. W trakcie nagrzewania grilla włożyć wszystkie warzywa do dużej miski. Zetrzeć z czosnkiem 2 łyżeczki oliwy z oliwek extra virgin, ½ łyżeczki soli i ½ łyżeczki czarnego pieprzu.
3. Po nagraniu grilla (ok. 10 minut) położyć warzywa w jednej warstwie na grillu. Grillować warzywa, dopóki nie zmiękną, ok. 4 do 5 minut. Warzywa powinny być grillowane w co najmniej dwóch dawkach.
4. Grillowane warzywa wrzucić z powrotem do miski i wymieszać z resztą oliwy, ¼ łyżeczki soli, ¼ łyżeczki pieprzu, bazylią i sokiem z cytryny lub octem.
5. Spróbować i ew. poprawić. Podawać natychmiast w temperaturze pokojowej.

Zawartość wartości odżywczych w 1 porcji (przy podawaniu 5 porcji):

99 kalorii (56 % z tłuszczu) • węglowodany 10g • białka 3 g
• tłuszcze 7 g • tłuszcze nasycone 1 g • chol. 0 mg
• sód 456 mg • wapń 50 mg • błonnik 4 g

Sałatka Panzanella

Sałatka jest szczególnie smaczna z dojrzałymi pomidorami – opieczony chleb wchłonie cały sok z pomidorów i dressing.

12 porcji

- 1,5 l kostek z chleba, ok. 0,5 kg bagietki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 średnia papryka (ok. 170 g), pokrojona w szerz po 0,5 cm
- 1 czerwona cebula, pokrojona po 0,5 cm
- 3 duże dojrzałe pomidory na kostki lub 750 ml pomidorów koktajlowych
- 1 średni ogórek, obrany, pozbawiony nasion i pokrojony na półkrażki grubości 0,5 cm
- 1 mała szalotka
- ½ łyżeczki musztardy Dijonskiej
- 3 łyżki czerwonego octu winnego
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 125 ml oliwy z oliwek extra virgin
- 6 do 8 liści bazylii, drobno posiekanych

1. Nagrząć grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z zamontowaną powierzchnią grillującą na temperaturę Medium (średnia).
2. Kostki chleba wymieszać z 2 łyżkami oliwy. Po 10 minutach nagrzewania grilla położyć kostki na płycie. Grillować ze wszystkich stron do zarumienienia wszystkich kostek, ok. 10 do 15 minut.
3. Podczas grillowania chleba dodać do miski z grzankami pieprz i cebulę. Po zakończeniu grillowania grzankę zdjąć z grilla i włożyć oddzielnie do dużej miski. Dodać do nich posiekane pomidory i ogórka. Pieprz i cebulę ułożyć na grillu i podsmażyć ok. 4–5 minut z każdej strony. Po grillowaniu warzywu dodać je do miski z grzankami, pomidorami i ogórkami.
4. Podczas grillowania warzyw przygotować sobie dressing z octu. Szalotkę włożyć do kralownicy ECG SP 366 i drobno posiekać. Dodać musztardę Dijonską, winy ocet, sól i pieprz i rozmiksować. Powoli dodawać oliwę z oliwek, aż będzie dodana cała i powstanie gładka emulsja.
5. Nalać dressing do sałatki i wymieszać z rozdrobnionymi listkami bazylii. Spróbować i ew. poprawić.

Zawartość składników odżywczych w 1 porcji (250 ml):

220 kalorii (52 % z tłuszczu) • węglowodany 23 g • białka 4 g
• tłuszcze 13 g • tłuszcze nasycone 2 g • chol. 0 mg
• sód 319 mg • wapń 41 mg • błonnik 2 g

Dania główne

Grillowany Rib-Eye steak

Potrzebne są dodatki? Przygotować pieczone ziołowe ziemniaki według przepisu na s. 34 podczas grillowania steków. Zacząć od ziemniaków, a po 15 minutach grillowania rozpocząć przygotowywanie steków.

Dwie porcje

PL

- 2 **steaki bez kości z antrykotu (ok.a 250 g każdy)**
- 1 **łyżka oliwy z oliwek extra virgin, oddzielnie**
- 1/6 **łyżeczki soli, posypać**
- 1/4 **łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu**

1. Nagrząć grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z zamontowaną powierzchnią grillującą na temperaturę High (wysoka).
2. Natrzeć każdy steak 1/2 łyżeczki oliwy z oliwek. Doprawić solą i pieprzem.
3. Po ok. 10 minutach nagrzewania położyć steaki na gorący grill.
4. Piec ok. 4 do 5 minut na każdej stronie lub do wymaganego stopnia.

Zawartość składników odżywczych w 1 porcji:

682 kalorii (76 % z tłuszczu) • węglowodany 0 g • białka 40 g • tłuszcze 57 g • tłuszcze nasycone 21 g • chol. 154 mg • sód 260 mg • wapń 24 mg • błonnik 0 g

Hot Dogi

Tutaj znajduje się przepis na doskonałego Hot Doga.

8 porcji

- 8 **parówek na hot dogi**
- 8 **bułek na hot dogi**
- 8 **roztopione masło (opcjonalnie)***

1. Nagrząć grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z powierzchnią piekącą i wałkami w dolnej części grilla na stopień temperatury High (wysoki).
2. Po nagrzanu (ok. 10 minut) położyć parówki na wałki grilla według s. 29 instrukcji.
3. Po grilowaniu parówek przez ok. 20 minut, położyć bułki na płytę, rozkrojoną stroną na dół i opiekać ok. 2 do 3 minut z każdej strony.
* Przed opiekaniem posmarować wewnętrzną stronę bułek roztopionym masłem.
4. Podawać z dressingiem i dodatkami według smaku.

Zawartość składników odżywczych w jednym hot dogu:

234 kalorie (54 % z tłuszczu) • węglowodany 19 g • białka 10 g • tłuszcze 15 g • tłuszcze nasycone 6 g • chol. 30 mg • sód 560 mg • wapń 25 mg • błonnik 3 g

Małże z masłem ziołowym

Masło sprawia, że danie to jest bogatsze i bardziej luksusowe, chcąc jednak przygotować lżejszą potrawę, można je zastąpić oliwą z oliwek extra virgin, podawaną osobno.

3 porcje dania głównego lub 6 porcji przystawek

- 2 **łyżki świeżego soku cytrynowego**
- 3/4 **łyżeczki soli**
- 1/2 **łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu**
- 2 **łyżka oliwy z oliwek extra virgin**
- 12 **dużych małży morskich, dobrze opłukanych i osuszonych**
- 6 **łyżek masła w temperaturze pokojowej, posiekanych na 1,5 cm kawałki**
- 80 ml **pietruszki**
- 1 **łyżeczka skórki cytrynowej**
- 2 **cytryny pokrojone na 24 małe kawałki**

1. W misce utrzeć sok cytrynowy z solą i pieprzem. Stopniowo domieszać oliwę z oliwek. Małże włożyć do miski i wymieszać z tą mieszanką. Nakryć miskę pokrywką i zostawić w lodówce do marynowania na 1 godzinę.
2. Około 10 minut przed zakończeniem marynowania nagrzać wielofunkcyjny grill ECG SG 160 na stopień temperatury High (wysoki).
3. Na cztery położone szpikulce nadziać małże na przemian z kawałkami cytryny, zacząć od cytryny. Na jednym szpikulcu powinny być 4 kawałki cytryny i 3 małże. Szpikulce osadzić na grillu według s. 28 instrukcji.
4. Piec około 20 minut, dopóki małże nie będą całkiem nieprzejryste.
5. Podczas obróbki termicznej małży włożyć masło, pietruszkę i skórkę cytrynową do krawalnicy ECG SP 366. Wymieszać do stanu doskonałego połączenia i odłożyć.
6. Przed podawaniem ułożyć małże na tacy i uzupełnić cytrynowym masłem ziołowym. Masło można również rozpuścić i podać jako dip lub pokropić nim powierzchnię małży.

Zawartość składników odżywczych w 1 porcji:

339 kalorii (84 % z tłuszczu) • węglowodany 3 g • białka 10 g • tłuszcze 32 g • tłuszcze nasycone 15 g • chol. 80 mg • sód 633 mg • wapń 26 mg • błonnik 0g

Dodatki

Kolba kukurydzy

Łatwe przygotowanie grillowanej kukurydzy.

8 porcji

- 2 **łyżki solonego masła, miękkiego**
- 1 **łyżeczka posiekanego kopru**
- 4 **kolby kukurydzy, oczyszczone i pokrojone na 4 kawałki**

1. Nagrząć grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z zamontowaną powierzchnią grillującą na stopień Medium (średni).
2. Podczas nagrzewania utrzeć masło z koprem. Kukurydzę nasmarować ze wszystkich stron koperkowym masłem.
3. Po ok. 10 minutach nagrzewania położyć kukurydzę na gorący grill. Obracać co minutę tak, aby kukurydza była po 4 do 5 minut brązowa ze wszystkich stron. Natychmiast podawać.

Zawartość składników odżywczych w 1 porcji:

64 kalorii (43 % z tłuszczu) • węglowodany 9 g • białka 1 g • tłuszcze 3 g • tłuszcze nasycone 2 g • chol. 8 mg • sód 27 mg • wapń 2 mg • błonnik 1 g

Pieczone ziołowe ziemniaki

6 porcji

- 1 **łyżka świeżego rozmarynu**
- 1 **ząbek czosnku**
- 0,7 kg **małych czerwonych ziemniaków, przekrojonych na pół**

- 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

1. Nagrząć wielofunkcyjny grill ECG SG 160 na stopień temperatury High (wysoki).
2. Podczas nagrzewania grilla przygotować ziemniaki. Rozmaryn włożyć do kralajnicy ECG SP 366. Kilka razy włączyć, dodać czosnek i kontynuować. W dużej misce wymieszać ziemniaki z olejem. Dodać pozostały czosnek, rozmaryn, sól i pieprz.
3. Nadziewać ziemniaki równomiernie na 6 załączonych szpikulców. Szpikulce osadzić na grillu według s. 28 instrukcji.
4. Ziemniaki grillować do zmięknienia i częściowego zarumienienia, około 25 minut.
5. Podawać gorące lub w temperaturze pokojowej.

Zawartość składników odżywczych w 1 porcji:

109 kalorii (38 % z tłuszczu) • węglowodany 15 g
 • białka 2 g • tłuszcze 5 g • tłuszcze nasycone 1 g • chol. 0 mg
 • sód 184 mg • wapń 12 mg • błonnik 2 g

Desery

Czekoladowe ciasteczka pieczone z bananami

Doskonałe połączenie w każdych okolicznościach, idealne jako deser.

Dziesięć do dwunastu porcji

- 375 ml mąki krupczatki
- 125 ml kakao w proszku, przesianego
- ¾ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 60 ml cukru kryształ
- 375 ml maślanek
- 3 duże jajka
- 3 łyżki masła, rozpuścić i schłodzić do temperatury pokojowej
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 3 łyżki masła, miękkie
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2-3 twarde banany, pokrojone na 6 kawałków

1. Nagrząć grill wielofunkcyjny ECG SG 160 z zamontowaną powierzchnią piekącą na temperaturę Medium (średnia).
2. Podczas nagrzewania (około 10 minut) zmieszać mąkę, kakao, sól, sodę i cukier kryształ w misce średniej wielkości. Dokładnie wymieszać.
3. Osobno wymieszać maślankę, jajka, 3 łyżki roztopionego masła i ekstrakt waniliowy. Utrzeć. Dodać mieszankę do suchych składników w misce i utrzeć na gładko. Nie mieszać za bardzo.
4. Miarką 60-80 ml przelać ciasto na płytę i uformować ciasteczka. Piec ciasteczka, dopóki powstają bąbelki, ok. 3 do 4 minut, obrócić i dopiec przez kolejne 3½ minuty.
5. W trakcie pieczenia ciastek przygotować banany. W małej misce wymieszać masło i brązowy cukier. Dodać banany i potrząsając obtoczyć je w masle.

Nadziać banany w regularnych odstępach na szpikulce i grillować według s. 28 instrukcji (mogą się grillować razem z pieczeniem ciastek. Zacząć z drugą porcją ciasteczek.)

Grillować do zmięknienia, około 10 do 15 minut.

6. Pieczone banany pokroić i położyć na ciasteczka. Dodatkowo można podawać ze świeżo ubitą śmietaną i pokropić sosem czekoladowym.

Zawartość wartości odżywczych w 1 porcji (przy podawaniu 12 porcji):

172 kalorie (39 % z tłuszczu) • węglowodany 21 g • białka 5 g
 • tłuszcze 8 g • tłuszcze nasycone 4 g • chol. 69 mg
 • sód 269 mg • wapń 38 mg • błonnik 2 g

Grillowane owoce

Grillowane świeże owoce doskonale pasują do lodów waniliowych. Można je pokropić rumem lub likierem i, dodając garść siekanych prażonych orzechów i grillowanych owoców, przygotować puchar.

Sześć do ośmiu porcji

- ½ średnio dojrzałego ananasa, obranego, bez środka, pokrojonego na 1,5-2 cm plastry*
- 2 banany, przekrojone na pół i pokrojone na 4 kawałki
- 1 większa brzoskwinia, pozbawiona pestki i półciartowana
- 1 mango, obrane, pozbawione pestek i pokrojone na 4 kawałki
- woda (na pokrycie owoców)
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki masła, rozpuścić ze szczyptą tartego cynamonu

1. Włożyć owoce do dużej miski. Dodać wody tak, aby owoce były zatopione. Domieszać sok cytrynowy. Przykryć i odstawić na chłodne miejsce na 20 do 30 minut.
2. Podczas kiedy owoce się chłodzą, przygotować masło cynamonowe. Utrzeć razem masło i cynamon w mniejszej misce. Odstawić.
3. Dziesięć minut przed wyjęciem owoców nagrzać wielofunkcyjny grill CG SG 160 z powierzchnią grillującą na stopień temperatury High (wysoki).
4. Wyjąć owoce z wody z sokiem cytrynowym i osuszyć. Nasmarować obie strony masłem cynamonowym.
5. Brzoskwinie potrzebują 2½ do 3½ minuty grillowania. Ananas i mango potrzebują około 2½ minuty. Bananom wystarczy ok. 1 do 1½ minuty. Przy grillowaniu uważnie obracać owoce w połowie czasu grillowania. Jak zwykle, czas grillowania zależy od stanu i dojrzałości owocu.

* Niektóre sklepy sprzedają ananasy już obrane i bez środka.

Zawartość wartości odżywczych w 1 porcji (przy podawaniu 8 porcji):

Kalorie 87 (29 % tłuszcz) • węglowodany 16 g • białka 1 g
 • tłuszcze 3 g • tłuszcze nasycone 2 g • chol. 8 mg • sód 1 mg
 • wapń 9 mg • błonnik 2 g

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen lefedelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A hálózati konnektor feleljen meg a hatályos biztonsági előírásoknak.
2. Amennyiben a grill hálózati vezetéke megsérült, akkor azt használni tilos. **A készülék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!**
3. A készüléket óvja víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket mosogatógépben mosni tilos!
4. A grillt a szabadban és nedves környezetben ne használja. A grillt és a hálózati vezetékét nedves vagy vizes kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye áll fenn.
5. A grillt gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelében (pl. függöny mellett) ne használja. A grill közelében található felületek a grill használata közben erősen felmelegedhetnek. Ajánljuk, hogy a grill és az asztal közé tegyen hőálló alátétet, amely megakadályozza az asztallap felmelegedését. A készüléket úgy állítsa fel, hogy a megfelelő működéshez biztosított legyen a levegő szabad áramlása a készülék környezetében.
6. A grillt ne hagyja felügyelet nélkül, ha a hálózati csatlakozódugó a fali konnektorba be van dugva. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali konnektorból. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a konnektorból. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
7. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá. A készüléken ne érintse meg a forró felületeket, használja a készülék fogantyúit és működtető elemeit. Ügyeljen arra, hogy semmilyen tárgy vagy élelmiszer se érhesen hozzá a fűtőtesthez.
8. Kizárólag csak eredeti tartozékokat használjon. Ellenkező esetben a készülékre adott garancia érvényét veszti.
9. A grillt használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
10. Legyen nagyon körültekintő, amikor a grillt gyermekek közelében használja. Ne engedje, hogy a készüléket gyerekek használják. A készülék áramütést és égési sérüléseket okozhat! A grillt olyan helyre állítsa fel, ahol a gyerekek nem férhetnek hozzá. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztalról.
11. A grillt ne helyezze le forró felületre és azt hőforrások (pl. tűzhely) közelében se használja.
12. A készüléket minden használatba vétel után alaposan tisztítsa meg, mert a készülék bizonyos felületei közvetlenül érintkeznek az élelmiszerekkel.
13. A forró grillre ne permetezzen olajat (sprayből), használjon olajba mártott kenőtollat vagy folyékony pácvet. Legyen nagyon óvatos, mert az olajok és zsírok sütés közben meggyulladhatnak.
14. Használat közben álljon úgy, hogy a kifröccsenő olaj vagy zsír ne égesse meg a testrészeit.
15. A grillt kizárólag a használati útmutatóban ismertetett utasításokkal összhangban használja. A grill kizárólag csak otthoni használatra készült. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
16. A készüléket nem használhatja olyan testi, értelmi, érzékszervi fogyatékos, vagy tapasztalatlan személyek (gyermeket is beleértve), akik nem képesek a készülék biztonságos használatára, kivéve azon eseteket, amikor a készüléket más felelős személy utasításai szerint és felügyelete mellett használják. A készülék nem játék, ne engedje, hogy a gyerekek a készülékkel játszanak.

