PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

# XL 180°
# KONTAKTGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

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. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen 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 die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
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 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.
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 mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihaftfläche zu vermeiden.
Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.
Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.
Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät einlagern.
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

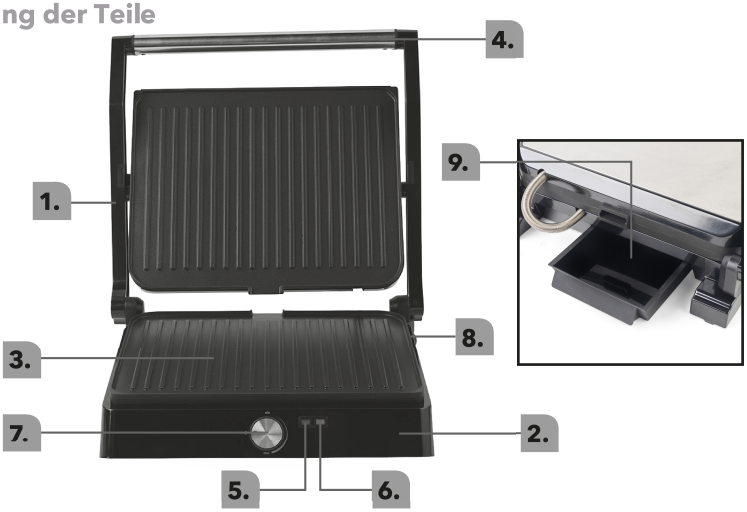
im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.

**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 entflammbaren 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:** Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.
**SCHRITT 3:** Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Antihaftplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.
Tauchen Sie den Gesundheitsgrill 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.

## Beschreibung der Teile




1. Oberes Gehäuse
2. Unteres Gehäuse
3. Antihaftbeschichtete Grillplatte(n)
4. Edelstahlgriff
5. Rote Betriebsanzeige
6. Grüne Betriebsanzeige
7. Temperaturregler
8. 180 °-Verriegelung
9. Abtropfschale

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

**SCHRITT 1:** Schalten Sie den Kontaktgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
**SCHRITT 2:** Wischen Sie das Gehäuse des Kontaktgrills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
**SCHRITT 3:** Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.
Tauchen Sie den Gesundheitsgrill 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 zu Schäden führen kann.

**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 XL Gesundheits- und Panini-Grills**

**SCHRITT 1:** Stellen Sie die Abtropfschale unter das Ende des Ölablaufs.
**SCHRITT 2:** Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.
**SCHRITT 3:** Schließen Sie den Gesundheitsgrill an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Achten Sie dabei darauf, dass der Temperaturregler auf Position „OFF“ gestellt ist. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Gesundheitsgrill eingeschaltet wurde.
**SCHRITT 4:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen; die grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein und zeigt so an, dass der Gesundheitsgrill aufgeheizt wird.

**SCHRITT 5:** Heizen Sie den Gesundheitsgrill ca. 5–8 Minuten vor. Die grüne Kontrolllampe erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.
**SCHRITT 6:** Bei Verwendung als Panini-/Gesundheitsgrill: Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die untere antihaftbeschichtete Grillplatte und schließen Sie dann den Deckel. Wenn Sie den Kontaktgrill als Grillplatte verwenden, drücken Sie die 180°-Verriegelung nach oben und öffnen Sie den Kontaktgrill, sodass er flach aufliegt. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die Garplatten. Wenn nur eine Grillplatte benötigt wird, verwenden Sie für eine optimale Garleistung die untere antihaftbeschichtete Grillplatte.
**SCHRITT 7:** Je nach Art der Zutaten und der verwendeten Temperatur ca. 3 bis 8 Minuten lang garen.
**SCHRITT 8:** Öffnen Sie (wenn nötig) nach dem Grillen vorsichtig den Deckel und entfernen Sie die Zutaten mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.
**SCHRITT 9:** Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in die Position „OFF". Schalten Sie dann den Gesundheitsgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker.
**SCHRITT 10:** Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.
**SCHRITT 11:** Verwenden Sie einen hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz, um überschüssiges Öl in die Abtropfschale zu leiten.

