

# SILVERCREST®



## TISCHGRILL STGH 2000 A1

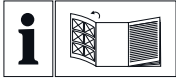
DE AT CH

**TISCHGRILL**

Bedienungsanleitung

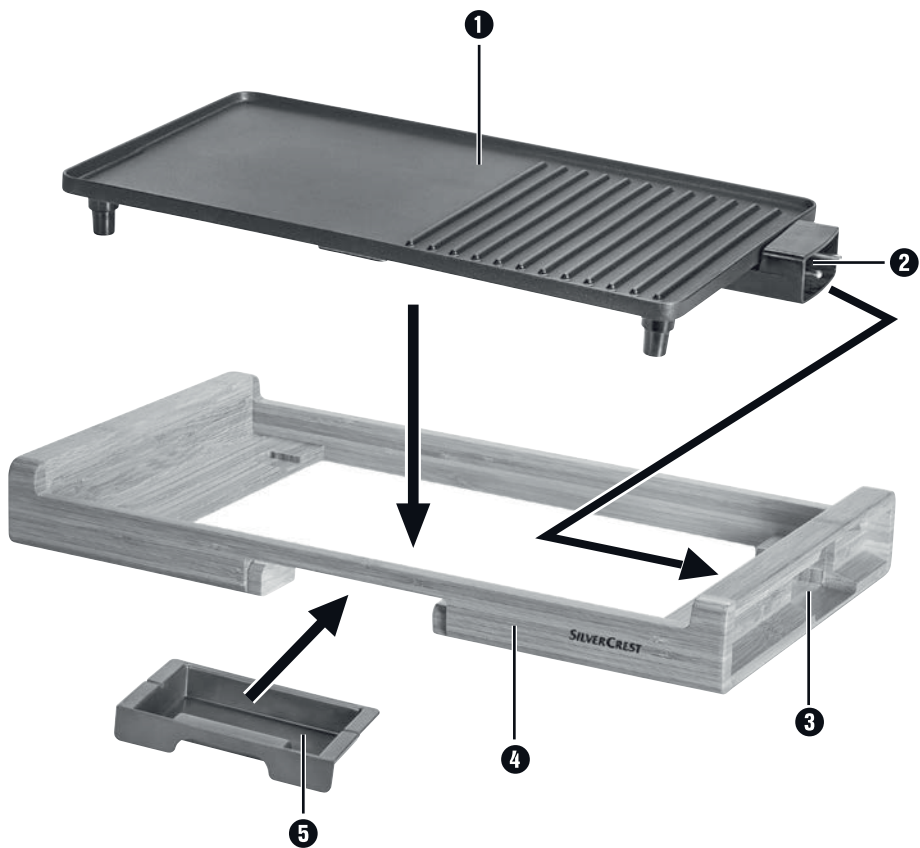
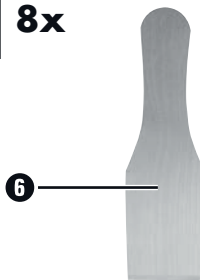
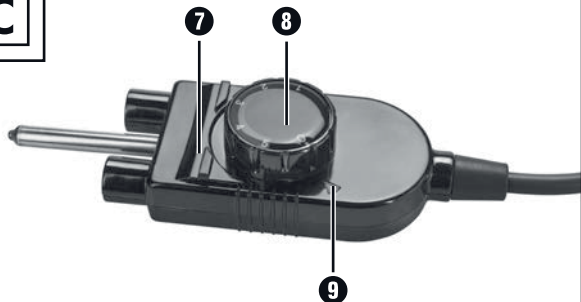
IAN 282596

AT



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

**A****B****8x****C**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Zusammenbauen und Aufstellen</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Thermostat-Einstellungen</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>Bedienen</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> . . . . .	<b>8</b>
<b>Aufbewahrung</b> . . . . .	<b>8</b>
<b>Fehlerbehebung</b> . . . . .	<b>9</b>
<b>Entsorgung</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> . . . . .	<b>10</b>
Service . . . . .	11
Importeur . . . . .	11
<b>Rezepte</b> . . . . .	<b>12</b>
Marinierte Schweinefilets . . . . .	12
Gegrillte Ananas . . . . .	12
Gegrilltes Gemüse . . . . .	12
Tofu mit Champignons . . . . .	13
Kokos-Curry-Garnelen . . . . .	13
Gebackener Toast . . . . .	14
Bruschetta . . . . .	14

