

Ihr PLANETA COMBI GRILL CG 2000 bietet alle Vorteile größerer Heißluft-herde – zu einem wesentlich geringeren Preis. Er ist praktisch, handlich und tragbar.

Sie können herrlich saftige Speisen im Handumdrehen perfekt zubereiten.

Der PLANETA COMBI GRILL CG 2000 ist ein wahrer Tausendsassa. Sie können hunderte von Gerichten in ihm kochen, backen, grillen, dünsten. Sie können Tiefkühlkost auftauen, Sie können überbacken, einkochen oder einfach nur warmhalten.

Der PLANETA COMBI GRILL CG 2000 ist durch die einzigartige Steuerung der Heißluft relativ klein. Das bedeutet, er braucht weniger Energie bei gleicher Leistung.

Der PLANETA COMBI GRILL CG 2000 ist der ideale Partner für jede Küche.



Die Vorteile Ihres PLANETA COMBI GRILL CG 2000 zusammengefaßt:

- Fettfreies Garen – das natürliche Eigenfett der Speisen reicht völlig aus.
- Die Speisen bleiben herrlich saftig.
- Die Heißluft verhindert Rauchentwicklung. Nichts kann anbrennen.
- Die Bedienung ist kinderleicht. Einfach Zeit und Temperatur einstellen – fertig.
- Die Speisen werden absolut gleichmäßig und von allen Seiten gegart.
- Sie können immer genau beobachten, was gerade passiert.
- Der Energieverbrauch ist relativ gering.
- Die Reinigung ist sehr einfach.
- Der PLANETA COMBI GRILL CG 2000 ist sehr handlich, praktisch und tragbar.
- Die Vielseitigkeit ist enorm. Sie können mit dem PLANETA COMBI GRILL CG 2000 kochen, braten, backen, grillen, dünsten, einkochen, auftauen, überbacken, warmhalten, Teller anwärmen, schmoren
- Das Kochen, Braten, Backen usw. mit dem PLANETA COMBI GRILL CG 2000 ist ganz leicht und macht sehr viel Spaß. Der Erfolg stellt sich schnell ein und die Speisen sind gesund und schmackhaft.



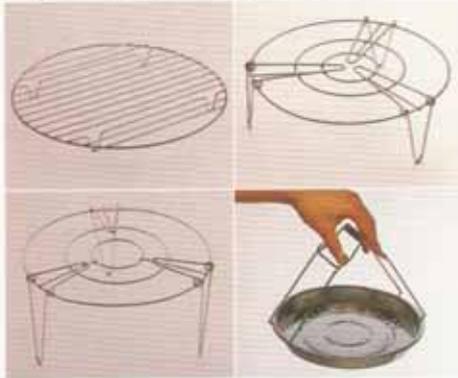
Die technischen Daten

Modell	PLANETA COMBI GRILL CG 2000
Netzanschluß	220 Volt
Anschlußkabel	1,5m
Leistung	1000Watt
Außendurchmesser	30,5cm
Höhe	16,2cm
Fassungsvermögen	11,5l
Gesamtgewicht	4,5kg
Temperatur	65°C-250°C
Zeiteinstellbereich	3-60 Minuten

So funktioniert Ihr PLANETA COMBI GRILL CG 2000

Stellen Sie den Glasbehälter auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche!

Legen Sie Ihre Speisen entweder auf den Rost oder stellen Sie sie in dem entsprechenden Geschirr auf den Rost oder auf den Abstandshalter. Achten Sie bitte auf einen Abstand des Geschirrs von mindestens 2cm von der Glaswand, damit die Heißluft ungehindert zirkulieren kann!



Setzen Sie den Heißluftdeckel auf den Glasbehälter und wählen Sie die richtige Temperatur!



Jetzt brauchen Sie nur noch den Netzstecker einzustecken und die Zeitschaltuhr einzustellen.



Der eingebaute Ventilator schaltet sich ein und bläst die Luft über den Heizkörper in den Garraum.

Die Temperatur wird durch den Thermostat genau geregelt. Das Heizelement wird automatisch an- und abgeschaltet, was Sie an der Kontrolllampe "HEIZUNG" jederzeit erkennen können.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der COMBI GRILL automatisch ab und es ertönt ein Klingelzeichen.

Mit dem 2-stufigen Abstandshalter und dem Siebeinsatz können Sie in 2 Ebenen gleichzeitig garen.



Vermeiden Sie es aber, Speisen ohne Abstandhalter aufeinander zu stapeln! Die Heißluft muß um die Speisen zirkulieren können, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.

Es kann auch auf Folie gegart werden. Achten Sie aber immer darauf, daß genügend Raum zwischen Glaswand und Folie für die Heißluft bleibt!

