BEDIENUNGSANLEITUNG

JUST VEGAN
BBQ Kontaktgrill
Art.-Nr. LR-134

www.just-vegan.de

JUST VEGAN

Wir von **JUST VEGAN** möchten Dich in und außerhalb der Küche zu einer gesunden Ernährungsweise inspirieren.
Dabei bieten wir Dir ein einzigartiges Kocherlebnis bei der Zubereitung veganer und vegetarischer Köstlichkeiten mit unserer veganen Produktlinie.
Dank unserer besonderen neuartigen **CERAVEGAN** Keramik-Beschichtung, auf Basis von **Avocado-Öl**, die wir auf all unseren Produkten verwenden, ist ein gesundes Kochen ab sofort möglich.
Better for you & better for the planet.

CERAVEGAN

- pflanzliche Keramik-Beschichtung auf Avocado-Öl Basis, sorgt für ein gesundes, fettfreies Kochen.
- 5 Jahre Garantie auf die CERAVEGAN Antihaft-Oberfläche der Pfannen-Innenseite*
- keine schädlichen Substanzen wie PTFE oder PFOA

* Gilt nur bei bestimmungsgemäßen Gebrauch, siehe www.just-vegan.de

Damit Du lange viel Freude mit Deinem neuen **JUST VEGAN** Bambus Grill hast, lese Dir bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolge die Hinweise auf den nachfolgenden Seiten. Um mögliche Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu verhindern, halte Dich bitte genau an diese Anleitung. Für mögliche Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Technische Daten

Art.-Nr.	LR-134
Leistung	2000 Watt
Stromversorgung	220 – 240 V / 50-60Hz
Grillfläche	290mm x 260mm
CERAVEGAN	Keramik-Beschichtung auf Avocado-Öl Basis
Temperatur	stufenlos einstellbar (max. 210 Grad C)
Grillplatten	spülmaschinengeeignet
Obere Grillplatte	höhenverstellbar (5 Stufen)
Kontrollleuchte	Ja

Konformitätserklärung

Hersteller:

La Rive Germany GmbH, Brookstieg 4, 22145 Stapelfeld

www.just-vegan.de

Dieses Gerät wurde nach den folgenden Normen hergestellt:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EC (ERP)