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

## Lieferumfang

Tischgrill  
(Grillplatte, Holzrahmen, Sudauffangschale, Thermostat)  
8 Holzspatel  
Bedienungsanleitung

### HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

## Gerätebeschreibung

Abbildung A

- 1 Grillplatte
- 2 Buchse
- 3 Aussparung (für Buchse 2)
- 4 Holzrahmen
- 5 Sudauffangschale

Abbildung B

- 6 Holzspatel

Abbildung C

- 7 Thermostat
- 8 Temperaturregler
- 9 Kontrollleuchte

## Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~,  
50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1650 - 2000 W



Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.


## Thermostat

Nennspannung: 250 V ~

max. Leistungsaufnahme: 10 A

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
  - ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
  - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
  - ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
  - ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
  - ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.
-  Tauchen Sie den Thermostat niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

## **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, wenn es beschädigt ist.

**ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel, usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Sudauffangschale. Fett und heiße Flüssigkeit tropft ansonsten auf die Unterlage des Gerätes!
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Thermostat.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur im vollständig zusammengebauten Zustand!  
Durch die entstehenden hohen Temperaturen können Flüssigkeiten brennen und bei einem nicht vollständig montiertem Gerät auf den Tisch/die Stellfläche tropfen!



## Zusammenbauen und Aufstellen

### **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
  - ▶ Stellen Sie das Gerät mit einem Abstand von mindestens 70 cm zu brennbaren Materialien (z. B. Gardinen) auf.
  - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien.
  - 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
  - 3) Stellen Sie den Holzrahmen **4** auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
  - 4) Legen Sie die Grillplatte **1** so in den Holzrahmen **4**, dass die Buchse **2** durch die Aussparung **3** im Holzrahmen **4** liegt. Die Grillplatte **1** muss korrekt im Holzrahmen **4** liegen, ansonsten kann der Thermostat **7** nicht mit der Buchse **2** verbunden werden.
  - 5) Schieben Sie die Sudauffangschale **5** in den Holzrahmen **4**.
  - 6) Verbinden Sie den Thermostat **7** mit der Buchse **2** an der Grillplatte **1**, die durch den Holzrahmen **4** ragt. Achten Sie darauf, dass der Thermostat **7** bis zum Anschlag in die Buchse **2** eingeschoben wird. Ansonsten kann das Gerät nicht aufheizen!

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und stellen Sie den Temperaturregler **8** auf Stufe 5. Das Gerät heizt auf.
- 2) Warten Sie 10 Minuten ab.
- 3) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

### **HINWEIS**

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 4) Wischen Sie die Grillplatte **1** nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch ab.
  - 5) Reinigen Sie die Sudauffangschale **5** wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
  - 6) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## Thermostat-Einstellungen

Mit dem Temperaturregler **8** am Thermostat **7** können Sie die Temperaturstufen einstellen.

Stufe 0	Grill ausgeschaltet
Stufe > 0 - 1	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 1 - 3	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur
Stufe > 3 - 5	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur

Sobald Sie eine Temperaturstufe einstellen, leuchtet die Kontrollleuchte **9** auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **9**. Jedoch kann diese immer wieder aufleuchten und erlöschen. Das bedeutet, dass das Gerät die Temperatur hält und wieder etwas aufgeheizt hat.

### HINWEIS

- Wählen Sie die korrekte Temperaturstufe durch Ausprobieren aus. Die niedrigeren und mittleren Temperaturstufen sind dabei eher für Gemüse, Früchte und empfindliche Lebensmittel und die hohen Temperaturstufen für Fleisch geeignet.

## Bedienen

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während der Benutzung ist die Grillplatte **1** sehr heiß! Fassen Sie daher während der Benutzung nur den Holzrahmen **4** an!

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte **9** leuchtet und das Gerät heizt auf. Sobald die Kontrollleuchte **9** erlischt, ist das Gerät aufgeheizt. Legen Sie die Lebensmittel nach Belieben auf die Grillplatte **1**. Fett und Flüssigkeiten laufen während des Grillens in die Sudauffangschale **5**.
- 2) Kontrollieren Sie das Grillergebnis regelmäßig und wenden Sie das Grillgut. Wenn Sie zufrieden sind, nehmen Sie das Grillgut mit Hilfe der Holzspatel **6** von der Grillplatte **1**.


### ⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel, usw.. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- 3) Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel grillen wollen, stellen Sie den Temperaturregler **8** auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät ausgeschaltet.

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

 Tauchen Sie das Thermostat **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
  - ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel, usw.. Wenn die Antihftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
  - Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander:
    - Ziehen Sie das Thermostat **7** aus der Buchse **2**.
    - Ziehen Sie vorsichtig die Sudauffangschale **5** aus dem Holzrahmen **4**.
    - Heben Sie die Grillplatte **1** aus dem Holzrahmen **4**.
  - Leeren Sie die Sudauffangschale **5** aus. Spülen Sie diese dann in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Sudauffangschale **5** danach mit klarem Wasser aus und trocknen Sie diese ab.

### **HINWEIS**

- ▶ Die Sudauffangschale **5** kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen die Sudauffangschale **5** in den oberen Korb der Spülmaschine zu legen. Achten Sie darauf, dass die Sudauffangschale **5** nicht eingeklemmt wird. Bei zu hohen Temperaturen kann diese sich sonst verformen.

- Wischen Sie, nach dem Erkalten, die Grillplatte **1** mit einem feuchten Tuch ab. Vor der erneuten Benutzung muss die Grillplatte **1** vollständig trocken sein.

### **HINWEIS**




- ▶ Wenn hartnäckigere Verschmutzungen auf der Grillplatte **1** haften, können Sie die Grillplatte **1** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Spülen Sie danach die Grillplatte **1** mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste auf der Grillplatte **1** verbleiben.
- ▶ Vor der erneuten Benutzung muss die Grillplatte **1** vollständig trocken sein. Achten Sie insbesondere darauf, dass keine Feuchtigkeit in der Buchse **2** zurück bleibt.

- Wischen Sie den Holzrahmen **4** und das Thermostat **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Holzspatel **6** am besten sofort nach dem Gebrauch in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Holzspatel **6** danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese ab.
- Bauen Sie das Gerät wieder zusammen.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Die Kontrollleuchte  leuchtet immer wieder auf und erlischt dann wieder.	Das Gerät hält die Temperatur. Dafür ist es nötig, dass das Gerät immer wieder kurz aufgeheizt. Dabei leuchtet die Kontrollleuchte  .	Es liegt kein Fehler vor.
Die Kontrollleuchte  leuchtet nicht.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät hat aufgeheizt.	Es liegt kein Fehler vor.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 282596

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### HINWEIS

- Die Angaben der Grillzeiten und der Temperaturstufen in den Rezepten sind Anhaltswerte und können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel stark variieren. Lassen Sie immer Ihre eigenen Erfahrungswerte bei der Zubereitung mit einfließen.

## Marinierte Schweinefilets

### Zutaten:

- ◆ 500 g Schweinefilet
  - ◆ 2 EL Balsamicoessig
  - ◆ 1 TL Basilikum (Gewürz)
  - ◆ 1 Orange
  - ◆ Salz
  - ◆ Pfeffer
- 1) Entfernen Sie das Fett und die Haut von dem Schweinefilet.
  - 2) Schneiden Sie das Filet in ca. 2 - 3 cm dicke Medaillons und legen Sie diese in eine Schüssel.
  - 3) Fügen Sie den Saft der Orange, den Balsamicoessig, 1 TL Basilikumgewürz, eine Prise Salz und etwas Pfeffer hinzu und marinieren Sie das Fleisch für ca. eine Stunde.
  - 4) Legen Sie die Medaillons auf die Grillplatte **1** und grillen diese für ca. 5 - 7 Minuten von jeder Seite bei der Temperaturstufe 4.

## Gegrillte Ananas

### Zutaten:

- ◆ 1 Ananas
  - ◆ 1 - 2 EL Zucker
  - ◆ 1 TL Zimt
- 1) Stellen Sie die Ananas senkrecht auf und schälen Sie diese mit einem scharfen Messer von oben nach unten, bis die Ananas komplett geschält ist.
  - 2) Vierteln Sie die Ananas und schneiden Sie den Strunk heraus.
  - 3) Schneiden Sie die Ananas in Streifen mit einer Dicke von ca. 2 cm.
  - 4) Grillen Sie die Streifen von jeder Seite für ca. 5 - 7 Minuten bei der Temperaturstufe 3.
  - 5) Bestreuen Sie die Ananas nach Belieben mit Zimt und Zucker.