Hinweise für die erste Benutzung

- Wischen Sie den Glasbehälter mit einem feuchten Schwamm aus!
- Legen Sie den Heißluftdeckel gut auf den Glasbehälter auf!
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Thermostat auf 250°C!
- Stellen Sie jetzt die Zeitschaltuhr auf 5 Minuten ein!
- Durch diesen fünfminütigen Betrieb werden alle auf dem Heizkörper haftenden Schmiermittel entfernt. Dabei wird es etwas unangenehm riechen.
- Nehmen Sie den Heißluftdeckel ab und lassen Sie den COMBI GRILL fünf Minuten abkühlen! Der Geruch verschwindet sofort.
- Jetzt wischen Sie den Glasbehälter nochmals mit dem feuchten Schwamm aus.
- Ihr COMBI GRILL ist jetzt betriebsbereit.

Die Reinigung

Ihr PLANETA COMBI GRILL CG 2000 ist weitgehend selbstreinigend.

Spülen Sie den COMBI GRILL nicht sofort nach Gebrauch, sondern lassen Sie ihn etwas abkühlen!

Bevor Sie den COMBI GRILL reinigen, ziehen Sie bitte immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.

Wenn der Glasbehälter nur leicht verschmutzt ist, wischen Sie ihn innen und außen mit einem warmen, feuchten Schwamm ab, am besten mit ganz wenig sanftem Reinigungsmittel. Fettspritzer auf dem Glas oder Metall des Behälters können Sie mit einem Kunststoff-Topfkratzer und etwas flüssigem Reiniger entfernen.

Verwenden Sie bitte niemals Lösungsmittel und Scheuerpulver, Metall- und Kunststoffkratzer auf dem Kunststoffgehäuse des Heißluftdeckels!

Ist der Glasbehälter sehr fettig, schütten Sie drei bis vier Zentimeter hoch Wasser in den Topf und geben etwas Spülmittel hinzu. Setzen Sie den Heißluftdeckel auf und lassen das Ganze etwa 10 Minuten kochen. Sie können zuschauen, wie sich selbst angebackene Rückstände aufweichen und ablösen.

Wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, nehmen Sie den Deckel ab und bürsten die Innenseite des Glasbehälters mit einer Topfkratzbürste sauber (und den Rost). Besonders hartnäckige Stellen auf dem Rost entfernen Sie mit einem Topfkratzer. Spülen Sie mit klarem Wasser nach!

Den Glasbehälter spülen Sie zum Abschluß nochmals nach und trocknen ihn ab.

Benutzen Sie für die Reinigung der Kunststoffteile des Deckels bitte niemals einen harten Kratzer! Wischen Sie die Kunststoffteile nur mit einem feuchten Schwamm ab!

Legen Sie den Heißluftdeckel bitte niemals in's Wasser!

Legen Sie den Heißluftdeckel bitte auf eine hitzebeständige Unterlage z.B. ein beschichtetes Holz oder den Abstandhalter.

Verwenden Sie für die Reinigung des Deckels bitte niemals viel Wasser und Reiniger! Achten Sie bitte darauf, daß in den Deckel keinerlei Flüssigkeit eindringt!

Reinigen der Lochplatte

Lösen Sie zuerst die drei Befestigungsschrauben und nehmen Sie die Lochplatte ab. Dann können Sie die Platte mit einem Topfkratzer und Reinigungsmittel säubern. Reiben Sie mit einem feuchten Schwamm nach und trocknen Sie die Platte gut ab, bevor Sie sie wieder festschrauben.

Zerlegen des Glasbehälters zur gründlichen Reinigung

In regelmäßigen Abständen (etwa alle 6 oder 12 Monate, je nach Gebrauch) sollte der Glasbehälter gründlich gereinigt werden.

Wenn Sie von innen hinter die Griffe schauen, werden Sie bemerken, daß das Edelstahlspannband an einem Griff mit einer Schraube zusammengehalten wird. Lösen Sie die beiden Halteschrauben an diesem Griff, entfernen Sie den Griff und die Griffhalterung!

Lösen Sie die Schraube, mit der das Edelstahlspannband zusammengehalten wird und nehmen Sie das gesamte Edelstahlspannband mit dem anderen Griff ab! Jetzt können Sie auch den Glasbehälter aus der Schutzverkleidung heben und alles gut reinigen.

Beim Zusammenbau ist darauf zu achten, daß die Schrauben nicht zu fest angezogen werden, da sonst unnötiger Druck auf den Glasbehälter ausgeübt wird.