CE

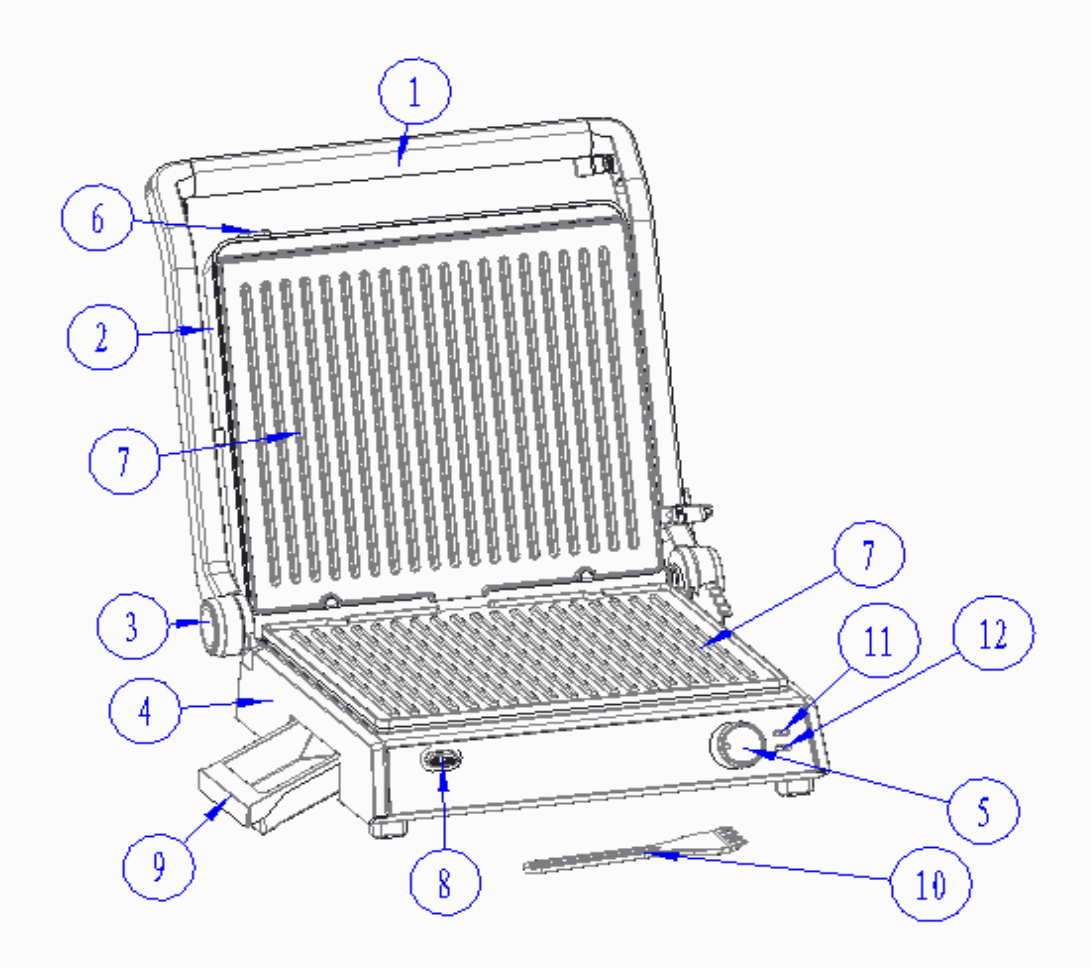
SICHERHEITSHINWEISE

Für mögliche Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

1. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
2. Nicht hektisch am Kabel ziehen, und sicherstellen, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
3. Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
4. Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
5. Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
6. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
7. Halte das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
8. Tauche zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
9. Halte das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
10. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
11. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
12. Verwende für dieses Gerät nur den passenden Stecker.

Teile / Inhalt

1. Handgriff
2. Oberes Gehäuse
3. Griff-Abdeckung
4. Basis Kontaktgrill
5. Temperatur-Drehknopf
6. Druckknopf für obere Grillplatte
7. Grillplatte unten
8. Druckknopf für untere Grillplatte
9. Fett-Auffangbehälter
10. Spatel
11. Rote Kontroll-Leuchte
12. Grüne Kontroll-Leuchte



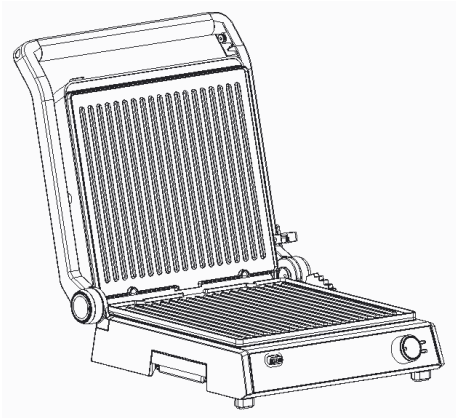
Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Nimm das das Gerät und die Zubehörteile aus der Verpackung. Entferne die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
2. Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sowie alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwende keine bzw. niemals Scheuermittel.
3. Die Fettauffang-Behälter unter dem Fettablauf platzieren.
4. Stelle das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halte einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
5. Stecke den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
   (Hinweis: Stelle vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit Deiner örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240 V 50/60 Hz)
6. Drehe den Thermostaten im Uhrzeigersinn auf die höchste Einstellung und lass das Gerät mindestens 5 Minuten ohne Lebensmittel aufheizen.
7. Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorge für eine ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet schnell wieder.
8. Wir empfehlen, eine hitzebeständige Unterlage zwischen Tisch und Gerät zu legen (somit entstehen keine Brandflecken auf dem Tisch oder der Tischdecke).
9. Stelle das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf.