## Gegrilltes Gemüse

### Zutaten:

- ◆ 2 Paprika
  - ◆ 1 Zucchini
  - ◆ 1 Aubergine
  - ◆ Olivenöl
  - ◆ Salz
  - ◆ Pfeffer
  - ◆ Kräuter der Provence (Gewürzmischung)
- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie diese in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
  - 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.

- 3) Legen Sie das Gemüse auf die auf Temperaturstufe 3 vorgeheizte Grillplatte ❶ und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 - 10 Minuten bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 4) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

## Tofu mit Champignons

### Zutaten:

- ◆ 4 Tofuscheiben à 50 g
  - ◆ 1 - 2 EL Sojasauce
  - ◆ Sesamöl
  - ◆ Olivenöl
  - ◆ 200 g Champignons
  - ◆ 1 Zwiebel
  - ◆ Salz
  - ◆ Pfeffer
- 1) Marinieren Sie die Tofuscheiben mit 2 EL Sojasauce und einigen Tropfen Sesamöl, Salz und Pfeffer für 30 Minuten in einer Schüssel.
  - 2) Grillen Sie den Tofu von beiden Seiten mit der Temperaturstufe 4 von beiden Seiten für ca. 5 Minuten.
  - 3) Putzen Sie die Champignons und schneiden Sie diese – ebenso wie die Zwiebel – in Scheiben.
  - 4) Geben Sie die Scheiben, 1 EL Olivenöl, 2 EL Sojasauce in eine Schüssel und vermischen Sie diese.
  - 5) Braten Sie die Champignons und Zwiebeln kurz auf der Grillplatte ❶ mit der Temperaturstufe 4 an und servieren Sie diese zu dem Tofu.

## Kokos-Curry-Garnelen

### Zutaten:

- ◆ 100 g rote Curry-Paste
  - ◆ 50 ml Kokosmilch
  - ◆ 400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
  - ◆ 200 g Zuckerschoten
  - ◆ 2 Paprika
  - ◆ 2 Zwiebeln
  - ◆ 2 Knoblauchzehen
  - ◆ Salz und Pfeffer
  - ◆ Alufolie
- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
  - 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
  - 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
  - 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
  - 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
  - 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
  - 7) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die auf Temperaturstufe 4 vorgeheizte Grillplatte ❶ und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

### HINWEIS

- Je nach Größe der Päckchen, kann es sein, dass nur 2 - 3 der Päckchen auf einmal auf die Grillplatte ❶ passen. Grillen Sie dann die verbliebenen Päckchen nachdem die ersten gar sind.



## Gebackener Toast

### Zutaten:

- ◆ 8 Scheiben Toast
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Sahne
- ◆ 100 g Parmesan, gerieben
- ◆ 1 EL Pflanzenöl
- ◆ 20 g Petersilie, gehackt
- ◆ 20 g Schnittlauch, gehackt
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

- 1) Vermengen Sie die Sahne mit den Eiern, dem geriebenen Käse und den Kräutern in einer Schüssel. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu.
- 2) Fetten Sie die Grillplatte **1** leicht mit etwas Pflanzenöl ein.
- 3) Tauchen Sie die Toastscheiben in die Masse und grillen diese von beiden Seiten je ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3.

## Bruschetta

### Zutaten:

- ◆ 2 Ciabatta
- ◆ 2 Tomaten
- ◆ 4 EL Tomatenketchup
- ◆ 2 Zehen Knoblauch
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL Basilikum, fein gehackt

- 1) Halbieren Sie die Ciabatta und legen Sie diese bei der Temperaturstufe 3-4 für jeweils ca. 2 Minuten auf die Grillplatte **1**, so dass die Ciabattahälften angeröstet sind.
- 2) Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Pressen Sie den Knoblauch.
- 3) Vermengen Sie die Tomatenwürfel, den Ketchup, den Knoblauch, das Olivenöl und das gehackte Basilikum.
- 4) Verteilen Sie die Masse auf den angerösteten Ciabattascheiben und legen Sie diese für ca. 5 Minuten bei der Temperaturstufe 3 auf die Grillplatte **1**.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Stand der Informationen:

12 / 2016 · Ident.-No.: STGH2000A1-112016-3

IAN 282596