A hálózati vezetékhez kapcsolódó külön utasítások

A készülék hálózati vezetéke a balesetek megelőzése érdekében rövid (pl. kisebb a kockázata a vezetékben való elakadásnak). Az idevonatkozó előírások betartása esetén a készüléket hosszabbító vezetékhez is csatlakoztatni lehet.

Hosszabbító vezeték használata esetén ügyelni kell arra, hogy a hosszabbító vezeték ne lógjon le az asztalról, vagy ne feküdjön a padlón, ahol abban gyerekek, felnőttek vagy háziállatok elakadhatnak, továbbá a hosszabbító vezeték terhelhetősége legyen nagyobb a készülék hálózati vezetékének a terhelhetőségénél (névleges áram).

LEÍRÁS



1. Működésjelző lámpa
2. Átfordítható grillező fedél
3. Hőfokszabályzó
4. Forgatás kapcsoló
5. Fiók, forgató mechanizmussal
6. Cseppgyűjtő edény
7. 10 darab nyárs
8. 5 darab henger, virsli sütéséhez

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

A grillről távolítsa el minden reklámcímkét, csomagolóanyagot és idegen tárgyat. A csomagolóanyag kidobása előtt győződjön meg arról, hogy abban nem maradt-e valamilyen tartozék vagy alkatrész. Ajánljuk, hogy a kartondobozt a készülék tárolásához őrizze meg.

Az első használatba vétel előtt a grill burkolatát és a működtető elemeket enyhén benedvesített ruhával törölje meg. A grillező fedelet, az edényt, a fiókokat, a nyársakat és a virsli sütő hengereket alaposan mosogassa el.

A grillező fedelet, a cseppgyűjtő edényt, a nyársakat és a virsli sütő hengereket kézzel vagy mosogatógépben is elmoshatja.

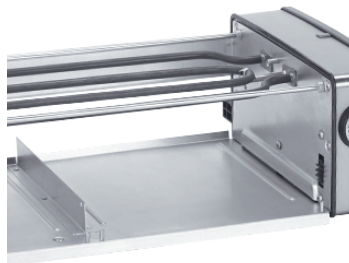
A készüléket vízbe mártani tilos. A készülék tisztítását nedves ruhával végezze.

ÖSSZEÁLLÍTÁSI ÚTMUTATÓ

1. A készüléket tiszta, sík és vízszintes felületre állítsa fel.
2. A készülék oldalán található a cseppgyűjtő edény nyílása. A cseppgyűjtő edényt a fém zsírelvezetővel befelé dugja be a nyílásba egészen kattanásig (lásd az A. képet).
3. A fiókokat a nyílás két oldalán található kis csapokon átemelve dugja be a készülékbe. A fiókok homlokrésze a kicsúszás ellen védő kis csapokon belülré kerüljön (lásd a B. képet). Ellenőrizze le a fiókok megfelelő behelyezését a fogantyúnál való meghúzásukkal. A készülék kikapcsolása után várjon 30 percet a fiókok kihúzásával. Előbb vegye ki a nyársakat, emelje meg a fiókot és a csapok felett húzza ki a készülékből.
4. A grillező fedélnek mindkét oldala használható.
 - Bordás oldal. A bordás oldal szolgál a steak, a hamburger, a csirkehús, a tenger gyümölcsei és a zöldségfélék grillezésére.
 - A sima oldalon szalonnát, tojást, palacsintát, francia kenyeret és szendvicseket lehet sütni (lásd a C. képet).
5. A készítenő élelmiszer fajtájától függően a fedelet helyezze a készülékre (a használandó oldallal felfelé). Ügyeljen arra, hogy a fedél megfelelően felüljön a készülékre. A fedelet úgy helyezze fel a készülékre, hogy zsírelvezető furatok a cseppgyűjtő edény zsírelvezető csőre fölé kerüljenek (lásd a D. képet). Amennyiben a fedelet fordítva helyezi a készülékre, akkor a fedél nem lesz stabil.
6. A hálózati csatlakozódugót dugja a fali konnektorba. A készülék ezzel a sütéshez elő van készítve.



A



B



C



D

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A rozsdamentes többfunkciós grill helyes összeállítása és az élelmiszer alapanyagok előkészítése után állítsa be a hőfokszabályzót (3-as tétel). High (magas), Medium (közepes) vagy Low (alacsony) hőmérsékletre (lásd az E. képet). A működésjelző lámpa a készülék felső részén kigyullad, jelezve, hogy a készülék fűt (lásd az F. képet).

A beállított hőmérsékleti fokozattól függően a készülék felfűtése 10 – 12 percig tart. A hőfokszabályzóval lehet beállítani a sütéshez szükséges hőmérsékletet, amit a készülék automatikusan tart. A készülék sütési hőmérsékletét kb. 120 °C (Low – alacsony), 190 °C (Medium – közepes) vagy 230 °C (High – magas) értékekre lehet beállítani. A sütető élelmiszerektől függően a hőfokszabályzót a sütés során át lehet kapcsolni bármilyen más állásba.

FIGYELEM! A fogantyúk a használat során erősen felmelegednek! A készüléket csak konyhai kesztyűvel fogja meg. Amennyiben a grill forró, akkor azt ne mozgassa és ne tegye át másik helyre. Használat után a grillt hagyja legalább 30 percig hűlni.

Megjegyzés: az első használatba vétel során a készülékből enyhe füst vagy szag áramolhat ki. Ez a hasonló készülékeknél normális jelenség, ami kis idő múlva megszűnik.



E



F

A fedél átfordítása

1. A hőfokszabályzó gombot fordítsa **OFF** állásba.
2. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
3. A készüléket hagyja kihűlni (legalább 30 percig).
4. Nyomja meg a kioldó gombot és óvatosan vegye le a készülékről a cseppgyűjtő edényt (lásd a G. képet). A cseppgyűjtő edényt tisztítsa meg majd helyezze vissza a készülékre.
5. A fedelet alaposan tisztítsa meg.
6. A fedelet megfordítva helyezze vissza a készülékre.
7. Ügyeljen arra, hogy a zsírelvezető furatok a cseppgyűjtő edény felőli oldalra kerüljenek.
8. A hálózati csatlakozódugót dugja a fali konnektorba.



G



H

A nyársak használata

1. A készüléket állítsa össze: fedéllel, fiókokkal, cseppgyűjtő edénnyel.

Megjegyzés: a nyársak használata során a fedélnek a készüléken kell lennie. Ne felejtse el, hogy a használat során a készülék tartozékai erősen felmelegednek.

2. A hőfokszabályzót állítsa a kívánt sütési hőmérsékletre, majd hagyja a készüléket 10 – 12 percig felmelegedni.
3. Az élelmiszer alapanyagokat a recept szerint húzza fel a nyársra.
4. Húzza ki a fiókot. A nyársat helyezze be a fiók nyílásaiba, ügyelve arra, hogy a forgató fogaskerék a fiók elején található hajtásba kerüljön. A fiókot dugja be a helyére.

Megjegyzés: amennyiben nagyobb húsdarabokat vagy tengeri gyümölcsöket süt, akkor csak hat darab húst húzzon a nyársra.

5. A kapcsolót kapcsolja **ON** (BE) állásba. A kapcsoló világít, és jelzi, hogy a nyársak forgatása bekapcsol.
6. Amennyiben le kívánja ellenőrizni a sütés mértékét, akkor a nyársforgatást kapcsolja ki, majd a nyársat konyhai kesztyűvel megfogva emelje ki. Amennyiben az étel még nem sült meg, akkor a nyársat tegye vissza a készülékbe, majd a forgatást ismételten kapcsolja be.

A virslisütő hengerek használata

1. A készüléket állítsa össze: fedéllel, fiókokkal, cseppgyűjtő edénnyel.

Megjegyzés: a virslisütő hengerek használata során a fedélnek a készüléken kell lennie. Ne felejtse el, hogy a használat során a készülék tartozékai erősen felmelegednek.

2. A hőfokszabályzót állítsa a kívánt sütési hőmérsékletre, majd hagyja a készüléket 10 – 12 percig felmelegedni.
3. A virslisütő hengert húzza rá a nyársra.
4. Húzza ki a fiókot. A hengerrel szerelt nyársat helyezze be a fiók nyílásaiba, ügyelve arra, hogy a forgató fogaskerék a fiók elején található hajtásba kerüljön.
5. A virsliet helyezze a két henger közti részbe. A virsli sütéséhez bármelyik fiókot használhatja (5 darab henger). A fiókot dugja be a helyére. A készüléken egyidejűleg különböző funkciókat is lehet használni.

TAPADÁSMENTES GRILLEZŐ FEDÉL

- A grillező fedél speciális, tapadásmentes réteggel van bevonva. Ez a tapadásmentes felület lehetővé teszi, hogy a készüléken kevés zsír vagy olaj használatával is lehet sütni, így az ételek kisebb mértékben terhelik meg a fogyasztó szervezetét.
- A grillező fedélen soha ne darabolja az élelmiszert, a fedél felületéhez éles vagy karcoló fém eszközökkel ne érjen hozzá. Az ilyen eszközök megkarcolhatják a tapadásmentes réteget. A grillezéshez fából vagy műanyagból készült eszközöket használjon. A gyártó nem vállal felelősséget a tapadásmentes felület sérülése miatt, amennyiben nem megfelelő eszközöket használnak a sütés során.
- A műanyag eszközökkel ne érjen közvetlenül a forró felületekhez.
- Használat után a fedél felületén maradó ételmaradékokat, zsírokat és olajokat a cseppgyűjtő edénybe húzza bele, majd a felületet konyhai törőpapírral törölje meg.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELEM! A TISZTÍTÁS MEGKEZDÉSE ELŐTT VÁRJA MEG A KÉSZÜLÉK TELJES KIHŰLÉSÉT!

A grillezés befejezése után a hőfokszabályzót kapcsolja **OFF** állásba, majd a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali konnektorból. Használat után a grillt hagyja legalább 30 percig hűlni. A készülék kihűlése után a cseppgyűjtő edényből és a fiókokból távolítsa el az étel-, zsír- és olajmaradékokat. A fiókokat és a cseppgyűjtő edényt kézzel vagy mosogatógépben moshatja el.

A grillező fedelet kézzel (szivaccsal vagy mosogatóruhával) mosogassa el meleg, mosogatószeres vízben. A fedél vízbe meríthető. A fedél tisztításához ne használjon éles, karcoló és fém eszközöket (pl. kést, vagy kaparót). A tisztításhoz nem szabad csiszoló felülettel rendelkező szivacsot használni. Ez is megsértheti a tapadásmentes felületet.

Amennyiben halakat vagy tengeri gyümölcsöket sütött, akkor a fedélre nyomjon ki egy fél citromot és citromlevet kenje szét a felületen (ezzel megelőzheti a hal szagának a beivódását más élelmiszerekbe).

A csepegtető edényt, a nyársakat és a virsli sütő hengereket, továbbá a fedelet vízbe márthatja, kézzel vagy mosogatógépben is elmoshatja. A fiókokat, a készüléket és a hőfokszabályzót puha ruhával törölje meg. A makacsabb szennyeződések enyhén benedvesített ruhával tudja eltávolítani. Ne használjon karcoló eszközöket a tisztításhoz.

TÁROLÁS

A készülék tárolása előtt azt szárítsa meg és állítsa össze. Győződjön meg arról, hogy a fedél és a csepegtető edény megfelelő módon van-e a készülékre felhelyezve. A tárolás során a hálózati vezetéket fel lehet tekerni a készülék hátoldalára.

MŰSZAKI ADATOK

Levehető kétoldalas tapadásmentes sütőlap, 2 az 1-ben

- sima oldal – tojás, szalonna és zöldség sütéséhez
 - bordázott oldal – hús sütéséhez, a parázson történő grillezésnek felel meg
- 10 darab nyárs

5 darab henger, virsli sütéséhez

Automata nyárs- és hengerforgató

3 beállítható hőmérséklet (120 °C – 230 °C)

Cseppgyűjtő edény

Kihúzható zsírfogó tálca

Teljesen szétszedhető és könnyen tisztítható

Működéskijelző

A tartozékok mosogatógépben is elmoshatók

Csúszásgátló lábak

Használati útmutató, receptekkel

Névleges feszültség: 230 V~ 50 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 1600 W

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

HU

RECEPTEK

Szakácskönyv és hőmérséklet táblázat

Az alábbi útmutató tartalmazza az ECG SG 160 többfunkciós grill ajánlott sütési hőmérsékleteit (a grill különböző sütő funkcióihoz kapcsolódóan). A sütési idők csak megközelítő értékek, és az élelmiszer alapanyagok méretétől és hőmérsékletétől függenek. A sütéshez csak kicsontozott húst (szárnyas húst és tengeri gyümölcsöket) használjon. A csont távol tartja a húst a sütő felülettől, a hús nem sül át megfelelő módon. A sütés megkezdése előtt a grillt fűtse fel (a használati útmutatóban leírtak szerint).

Az élelmiszer alapanyagokat pácolni lehet, de mielőtt azokat a grillbe tenné, kissé szárítsa meg (csepegtesse le). Amennyiben a sütés közben kíváncsi a hús belső hőmérsékletére, akkor használjon konyhai hőmérőt.

Hús	Grillező felület / sütő felület / nyárs / virslisütő henger	Ajánlott hőmérsékletek és sütési idők
Szalonna	grillező felület / sütő felület	A szalonnát helyezze a forró vagy hideg sütőfedélre. High (magas) hőmérsékleti fokozaton süsse készre.
Marhahús, hamburger	grillező felület	High (magas) hőmérsékleti fokozaton süsse készre, igény szerint. A Well Done (jól megsült) sütési fokozat eléréséhez a hús belső hőmérséklete legyen 70 °C, a sütés ideje körülbelül 4 – 5 perc. A Medium Rare (közepesen véres) steaknél 57 – 60 °C; a Medium (közepes) steaknél 67 – 66 °C; a Medium Well (átsült) steaknél 66 – 68 °C; a Well Done (jól átsült) steaknél 74 – 77 °C.
Marhahús, csont nélküli steak, 2 – 2,5 cm vastag	grillező felület	A sütés megkezdése előtt a steaket konyhai törőpapírral szárítsa meg. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre. A hús mindkét oldalát 3 – 4 percig süsse (illetve a kívánt sütési fokozat szerint).
Marhahús, csont nélküli steak	nyárs	Készítsen elő 2,5–5 cm-es húsdarabokat és azokat húzza fel a nyársra. Csak 6 darab nyársat használjon (fiókonként 3-3-t, egy-egy hely kihagyásával). A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a húst a kívánt sütési fokozat szerint (Medium-hoz kb. 15 percig).
Hot Dog	virslisütő henger	Összesen 8 darab virsli süthető egyszerre a hengerek használatával. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a virslit 20 percig (vagy a barnára sülésig).
Előfőzött egyenes virsli	virslisütő henger	Összesen 8 darab virsli süthető egyszerre a hengerek használatával. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a virslit 20 percig vagy a barnára sülésig.
Egyenes nem előfőzött virsli	virslisütő hengergörgők	Összesen 8 darab virsli süthető egyszerre a hengerek használatával. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a virslit 20 percig (vagy a barnára sülésig).
Egyenes nem előfőzött (kis) virsli	virslisütő hengergörgők	Összesen 8 darab virsli süthető egyszerre a hengerek használatával. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a virslit 10 percig (vagy a barnára sülésig).
Csirkehús csont nélkül	grillező felület	A húst klopfolja meg, a vastagsága legyen 1,5 – 2 cm. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a hússzeleteket körülbelül 8 – 10 percig (mindkét oldalon). (A hús belső hőmérséklete legyen 77 °C, megszúrásakor tiszta lé folyik ki a húsból.)

Hús	Grillező felület / sütő felület / nyárs / virslisütő henger	Ajánlott hőmérsékletek és sütési idők
Csirkehús csont nélkül	nyárs	Készítsen elő 2,5–5 cm-es húsdarabokat és azokat húzza fel a nyársra. Csak 6 darab nyársat használjon (fiókonként 3-3-t, egy-egy hely kihagyásával). A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a húst 20 percig (vagy a barnára sülésig).
Halszelet, halsteak	grillező felület	Vastagság: 2 – 2,5 cm. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a halszeleteket körülbelül 6 – 7 percig (mindkét oldalon).
Tengeri kagyló	nyárs	Az izmos részt távolítsa el. A nedvességet itassa fel a kagylóról, majd citromszeletekkel felváltva húzza fel a nyársra (legfeljebb 6 nyársat használjon). A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a kagylókat 20 percig, vagy amíg át nem sül.
Tengeri kagyló	grillező felület	Az előzőek szerint készítse elő. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a kagylót 2 – 3 percig (mindkét oldalon).
Rák	nyárs	A rákot tisztítsa meg és a nedvességet itassa fel a húsról. A rákot 6 nyársra húzza fel. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a rákot 6 – 8 percig, vagy amíg át nem sül.
Rák	grillező felület	Az előzőek szerint készítse elő. A grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre és süsse a rákot 1 – 2 percig (mindkét oldalon).

