

## GARTABELLE

FLEISCH RIND	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	GARSTUFE	BETRIEBS-STELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	SEAR	MIN.	E M P F E H - L U N G E N
					unten	oben				
Steak	0,5 - 1	2	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	Gut durch	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Filet	3-4	4	Blutig	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Rosa	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o n e - Steak	2-3	2	Rosa	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o n e - Steak	2-3	2	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o n e - Steak	2-3	4	Rosa	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
T - B o n e - Steak	2-3	4	Gut durch	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Hamburger	2-3	6	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten

Spieße		6	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
--------	--	---	-----------	---------------	-----------	-------	-----	--	---------	---

SCHAFFLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	GARSTUFE	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben			
Koteletts	1.5-3	6	Rosa	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1.5-3	6	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	12 - 14	


SCHWEINEFLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	SEAR	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben				
Steak	1-2	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1-2	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6-8	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		20 - 25	2-3 Mal wenden
Speck		4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstechen
Spieße		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		8 - 10	

HÄHNCHEN- UND TRUT- HAHNFLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	B E T R I E B S - STELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	SEAR	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben				
Brust	<1	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	✓	3 - 4	das Grillgut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		20 - 25	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Flügel		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		14 - 16	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	✓	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230	✓	14 - 16	nach halber Gar- zeit wenden
Spieße		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		11 - 13	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen		1	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200		40 - 45	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden

BROTWAREN	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Toasts / Sandwiches	2	OFENGRILL	glatt	geriffelt	230	3 - 5	die obere Grillplatte so positionieren, dass sie das Brot berührt, ohne es zusammenzudrücken
B e l e g t e Brötchen	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	2 - 3	
Brotscheiben	4	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	glatt	geriffelt	230	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	glatt	geriffelt	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	glatt	geriffelt	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; häufig mit einem Schaber umrühren

FISCH	MENGE	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Am Stück	250g	1	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	8 - 10	das Grillgut mit Öl einfetten
Filet	500g	1	OFENGRILL	glatt	geriffelt	230	25 - 30	das Grillgut mit Öl einfetten, die obere Grillplatte so positionieren, dass sie sich so nahe wie möglich am Grillgut berührt, ohne es zu berühren
In Stücken	450g	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	8 - 10	das Grillgut mit Öl einfetten
Spieße	500g	6	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230	10 - 12	das Grillgut mit Öl einfetten; 2-3 Mal wenden
Tintenfische	400g	1-2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	10 - 12	das Grillgut mit Öl einfetten
Garnelen	400g	10-12	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	4 - 6	das Grillgut mit Öl einfetten

DESSERT	Anzahl STÜCK		GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Eierkuchen	4	OPEN GRILL	glatt	geriffelt	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Waffeln	4	KONTAKTGRILL	WAFFELN			4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten
Ananas in Scheiben	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten