

**BROCK**<sup>®</sup>  
Electronics

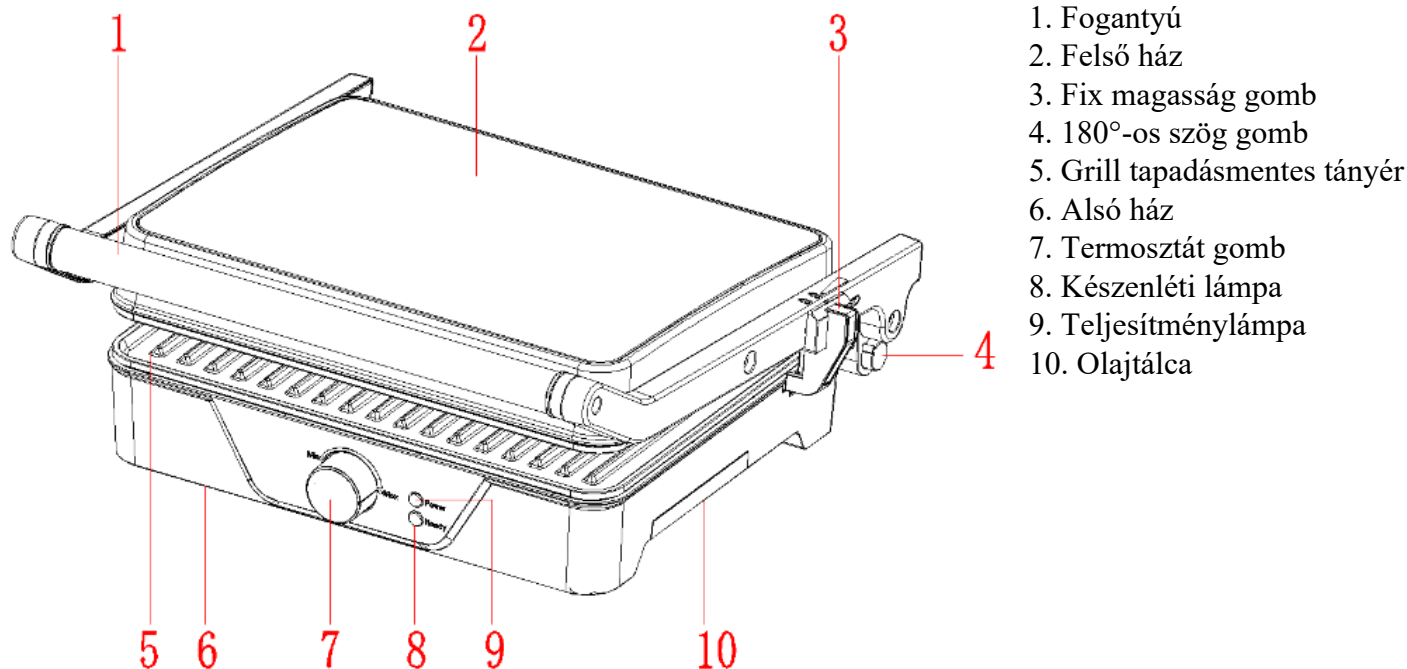
**ELEKTROMOS GRILL**

**HCG 5000 SS**



## BROCK ELEKTROMOS GRILL HCG 5000 SS

### TERMÉK RÉSZEI



1. Fogantyú
2. Felső ház
3. Fix magasság gomb
4. 180°-os szög gomb
5. Grill tapadásmentes tányér
6. Alsó ház
7. Termosztát gomb
8. Készüléti lámpa
9. Teljesítménylámpa
10. Olajtálca

### HOGYAN KELL HASZNÁLNI

A készülék első használata előtt távolítson el minden reklámanyagot és csomagolóanyagot, és ellenőrizze, hogy a főzőlapok tiszták és pormentesek. Ha szükséges, nedves ruhával törölje át. A legjobb eredmény érdekében öntsön egy teáskanál növényi olajat a tapadásmentes tányérokra. Kenje át nedvszívó konyharuhával, és törölje le a felesleges olajat.

### A GRILL ELŐKÉSZÍTÉSE

- Zárja be a grillsütőt, és csatlakoztassa a fali aljzatba. A piros jelzőfények megjelennek, jelezve, hogy a grillsütő megkezdte az előmelegítést. Ekkor beállíthatja a megfelelő termosztát gombot a kívánt hőmérséklet-szabályzó beállításához: „MIN” a világos színű ételekhez és „MAX” a sötétebb ételekhez. Először próbáljon meg egy középső beállítást. Később igénye szerint csökkentheti vagy magasabbra állíthatja. A különböző ételek is másképp készülnek el.
- Körülbelül 3-5 percig előmelegszik, hogy elérje a sütési hőmérsékletet, a zöld készületi lámpa világít, a grillsütő készen áll a használatra.