Reggeli

Banános írók kispalacsinta

Különösen ízletes, ropogós felületű kispalacsinta reggelire.
8 főre (16 darab kispalacsinta)

250 ml durvább őrlésű liszt (rétesliszt)
60 ml kristálycukor
60 ml barna kristálycukor
1 kiskanál étkezési szóda
½ teáskanál sütőpor
¼ teáskanál só
¼ teáskanál őrölt fahéj
375 ml író
2 nagy tojás
¾ teáskanál vaníliacukor
60 ml olvasztott vaj
2 érett banán (½ banánt szétnyomkodni, a maradékot karikákra vágni)

- Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél sima felével felfelé fűtse fel Medium (közepes) hőmérsékletre.
- Készítse elő a tésztát. Egy edénybe tegye bele a lisztet, a cukrot, az étkezési szódát, a sütőport, a sót és a fahéjat. Jól keverje össze. Tegye félre.
- Egy másik edényben a tojást, a vaníliacukrot és az írókat jól keverje össze. Öntse hozzá a lisztes keveréket, majd jól keverje el.

- Öntse hozzá az olvasztott vajat és tegye bele a szétnyomkodott banánt. Finoman keverje össze a tésztát.
- A sima fedelet melegítse elő (10 perc), majd kb. 60 ml-es tésztaadagokat öntsön a forró lapra (egyenletes vastagságban). Mindegyik kis palacsintára tegyen 2 – 3 banánkarikát. A kis palacsintákat körülbelül 3 – 4 percig süsse, majd fordítsa át és süsse további 2 percig.
- A tálaló tányérra melegítse elő. A kész kispalacsintákat 90 °C-ra felmelegített sütőben tarthatja melegen. Használja fel az összes tésztát.

Tápanyagtartalom 1 adagban (2 kispalacsinta):

199 kalória (34 % a zsírból) • szénhidrát 27 g • fehérje 6 g
• zsír 8 g • telített zsírsavak 4 g • koleszterin 71 mg
• nátrium 306 mg • kalcium 81 mg • rostanyag 1 g

Falusi reggeli

Mindenből egy picit a kiadós reggelibe.

Négy adag

0,5 kg

20 – 30 ml
½
¼
¼

burgonya (piros és sárga héjú, vagy kevert), megmosva, hámozatlanul
olvasztott vaj vagy olívaolaj
teáskanál tengeri só
teáskanál őrölt bors
csipetnyi szárított kakukkfű
kis hagyma, finomra szeletelve (kb. 60 ml vágott hagyma)

HU

8 előfőzött baromfi-virslis vagy előfőzött len hagyományos virsli (egyen) 8 nagy tojás

1. A burgonyát tegye egy sós vízzel megtöltött fazékba. Tegyen rá fedelet és forralja fel. Főzze puhára (villával megszúrva ellenőrizze le). Hagyja kihűlni.
2. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél sima felével felfelé fűtse fel High (magas) hőmérsékletre.
3. A felfűtés ideje alatt (kb. 10 perc) a burgonyát szeletelje fel 1 cm vastag szeletekre, majd tegye a felfűtött fedél közepére. Öntse rá a vajat (vagy olajat), sózza és borsozza meg, szórja meg kakukkfűvel és a szeletelt hagymát is szórja rá.
4. A használati útmutató 40. oldalán található leírás szerint a virsli tette a készülékbe a hengerekre. A burgonyát néha finoman keverje össze és süsse 10 percig. Kóstolja meg, ha szükséges, akkor tovább ízesítse. A sütés végén a burgonyát húzza a fedél szélére (melegen tartás). A hőfokszabályzót állítsa Medium (közepes) fokozatra.
5. A fedélre üssön rá 4 tojást. A tojás mindkét oldalát kb. 2 percig süsse (attól függően, hogy lágyabb vagy keményebb tojást szeretne). A maradék tojásokat is süsse meg. Azonnal tálalja a burgonyával és a virslivel.

Tápanyagtartalom 1 adagban (2 tojás, 2 virsli és ¼ burgonya):

408 kalória (56 % a zsírból) • szénhidrát 20 g • fehérje 95 g • zsír 25 g • telített zsírsavak 8 g • koleszterin 457 mg • nátrium 541 mg • kalcium 84 mg • rostanyag 2 g

Előételek

Grillezett zöldségsaláta

A grillezett zöldségekből készült saláta díszle lehet az egyszerű előételeknek.

4-5 adag

- 1 közepes paprika, kb. 170 g, 0,5 cm-es szeletekre vágva
 - 1 kicsi cukkini, kb. 170 g (vége levágva), félbevágva és hosszában kb. 0,5 cm-es szeletekre felvágva
 - ½ csomag spárga, kb. 230 g (vége levágva)
 - ½ kis padlizsán, kb. 85 g (vége levágva), 0,5 cm vastag karikákra felszeletelve
 - 1 kis édeskömény, kb. 115 g, hosszában 0,5 cm-es szeletekre vágva
 - 2 újhagyma, 2,5 cm-es darabokra vágva
 - 3 gerezd fokhagyma, szétynomva
 - 2 kanál (+1 kanál) olívaolaj (külön)
 - 1 kiskanál só, szóráshoz
 - ½ teáskanál örölt bors, szóráshoz
 - 6 bazsalikom levél, finomra szeletelve
 - 1 kiskanál citromlé vagy balsamico ecet
1. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél bordázott felével felfelé fűtse fel Medium (közepes) hőmérsékletre.
 2. A felfűtés ideje alatt a zöldségeket tegye egy edénybe. A szétynomott fohagymát keverje el 2 kanál

olívaolajjal, ½ kiskanál sóval és ½ kiskanál borssal, öntse a zöldségekre.

3. A grillező felület felforrósodása után a zöldséget egy rétegen rakja a felületre. A zöldséget 4 – 5 percig grillezze, amíg az nem válik ropogóssá. A fenti zöldségmennyiséget két adagra bontva süsse meg.
4. A kész zöldséget tegye vissza az edénybe és keverje össze ¼ kiskanál sóval, ¼ kiskanál borssal, bazsalikommal és citromlével (vagy ecettel).
5. Kóstolja meg, ha szükséges, akkor fűszerekkel ízesítse. Azonnal tálalja.

Tápanyagtartalom 1 adagban (5 adagra bontás esetén):

99 kalória (56 % a zsírból) • szénhidrát 10 g • fehérje 3 g • zsír 7 g • telített zsírsavak 1 g • koleszterin 0 mg • nátrium 456 mg • kalcium 50 mg • rostanyag 4 g

Panzanella saláta

Ez a saláta különösen finom érett paradicsomokkal – a pirított kenyér beszívja a paradicsom és a saláta levét.

12 adag

- 1,5 l kockára vágott kenyér (kb. 0,5 kg bagett)
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 közepes paprika, kb. 170 g, 0,5 cm-es szeletekre vágva
- 1 piros hagyma, 0,5 cm-es darabokra szeletelve
- 3 darab érett paradicsom (kockára vágva) vagy 750 ml koktélpadicsom
- 1 közepes méretű uborka, meghámozva és kimagozva, félbevágva és 0,5 cm vastag szeletekre vágva
- 1 kis mogoróhagyma
- ½ kiskanál francia mustár
- 3 kanál piros borecet
- ½ kiskanál só
- ¼ teáskanál frissen örölt bors
- 125 ml szűz olívaolaj
- 6 – 8 bazsalikomlevél, finom darabokra felszeletelve

1. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél bordázott felével felfelé fűtse fel Medium (közepes) hőmérsékletre.
2. A kenyérkockákat öntözze meg 2 kanál olajjal. A grill 10 perces előmelegítése után a kenyérkockákat öntse a grill fedelébe. A kenyérkockákat süsse aranyárgára minden oldalukon (kb. 10 – 15 percig).
3. A grillezés folyamán a kenyérkockákra szórja rá a borsot és a hagymát. A kenyérkockák megpirítása után a kenyérkockákat szedje ki egy nagy edénybe. Öntse hozzá a felszeletelt uborkát és a paradicsomot. A paprikát és a hagymát szórja a fedélre és mindkét oldalán süsse kb. 4 – 5 percig. A megsütött zöldséget is tegye a kenyérkockákra, az uborkára és a paradicsomra, majd finoman keverje le.
4. A grillezés ideje alatt készítsen öntetet az ecetből. A mogoróhagymát tegye az ECG SP 366 aprító készülékbe és aprítsa finomra. Adja hozzá a francia mustárt, a borecetet, a sót és a borsot, majd mixelje össze. Lassan öntse hozzá az olívaolajat, akkor kész az öntet, ha sima emulzió keletkezik.

5. Az öntetett öntse a salátára és szórja meg a finomra felvágott bazsalikkal. Kóstolja meg, ha szükséges, akkor fűszerekkel ízesítse.

Tápanyagtartalom 1 adagban (2 ml):

220 kalória (52 % a zsírból) • szénhidrát 23 g • fehérje 4 g
• zsír 13 g • telített zsírsavak 2 g • koleszterin 0 mg
• nátrium 319 mg • kalcium 41 mg • rostanyag 2 g

Főételek

Grillezett steak

Köretet is szeretne? Készítse el a 46. oldalon található recept szerint a fűszeres burgonyát amíg sül a hús. A burgonyával kezdje, majd 15 perccel később kezdje a steak sütését.

Két adag

- 2 csontnélküli rostélyos (kb. 250 g mindegyik darab)**
1 kanál olívaolaj
1/6 kiskanál só, szóráshoz
1/4 kiskanál frissen őrölt feketebors

1. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél bordázott felével felfelé fűtse fel High (magas) hőmérsékletre.
2. Mindegyik steaket kenje meg 1/2 kanál olívaolajjal. Sózza és borsozza meg.
3. 10 perc előfűtés után a steaket helyezze a forró grillre.
4. A hús mindkét oldalát 4–5 percig süssse (illetve a kívánt sütési fokozat szerint).

Tápanyagtartalom 1 adagban:

682 kalória (76 % a zsírból) • szénhidrát 0 g • fehérje 40 g
• zsír 57 g • telített zsírsavak 21 g • koleszterin 154 mg
• nátrium 260 mg • kalcium 24 mg • rostanyag 0 g

Hot dog

A tökéletes hot dog receptje.

8 adag

- 8 hot dog virsli**
8 hosszúkás zsemle
olvasztott vaj (ha vajasan szereti)*

1. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél sima felével felfelé és a behelyezett virsliűtő hengerekkel együtt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre.
2. A felfűtés után (kb. 10 perc) a virsliket a használati útmutató 40. oldalán leírtak szerint helyezze a hengerekre.
3. Amíg a virslik sülnek, a kettévágott zsemléket helyezze a belső felükkel a forró fedélre, és 2–3 percig süssse a zsemléket (mindkét oldalukon).
* Amennyiben a zsemléket vajasan szereti, akkor a vajjal kenje meg a zsemle belső felét.
4. A hot dogot mustárral és ketchuppal tálalja.

Tápanyagtartalom egy hot dogban:

234 kalória (54 % a zsírból) • szénhidrát 19 g • fehérje 10 g
• zsír 15 g • telített zsírsavak 6 g • koleszterin 30 mg
• nátrium 560 mg • kalcium 25 mg • rostanyag 3 g

Kagyló fűszeres vajjal

A fűszeres vaj fenségesebb és izletesebbé teszi a kagylókat, de ha könnyebb ételt szeretne, akkor vaj helyett használjon inkább olívaolajat.

3 adag főételként és 6 adag előételként

- 2 evőkanál friss citromlé**
3/4 kiskanál só
1/2 kiskanál frissen őrölt feketebors
2 kanál szűz olívaolaj
12 tengeri kagyló, megmosva és megszáritva
6 kanál puha vaj, kockákra vágva
80 ml petrezselyem zöldje
1 kiskanál citromhéj
2 citrom, 24 szeletre vágva (ék alakú)

1. Egy edényben keverje össze a citromlevet a sóval és a borssal. Fokozatosan adagolja hozzá az olívaolajat. Az edénybe tegye bele a kagylókat és rázza össze ezzel a keverékkel. Az edényt fedje le, majd tegye a hűtőbe 1 órára.
2. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a pácolás vége előtt 10 perccel fűtse fel High (magas) hőmérsékletre.
3. Négy darab nyársra húzza fel a kagylókat a citromszeletekkel felváltva (citrommal kezdje). Egy nyársra 4 darab citromot és 3 darab kagylót húzzon rá. A nyársakat a használati útmutató 39. oldalán található leírás szerint tegye a grillbe.
4. A kagylókat körülbelül 20 percig süssse (amíg az át nem sül).
5. A sütés közben a vajat, a petrezselyem zöldjét és a citromhéjat tegye az ECG SP 366 aprító készülékbe. Tökéletesen keverje össze és tegye félre.
6. A kagylókat tálcára helyezve, fűszeres vajjal díszítve tálalja fel. A fűszeres vajat fel lehet olvasztani és öntétként kínálni, vagy a kagylóra csepegtetni.

Tápanyagtartalom 1 adagban:

339 kalória (84 % a zsírból) • szénhidrát 3 g • fehérje 10 g
• zsír 32 g • telített zsírsavak 15 g • koleszterin 80 mg
• nátrium 633 mg • kalcium 26 mg • rostanyag 0 g

Köreték

Kukorica

A grillezett kukorica könnyen elkészíthető.

8 adag

- 2 kanál sós és puha vaj**
1 kiskanál vágott kapor
4 kukorica, 4 darabra felvágva

1. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél bordázott felével felfelé fűtse fel Medium (közepes) hőmérsékletre.
2. A felfűtés ideje alatt a vajat keverje össze a kaporral. A kukoricát kenje be a kaporral.
3. 10 perc előfűtés után a kukoricát helyezze a bordás fedélre. Percenként fordítsa el a kukoricát, és 4–5 percig süssse barnára. Azonnal tálalja.

Tápanyagtartalom 1 adagban:

64 kalória (43 % a zsírból) • szénhidrát 9 g • fehérje 1 g

- zsír 3 g • telített zsírsavak 2 g • koleszterin 8 mg
- nátrium 27 mg • kalcium 2 mg • rostanyag 1 g

Fűszeres sült burgonya

6 adag

- 1 kiskanál friss rozmaring**
1 gerezd fokhagyma
0,7 kg kis méretű, piros héjú burgonya, félbe vágva
2 kanál szűz olívaolaj
½ kiskanál só
¼ teáskanál őrölt bors

1. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt fűtse fel High (magas) hőmérsékletre.
2. A felfűtés ideje alatt készítse elő a burgonyát. A rozmaringot tegye bele az ECG SP aprító készülékbe. Aprítsa össze a rozmaringot, majd adja hozzá a foghagymát is. Egy nagy edényben a burgonyát öntözze meg az olajjal, majd a burgonyát rágza össze az edényben. Adja hozzá az összeaprított foghagymás rozmaringot, majd sózza és borsozza meg.
3. A burgonyát 6 nyársra húzza fel. A nyársakat a használati útmutató 39. oldalán található leírás szerint tegye a grillbe.
4. A burgonyát körülbelül 25 percig kell sütni.
5. A burgonyát forrón tálalja fel.

Tápanyagtartalom 1 adagban:

- 109 kalória (38 % a zsírból) • szénhidrát 15 g • fehérje 2 g
- zsír 5 g • telített zsírsavak 1 g • koleszterin 0 mg
- nátrium 184 mg • kalcium 12 mg • rostanyag 2 g

Desszertek

Csokoládés-banános sütemény

Az adalékanyagok tökéletes kombinációja, a csokoládé és a banán tökéletes lezárója az étkezésnek.

10 – 12 adag

375 ml durvább őrlésű liszt (rétesliszt)

125 ml kakaópórp, szitálva

¾ kiskanál só

1 kiskanál étkezési szóda

60 ml kristálycukor

375 ml író

3 nagy tojás

3 evőkanál vaj, felolvasztva és szobahőmérsékletre hűtve

teáskanál vaniliacukor

3 evőkanál puha vaj

2 evőkanál barna cukor

2 – 3 banán, 6-6 darabra vágva

1. Az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél sima felével felfelé fűtse fel Medium (közepes) hőmérsékletre.
2. A felfűtés ideje alatt (kb. 10 perc) egy közepesen nagy edényben keverje össze a lisztet, kakaót, sót, étkezési szódat és kristálycukrot. Jól keverje össze.
3. Külön edényben keverje össze az író, a 3 tojást, a vaniliacukrot és a felolvasztott vajat. Alaposan keverje össze. Tegye hozzá a száraz lisztes keveréket, majd keverje simára. Ne keverje túl habosra.

4. Kis méretű merőkanállal (60 – 80 ml) a tésztát öntse a forró fedélre. A kis palacsintákat körülbelül 3 – 4 percig süsse, majd fordítsa át és süsse további 3½ percig.
5. A sütés ideje alatt készítse elő a banánt. Egy kis edényben keverje össze a vajat és a cukrot. Tegye hozzá a banánt, és rázogatással vonja be vajás cukorral a banánt. A banánkarikákat húzza rá a nyársra és a használati útmutató 39. oldalán leírtak szerinti süsse meg (Együtt lehet sütni a tésztával. Süsse meg a második adag tésztát is.). A banánt puhuláig süsse, körülbelül 10 – 15 percig.
6. A sült banánt vágja ketté és helyezze a kispalacsintára. Ízletesebb lesz a desszert, ha frissen felvert tejszínnel díszíti és becsöpögteti néhány csepp csokoládéval.

Tápanyagtartalom 1 adagban (12 adagra bontás esetén):

- 172 kalória (39 % a zsírból) • szénhidrát 21 g • fehérje 5 g
- zsír 8 g • telített zsírsavak 4 g • koleszterin 69 mg
- nátrium 269 mg • kalcium 38 mg • rostanyag 2 g

Grillezett gyümölcsök

A grillezett friss gyümölcs kiváló kiegészítője lehet a finom vaníliafagyaltnak. A grillezett gyümölcsöt és a fagyalgot tegye pohárba, cséppentzen rá néhány csepp rumot vagy likórt, majd szórja meg szeletelt dióval vagy mogyoróval.

6 – 8 adag

½ félig érett ananász, meghámozva, középprész nélkül, 1,5 – 2 cm szeletekre vágva*

2 banán, félbevágva és 4 darabra osztva nagyobb barack, mag nélkül, négy darabra vágva

1 mangó, mag nélkül, 4 darabra felvágva víz (a gyümölcsre öntéshez)

1 citrom leve

2 kanál vaj, felolvasztva és csipet őrölt fahéjjal elkeverve

1. A gyümölcsöt tegye egy nagyobb edénybe. Öntsön rá annyi vizet, hogy az ellepje a gyümölcsöt. Facsarja ki a citrom levét. Fedje le az edényt és 20 – 30 percre tegye hideg helyre.
2. Amíg a gyümölcs hűl, készítse el a fahéjas vajat. Egy kisebb edényben a vajat keverje el a fahéjjal. Tegye félre.
3. A gyümölcs hűtésének a végén (10 perccel előtte), az ECG SG 160 többfunkciós grillt a fedél bordázott felével felfelé fűtse fel High (magas) hőmérsékletre.
4. A gyümölcsről öntse le a citromos vizet és a gyümölcsöt szárítsa meg. A gyümölcsdarabok mindkét oldalát kenje meg a fahéjas vajjal.
5. A barackot 2½ – 3½ percig kell grillezni. Az ananászt és mangót kb. 2½ percig kell grillezni. A banán 1 – 1½ perc alatt kész. A sütési idő fele után a gyümölcsdarabokat óvatosan fordítsa át. A gyümölcs grillezési ideje függ a gyümölcs érettségi állapotától.
 * Néhány üzletben lehet hámozott és előkészített ananászt is kapni.

Tápanyagtartalom 1 adagban (8 adagra bontás esetén):

- 99 kalória (29 % a zsírból) • szénhidrát 16 g • fehérje 1 g
- zsír 3 g • telített zsírsavak 2 g • koleszterin 8 mg
- nátrium 1 mg • kalcium 9 mg • rostanyag 2 g

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden – einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Verwenden Sie nicht den Multifunktionsgrill, wenn das Stromzufuhrkabel beschädigt ist. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor dem direkten Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem etwaigen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Geben Sie niemals den Raclette-Grill in die Geschirrspülmaschine.
4. Verwenden Sie den Multifunktionsgrill nicht im Außenbereich und nicht in einer feuchten Umgebung. Berühren Sie das Stromzufuhrkabel oder den Multifunktionsgrill nicht mit nassen Händen. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Verwenden Sie den Multifunktionsgrill nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, beispielsweise in der Nähe von Gardinen. Die Temperatur in der Nähe des Multifunktionsgrills kann während des Betriebes höher sein als gewöhnlich. Wir empfehlen, zwischen den Tisch und das Gerät eine feuerfeste Unterlage zu legen (damit vermeiden Sie eventuelle Verbrennungen auf dem Tisch oder der Tischdecke). Stellen Sie den Multifunktionsgrill außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen so auf, dass eine freie Luftzirkulation, die zu dessen richtiger Funktionstüchtigkeit notwendig ist, gewährleistet ist.
6. Wir empfehlen, den Multifunktionsgrill mit eingestecktem Stromzufuhrkabel nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.
7. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen. Berühren Sie niemals die heiße Oberfläche. Verwenden Sie den Griff und die Bedienelemente. Seien Sie bitte vorsichtig, damit es nicht zu einem Kontakt mit den Heizelementen kommt.
8. Verwenden Sie bitte nur Originalzubehör. Im umgekehrten Fall setzen Sie sich dem Risiko des Garantieverlustes aus.
9. Der Multifunktionsgrill darf während seines Betriebes nicht unbeaufsichtigt sein.
10. Lassen Sie erhöhte Vorsicht walten, wenn Sie den Multifunktionsgrill in der Nähe von Kindern verwenden. Damit Sie Kinder vor einem möglichen Unfall durch elektrischen Strom schützen, lassen Sie niemals Kinder selbst das Gerät betätigen. Stellen Sie den Multifunktionsgrill nur an Orten auf, an denen Kinder keinen Zugang zu dem Gerät haben. Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nicht herunter hängt.
11. Den Multifunktionsgrill stellen Sie nicht auf heiße Oberflächen und verwenden Sie ihn auch nicht in der Nähe von Wärmequellen (beispielsweise Herdkochplatten).
12. Es ist notwendig, dieses Gerät an allen Stellen sauber zu halten, da es zu einem direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
13. Verwenden Sie für den heißen Grill Öl in Sprayform. Verwenden Sie einen in Öl getränkten Backpinsel oder nehmen Sie bitte Grillmarinaden. Geben Sie bitte besonders acht, da das Öl und das Fett sich im Falle einer Überhitzung entzünden kann.

14. Während der Verwendung halten Sie von dem Gerät einen ausreichenden Abstand, damit Sie sich nicht an dem heraus spritzenden Öl verbrennen.
15. Verwenden Sie den Multifunktionsgrill nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen wie Sie in dieser Anleitung aufgeführt sind. Dieser Multifunktionsgrill ist nur für die private Nutzung bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
16. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen bestimmt (einschließlich Kindern), deren körperliches, sinnliches oder mentales Unvermögen bzw. ein Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen sie an der sicheren Verwendung des Geräts hindern könnte, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von einer solchen nicht hinsichtlich der Verwendung des Geräts instruiert wurden. Es muss gewährleistet werden, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen.

Besondere Hinweise zum Netzanschluss

Das kurze Stromzufuhrkabel ist für die Einschränkung von Gefahren, die von verwickelten Kabel oder dem darüber Stolpern herrühren, beigefügt. Bei der Einhaltung aller Regeln und einer erhöhten Sicherheit, ist es möglich, ein Verlängerungskabel zu verwenden.

Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels muss seine elektrische Belastbarkeit mindestens mit den Geräteangaben übereinstimmt und es muss sicher gestellt sein, dass ein längeres Kabel nicht über den Rand der Auflageplatte hinaus hängt, so dass es von vorbeigehenden Kindern oder Tieren berührt werden und ein Stolpern verursachen kann.

BESCHREIBUNG



DE



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 6. ON-Kontroll-Leuchte 7. Drehbares Blech zum Grillen und Backen 8. Temperaturregler | <ol style="list-style-type: none"> 1. Stecker mit einem Drehmechanismus 2. Auffangbehälter für den Bratensaft 3. 10 Grillspieße 4. 5 Walzen für die Zubereitung von Würstchen |
|--|---|

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie alle Verpackungsbestandteile und Reklamezettel sowie Aufkleber von dem Multifunktionsgrill. Vor dem Entfernen der Verpackung, stellen Sie sicher, dass alle Teile ausgepackt sind (aufgeführt in der Teilebeschreibung). Wir empfehlen, die Verpackungsmaterialien für die Gerätelagerung aufzuheben.

Vor der ersten Verwendung des Multifunktionsgrills reinigen Sie durch Abreiben die Basis und die Temperaturregler mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie sorgfältig beide Seiten des Grillblechs, den Behälter, die Stecker, die Grillspieße und die Walzen für die Würstchen.

Das Grillblech, die Grillspieße und den Auffangbehälter für den Bratensaft können Sie mit der Hand oder mit der Geschirrspülmaschine reinigen.

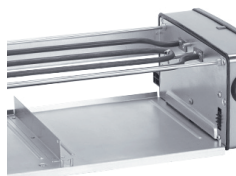
Tauchen Sie die Basis niemals ins Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen immer ein feuchtes Tuch.

HINWEISE ZUM AUFBAU

1. Stellen Sie die Basis auf eine ganz flache Oberfläche, auf der Sie kochen werden.
2. An der Seite der Basis ist eine Öffnung für den Auffangbehälter für den Bratensaft. Stellen Sie den Auffangbehälter für den Bratensaft in die Öffnung mit dem Metallschwamm gebeugt nach vorne und drücken Sie bis zum Einrasten der Sicherung (siehe Abbildung A).
3. Die Stecker stecken Sie durch ein Verschieben des oberen Randes der Rückwand vor die kleinen Bolzen an den beiden Seiten der Öffnung ein. Stecken Sie die Stecker so tief ein, dass ihre Stirnseite sicher an der Stelle hinter den Bolzen ist (siehe Abb. B). Stecken Sie die Stecker in das Gerät und sichern Sie sie durch das Anheben an der Haltestange. Vor dem Herausnehmen der Stecker lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen. Nehmen Sie die Grillspieße heraus, entnehmen Sie den Stecker hinter den Bolzen und ziehen Sie sie zu sich.
4. Das Grillblech hat zwei Seiten.
 - Eine Seite mit einer geriffelten Oberfläche. Diese Seite ist für das Grillen von Steaks, Hamburgern, Geflügel, Meeresfrüchten und Gemüse bestimmt.
 - Die Seite mit der glatten Oberfläche eignet sich hervorragend zum Braten von Speck, Eiern, Eierkuchen, Toastbrot und Sandwichs (siehe Abb. C).
5. Wählen Sie die Seite, die Sie zum Kochen verwenden und legen Sie das Blech auf die Basis mit der gewünschten Seite nach oben. Achten Sie darauf, dass das Blech richtig auf der Basis aufgestellt ist. Das Blech stellen Sie so, dass die Öffnungen für das Abtropfen des Bratsaftes auf dem Metallschwamm des Auffangbehälters für den Bratensaft an der linken Seite des Geräts liegen (siehe Abb. D). Falls Sie das Grillblech umgekehrt auflegen, wird es nicht stabil sein.
6. Stecken Sie das Stromzufuhrkabel in die Steckdose. Jetzt ist das Gerät zum Kochen bereit.



A



B



C



D

VERWENDUNGSHINWEISE

Nach dem richtigen Zusammenbau des rostfreien Multifunktionsgrills und der Vorbereitung der übrigen Notwendigkeiten zum Kochen, stellen Sie den Temperaturregler (Nr. 3) in die gewünschte Position ein – High (hoch), Medium (mittel) oder Low (niedrig) (siehe Abb. E). Die Kontrollleuchte an der Oberseite des Gerätes leuchtet und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist (siehe Abb. F).

DE

Das Erreichen der Betriebstemperatur dauert 10 bis 12 Minuten je nachdem, welche Temperatur Sie gewählt haben. Der Temperaturregler dient zum Einstellen und Halten der Temperatur des Backbleches. Der Temperaturbereich ist von ca. 120 °C bei der Wahl von Low über 190 °C bei Medium bis zu 230 °C bei der Einstellung High wählbar. Die Einstellungen des Temperaturreglers können Sie während des Kochens in Abhängigkeit zum jeweiligen Typ und Zustand der Lebensmittel auf dem Blech ändern.

VORSICHT: Der Haltegriff erhitzt sich bei längerem Betrieb. Falls Sie beim Kochen irgendwelche Teile des Multifunktionsgrills berühren, verwenden Sie bitte Backhandschuhe. Falls der Multifunktionsgrill warm ist, verändern Sie nicht seine Position und kippen Sie ihn nicht um. Vor dem Bedienen des Multifunktionsgrills lassen Sie ihn für die Dauer von mindestens 30 Minuten abkühlen.

Anmerkung: Bei der ersten Verwendung des rostfreien Multifunktionsgrills können schwacher Rauch und Geruch aufkommen. Dies ist normal und üblich bei Wärme erzeugenden Geräten mit einer antihafbeschichteten Oberfläche.



E



F

Hinweise für das Wenden des Grillblechs für die Verwendung der anderen Seite

1. Drehen Sie den Temperaturregler in die Position **OFF**.
2. Nehmen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen (mindestens 30 Minuten).
4. Nehmen sie vorsichtig den Auffangbehälter für den Bratensaft durch das Drücken an der Sicherung heraus (s. Abb. G).
Reinigen Sie den Auffangbehälter für den Bratensaft und geben Sie ihn wieder zurück zum Gerät.
5. Reinigen Sie sorgfältig das Grillblech.
6. Drehen Sie das Grillblech und geben Sie es wieder zurück auf die Basis.
7. Versichern Sie sich, dass die Öffnungen für das Abtropfen des Bratsaftes auf dem Metallschwammbehälter liegen.
8. Stecken Sie das Stromzufuhrkabel in die Steckdose.



G



H

DE

Die Verwendung der Grillspieße

1. Bauen Sie das Gerät mit dem Grillblech auf. Stecken Sie den Stecker und den Auffangbehälter für den Bratensaft an die richtigen Stellen.
Anmerkung: Bei der Verwendung der Grillspieße muss das Grillblech an seinem Platz sein. Denken Sie daran, dass es sich während der Verwendung sehr erwärmt.
2. Drehen Sie den Temperaturregler in die gewünschte Position und lassen Sie das Gerät für die Dauer von 10 bis 12 Minuten aufwärmen.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel nach Ihrem Lieblingsrezept zu und stechen Sie sie auf die Grillspieße auf.

4. Nehmen Sie die Stecker heraus. Stecken Sie den Stecker in die in die passenden Öffnungen in der Steckdose und die Rosette am Ende des Haltegriffs des Steckers geben Sie in die Öffnung für den Zugang zur Vorderseite der Steckdose. Schließen Sie sicher den Stecker an.
Anmerkung: Bei der Verwendung größerer Fleischstücke oder Meeresfrüchte können Sie auf einmal nur sechs Stück grillen.
5. Drehen Sie den Ausschalter in die Position **ON** (Eingeschaltet). Der Ausschalter leuchtet und zeigt an, dass die Grillspieße sich drehen.
6. Bei der Kontrolle des Zustandes der vorbereiteten Lebensmittel schalten Sie durch Drehen des Ausschalters aus und nehmen Sie die Grillspieße mit den Backhandschuhen heraus. Falls ein weiteres Grillen gewünscht wird, geben Sie Grillspieße zurück, starten Sie das Gerät und fahren Sie damit fort.

Die Verwendung der Walzen für das Erhitzen von Würstchen

1. Bauen Sie das Gerät mit dem Grillblech auf. Stecken Sie den Stecker und den Auffangbehälter für den Bratensaft an die richtigen Stellen.
Anmerkung: Bei der Verwendung der Walzen muss das Grillblech an seinem Platz sein. Denken Sie daran, dass es sich während der Verwendung sehr erwärmt.
2. Drehen Sie den Temperaturregler in die gewünschte Position und lassen Sie das Gerät für die Dauer von 10 bis 12 Minuten aufwärmen.
3. Setzen Sie die Walzen durch das Einschieben der Grillspieße in die Öffnungen im Stirnbereich der Walzen zusammen.
4. Nehmen Sie die Stecker heraus. Stecken Sie den Stecker in die in die passenden Öffnungen in der Steckdose und die Rosette am Ende des Haltegriffs des Steckers geben Sie in die Öffnung für den Zugang zur Vorderseite der Steckdose.
5. Legen Sie die Würstchen immer zwischen zwei Walzen. In jeder Gerätereckdose können Sie fünf Walzen verwenden. Schließen Sie sicher den Stecker an. Es ist möglich, verschiedene Gerätefunktionen gleichzeitig zu verwenden.

DIE ANTIHAFTBESCHICHTETE OBERFLÄCHE DES GRILLBLECHS

- Das Grillblech ist mit einer speziellen antihaftbeschichteten Oberfläche ausgestattet. Eine solche Oberflächenbehandlung ermöglicht es, Speisen gesund unter der Verwendung von einer minimalen Menge an Fett oder Öl vorzubereiten.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder metallische Küchengegenstände und schneiden Sie auch keine Speisen direkt auf dem Grillblech. Sie können die antihaftbeschichtete Oberfläche zerkratzen. Verwenden Sie nur hölzerne oder Plastikgeräte. Der Hersteller haftet nicht für die Beschädigung der Oberflächenbeschichtung, die durch die Verwendung von ungeeigneten Küchengeräten hervorgerufen wurde.
- Plastikgeräte dürfen nicht mit der heißen Oberfläche in Kontakt kommen.
- Nach der Verwendung entfernen Sie immer die Essensreste und geben Sie den Bratsaft von der Oberfläche in die Öffnung zum Abtropfen des Bratsaftes und reiben Sie die Reste mit einem Papierküchentuch ab.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG

VORSICHT: VOR DEM REINIGEN DES GERÄTS STELLEN SIE SICHER; DASS ES VOLLSTÄNDIG AUSGEKÜHLT IST.

