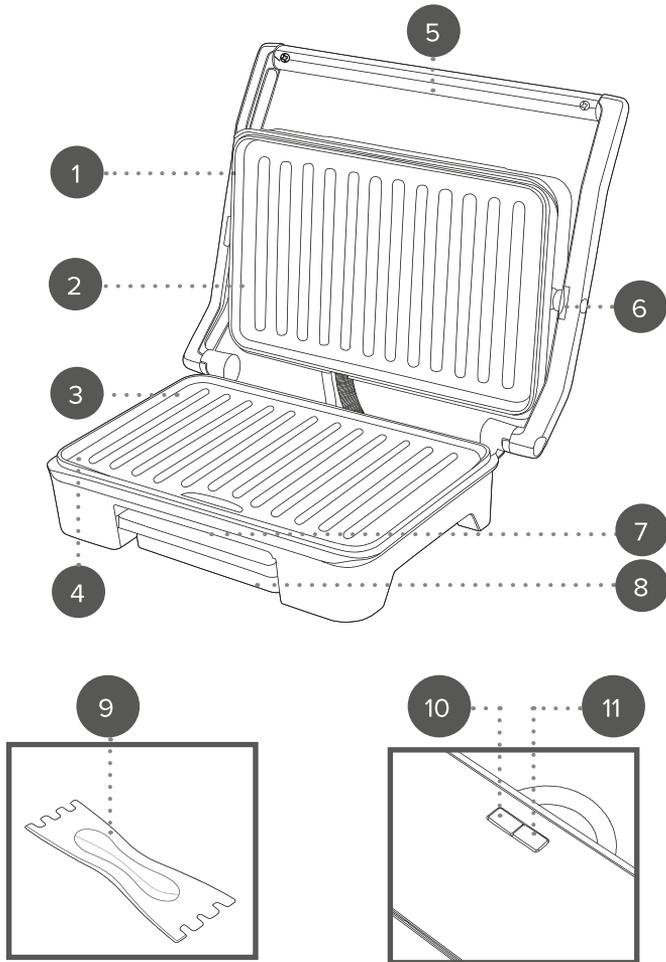


Bedienungsanleitung

Kontaktgrill und Panini-Grill



Beschreibung der Teile



1. Hauptgerät für Kontakt- und Panini-Grill
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Antihftbeschichtete Einsätze
5. Edelstahlgriff
6. Schwebendes Scharnier

7. Öl Ablauf
8. Abtropfschale
9. Wender
10. Rote Betriebsanzeige
11. Grüne Bereitschaftsanzeige

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem

Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie den Kontaktgrill aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Kontaktgrills aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Kontaktgrills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Kontaktgrills, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.



HINWEIS: Der Kontaktgrill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Kontaktgrill an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie den Kontaktgrill gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie den Kontaktgrill zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Bereich des Kontaktgrills.

Verwendung des Kontaktgrills

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie grillen möchten.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Kontaktgrill an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Die rote Bereitschaftsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Kontaktgrill eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Wärmen Sie den Kontaktgrill vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet, die anzeigt, dass die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die untere antihaftbeschichtete Grillplatte und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 5: Kochen Sie die Speisen, bis sie vollständig heiß sind.

SCHRITT 6: Öffnen Sie nach dem Grillen vorsichtig den Deckel und entfernen Sie die Zutaten mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 7: Schalten Sie den Kontaktgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 8: Verwenden Sie den Spachtel, um überschüssiges Öl in die Abtropfschale zu leiten.



HINWEIS: Heizen Sie die antihaftbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Kochplatten auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass der Gesundheitsgrill die Temperatur hält.



ACHTUNG: Die antihaftbeschichteten Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Kontaktgrill Dampf abgibt.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Kontaktgrill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Bewahren Sie den Kontaktgrill niemals im nassen Zustand auf.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Kontaktgrill. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK2009

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

REZEPTE



Rosmarin-Garnelen-Spieße mit Rucola- und Weiße-Bohnen-Salat

Für dieses Rezept sind Spieße erforderlich.

Zutaten

680 g große Garnelen, geschält und gesäubert mit Schwänzen
Spieße

Für die Marinade

3 Knoblauchzehen, gepresst
3 EL extra natives Olivenöl
3 EL Zitronensaft
2 TL frischer Rosmarin, fein gehackt
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Für den Salat

425 g Cannellini-Bohnen, abgegossen und abgespült
142 g Rucola
1 Knoblauchzehe, gehackt
½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
2 TL Zitronensaft
1 TL extra natives Olivenöl
Eine Prise Zucker
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Olivenöl, Zitronensaft, zerdrückte Knoblauchzehen und Rosmarin in einer großen Schüssel oder einem verschließbaren Behälter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen in die Mischung geben und sorgfältig mit der Marinade beschichten. Die Schale mit Schrumpffolie oder dem Deckel des Behälters verschließen und ca. 15 Minuten kühlen.