**HINWEIS:** Heizen Sie die antihaftbeschichteten Backplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Grillplatten auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert.
Während der Verwendung schaltet sich die grüne Kontrolllampe ein und aus, um anzuzeigen, dass der Grill die gewählte Temperatur hält.
Wenn Sie den Kontaktgrill als Grillplatte verwenden, tropft mehr Flüssigkeit ab. Gehen Sie vorsichtig vor, und leeren Sie die Abtropfschale regelmäßig, um ein Überlaufen zu verhindern.
**ACHTUNG:** Die Antihaftplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel auf die Antihaftplatten legen, da fettige, ölige oder nasse Zutaten spritzen könnten, was möglicherweise zu Verletzungen führt.
**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.
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Kontaktgrill. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

## Technische Daten

Produktcode: PT4076
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Ausgangsleistung: 2200 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, zerdrückt
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, zerdrückt
½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
2 TL Zitronensaft
1 TL extra natives Olivenöl
1 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 die untere Antihaftplatte, 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 Zwiebel hinzu; zum Vermischen schwenken. Servieren Sie den Salat auf einer Tellerseite und ordnen Sie die Garnelen-Spieße zum Servieren daneben an.

*Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.



## Fisch auf Tikka-Art

### Zutaten

2 x 900 g Seebrasse (ganz), Rotbarsch oder 6 Fischsteaks, Thunfisch o. Ä.
4 Knoblauchzehen, fein gerieben oder zerdrückt
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

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. Heizen Sie den Kontaktgrill vor dem Grillen vor. Legen Sie den Fisch auf die untere Antihaftplatte, schließen Sie den Deckel, und garen Sie den Fisch ca. 4–5 Minuten lang, bis er gar ist (die Garzeiten für Thunfisch oder ähnlichen Fisch sind ca. 3 bis 4 Minuten kürzer).
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

Öffnen Sie den Kontaktgrill, sodass er flach aufliegt, und heizen Sie ihn 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 die Hähnchenbruststücke auf die leicht geölten Antihaftplatten, und garen Sie sie ca. 9 Minuten pro Seite oder bis der Saft klar ist und die Hähnchenbruststücke vollständig gegart sind.
Nehmen Sie die Hähnchenbruststücke vom Kontaktgrill und richten Sie sie auf Tellern an. Garnieren Sie das Gericht mit Basilikum.

## Hähnchen-Quesadillas

### Zutaten

80 g gekochtes Hühnchen, zerkleinert (oder Pute, falls bevorzugt)
10 g Butter, geschmolzen
4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
2 Weizentortillas
1 kleine rote Chilischote, fein gehackt
2 EL geriebener Cheddar-Käse
1 EL entkernte schwarze Oliven, fein gehackt
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Eine Seite jeder Tortilla mit etwas geschmolzener Butter bestreichen.
Heizen Sie den Kontaktgrill vor.
Geben Sie alle Zutaten außer den Tortillas und 5 g Butter in eine Schüssel, und mischen Sie sie gut.
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 die untere Antihaftplatte 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.

## Hausgemachte Burger aus Rindfleisch

### Zutaten

350 g frisch gehacktes Rindfleisch
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 die untere Antihaftplatte, schließen Sie den Deckel, und garen Sie sie ca. 7–9 Minuten oder bis sie vollständig gegart und braun sind.
In Hamburgerbrötchen mit Würzsauce und Salat servieren.

**Hinweis:**

**UP Global Sourcing UK Ltd.,**
**Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.**
**Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. Germany.**

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung unter **customercare@upgs.com**.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich dessen Geschäftsbedingungen).

## Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Petra über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

## 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 Lebendsende 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:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. **Germany**.

HERGESTELLT IN CHINA.

**www.petra-electric.com**

©Petra Marke. Alle Rechte vorbehalten.

CD160920/MD000000/V1