Nach dem Beenden des Grillvorganges drehen Sie den Temperaturregler in die Position **OFF** nehmen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Steckdose. Vor dem Bedienen des Multifunktionsgrills lassen Sie ihn für die Dauer von mindestens 30 Minuten abkühlen. Nach dem Abkühlen entfernen Sie das aufgefangene Bratfett aus dem Auffangbehälter für den Bratensaft und aus dem Schubkasten. Das Schubfach und den Auffangbehälter für den Bratensaft können Sie mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Das Grillblech können Sie mit der Hand mithilfe eines weichen Schwammes oder Tuches und heißem Wasser reinigen. Es kann unter Wasser getaucht werden. Zur Reinigung des Grillblechs verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände, beispielsweise Messer oder Schaber. Zur Reinigung verwenden Sie keine Metallschwämme. Es könnte zu einer Beschädigung der Oberfläche kommen.

Falls Sie Meerestiere zubereitet haben, reinigen Sie das Blech mit Zitronensaft. Dies vermeidet Fischgeruch bei der späteren Zubereitung von Lebensmitteln.

Die Wärmeblende, das Abtropfblech, den Auffangbehälter für den Bratensaft und die Grillspieße können Sie ins Wasser eintauchen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Das Schubfächer, die Abdeckung der Basis und den Temperaturregler können Sie mit einem weichen und trockenen Tuch abwischen. Für stärkere Verunreinigungen verwenden Sie ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie keine Schleifmittel.

AUFBEWAHRUNG

Vor dem Abstellen trocknen Sie immer den Multifunktionsgrill und bauen Sie ihn wieder zusammen. Stellen Sie sicher, dass die Basis, das Grillblech und der Auffangbehälter für den Bratensaft sich am richtigen Platz befinden. Zum Abstellen ist es möglich, das Stromzufuhrkabel um den hinteren Teil der Basis zu wickeln.

TECHNISCHE ANGABEN

Herabnehmbare zweiseitige Platte 2 in 1 mit einer antihaftbeschichteten Oberfläche

- glatte Oberfläche – für das Bräunen von Speck, Eiern, Eierkuchen, Gemüse
 - geriffelte Oberfläche – zum Grillen von Fleisch, erzeugt das Gefühl von Grillen über dem Feuer
- 10 Grillspieße

Rost mit 5 Walzen für die Zubereitung von Würstchen

Automatisch drehende Spieße und Walzen

3-Stufen-Regulierung der Temperatur (120 °C – 230 °C)

Integrierter Saftauffangbehälter

Herausnehmbare Schubkasten für tropfendes Öl

Komplett zerlegbar und einfach zu reinigen

Leuchtanzeige während des Betriebes

Alle Zubehörteile lassen sich in der Geschirrspülmaschine reinigen

Rutschfeste Standfüße

Bedienanleitung mit Rezepten

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz

Anschlusswert: 1600 W

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

DE

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

REZEPTE

Kochbuch und Temperaturtabelle

Diese Anleitung enthält empfohlene Zeiten für die Wärmezubereitung bei der Verwendung des Multifunktionsgrills ECG SG 160 und seiner Grill- bzw. Backflächen. Die Zeiten sind annäherungsweise und hängen von der Größe und der Temperatur der zubereiteten Lebensmittel ab. Verwenden Sie nur Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte ohne Knochen – Die Fläche kommt beim Kochen mit den Knochen in Berührung und das Fleisch entfernt sich, das zum „Dünsten“ führt. Vor der Verwendung lassen Sie den Multifunktionsgrill entsprechend der Bedienungsanleitung sich aufwärmen.

Es ist möglich, Marinade zu verwenden. Die Portion Fleisch trocknen Sie vor dem Einlegen auf die Grill- oder Backoberfläche mit Küchenpapier ab. Zum Beobachten der Innentemperatur des Fleisches empfehlen wir einen Thermometer mit einer Sofortablesung oder einer Sonde.

Fleisch	Grill- / Backfläche / Grillspieße / Walzen	Die empfohlenen Temperaturen und Grilledauer
Speck	Grill- / Backoberfläche	Legen Sie den Speck auf die kalte Grill- bzw. Backfläche. Backen Sie den Speck auf der Temperaturstufe High (hoch), bis er fertig ist.
Rindfleisch, Hamburger	Grillfläche	Backen Sie auf der Stufe High (hoch) bis zum gewünschten Bräunungsgrad. Es empfiehlt sich das Backen mit einer Innentemperatur von 70 °C in den Zustand „fast durchgebraten“ (well done). Dies dauert etwa 4 bis 5 Minuten. 57 bis 60 °C – medium rare; 67 bis 66 °C – medium; 66 bis 68 °C – medium well; 74 bis 77 °C – well done.
Rindfleisch, Steak ohne Knochen, 2 – 2,5 cm dick	Grillfläche	Vor dem Backen trocknen Sie die Steaks mit Papierküchentüchern ab. Erwärmen Sie den Grill auf die Temperatur High (hoch). Backen Sie das Fleisch ca. 3 bis 4 Minuten von jeder Seite oder bis zum gewünschten Bräunungsgrad.
Rindfleisch, Steak ohne Knochen	Grillspieße	Bereiten Sie 2,5 – 5 cm dicke Stücke zu und spießen Sie sie auf die 6 beigelegten Grillspieße auf. Backen Sie auf der Stufe High (hoch) bis zum gewünschten Bräunungsgrad (für medium ca. 15 Minuten).
Hot Dogs	Walzen	8 Würstchen legen Sie auf die Walzen. Backen Sie die Würstchen auf der Temperatur High (hoch) 20 Minuten oder so lange bis sie durchgebacken und gebräunt sind.
Vorgekochte gerade Würstchen	Walzen	8 Würstchen legen Sie auf die Walzen. Backen Sie die Würstchen auf der Temperatur High (hoch) 20 Minuten oder so lange bis sie richtig gebräunt sind.
Gerade Würstchen, ungekocht	Walzen	8 Würstchen legen Sie auf die Walzen. Backen Sie die Würstchen auf der Temperatur High (hoch) 20 Minuten oder so lange bis sie durchgebacken und gebräunt sind.
Gerade Würstchen (klein), ungekocht	Walzen	8 Würstchen legen Sie auf die Walzen. Backen Sie die Würstchen auf der Temperatur High (hoch) 10 Minuten oder so lange bis sie durchgebacken und gebräunt sind.
Hähnchen ohne Knochen	Grillfläche	Auf die Dicke von 1,5 bis 2 cm geklopft. Backen Sie auf der Temperaturstufe High (hoch) für die Dauer von 8 – 10 Minuten auf jeder Seite. (Innentemperatur 77 °C und nach dem Einstechen läuft reiner Bratensaft aus.)

DE

Fleisch	Grill- / Backfläche / Grillspieße / Walzen	Die empfohlenen Temperaturen und Grilledauer
Hähnchen ohne Knochen	Grillspieße	Bereiten Sie 2,5 – 5 cm dicke Stücke zu und spießen Sie sie auf die 6 beigefügten Grillspieße auf. Backen Sie die Würstchen auf der Temperatur High (hoch) 20 Minuten oder so lange bis sie durchgebacken und gebräunt sind.
Fischsteaks	Grillfläche	2 – 2,5 cm dick. Backen Sie auf der Temperaturstufe High (hoch) für die Dauer von 6 – 7 Minuten auf jeder Seite.
Meeresmuscheln	Grillspieße	Entfernen Sie die zähen Muskeln und werfen Sie sie weg. Trocknen Sie das Fleisch ab und spießen Sie abwechselnd ein Stück Muschelfleisch und ein Stück Zitrone auf die 6 beigefügten Grillspieße. Backen Sie auf der Temperaturstufe High (hoch) 20 Minuten oder solange bis sie in ihrem gesamten Umfang nicht mehr durchsichtig sind.
Meeresmuscheln	Grillfläche	Bereiten Sie es wie die vorhergehenden Gerichte zu. Backen Sie auf der Temperaturstufe High (hoch) für die Dauer von 2 – 3 Minuten auf jeder Seite.
Garnelen	Grillspieße	Entfernen Sie den Panzer und reinigen Sie die Garnelen, trocknen Sie sie gut ab. Spießen Sie sie auf die 6 beiliegenden Grillspieße. Backen Sie auf der Temperaturstufe High (hoch) 6–8 Minuten oder solange bis sie in ihrem gesamten Umfang nicht mehr durchsichtig sind.
Garnelen	Grillfläche	Bereiten Sie es wie die vorhergehenden Gerichte zu. Backen Sie auf der Temperaturstufe High (hoch) für die Dauer von 1 – 2 Minuten auf jeder Seite.

Frühstück

Bananen-Buttermilch-Plinsen

Die knusprige Oberfläche gibt den Plinsen ihre Schmackhaftigkeit.

Portion für 8 Personen (16 Plinsen)

250 ml Mehl

60 ml Zucker

60 ml Brauner Zucker

1 TL Speisesoda

½ TL Backpulver

¼ TL Salz

¼ TL gemahlene Zimt

375 ml Buttermilch

2 Große Eier

¾ TL Vanilleextrakt

60 ml Zerlassene Butter

2 Reife Bananen (½ Banane zerdrücken, den Rest in dünne Scheiben schneiden)

1. Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der eingesetzten Grillfläche auf die Temperatur Medium (mittel) vor.
2. Bereiten Sie die Teigware vor. Geben Sie das Mehl, den Zucker, das Speisesoda, das Backpulver, das Salz und den Zimt in eine Schüssel. Rühren Sie es mit dem Schneebesen glatt. Legen Sie es ab.

3. Schlagen Sie in einem anderen Behälter die Buttermilch, die Eier und das Vanilleextrakt. Fügen Sie den Mehlteig hinzu und rühren Sie es.
4. Rühren Sie die zerlassene Butter ein und fügen Sie danach die zerdrückte Banane hinzu. Übertreiben Sie nicht das Mischen.
5. Nach dem Vorheizen der Platten für die Dauer von 10 Minuten gießen Sie gleichmäßig ca. 60 ml Teig auf die Kochplatte. Auf jede der Plinsen legen Sie 2 bis 3 Bananenstücke. Backen Sie die Plinsen solange bis sie Blasen schlagen, ca. 3 bis 4 Minuten, wenden Sie sie und backen Sie sie ca. weitere 2 Minuten fertig.
6. Servieren Sie auf heißen Tellern. Die fertigen Plinsen können Sie warm halten, beispielsweise mithilfe des Backofens, den Sie auf etwa 90 °C einstellen. Backen Sie je nach Bedarf Teige.

Nährstoffgehalt in 1 Portion (2 Plinsen):

199 Kalorien (34 % Fett) • Kohlenhydrate 27 g • Eiweiß 6 g
 • Fett 8 g • Sättigende Fettsäuren 4 g • Chol. 71 mg
 • Natrium 306 mg • Kalzium 81 mg • Ballaststoffe 1 g

Landfrühstück

Von jedem etwas zum reichhaltigen Tagesbeginn.

Vier Portionen

0,5 kg

Kartoffeln (neue rote oder gelbe oder eine Mischung von beiden), gereinigt, ungeschält

- 20 bis 30 ml Zerlassene Butter oder Olivenöl**
 ⅛ **TL Meersalz**
 ¼ **TL frischen gemahlene Pfeffer**
 Messerspitze **getrockneten Thymian**
 ¼ **Kleine Zwiebel, fein gehackt (ca. 60 ml gehackte Zwiebel)**
 8 **Vorgekochte gerade Würstchen oder ungekochte feine Würstchen**
 8 **Große Eier**

1. Die Kartoffeln geben Sie in eine große Pfanne, die mit Salzwasser gefüllt ist. Decken Sie das Ganze ab und bringen Sie es zum Kochen. Kochen Sie so, bis sich mit der Gabel durchstechen lässt. Lassen Sie es abkühlen.
2. Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der Backfläche und den Walzen im unteren Bereich des Multifunktionsgrills auf der Stufe High (hoch) vor.
3. Während des Aufheizens des Multifunktionsgrills (ca. 10 Minuten) schneiden Sie die abgekühlten Kartoffeln in etwa 1 cm große Stücke und geben Sie in die Mitte der Schüssel. Vermischen Sie das Ganze mit dem Fett, dem Salz, dem Pfeffer, dem Thymian und den Zwiebeln.
4. Legen Sie die Würstchen auf die Walzen des Multifunktionsgrills entsprechend der Seite 51 in der Anleitung und das Kartoffelgemisch auf die Backfläche. Lassen Sie die Kartoffeln unter gelegentlichem Umrühren etwa 10 Minuten stehen oder bis zum Ende kochen. Probieren Sie davon und würzen Sie ganz nach Ihrem Geschmack. Nach der Beendigung dieses Vorganges häufen Sie die Kartoffeln am Rand der Kochplatte an, damit Sie warm bleiben. Senken Sie die Temperatur auf Medium (mittel).
5. Schlagen Sie an der Kochfläche 4 Eier auf. Backen Sie sie ca. 2 Minuten von jeder Seite oder bis zum gewünschten Bräunungsgrad. Wiederholen Sie dies mit den verbleibenden Eiern. Servieren Sie das Gericht sofort zusammen mit den Würstchen.

Nährstoffgehalt in 1 Portion (2 Eier, 2 Würstchen und ¼ Kartoffeln):

408 Kalorien (57 % Fett) • Kohlenhydrate 20 g • Eiweiß 95 g
 • Fett 25 g • Sättigende Fettsäuren 8 g • Chol. 457 mg
 • Natrium 541 mg • Kalzium 84 mg • Ballaststoffe 2 g

Vorspeisen

Gegrillter Gemüsesalat

Salat aus gegrilltem Gemüse kann ein dekorativer und einfacher erster Gang sein.

Vier bis fünf Portionen

- 1 **Mittelgroße Paprika, ca. 170 g, längs geschnitten mit einer Dicke von 0,5 cm**
 1 **Kleine Zucchini, ca. 170 g, ohne Endstücke, halbiert und in Streifen zu je ca. 0,5 cm geschnitten**
 ½ **Bund Spargel, ca. 230 g, ohne Endstücke**
 ½ **Kleine Aubergine, ca. 85 g, ohne Endstücke, in Scheiben zu je 0,5 cm geschnitten**
 1 **Kleiner Fenchel, ca. 115 g, längs geschnitten in Stücke zu je 0,5 cm**

- 2 **Grüne Zwiebel, in Stücke zu je 2,5 cm**
 3 **Knoblauchzehen, zerdrückt**
 2 **EL und 1 EL extra natives Olivenöl, separat**
 1 **TL Salz, streuen**
 ½ **TL frischen gemahlene Pfeffer, streuen**
 6 **Basilikumblätter, fein geschnitten**
 1 **TL frischer Zitronensaft oder Balsamicoessig**

1. Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der eingesetzten Grillfläche auf die Temperatur Medium (mittel) vor.
2. Während des Aufheizens des Multifunktionsgrills geben Sie das gesamte Gemüse in eine große Schüssel. Mit dem Knoblauch verrühren Sie 2 TL extra natives Olivenöl, ½ TL Salz und ½ TL schwarzen Pfeffer.
3. Nach dem Aufheizen des Multifunktionsgrills (ca. 10 Minuten) legen Sie das Gemüse in einer Schicht auf den Multifunktionsgrill. Das Gemüse grillen Sie, bis es spröde wird, etwa 4 bis 5 Minuten. Das Gemüse sollte man mindestens in zwei Portionen anrichten.
4. Das gegrillte Gemüse geben Sie zurück in die Schüssel und mischen es mit dem verbleibenden Öl, einem ¼ TL Salz, einem ¼ TL Pfeffer, dem Basilikum und dem Zitronensaft oder dem Essig.
5. Probieren Sie davon und würzen Sie ganz nach Geschmack. Servieren Sie das Gericht sofort bei Zimmertemperatur.

Nährstoffgehalt in 1 Portion (bei der Gabe von 5 Portionen):

99 Kalorien (56 % Fett) • Kohlenhydrate 10 g • Eiweiß 3 g
 • Fett 7 g • Sättigende Fettsäuren 1 g • Chol. 0 mg
 • Natrium 456 mg • Kalzium 50 mg • Ballaststoffe 4 g

Salat Panzanella

Dieser Salat ist besonders hervorragend mit reifen Tomaten – das getoastete Brot saugt den gesamten Tomatensaft und die Marinade auf.