Heizen Sie den Kontaktgrill vor, sobald die Garnelen mariniert sind.

Stecken Sie die Garnelen auf die Spieße.

Legen Sie die Spieße auf den Kontaktgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie sie ca. 3 Minuten lang, bis die Garnelen rosa sind.

Während die Garnelen kochen, bereiten Sie den Salat zu, indem Sie den gehackten Knoblauch, Zucker, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Geben Sie den Rucola, die Cannellini-Bohnen und Zwiebeln hinzu; zum Vermischen schwenken.

Servieren Sie den Salat auf einer Tellerseite und ordnen Sie die Garnelen-Spieße zum Servieren daneben an.

Fisch auf Tikka-Art

Zutaten

2 x 900 g Seebrasse (ganz), Rotbarsch oder
6 Fischsteakes, Thunfisch o.ä.
4 Knoblauchzehen, fein gerieben oder gepresst

6 EL Naturjoghurt
2 EL frischer Ingwer, fein geraspelt
2 EL Olivenöl
3 TL Kreuzkümmel
2 TL Kurkuma
2 TL mildes Chilipulver
Salz zum Abschmecken

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Wenn Sie ganze Fische verwenden, entfernen Sie die Haut auf beiden Seiten.
Ingwer und Knoblauch vermengen, mit Salz würzen und dann den Fisch damit einreiben.
Joghurt mit Öl, Gewürzen und Marinade mischen. Den Fisch innen und außen mit der Mischung bestreichen und dann in den Kühlschrank stellen, bis er gegart werden kann.
Legen Sie den Fisch auf den Kontaktgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie ihn ca. 4 bis 5 Minuten lang, bis der Fisch gar ist. (Die Garzeiten für Thunfisch oder ähnlichen Fisch sollten auf ca. 3 bis 4 Minuten reduziert werden.)
Mit frischem, knackigem Salat servieren.

Gegrilltes Hähnchen mit Mozzarella

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen
8 Scheiben Mozzarella
4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
3 EL Olivenöl
2 TL frischer Rosmarin, gehackt
½ TL Knoblauchpulver
¼ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer
Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Schneiden Sie die Hähnchenbrustfilets horizontal auf und formen Sie so Taschen. Füllen Sie diese dann mit den Tomatenscheiben und dem Mozzarella.
Bestreichen Sie die Hähnchenbrüste mit Olivenöl und reiben Sie sie mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauchpulver ein.
Legen Sie das Hähnchenbrustfilet auf die leicht geölten Grillplatten und garen Sie es ca. 9 Minuten pro Seite oder bis der Saft klar ist und das Hähnchen nicht mehr rosa ist.
Nehmen Sie die Hähnchenbruststücke vom Kontaktgrill und richten Sie sie auf Tellern an.
Garnieren Sie das Gericht mit Basilikum.

Hausgemachte Burger aus Rindfleisch

Zutaten

350 g frisches Rinderhack
1 Ei
1 TL getrocknete Kräutermischung (Thymian und Oregano)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Das Rindfleisch und die Kräuter in einer Rührschüssel vermischen, das Ei hinzugeben und gut würzen.
In 2 Portionen aufteilen und zu Burgern formen.
Legen Sie die Burger auf den Kontaktgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie sie ca. 7 bis 9 Minuten lang, bis das Fleisch durch und gebräunt ist.
In Hamburgerbrötchen mit Blattsalat servieren.

Hähnchen-Quesadillas

Zutaten

2 Weizentortillas
80 g gegartes Hähnchen, zerkleinert (oder Pute, falls gewünscht)
10 g Butter, geschmolzen
4 Frühlingzwiebeln, fein gehackt
1 kleine, fein gehackte rote Chilischote
2 EL geriebener Cheddar-Käse
1 EL entkernte schwarze Oliven, fein gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Eine Seite jeder Tortilla mit etwas geschmolzener Butter bestreichen.
Geben Sie alle anderen Zutaten in eine große Schüssel und vermengen Sie sie.
Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und die Mischung gleichmäßig auf die beiden Tortillas verteilen.
Falten Sie jede Tortilla zur Hälfte und streichen Sie sie leicht mit der restlichen Butter ein.
Die Tortillas auf den Kontaktgrill legen, den Deckel schließen und ca. 6 Minuten garen oder bis das Hähnchen heiß ist, der Cheddar geschmolzen ist und die Tortillas leicht goldbraun und knusprig sind.
Warm mit Sauce oder Salat servieren.

CE

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. ROI.

HERGESTELLT IN CHINA.

CD080223/MD080224/V2