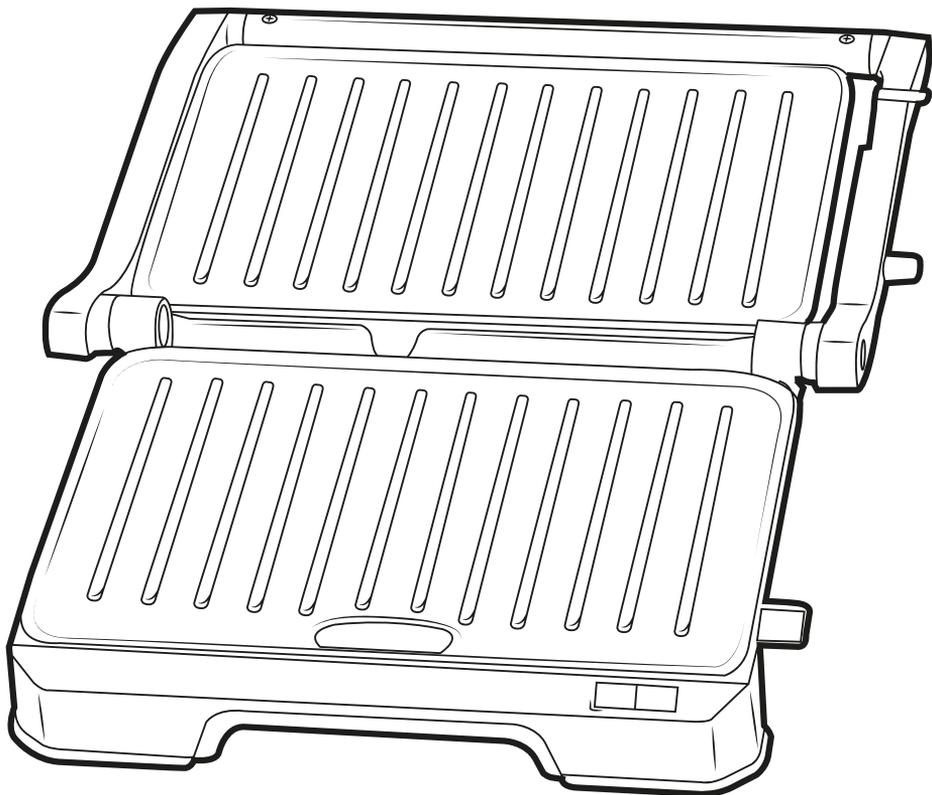
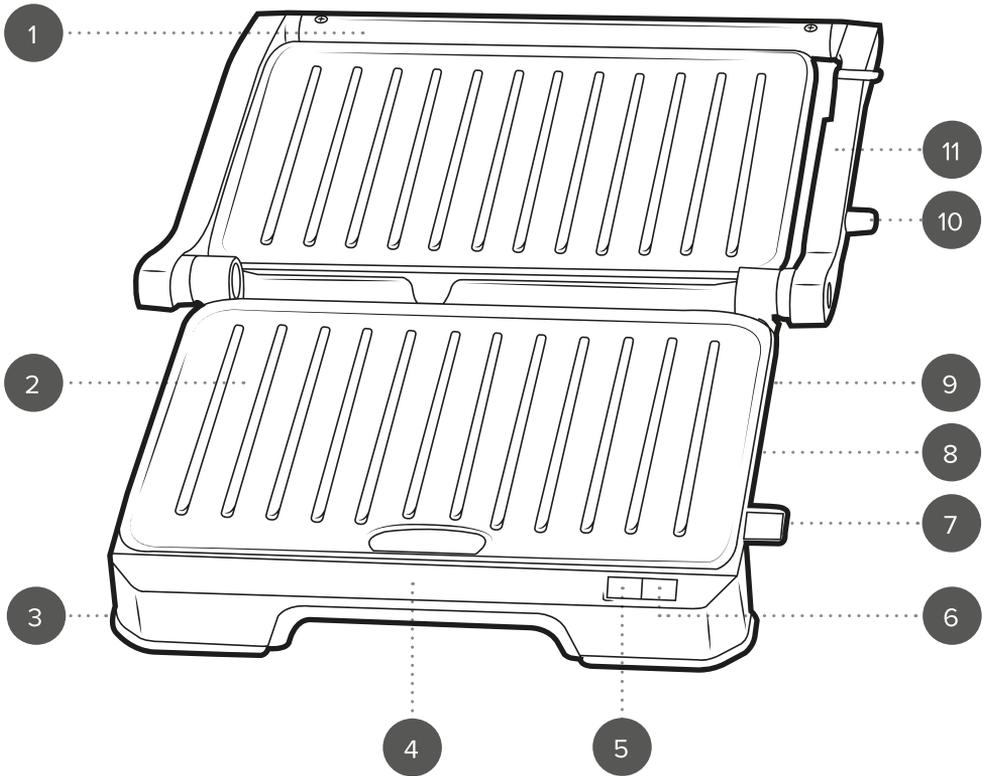