12 Portionen

- 1,5 l **Brotwürfel, ca. 0,5 kg Baguette**
 2 **EL Olivenöl**
 1 **Mittelgroße Paprika (ca. 170 g) längs geschnitten mit einer Dicke von 0,5 cm**
 1 **Rote Zwiebel, in Scheiben zu 0,5 cm geschnitten**
 3 **Große reife Tomaten gewürfelt oder 750 ml Cocktailtomaten**
 1 **Mittelgroße Gurke, geschält, vom Gehäuse befreit und in halbe Scheiben dick geschnitten 0,5 cm**
 1 **Kleine Schalotte**
 ½ **TL Dijoner Senf**
 3 **EL Rotweinessig**
 ½ **TL Salz**
 ½ **TL frischen gemahlene Pfeffer**
 125 ml **Extra natives Olivenöl**
 6 bis 8 **Basilikumblätter, fein geschnitten**

1. Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der eingesetzten Grillfläche auf die Temperatur Medium (mittel) vor.

DE

- Die Brotwürfel beträufeln Sie mit 2 EL Öl. Nach 10 Minuten des Aufheizens des Multifunktionsgrills breiten Sie die Brotwürfel auf der Kochplatte aus. Grillen Sie es von allen Seiten bis alle Brotwürfel goldbraun sind, ca. 10 bis 15 Minuten.
- Während des Grillens des Brotes geben Sie in die Croutonsschüssel Pfeffer und Zwiebel. Nach dem Beenden des Croutonsg grillens nehmen Sie sie vom Multifunktionsgrill und geben Sie in eine eigene große Schüssel. Fügen Sie die klein geschnittenen Tomaten und die Gurke hinzu. Geben Sie Pfeffer und Salz auf den Grill und backen Sie sie von beiden Seiten ca. 4 – 5 Minuten. Nach dem Grillen des Gemüses geben Sie dieses in eine Schüssel mit den Croutons, den Tomaten und der Gurke.
- Während des Gemüsegrillens bereiten Sie eine Essigmarinade vor. Geben Sie die Schalotte in den Lebensmittelmixer ECG SP 366 und hacken Sie sie fein. Geben Sie den Dijoner Senf, den Rotweinessig, das Salz und den Pfeffer hinzu und mischen Sie. Geben Sie langsam das Olivenöl hinzu, bis alles hinzugefügt ist, und es entsteht eine glatte Emulsion.
- Gießen Sie die Marinade über den Salat und bestäuben Sie es mit den pulverisierten Basilikumblättern. Probieren Sie davon und würzen Sie ganz nach Geschmack.

Nährstoffgehalt in 1 Portion (250 ml):

220 Kalorien (52 % Fett) • Kohlenhydrate 23 g • Eiweiß 4 g
 • Fett 13 g • Sättigende Fettsäuren 2 g • Chol. 0 mg
 • Natrium 319 mg • Kalzium 41 mg • Ballaststoffe 2 g

Hauptspeisen

Gegrilltes Rib-Eye-Steak

Benötigen Sie eine Beilage? Bereiten Sie gebackene Kräuterkartoffeln wie auf der Seite 57 beschrieben während des Grillens der Steaks vor. Beginnen Sie mit den Kartoffeln und nach 15 Minuten Grillzeit beginnen Sie mit der Vorbereitung der Steaks.

Zwei Portionen

- | | |
|------------|---|
| 2 | Die ausgebeinten Steaks aus der Hochrippe (ca. 250 g jede) |
| 1 | EL extra natives Olivenöl, separat |
| 1/8 | TL Salz, streuen |
| 1/4 | TL frischen gemahlene Pfeffer |

- Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der eingesetzten Grillfläche auf die Temperatur High (hoch) vor.
- Reiben Sie jedes Steak mit einem halben TL Olivenöl ein. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
- Nach ca. 10 Minuten des Vorheizens legen Sie die Steaks auf den heißen Grill.
- Backen Sie das Fleisch ca. 4 bis 5 Minuten von jeder Seite oder bis zum gewünschten Bräunungsgrad.

Nährstoffgehalt in 1 Portion:

682 Kalorien (76 % Fett) • Kohlenhydrate 0 g • Eiweiß 40 g
 • Fett 57 g • Sättigende Fettsäuren 21 g • Chol. 154 mg
 • Natrium 260 mg • Kalzium 24 mg • Ballaststoffe 0 g

Hot Dogs

Hier ist das Rezept für einen perfekten Hot Dog.

8 Portionen

- | | |
|----------|--|
| 8 | Würstchen für den Hot Dog |
| 8 | Brötchen für den Hot Dog |
| | Zerlassene Butter (auf Wunsch)* |

- Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der Backfläche und den Walzen im unteren Bereich des Multifunktionsgrills auf der Stufe High (hoch) vor.
- Nach dem Aufheizen (ca. 10 Minuten) legen Sie die Würstchen auf die Grillwalzen wie auf Seite 51 der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Danach, nachdem die Würstchen etwa 20 Minuten gegrillt haben, legen Sie die Brötchen auf die Kochplatte – mit der aufgeschnittenen Seite nach unten – und toasten sie etwa 2 bis 3 Minuten von jeder Seite.
 * Bei der Verwendung von Butter bestreichen Sie vor dem Toasten die Innenseiten der Brötchen mit der zerlassenen Butter ein.
- Servieren Sie es mit einer Marinade und einer Beilage nach Geschmack.

Nährstoffgehalt in einem Hot Dog:

234 Kalorien (54 % Fett) • Kohlenhydrate 19 g • Eiweiß 10 g
 • Fett 15 g • Sättigende Fettsäuren 6 g • Chol. 30 mg
 • Natrium 560 mg • Kalzium 25 mg • Ballaststoffe 3 g

Muscheln mit Kräuterbutter

Die Butter bereichert die Speise und macht sie luxuriöser. Falls Sie jedoch eine leichte Speise wünschen, können Sie die Butter durch extra natives Olivenöl ersetzen, das separat gereicht wird.

3 Portionen des Hauptgangs oder 6 Portionen der Vorspeise

- | | |
|--------------|---|
| 2 | EL frischen Zitronensaft |
| 3/4 | TL Salz |
| 1/2 | TL frischen gemahlene schwarzen Pfeffer |
| 1/2 | EL Extra natives Olivenöl |
| 12 | Große Meeresmuscheln, gut gesäubert und getrocknet |
| 6 | EL Butter auf Zimmertemperatur, in 1,5 cm große Stücke geschnitten |
| 80 ml | Petersilie |
| 1 | TL Zitronenschale |
| 2 | Zitronen, geschnitten in 24 kleine Keile |

- In der Schüssel verrühren Sie Zitronensaft mit Salz und Pfeffer. Schrittweise geben Sie Olivenöl dazu. Geben Sie die Muscheln in die Schüssel und beträufeln Sie sie mit dem Gemisch. Decken Sie die Schüssel mit einem Deckel ab und lassen Sie sie im Kühlschrank für die Dauer von 1 Stunde marinieren.
- Etwa 10 Minuten vor dem Beenden des Mariniervorganges heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 auf der Temperaturstufe High (hoch) auf.
- Auf die vier beiliegenden Spieße spießen Sie die Muscheln abwechselnd mit Zitronenstück auf. Beginnen Sie dabei mit der Zitrone. Auf einem Spieß sollten sich 4 Stücke Zitrone und 3 Muscheln befinden.

Setzen Sie die Spieße in den Grill wie auf Seite 50 der Bedienungsanleitung beschrieben.

- Grillen Sie sie 20 Minuten, bis die Muscheln vollständig und durchsichtig sind.
- Während des Grillens der Muscheln legen Sie die Butter, die Petersilie und die Zitronenschale in den Lebensmittelmixer ECG SP 366. Vermischen Sie die Speisen gründlich und stellen Sie sie ab.
- Vor dem Servieren richten Sie die Muscheln auf einem Tablett an und ergänzen Sie mit der Zitronenkräuterbutter. Die Butter können Sie auch zerlassen und als Dip reichen oder damit die Oberfläche der Muscheln beträufeln.

Nährstoffgehalt in 1 Portion:

339 Kalorien (84 % Fett) • Kohlenhydrate 3 g • Eiweiß 10 g
• Fett 32 g • Sättigende Fettsäuren 15 g • Chol. 80 mg
• Natrium 633 mg • Kalzium 26 mg • Ballaststoffe 0g

Beilagen

Maiskolben

Einfache Zubereitung des gegrillten Maises.

8 Portionen

- 2 EL gesalzener Butter, weich**
- 1 TL gehackter Dill**
- 4 Maiskolben, gereinigt und in 4 Stücke geschnitten**

- Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der eingesetzten Grillfläche auf die Temperatur Medium (mittel) vor.
- Während des Aufheizens des Multifunktionsgrills mischen Sie die Butter mit dem Dill. Den Mais reiben Sie von allen Seiten mit der Dillbutter ein.
- Nach ca. 10 Minuten des Vorheizens legen Sie die Maiskolben auf den heißen Grill. Wenden Sie jede Minute, so dass die Maiskolben nach 4 bis 5 Minuten von allen Seiten braun sind. Sofort servieren.

Nährstoffgehalt in 1 Portion:

64 Kalorien (43 % Fett) • Kohlenhydrate 9 g • Eiweiß 1 g
• Fett 3 g • Sättigende Fettsäuren 2 g • Chol. 8 mg
• Natrium 27 mg • Kalzium 2 mg • Ballaststoffe 1 g

Gebackene Kräuterkartoffeln

6 Portionen

- 1 EL frischen Rosmarin**
- 1 Knoblauchzehe**
- 0,7 kg Kleine rote Kartoffeln, halbiert**
- 2 EL Extra natives Olivenöl**
- ½ TL Salz**
- ¼ TL frischen gemahlene Pfeffer**

- Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 auf der Temperaturstufe High (hoch) vor.
- Während des Aufheizens des Multifunktionsgrills bereiten Sie die Kartoffeln vor. Legen Sie den Rosmarin in den Lebensmittelmixer ECG SP 366. Starten Sie ihn einige Male, fügen Sie den Knoblauch hinzu und fahren Sie damit fort. In einer großen Schüssel beträufeln Sie

die Kartoffeln mit dem Öl. Geben Sie weiter Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzu.

- Spießen Sie die Kartoffeln gerade auf die 6 beiliegenden Grillspieße auf. Setzen Sie die Spieße in den Grill wie auf Seite 50 der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Grillen Sie die Kartoffeln bis zum spröde Werden und zum teilweisen Bräunen etwa 25 Minuten.
- Servieren Sie das Gericht heiß oder bei Zimmertemperatur.

Nährstoffgehalt in 1 Portion:

109 Kalorien (38 % Fett) • Kohlenhydrate 15 g • Eiweiß 2 g
• Fett 5 g • Sättigende Fettsäuren 1 g • Chol. 0 mg
• Natrium 184 mg • Kalzium 12 mg • Ballaststoffe 2 g

Desserts

Gebackener Schokoladenkuchen mit Bananen

Eine vollendete Kombination in allen Situationen, Schokolade mit Bananen vollenden hervorragend die Speisen.

Zehn bis zwölf Portionen

- 375 ml Mehl**
- 125 ml Kakaopulver, durchgeseibt**
- ¾ TL Salz**
- 1 TL Speisesoda**
- 60 ml Zucker**
- 375 ml Buttermilch**
- 3 Große Eier**
- 3 EL Butter, zerlassen und abkühlen lassen auf Zimmertemperatur**
- ½ TL Vanilleextrakt**
- 3 EL Butter, weich**
- 2 EL brauner Zucker**
- 2 bis 3 Feste Bananen, in 6 Stücke geschnitten**

- Heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der eingesetzten Grillfläche auf die Temperatur Medium (mittel) vor.
- Während des Aufheizens (etwa 10 Minuten) mischen Sie das Mehl, den Kakao, das Salz, Soda und Zucker in die Mitte der großen Schüssel. Rühren Sie es mit dem Schneebesen glatt.
- Mischen Sie separat die Buttermilch, die Eier, 3 EL zerlassene Butter und das Vanilleextrakt. Rühren Sie. Geben Sie zu dieser Mischung die trockenen Zutaten in die Schüssel und rühren Sie diese glatt. Mischen Sie nicht.
- Mit dem Messbecher 60 – 80 ml geben Sie den Teig auf die Kochplatte und formen Kuchen. Backen Sie die Plinsen solange bis sie Blasen schlagen, ca. 3 bis 4 Minuten, wenden Sie sie und backen Sie sie ca. weitere 3½ Minuten fertig.
- Während des Kuchenbackens bereiten Sie die Bananen vor. In einer kleinen Schüssel mischen Sie die Butter mit dem braunen Zucker. Fügen Sie Bananen hinzu und die mit einer Schüttelbewegung wickeln Sie sie in der Butter ein. Spießen Sie die Bananen in gleichen Abständen auf die Grillspieße und grillen Sie sie wie

DE

auf der Seite 50 der Bedienungsanleitung beschrieben auf (Sie können zusammen mit dem gebackenen Kuchen gegrillt werden. Beginnen Sie mit dem zweiten Kochprozess der Kuchen).

Grillen Sie sie weich, etwa 10 bis 15 Minuten.

- Die gebackenen Bananen schneiden Sie und geben Sie auf die Kuchen. Für einen größeren Genuss fügen Sie frische Schlagsahne hinzu und beträufeln diese mit Schokoladensoße.

Nährstoffgehalt in 1 Portion (bei der Gabe von 12 Portionen):

172 Kalorien (39 % Fett) • Kohlenhydrate 21 g • Eiweiß 5 g
• Fett 8 g • Sättigende Fettsäuren 4 g • Chol. 69 mg
• Natrium 269 mg • Kalzium 38 mg • Ballaststoffe 2 g

Gegrilltes Obst

Gegrilltes frisches Obst passt hervorragend zu Vanilleeis. Sie können die Speise mit Rum oder Likör beträufeln und durch das Hinzufügen von gehackten, gerösteten Nüssen und gegrilltem Obst bereiten Sie einen Becher zu.

Sechs bis acht Portionen

- ½ **Mittelreife Ananas, geschält, ohne Mitte, in 1,5 – 2 cm lange Scheiben geschnitten***
- 2 **Bananen, halbiert und in 4 Stücke geschnitten**
- 1 **Größerer Pfirsich, entkernt und geviertelt**
- 1 **Mango, geschält, entkernt und in 4 Stücke geschnitten**
- Wasser (zum Bedecken des Obstes)**
- Saft aus 1 Zitrone**
- 2 **EL Butter, zerlassen mit einer Messerspitze gemahlenem Zimt**

- Geben Sie das Obst in eine große Schüssel. Fügen Sie Wasser so hinzu, dass das Obst damit bedeckt ist. Mischen Sie Zitronensaft darunter. Bedecken Sie es geben Sie es in den Kühlschrank zum Kühlen für etwa 20 bis 30 Minuten.
- Wenn das Obst am Kühlen ist, bereiten Sie die Zimtbutter vor. Rühren Sie die Butter zusammen mit dem Zimt in einer kleineren Schüssel. Legen Sie es ab.
- Zehn Minuten vor dem Herausnehmen des Obstes heizen Sie den Multifunktionsgrill ECG SG 160 mit der Grillfläche auf der Temperaturstufe High (hoch) vor.
- Nehmen Sie das Obst aus dem Zitronenwasser und trocknen Sie es. Reiben Sie beide Seiten des Obstes mit der Zimtbutter ein.
- Die Pfirsiche brauchen 2½ bis 3½ Minuten Grillzeit. Die Ananas und die Mango erfordern etwa 2½ Minuten. Den Bananen reichen etwa 1 bis 1½ Minuten. Bei dem Grillen des Obstes drehen Sie dieses vorsichtig nach der Hälfte der Zeit. Für gewöhnlich hängt die Grilledauer von dem Zustand und dem Reifegrad des Obstes ab.

* Manche Geschäfte liefern Ananas auch bereits geschält und ohne Mitte.

Nährstoffgehalt in 1 Portion (bei der Gabe von 8 Portionen):

87 Kalorien (29 % Fett) • Kohlenhydrate 16 g • Eiweiß 1 g
• Fett 3 g • Sättigende Fettsäuren 2 g • Chol. 8 mg
• Natrium 1 mg • Kalzium 9 mg • Ballaststoffe 2 g

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

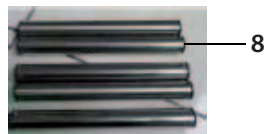
1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not use the grill if the power cord is damaged. **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!**
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Never put it in the dishwasher!
4. Do not use the grill outdoors or in a humid environment. Do not touch the power cord or the grill with wet hands. Risk of electric shock.
5. Do not use the grill close to flammable objects or underneath them, e.g. near the curtains. Temperature of surfaces near the grill may be higher than usual during its operation. We recommend to insert heatproof mat between the table and the appliance (this will also avoid burns on the table or the tablecloth). Place the grill away from other objects to ensure free circulation of air needed for its proper operation.
6. We recommend that you do not leave the grill unattended when the power cord is plugged in. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the cord from the outlet by grasping the plug.
7. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges. Never touch the hot surfaces, use handles and controls. Prevent anything coming into contact with the heating elements.
8. Only use original accessories. Otherwise, you risk voiding the warranty.
9. The grill should not be left unattended during operation.
10. Pay close attention, if you use the grill with children present. Never let the appliance be handled by children alone, protect them from the danger of electric shock. Put the grill in a place where children do not have any access to it. Be careful that the power cord does not hang down.
11. Do not place the grill on a hot surface, do not use it close to a heat source (e.g. close to a stove element).
12. It is necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
13. Do not use oil in spray can on a hot grill, use basting brush dipped in oil, or use grilling marinades. Be extremely careful, because overheated oil and grease can ignite.
14. Keep sufficient distance from the appliance during operation, to avoid being scalded by sizzling oil.
15. Use the grill only in accordance with the instructions in this manual. This grill is designed for home use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children), whose mental or sensory disabilities or lack of experience prevents them from using the appliance safely, unless they are supervised or unless they were instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety. Child supervision is essential to prevent them from playing with the appliance.