Bei Störungen im Heißluftsystem bringen Sie den COMBI GRILL bitte in ein Elektrofachgeschäft oder zu unserem Kundendienst.

Tips für Ihre Sicherheit

- Achten Sie stets darauf, daß der Stecker gezogen ist, wenn Sie mit der Reinigung beginnen!
- Lassen Sie vor dem Reinigen den COMBI GRILL etwas abkühlen!
- Nehmen Sie Ihren COMBI GRILL nicht mit einem beschädigten Anschlußkabel in Betrieb!
- Legen Sie den Heißluftdeckel vor Inbetriebnahme auf den Glasbehälter!
- Lassen Sie Kinder nicht allein in die Nähe des angeschalteten COMBI GRILL!
- Bewegen Sie Ihren COMBI GRILL nicht, wenn er eingeschaltet ist!
- Fassen Sie den COMBI GRILL nur an den dafür vorgesehenen Griffen an! An den Glasflächen können Sie sich sonst leicht verbrennen!
- Vor Abnehmen des Deckels muß der COMBI GRILL ausgeschaltet werden.



Der richtige Weg zum gesünderen Essen

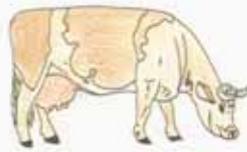
Durch das Garen mit Heißluft auf dem Drahtrost wird nur sehr wenig Fett zurückbehalten. Kalorien- und Cholesterinaufnahme werden verringert.

Zusätzliches Fett, Öl, Butter oder Margarine sind bei den meisten Rezepten nicht nötig. Normalerweise reicht das Eigenfett der Lebensmittel völlig aus.

Ein paar Empfehlungen für Ihre Gesundheit:

- Essen Sie vielseitig!
- Verwenden Sie wenig Fett, Butter, Zucker, Soßen und Süßigkeiten!
- Essen Sie viel Obst und Gemüse – auch gedünstet!
- Trinken Sie wenig Alkohol und vermeiden Sie das Rauchen!
- Nehmen Sie viel Flüssigkeit zu sich, vor allem Wasser!
- Verwenden Sie vorzugsweise frische Lebensmittel!
- Essen Sie kleinere Portionen, aber regelmäßig!
- Verwenden Sie wenig Salz!
- Gehen Sie viel an die frische Luft, sorgen Sie für viel Bewegung!

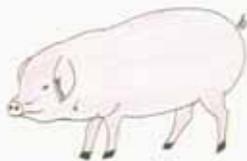
Die Wahl der richtigen Nahrungsmittel



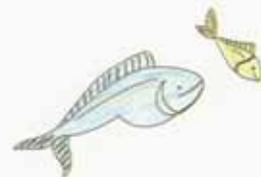
Rindfleisch: Wählen Sie kräftig rotes, feinfaseriges Fleisch mit einer etwas marmorierten Fettschicht.



Lammfleisch: Wählen Sie mageres, sauberes und frisch aussehendes Fleisch. Es sollte hellrosa sein, feinfaserig und vor allem frisch riechen.



Schweinefleisch: Wählen Sie mageres, sauberes, frisch aussehendes Fleisch, hellrosa, feinfaserig und frisch riechend.



Fisch im Stück: Wählen Sie nur saubere, frische Fische mit vollständig klaren Augen und glänzenden Kiemen. Die Schuppen sollten glänzend und sauber, nicht schleimig sein. Das Fleisch muß fest sein und darf beim Eindrücken keine Druckstellen hinterlassen.

Fischfilets: Wählen Sie nur frische Filets ohne Verfärbung. Sie dürfen nicht matt oder weich sein. Bei Berührung darf kein Wasser austreten.

Gemüse dünsten

Wenn Sie eine Gemüsebeilage dünsten wollen, während Sie etwas backen oder braten, wickeln Sie das Gemüse – das etwa die gleiche Garzeit haben sollte – in eine Folie ein. Verschließen Sie die Folie gut, daß sie nicht weggeblasen wird. Das Dünsten dauert so etwas länger als in einem Topf. Auch Fisch können Sie auf diese Weise im eigenen Saft garen.



Kuchen backen

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost. Wenn Sie einen sehr saftigen Kuchen fast ohne Kruste backen wollen, befestigen Sie ein "Folienzelt" über der Backform. Kurz bevor der Kuchen fertig ist, können Sie die Folie wegnehmen, um den Kuchen oben etwas bräunen zu lassen.



Kleingebäck backen

Das Kleingebäck stellen Sie am besten in einer gelochten Form auf den Rost. Wenn die Oberfläche nicht ganz so knusprig sein soll, decken Sie Ihr Gebäck während der ersten Hälfte der Backzeit mit Folie ab.