## SÜTÉS

### Kontaktgrillként való felhasználás

- Állítsa a grillsütő hőmérséklet-szabályozóját a kívánt beállításra. Először próbáljon meg egy beállítást a max. értéken. Később lehetősége szerint csökkentheti vagy magasabbra állíthatja.
- Készítse elő a hamburgert, a kicsontozott húsdarabokat és a vékony húsdarabokat vagy más élelmiszereket az utasításoknak megfelelően, és helyezze az alsó főzőlapra.
- Zárja le a felső főzőlapot, amelyen egy zsanér van kialakítva, hogy egyenletesen nyomja le az ételt. A felső lemezt teljesen le kell eresztetni, hogy a kiválasztott élelmiszereken grilljelek jelenjenek meg.
- Amikor az ételek megsültek, a fogantyúval nyissa ki a fedelet. Távolítsa el az ételt egy műanyag spatula segítségével. Soha ne használjon fém fogót vagy kést, mert ezek károsíthatják a főzőlapok tapadásmentes bevonatát.
- Használja a grillsütőt kontaktgrillként hamburgerek, kicsontozott húsdarabok, valamint vékony hús- és zöldségdarabok sütéséhez.
- Használja a grillsütőt kontaktgrillként, ha rövid idő alatt szeretne elkészíteni valamit, vagy ha egészséges grillezési módot keres. Ha kontakt grillen sütjük, az étel gyorsan megsül, mert egyszerre grillezi az étel mindkét oldalát. A grilllapokon lévő bordák a tányér sarkában lévő zsírkifolyóval kombinálva lehetővé teszik, hogy a zsír lecsöpögjön a húsról és lefolyjon a tányérokra.

### Présgrillként való felhasználás

- Állítsa a grillsütő hőmérséklet-szabályozóját a kívánt beállításra. Először próbáljon meg egy beállítást a „MAX”-on. Később a hőmérsékletet saját igényei szerint alacsonyabbra vagy magasabbra állíthatja.
- Készítse elő a szendvicseket az utasításoknak megfelelően, és helyezze az alsó főzőlapra. A szendvicseket mindig az alsó főzőlap hátulja felé tegye.
- Zárja le a felső főzőlapot, amelynek zsanérja úgy van kialakítva, hogy egyenletesen nyomja le a szendvicset. A szendvicsek sütéséhez a felső tányért teljesen le kell engedni.
- Körülbelül 3-6 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz, az időt saját ízlésének megfelelően állítsa be.
- Amikor a szendvics megsült, használja a fogantyút a fedő kinyitásához. Egy műanyag spatula segítségével távolítsa el a szendvicset. Soha ne használjon fém fogót vagy kést, mert ezek károsíthatják a főzőlapok tapadásmentes bevonatát.
- Használja a grillsütőt présgrillként szendvicsek, kenyerek és quesadillák grillezéséhez.
- A grillsütő egyedi fogantyúval és zsanérral lett kialakítva, amely lehetővé teszi, hogy a burkolat az étel vastagságához igazodjon. Könnyedén grillezhet bármit a vékonyra szeletelt burgonyától a vastag hátszín steakig, egyenletes eredménnyel.
- Ha egynél több ételt süt a kontaktrácsban, fontos, hogy az élelmiszerek vastagsága egyenletes legyen, hogy a fedél egyenletesen záródjon az ételre.

### Nyitott grillként való felhasználás

- Helyezze a grillsütőt tiszta, sima felületre, ahol főzni kíván. A grillsütőt lapos helyzetben is el lehet helyezni.
- A felső lemez/fedél egy szintben van az alsó lemezzel/talppal. A felső és az alsó tányérok egy nagy főzőfelületet alkotnak.
- Tartsa a bal kezét a fogantyún, és a jobb kezével tartsa a 180°-os szögben lévő gombot. Tolja hátra a fogantyút, amíg a burkolat laposan fel nem fekszik a pultra. Az egység addig marad ebben a helyzetben, amíg fel nem emeli a fogantyút és a fedelet, hogy visszaállítsa a zárt helyzetbe.
- Használja a grillsütőt nyitott grillként hamburgerek, steakek, szárnyasok (csontozott csirke sütését nem javasoljuk, mert nyitott grillen nem sül át egyenletesen), halak és zöldségek sütéséhez.
- A nyitott grillen való sütés a grillsütő legsokoldalúbb felhasználási módja. Nyitott helyzetben dupla felülettel rendelkezik a grillezéshez.
- Lehetősége van arra, hogy különböző típusú ételeket főzzön külön-külön anélkül, hogy az ízeket kombinálná, vagy nagy mennyiségű azonos típusú ételt főzhet. A nyitott helyzetbe különböző vastagságú húsdarabok is beleférnek, így minden darabot kedvére süthet.