Special instructions regarding the power supply

A short power cord is supplied to limit dangers arising from tangling or tripping on it, etc. It is possible to use an extension cord, maintaining all regulations and extra care.

When using a longer extension cord, its electrical load must at least match the load of the appliance and care must be taken that the cord does not hang over the edge, where it can be grabbed by children or animals and cause tripping.

DESCRIPTION



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Power On | 5. Drawers with rotating mechanisms |
| 2. Reversible plate for grilling and roasting | 6. Drip juice container |
| 3. Temperature control | 7. 10 skewers |
| 4. Rotation switch | 8. 5 sausage rollers |

BEFORE FIRST USE

Remove all the packaging, advertising inserts and stickers from the grill. Before disposing of the packaging, make sure that all the parts are unpacked (list of parts is included). We recommend that you keep the packaging material to store the appliance.

Prior to first use, clean the base and the temperature controls with a damp cloth. Clean thoroughly both sides of the grilling plate, container, drawers, skewers and sausage rollers.

You may wash the grilling plate, skewers and the container manually or in a dishwasher.

Never immerse the base in water. Use always damp cloth for cleaning.

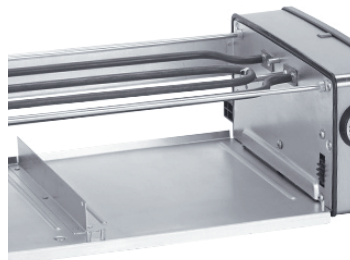
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- Place the base on a clean flat surface where you intend to cook.
- On the side of the base is an opening for the drip juice container. Insert the container into the opening with the metal spout bent forward and push until you hear the catch snap (see figure A).
- To slide the drawers in, push the upper edge of the rear wall over small pins on both sides of the opening. Push the drawers in so deep that their front lies reliably behind the pins (see figure B). Push the drawers into the appliance and secure them by lifting the retaining rod. Let the appliance cool 30 minutes before removing the drawers. Remove the skewers, lift the drawer above the pins and pull it toward yourself.
- The grilling plate has two sides.
 - Side with ribbed surface. This side is designed for grilling steaks, hamburgers, chickens, seafood and vegetables.

- The side with flat surface is perfect for frying bacon, eggs, pancakes, French toasts and sandwiches (see figure C).
5. Select the side for cooking, and place the plate on the base, chosen side up. Make sure that the plate is placed on the base correctly. Place the plate in such a way that the openings for dripping juice lie over the metal spout of the drip container on the left side of the appliance (see figure D). Wrongly placed plate will not be stable.
 6. Plug the power cord into the power outlet. Now you are ready to cook.



A



B



C



D

USING THE APPLIANCE

After the assembly of the stainless steel multifunctional grill and getting ready the necessities for cooking, turn the temperature control knob (No. 3) to the desired position – High, Medium, or Low (see figure E). LED on the top of the appliance will turn on to show that it is in operation (see figure F).

To reach cooking temperature takes 10–12 minutes, depending on the selected temperature. The temperature control is used to set and maintain the temperature of the grilling plate. The temperature range is from 120 °C at Low through 190 °C at Medium to 230 °C at High setting. You can change the temperature setting any time during cooking, depending on the type and condition of the food on the plate.

ATTENTION: The handles may become warm after a prolonged use. If you need to touch any part of the grill during cooking, use oven mitts. While the grill is still warm, do not move it or turn it over. Let the grill cool at least 30 minutes before handling it.

EN

Note: The multifunction stainless steel grill may faintly smoke and smell when first used. This is normal for heating appliances with a non stick-surface.



E



F

Reversing the plate to use the other side

1. Turn the temperature control to **OFF** position.
2. Disconnect the power cord.
3. Let the appliance cool (at least 30 minutes).
4. Carefully remove the drip container while pressing the catch (see figure G).
Clean the container and return it.
5. Clean the plate carefully.
6. Turn the plate and return it to the base.
7. Make sure that the openings for dripping juice lie over the spout of the drip container.
8. Plug the power cord into the power outlet.



G



H

Using the skewers

1. Assemble the appliance with the plate, drawers and drip juice container in the right places.
Note: When using the skewers the plate has to be in place. Remember that it heats up when in use.
2. Turn the temperature control to the desired position and let the appliance preheat 10–12 minutes.
3. Prepare food according to your favourite recipe and thread it on the skewers.
4. Remove the drawers. Place the skewers into the appropriate openings in the drawer and insert the star at the end of the skewer into the opening for the gear mechanism in front of the drawer. Close the drawer securely.
Note: When grilling larger pieces of meat or seafood, you can grill only six pieces at one time.
5. Press the switch to **ON** position. The switch lights up as a sign that the skewers are rotating.
6. When checking the status of the prepared food, switch off the rotation and take out a skewer using an oven mitt. When more grilling is necessary, return the skewer back, restart the rotation and continue.

EN Using the rollers to heat up the sausages

1. Assemble the appliance with the plate, drawers and drip juice container in the right places.
Note: When using rollers, the plate has to be in place. Remember that it heats up when in use.
2. Turn the temperature control to the desired position and let the appliance preheat 10–12 minutes.
3. Assemble the rollers by inserting the skewers into the openings in front of the rollers.
4. Remove the drawers. Place the skewers with the rollers into the appropriate openings in the drawer and insert the star at the end of the skewer into the opening for the gear mechanism in front of the drawer.

5. Place the sausages always between two rollers. You may use five rollers in each drawer. Close the drawer securely. It is possible to use various functions of the appliance in the same time.

NON-STICK COATING OF THE GRILLING PLATE

- The grilling plate is provided with a special non-stick coating. This surface finish allows you to prepare healthy meals using the minimum amount of grease or oil.
- Do not use sharp or metal kitchen utensils and do not cut food directly on the grill plate. They can scratch the non-stick coating. Use wooden or plastic utensils only. The manufacturer is not liable for the damage to the non-stick coating caused by using improper kitchen utensils.
- Do not let plastic utensils touch hot surface.
- After use, remove the remains of the food and the juice from the surface into the drip openings and wipe the residue using paper towel.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE: MAKE SURE THAT THE APPLIANCE COOLED DOWN ENTIRELY BEFORE CLEANING.

After you finish grilling, turn the temperature control to the **OFF** position and disconnect the power cord. Let the grill cool at least 30 minutes before handling it. When cooled, remove grease from the drip container and from the drawers. The drawers and the drip container may be washed manually or in a dishwasher.

You can wash the grilling plate manually with soft sponge or a cloth and hot water. It can be immersed in water. Do not use sharp or metal objects to clean the plate, e.g. knives or scrapers. Do not use abrasive sponges for cleaning. The surface may be damaged.

If you were grilling seafood, wipe the plate with lemon juice, thus preventing transfer of fish odour to next food.

Heat shield, drip pans, drip container and skewers may be immersed in water or washed in dishwasher. You may wipe the drawers, the base cover and the temperature control with soft dry cloth. Use wet cloth when necessary. Do not use abrasives.

STORAGE

Always assemble and dry the grill before storing it. Make sure that the base, the grill plate and the drip container are properly placed. You can wind the power cord around the rear part of the base when storing it.

TECHNICAL INFORMATION

- Removable double sided 2in1 plate with non-stick coating
- griddle plate – for frying bacon, eggs, pancakes, vegetables
- grill plate – for grilling meats, flame-broiled impression
- 10 skewers
- 5 hot dog rollers
- Automatic rotating of skewers and rollers
- 3-stage temperature control (120 °C – 230 °C)
- Built-in drip cup
- Removable drip trays
- Easy to dismantle and clean
- Power on indicator
- All accessories are dishwasher safe
- Non-slip feet
- Instruction manual with recipes

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz

Nominal input power: 1600 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

RECIPES

Cookbook and temperature table

This guide contains the recommended times for cooking when using multifunctional grill ECG SG 160 and its grilling or frying surfaces. The times are approximate and are dependent on the size and temperature of the prepared food. Use only boneless meat, poultry and seafood – the surface would stay during the cooking in contact with the bones and the meat would detach, and it would cause its "stewing". Preheat the multifunctional grill according to the instructions.

It is possible to use marinade, but dry the portion before putting it on the grilling or frying plate. We recommend thermometer with immediate readout or with a probe to monitor the internal meat temperature.

Meat	Grill / Baking surface / Skewers / Rollers	Recommended temperatures and grilling times
Bacon	Grilling/frying surface	Place bacon on a cold grilling or frying surface. Cook on High until done.
Beef, hamburger	Grilling surface	Cook on High until done to desired doneness. It is recommended to cook meat to internal temperature 70 °C to "nearly well done", which takes 4–5 minutes. 57 to 60 °C – medium rare; 67 to 66 °C – medium; 66 to 68 °C – medium well; 74 to 77 °C – well done.
Beef, boneless steak, 2–2.5 cm thick	Grilling surface	Dry the steaks before cooking. Preheat grill to High temperature. Grill appr. 3 to 4 minutes on each side or to desired doneness.
Beef, boneless steak	skewers	Prepare 2.5–5 cm sized pieces and thread them on the 6 supplied skewers. Cook on High temperature until it reaches the desired doneness (for medium about 15 minutes).
Hot Dogs	rollers	Place 8 sausages on the rollers. Cook on High temperature for 20 minutes or until they are baked through and brown.
Precooked straight sausages	rollers	Place 8 sausages on the rollers. Cook on High temperature for 20 minutes or until they brown.
Straight sausages, uncooked	rollers	Place 8 sausages on the rollers. Cook on High temperature for 20 minutes or until they are baked through and brown.
Straight sausages (small) uncooked	rollers	Place 8 sausages on the rollers. Cook on High temperature for 10 minutes or until they are baked through and brown.
Boneless chicken	Grilling surface	Tenderize to 1.5–2 cm thickness. Cook on High for 8–10 minutes on each side. (Internal temperature 77 °C and when pierced, clear juice appears)
Boneless chicken	skewers	Prepare 2.5–5 cm sized pieces and thread them on the 6 supplied skewers. Cook on High temperature for 20 minutes or until they are baked through and brown.
Fish steaks	Grilling surface	2–2.5 cm thick. Cook on High for 6-7 minutes on each side.
Sea mussels	skewers	Remove and discard the hard foot (muscle). Dry and thread them on the 6 supplied skewers, alternating them with slices of lemon. Cook on High for 20 minutes or until they are all opaque.
Sea mussels	Grilling surface	Prepare as above. Cook on High for 2-3 minutes on each side.

Meat	Grill / Baking surface / Skewers / Rollers	Recommended temperatures and grilling times
Shrimps	skewers	Remove the shells and clean, dry well. Thread them on the 6 supplied skewers. Cook on High 6–8 minutes or until they are entirely opaque.
Shrimps	Grilling surface	Prepare as above. Cook on High for 1–2 minutes on each side.

Breakfast

Banana buttermilk pancakes

Crispiness adds deliciousness to the pancakes.

Serving for 8 people (16 pancakes)

250 ml flour

60 ml granulated sugar

60 ml brown sugar

1 teaspoon of baking soda

½ teaspoon of baking powder

¼ teaspoon of salt

¼ teaspoon of ground cinnamon

375 ml buttermilk

2 large eggs

¾ teaspoon of vanilla extract

60 ml melted butter

2 ripe bananas (mash ½ of one, slice thinly the rest)

1. Preheat the multifunction grill ECG SG 160 using the smooth frying side, to Medium.
2. Prepare the dough. Put flour, sugars, soda, baking powder, salt and cinnamon in a bowl. Beat with the whisk until smooth. Put aside.
3. Beat together buttermilk, the eggs and the vanilla extract in a different bowl. Add the flour dough and mix.
4. Stir in the melted butter and at the end add the mashed banana. Do not stir too hard.
5. After preheating the plate for 10 minutes, pour about 60 ml of dough on the grilling plate. Put 2–3 banana pieces on each pancake. Cook pancakes until bubbles form on the surface, appr. 3 to 4 minutes, turn and cook 2 more minutes.
6. Serve on a hot plate. You can keep the finished pancakes warm, e.g. in the oven preheated to about 90 °C. Cook until all the dough is used.

Nutrient content in 1 portion (2 pancakes):

199 calories (34 % fats) • carbohydrates 27 g • proteins 6 g • fats 8 g • saturated fats 4 g • chol. 71 mg • sodium 306 mg • calcium 81 mg • fiber 1 g

Country breakfast

A hearty variety of foods to begin the day.

Four portions

0.5 kg potatoes (new red or yellow, or a mix of both), cleaned, not peeled

20 to 30 ml melted butter or olive oil

½ teaspoon of sea salt

¼

teaspoon freshly ground pepper

¼

A pinch dried thyme

small onion, finely chopped (about 60 ml of chopped onion)

8

pre-cooked straight chicken sausages or uncooked fine sausages

8

large eggs

1. Place the potatoes in a large pot full of salted water. Cover and bring to boil. Boil until you can pierce them with a fork. Allow cooling.
2. Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 with the frying plate and with the rollers in the lower part of the grill turned to High.
3. While preheating the grill (about 10 minutes), cut the cooled potatoes into 1 cm chunks and put them in medium size bowl. Mix them with fat, salt, pepper, thyme and onion.
4. Put the sausages on the rollers according to the page 62 in the manual and put the potatoes on the frying plate. Let the potatoes cook about 10 minutes with occasional stirring, or until they are done. Taste, add spices if necessary. After finishing, push the potatoes to the edge of the cooking plate to stay warm. Lower the temperature to Medium.
5. Break 4 eggs on the frying plate. Cook about 2 minutes on each side or to desired doneness. Repeat with the rest of the eggs. Serve together with the sausages.

Nutrient content in 1 portion (2 eggs, 2 sausages and ¼ of potatoes):

408 calories (57 % fats) • carbohydrates 20 g • proteins 95 g • fats 25 g • saturated fats 8 g • chol. 457 mg • sodium 541 mg • calcium 84 mg • fiber 2 g

Appetizers

Grilled green salad

Salad made of grilled vegetables may be a decorative and simple first course.

Four to five portions

1 medium pepper, about 170 g, sliced across in 0.5 cm strips

1 small zucchini, about 170 g, without ends, cut in half and sliced lengthwise in about 0.5 cm slices

½ bundle of asparagus, about 230 g, without ends

½ small eggplant, about 85 g, without ends, sliced in 0.5 cm circles

- 1 **small fennel, about 115 g, sliced across in 0.5 cm slices**
- 2 **green onions, in 2.5 cm pieces**
- 3 **cloves of garlic, crushed**
- 2 **tablespoons and 1 tablespoon of extra virgin olive oil, separately**
- 1 **teaspoon of salt, sprinkle**
- ½ **teaspoon of fresh ground pepper, sprinkle**
- 6 **basil leaves, finely chopped**
- 1 **teaspoon of fresh lemon juice or balsamic vinegar**

1. Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 with grilling plate to Medium.
2. While the grill heats up, put all the vegetables in one bowl. Add 2 teaspoons of extra virgin olive oil to the crushed garlic, ½ teaspoon of salt and ½ teaspoon of black pepper.
3. When the grill is heated (in about 10 minutes), place the vegetables on the grill in one layer. Grill vegetables until they become crispy, about 4 to 5 minutes. The vegetables should be prepared in at least two batches.
4. Return the vegetables in the bowl and toss it with the remaining oil, ¼ teaspoon of salt, ¼ teaspoon of pepper, basil and the lemon juice or vinegar.
5. Taste it, and if necessary, add seasoning. Serve immediately at room temperature.

Nutrient content in 1 portion (when serving 5 portions):
 99 calories (56 % of fat) • hydrocarbons 10 g • proteins 3 g
 • fats 7 g • saturated fats 1 g • chol. 0 mg • sodium 456 mg
 • calcium 50 mg • fiber 4 g

Panzanella salad

This salad is especially delicious with ripe tomatoes – the grilled bread soaks all the tomato juices and the salad dressing.

12 portions

- 1.5 l **bread cubes, about 0.5 kg baguette**
- 2 **tablespoons of olive oil**
- 1 **medium size pepper (about 170 g), sliced across in 0.5 cm strips**
- 1 **red onion, sliced in 0.5 cm slices**
- 3 **big, ripe tomatoes cubed or 750 ml cocktail tomatoes**
- 1 **medium cucumber, peeled, seeds removed and sliced into thick half circles 0.5 cm**
- 1 **small shallot**
- ½ **teaspoon Dijon mustard**
- 3 **tablespoons red wine vinegar**
- ½ **teaspoon salt**
- ½ **teaspoon freshly ground pepper**
- 125 ml **extra virgin olive oil**
- 6 to 8 **basil leaves, finely sliced**

1. Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 with grilling plate to Medium.
2. Shake the bread cubes together with 2 tablespoons of oil. Spread the cubes on the grilling plate after 10 minutes of preheating. Grill from all sides until the cubes are golden, about 10 to 15 minutes.