# Bedienungsanleitung

Kontaktgrill



## Beschreibung der Teile



- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Griff                           | 7. Sicherheitsverriegelung        |
| 2. Antihafbeschichtete Backplatten | 8. Unteres Gehäuse                |
| 3. Rutschfeste Füße                | 9. Haupteinheit des Kontaktgrills |
| 4. Abtropfschale                   | 10. Scharniersperre               |
| 5. Rote Betriebsanzeige            | 11. Oberes Gehäuse                |
| 6. 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.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- 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.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- 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 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.
- Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände an diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.

- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Der Verschluss oder die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.



**WARNUNG:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

## Pflege und Wartung

Trennen Sie den Kontaktgrill vor der Reinigung oder Wartung vom Stromnetz, und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

**SCHRITT 1:** Wischen Sie das Gehäuse des Kontaktgrills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

**SCHRITT 2:** Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Antihaft-Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Tauchen Sie den Kontaktgrill nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um den Kontaktgrill oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



**HINWEIS:** Der Kontaktgrill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.



**WARNUNG:** In der Abtropfschale werden Öl und Fett aufgefangen, die nach dem Gebrauch des Geräts möglicherweise noch heiß sind. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie die Abtropfschale zur Reinigung vorsichtig entfernen.

## Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Kontaktgrill an die Stromversorgung anschließen, wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

Tauchen Sie den Kontaktgrill nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.



**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 und grüne Anzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Kontaktgrill eingeschaltet wurde und aufheizt.

**SCHRITT 3:** Lassen Sie den Kontaktgrill vorheizen. Dies dauert ca. 1–3 Minuten. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

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

**SCHRITT 5:** Garen Sie die Speisen je nach Art der Zutaten ca. 3 bis 10 Minuten lang.

**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.



**HINWEIS:** Heizen Sie die Antihaf-Kochplatten vor der Verwendung immer vor. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass der Kontaktgrill die Temperatur hält. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, tragen Sie vor dem Kochen vorsichtig eine dünne Schicht Kochöl auf die antihafbeschichteten Kochplatten auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein.



**ACHTUNG:** Die Antihaf-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.

Dieses Produkt hat eine Sicherheitsverriegelung, die ideal für die Aufbewahrung ist. Wenn Sie die Sicherheitsverriegelung nutzen möchten, dann stellen Sie sicher, dass der Kontaktgrill geschlossen ist, bevor Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn drehen.

## Technische Daten

Produktcode: EK5854

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 850 W

# REZEPTE



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

Für dieses Rezept sind Spieße erforderlich.

### Zutaten

680 g große Garnelen, geschält und gesäubert mit Schwänzen

### 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, abgossen 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 garen, 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, Rotbarsch (ganz) oder 6 Fischsteaks, Thunfisch o.ä.  
4 Knoblauchzehen, fein gerieben oder gepresst  
6 EL Naturjoghurt  
2 EL fein geriebener frischer Ingwer  
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.

### **Grillhuhn mit Mozzarella**

#### **Zutaten**

4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen  
8 Scheiben Mozzarella-Käse  
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 Hähnchenbrust jeweils horizontal auf, um Taschen zu bilden. Füllen Sie diese dann mit den Tomatenscheiben und dem Mozzarellakäse.  
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 Beefburger**

#### **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 Frühlingszwiebeln, 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 Käse geschmolzen ist und die Tortillas leicht goldbraun und knusprig sind.  
Warm mit Sauce oder Salat servieren.



#### Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



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 Elektronikaltgeräten 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 Elektronikaltgeräten 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 Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten 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.**

CD100823/MD100823/V1