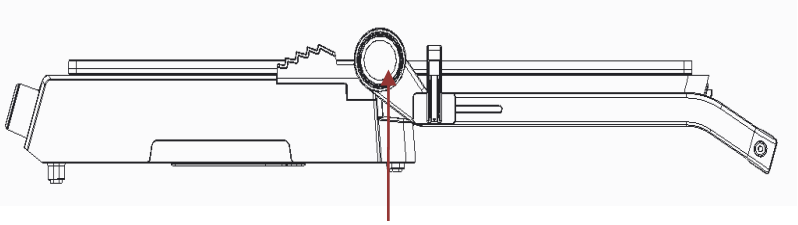
<u>Aufbau / Positionen des oberen Gehäuses</u>

1. **Geschlossene / Heizposition:**
   Das obere Gehäuse ist geschlossen und ruht auf der Basis. Verwende diese Position beim Starten / Erhitzen des Grills. Diese Position verwendest Du bei den meisten Lebensmitteln.

2. **Halb-Offene Position:**
   Das obere Gehäuse ist offen. Platziere den Grill in diese Position, wenn Du mit dem Grillen bestimmter Speisen, bei denen die obere Grillplatte nicht notwendig ist, wie z.B. Pizza oder Fisch. Hebe den Griff soweit an, bis das obere Gehäuse sich in einem Winkel von ca. 90 ° befindet.



3. Offene 180 Grad Position
   Das obere Gehäuse ist offen und auf gleicher Höhe wie untere Basis des Kontaktgrills. Somit hast Du zwei Kochebenen nebeneinander. Verwende den Grill insbesondere in dieser Position, wenn Du größere Mengen zum Grillen hast. Zum Abflachen der oberen Grillplatte das Schanier seitlich lösen und den Griff nach unten drücken.



Scharnier-Freigabe

Platten einlegen / wechseln:

Schiebe einfach die Kerben auf der Rückseite der unteren Grillplatte in die Haltehaken und drücke dann auf die Vorderseite der Platte, um sie einzurasten. Wiederhole diesen Vorgang, um die obere Grillplatte anzubringen.

Im Gebrauch

WARNUNG: Die Grillplatten und Metalloberflächen des oberen Gehäuses und Griffs werden während des Gebrauchs sehr heiß. Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, trage bei der Verwendung Schutzhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe und berühre nur den schwarzen Teil des Griffs.

1. Stecke den Netzstecker in die Wandsteckdose, um das Gerät einzuschalten. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Lass das Gerät geschlossen und ohne vorzuheizenden Inhalt. Wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet, kannst Du mit dem Grillen beginnen.
2. Platziere die Auffangschale unter dem Fettauslass. Während des Grillens läuft das überschüssige Fett von den Grillplatten zum Fettauslass.
3. Stelle den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Damit sich das Gerät richtig aufheizt solltest Du ca. 5 Minuten warten (Grüne Lampe leuchtet auf).
4. Lege jetzt die vorbereiteten Zutaten auf die untere Grillplatte und schließe den Grill, indem Du den Griff nach unten drückst. Die obere Platte neigt sich etwas, um für einen gewissen Druck zu sorgen. Die normale Zubereitungszeit beträgt ca. 5-8 Minuten; die genaue Zeit hängt vom Grillgut, der eingestellten Temperatur und Ihrem persönlichen Geschmack ab. Da das Gerät geschlossen ist, ist der Backvorgang schneller.
5. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, entferne die Lebensmittel von den Grillplatten, ziehe den Stecker aus der Steckdose und lasse den Grill abkühlen (mindestens 30 Minuten), bevor Du ihn bewegst, zusammenbaust oder reinigst.

Auf **www.just-vegan.de** kannst Du Dir auch den Auf- und Zusammenbau ansehen. Hier findest Du auch leckere Rezepte für Deinen Kontakt-Grill.

Reinigung und Pflege des Geräts

1. Ziehe vor der Reinigung den Netzstecker und warte bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Gieße niemals kaltes Wasser auf die heiße Platte, da dies das Gerät beschädigen können und heißes Wasser verspritzt werden kann.
3. Das Innere und die Ränder des Geräts mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch abwischen.
4. Reinige das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwende niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen und die Garantie erlischt
5. Entferne und leere die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch und wasche diese in warmem Seifenwasser.
6. Tauche das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

Umwelt

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Dich auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leistest Du einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

Frage Deine örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Kundeninformationen

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile findest Du unter...

www.just-vegan.de