3. During the grilling of the bread cubes, put pepper and onion into the bowl where were previously croutons. After finishing the grilling, take the bread cubes off the grill and put them into another large bowl. Add the diced tomatoes and cucumber. Put the onion and the pepper on the grill and fry on both sides, about 4–5 minutes each. After the vegetables are done, add them into the bowl with croutons, tomatoes and cucumber.
4. While you are grilling the vegetables, prepare vinegar salad dressing. Put the shallot in a food chopper ECG SP 366 and chop it. Add Dijon mustard, wine vinegar, salt and pepper and chop all together. Add slowly olive oil, until you use all of it, creating smooth dressing.
5. Pour the salad dressing on the salad and toss it with the chopped basil leaves. Taste it, and if necessary, add seasoning.

Nutrient content in 1 portion (250 ml):

220 calories (52 % of fat) • hydrocarbons 23 g • proteins 4 g
 • fats 13 g • saturated fats 2 g • chol. 0 mg • sodium 319 mg
 • calcium 41 mg • fiber 2 g

Main dishes

Grilled Rib-Eye steak

Do you need a side dish? Prepare Herb roasted potatoes according to page 66 while grilling the steaks. Start with the potatoes and after 15 minutes of grilling start preparing the steaks.

Two portions

- 2 **boneless sirloin steaks (about 250 g each)**
- 1 **tablespoon of extra virgin olive oil, separate**
- ½ **teaspoons salt, sprinkle**
- ¼ **teaspoons freshly ground black pepper**

1. Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 with grilling plate to High.
2. Brush each steak with ½ teaspoon of olive oil. Season with salt and pepper.
3. After preheating about 10 minutes, place the steaks on the hot grill.
4. Grill appr. 4 to 5 minutes on each side or to desired doneness.

Nutrient content in 1 portion:

682 calories (76 % fats) • carbohydrates 0 g • proteins 40 g
 • fats 57 g • saturated fats 21 g • chol. 154 mg
 • sodium 260 mg • calcium 24 mg • fiber 0 g

Hot Dogs

Here is a recipe for a perfect sausage in a bun.

8 portions

- 8 **hot dog sausages**
- 8 **hot dog buns**
- Melted butter (optional)***

1. Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 with the frying side on and rollers at the lower part of the grill to High.

- Place the sausages on the grill rollers after about 10 minutes preheating according to page 62 of the manual.
- After grilling the sausages for about 20 minutes, put the buns on the plate with the sliced side down and toast about 2–3 minutes on each side.
 - * When using butter, spread the inside of the buns with melted butter.
- Serve with a condiment and side dish according to taste.

Nutrient content of 1 hot dog:

234 calories (54 % fats) • carbohydrates 19 g • proteins 10 g • fats 15 g • saturated fats 6 g • chol. 30 mg • sodium 560 mg • calcium 25 mg • fiber 3 g

Mussels with herb butter

Butter makes this meal richer and more luxurious, but if you want a lighter meal, you can replace it with extra virgin olive oil, served on the side.

3 main courses or 6 appetizers

- 2** **tablespoon fresh lemon juice**
- ¾** **teaspoon salt**
- ½** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 2** **tablespoons extra virgin olive oil**
- 12** **large sea mussels, well rinsed and dried**
- 6** **tablespoons butter, at room temperature, cut into 1.5 pieces**
- 80 ml** **parsley**
- 1** **teaspoon lemon peel**
- 2** **lemons cut into 24 little wedges**

- In a bowl, blend the lemon juice with salt and pepper. Gradually stir in the olive oil. Put the mussels in a bowl and toss with the mixture. Cover the bowl with a lid and allow it to marinate in the refrigerator for 1 hour.
- About 10 minutes before finishing marinating, preheat the multifunctional grill ECG SG 160 to High.
- Thread mussels, alternating with wedges of lemon on 4 of the supplied skewers, start with a lemon wedge. On one skewer should be 4 pieces of lemon and 3 mussels. Fit the skewers in the grill, according to page 62 of the manual.
- Bake about 20 minutes until the mussels are opaque.
- While grilling mussels, put butter, parsley and lemon peel in the food chopper ECG SP 366. Process until perfectly blended and set aside.
- Before serving, put the mussels on a tray and add the lemon herb butter. You can also melt the butter and serve as a dip, or drizzle it on top of the mussels.

Nutrient content in 1 portion:

339 calories (84 % of fat) • hydrocarbons 3 g • proteins 10 g • fats 32 g • saturated fats 15 g • chol. 80 mg • sodium 633 mg • calcium 26 mg • fiber 0 g

Side dishes

Corn on the cob

Easy preparation of grilled corn.

8 portions

- 2** **tablespoon salted butter, soft**
- 1** **teaspoon chopped dill**
- 4** **corn cobs, cleaned and cut into 4 pieces**

- Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 with the grilling plate to Medium.
- While the grill is preheating, stir together butter and dill. Brush the corn with the dill butter from all sides.
- After preheating about 10 minutes, place the corn cobs on the grill. Turn the cobs every minute so that it is brown on all sides in 4 to 5 minutes. Serve immediately.

Nutrient content in 1 portion:

64 calories (43 % of fat) • hydrocarbons 9 g • proteins 1 g • fats 3 g • saturated fats 2 g • chol. 8 mg • sodium 27 mg • calcium 2 mg • fiber 1 g

Baked herb potatoes

6 portions

- 1** **tablespoon fresh rosemary**
- 1** **clove garlic**
- 0.7 kg** **small red potatoes, halved**
- 2** **tablespoons extra virgin olive oil**
- ½** **teaspoon salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground pepper**

- Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 High.
- While the grill is preheating, prepare the potatoes. Put the rosemary into the ECG SP 366 Food Chopper. Start it a few times, then add garlic and continue. In a large bowl mix the potatoes with oil. Add more garlic, rosemary and salt.
- Thread the potatoes in regular intervals on the 6 supplied skewers. Fit the skewers in the grill, according to page 62 of the manual.
- Grill the potatoes until they are crisp and partially browned, about 25 minutes.
- Serve hot, or at room temperature.

Nutrient content in 1 portion:

109 calories (38 % of fat) • hydrocarbons 15 g • proteins 2 g • fats 5 g • saturated fats 1 g • chol. 0 mg • sodium 184 mg • calcium 12 mg • fiber 2 g

Deserts

Chocolate pancakes with bananas

A perfect combination any time, chocolate with bananas is a perfect conclusion to a meal.

Ten to twelve portions

- 375 ml** **flour**
- 125 ml** **cocoa powder, presifted**
- ¾** **teaspoon salt**
- 1** **teaspoon of baking soda**
- 60 ml** **granulated sugar**
- 375 ml** **buttermilk**

- 3 large eggs**
- 3 tablespoons of butter, melt and cool to room temperature**
- ½ teaspoon vanilla extract**
- 3 tablespoons butter, softened**
- 2 tablespoons brown sugar**
- 2 to 3 firm bananas, cut into 6 pieces each**

1. Preheat the multifunction grill ECG SG 160 using the smooth frying side, to Medium.
2. While preheating (about 10 minutes) mix together flour, cocoa, salt, soda and granulated sugar in a medium size bowl. Beat with the whisk until smooth.
3. In another bowl mix together buttermilk, eggs, 3 tablespoons of melted butter and vanilla extract. Blend. Add this mixture to the dry mixture in the bowl and blend until smooth. Do not overdo stirring.
4. Bring 60–80 ml of dough in a measuring spoon on the grilling plate and create pancakes. Cook the pancakes until bubbles form, about 3 to 4 minutes, turn and finish cooking, about 3½ minutes more.
5. While cooking pancakes, prepare the bananas. Mix butter and brown sugar in a small bowl. Add bananas and toss them in the butter. Thread the bananas in regular intervals on the skewers and grill according to instructions on page 62 (they may be grilled while the pancakes are cooked. Start with the second batch of pancakes.)
Grill until soft, about 10 to 15 minutes.
6. Cut the baked bananas and place the pieces on the pancakes. For greater enjoyment, spread with fresh whipped cream and drizzle with chocolate sauce.

Nutrient content in 1 portion (when serving 12 portions):

172 calories (39 % of fat) • hydrocarbons 21 g • proteins 5 g
 • fats 8 g • saturated fats 4 g • chol. 69 mg • sodium 269 mg
 • calcium 38 mg • fiber 2 g

Grilled fruit

Grilled fresh fruit is excellent with vanilla ice cream. You can sprinkle it with rum or liqueur and add a handful of chopped roasted nuts and the grilled fruit and make fruit cup.

Six to eight portions

- ½ medium ripe pineapple, peeled, cored, cut into 1.5–2 cm cuts**
- 2 bananas, halved and cut into 4 pieces**
- 1 bigger peach, pitted and quartered**
- 1 mango, peeled, pitted and cut into 4 pieces**
- Water (to cover the fruit)**
- juice from 1 lemon**
- 2 tablespoons butter, melted with a pinch of cinnamon**

1. Place the fruit in a big bowl. Add water to cover the fruit. Stir in the lemon juice. Cover and put in a cold place for 20 to 30 minutes.
2. While the fruit is cooling, prepare the cinnamon butter. Blend together butter and cinnamon in a smaller bowl. Put aside.
3. Preheat the multifunctional grill ECG SG 160 with the grilling plate to High 10 minutes before taking out the fruit.
4. Remove the fruit from the lemon water and dry it. Brush both sides of the fruit with the cinnamon butter.
5. The peaches need 2½ to 3½ minutes of grilling. The pineapple and the mango require about 2½ minutes. 1 to 1½ minutes is sufficient time for bananas. Turn the fruit carefully when half of the time has elapsed. Usually, the grilling time depends on the ripeness of the fruit.
 * Some stores sell pineapples already peeled and cored.

Nutrient content in 1 portion (when serving 8 portions):

Calories 87 (29 % fat) • carbohydrates 16 g • proteins 1 g
 • fats 3 g • saturated fats 2 g • chol. 8 mg • sodium 1 mg
 • calcium 9 mg • fiber 2 g

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny
prodávajícího:

Čitelný podpis
prodávajícího:

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovolte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtete přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytne:

Infolinka K+B

Tel. 272 122 419 (Po–Pá 7.30–17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Záruční podmínky:

- 1) K+B odpovídá kupujícímu za to, že prodaná věc je při převzetí kupujícím ve shodě s kupní smlouvou, zejména, že je bez vad.
- 2) Záruka se nevztahuje na vady vzniklé z důvodu opotřebení věci způsobeném jejím používáním.

- 3) Záruka se nevztahuje na vady věci vzniklé z důvodu opotřebení součástí věci hlavní, resp. jejího příslušenství, způsobené jejích používáním, jako jsou např. baterie, žárovky, propojovací šňůry, síťové napájecí šňůry, konektory, zásuvky apod.
- 4) U věci prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.
- 5) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené poruchami při mimořádných provozních podmínkách, zejména v prostředí prašném, vlhkém, mimořádně chladném či mimořádně teplém, působením chemických látek, proudovým přepětím, vlivem elektromagnetického pole, nesprávnou polarizací, nevhodným umístěním nebo jeho uložením, změnou povrchové úpravy způsobené vnějším vlivem nebo způsobené živelní pohromou.
- 6) Záruka se nevztahuje na vady věci způsobené úmyslným poškozením, mechanickým poškozením, neodborným uvedením do provozu, nesprávnou montáží, použitím vadných poškozených nebo nesprávných optických, magnetických paměťových a jiných médií, zanedbanou údržbou, nesprávným čištěním, mazáním, seřizováním, zapojováním, propojováním, závadami systému, do kterého byla věc zapojena a provozována, nadměrným přetěžováním výkonových parametrů apod.
- 7) Nárok na provedení záruční opravy zaniká v případě zjištění, že věc byla provedena neautorizovaným servisem, byl sejmut ochranný kryt, byly poškozeny plomby, montážní šrouby, nebo že byly provedeny modifikace nebo adaptace k rozšíření funkce a parametrů věci nebo její úpravy pro možnost provozu v jiné zemi, než pro kterou byla navržena, vyrobena a schválena.
- 8) Nárok na záruční opravu věci je možno uplatnit pouze po předložení záručního listu správně a úplně vyplněného v okamžiku prodeje a originálního dokladu o zaplacení kupní ceny věci s typovým označením výrobku, datem a místem prodeje. Na kopie záručního listu a účtenky nebo na záruční list či účtenku s chybějícími nebo později doplněnými a měněnými údaji nebude brán zřetel. Nárok lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen, nebo přímo u některého z autorizovaných servisů, jejichž aktuální seznam poskytuje infolinka K+B.
- 9) Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím nebo ode dne uvedení věci do provozu, pokud kupující objednal uvedení do provozu nejpozději do tří týdnů od převzetí věci a řádně a včas poskytl k provedení služby potřebnou součinnost.
- 10) Jde-li o vadu, kterou lze odstranit, má kupující právo, aby byla bezplatně, včas a řádně odstraněna a K+B je povinna vadu bez zbytečného odkladu odstranit, zpravidla do 30 dnů, se souhlasem kupujícího ve lhůtě dohodnuté. Není-li to vzhledem k povaze vady neúněrné, může kupující požadovat výměnu věci, nebo týká-li se vada jen součástí věci, výměnu součástí. Není-li takový postup možný, může kupující žádat přiměřenou slevu z ceny věci, nebo od smlouvy odstoupit.
- 11) Jde-li o vadu, kterou nelze odstranit, a která brání tomu, aby věc mohla být řádně užívána jako věc bez vady, má kupující právo na výměnu věci nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přislouží kupujícím, jde-li sice o vady odstranitelné, jestliže však kupující nemůže pro opětovné vyskytnutí vady pro opravné nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
- 12) Jde-li o jiné vady neodstranitelné a nepožaduje-li výměnu věci, má kupující právo na přiměřenou slevu z ceny věci, nebo může od smlouvy odstoupit.
- 13) Práva z odpovědnosti za vady, musí kupující uplatnit u K+B bez zbytečného odkladu. Právo z odpovědnosti za vady uplatní kupující v reklamčním řízení, kde písemnou formou vytkne vady, které věc má, tj. označí vadné vlastnosti, nebo popíše, jak se vada projevuje, věc předá k posouzení a současně sdělí, jaký způsob odstranění vady požaduje. Kupující je povinen neprodleně po výskytu reklamované vady přestat věc užívat, aby bylo možno co nejobjektivněji posoudit reklamovanou vadu a důvody jejího vzniku. Práva z odpovědnosti za vady věci, pro které platí záruční doba, zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.
- 14) Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby, kdy kupující po skončení opravy, byl povinen věc převzít, se do záruční doby nepočítá.
- 15) Náklady na přepravu reklamované věci z místa jejího provozování do místa uplatnění reklamace, hradí kupující. Náklady záruční opravy hradí K+B. V případě zjištění, že se jedná o neoprávněnou reklamaci, hradí náklady spojené s reklamací, kupující.
- 16) Záruční doba je 24 měsíců. Po tuto dobu odpovídá prodávající kupujícímu, že prodaná věc byla při převzetí ve shodě s kupní smlouvou. Předpokládá se, že věc – zboží, je ve shodě s kupní smlouvou, jestliže:
 - souhlasí s popisem prodávajícího a má vlastnosti spotřebního zboží, které prodávající spotřebiteli předvedl ve formě vzorku,
 - hodí se k účelům, ke kterým se zboží tohoto druhu obvykle používá,
 - vykazuje kvalitu a vlastnosti, které jsou obvyklé u zboží tohoto druhu, a které může kupující rozumně, s ohledem na charakter spotřebního zboží, zejména k veřejnému vyjádření v reklamě nebo na etiketách prodávajícího, výrobce nebo jeho zástupce, o konkrétních vlastnostech zboží očekávat.
 O rozpor zboží se smlouvou se nejedná v případě, že kupující u okamžiku uzavření smlouvy o rozporu věděl nebo o něm musel vědět.
- 17) Rozpor s kupní smlouvou, který se projeví během 6 měsíců ode dne převzetí věci, se považuje za rozpor existující při jejím převzetí, pokud to neodporuje povaze věci, nebo pokud se neprokáže opak.
- 18) Nad zákonem stanovený limit (viz bod 17) poskytuje K+B prodlouženou lhůtu, během které se považuje za rozpor existující při jejím převzetí a to:
 - videokordéry, DVD, Radiomagnetofony, mikrovlnné trouby 12 měsíců
 - televizní přijímače ECG 24 měsíců
 - Orion (celý sortiment) 24 měsíců

Kupující prohlašuje, že kupní smlouvou uzavřel u zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího:

Upozornění pro prodejce:

Pro případné uplatnění reklamace ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužitý výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

www.ecg.cz

Výhradní zastoupení pro ČR:

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

CZ

Distribútor pre SR:

K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Wylączny przedstawiciel na PL:

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Kizárolagos magyarországi képviselő:

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

Distributor für DE:

K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2
DE-93413 Cham

DE

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby tiskárske v inštrukcii obsluhy do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahiáákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.