

■ Elektro-Grill



(DE)
(AT)
(CH)

Elektro-Grill
Bedienungsanleitung

(FR)
(CH)

Gril électrique
Mode d'emploi

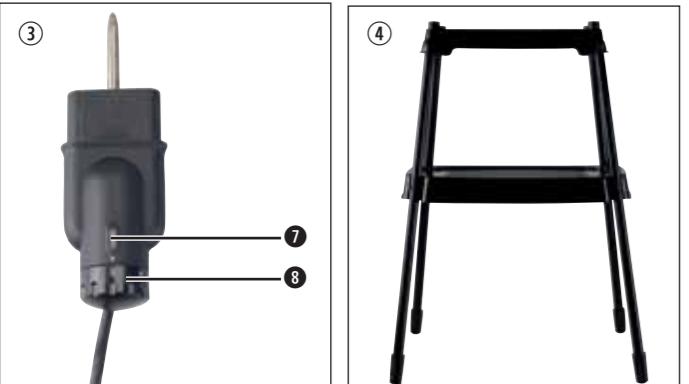
(IT)
(CH)

Barbecue elettrico
Istruzioni per l'uso

(NL)

Elektrische barbecue
Gebruiksaanwijzing

KH 1602



Inhaltsverzeichnis

Seite

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Lieferumfang	3
Bedienelemente	3
Ständer montieren	3
In Betrieb nehmen	4
Handhabung des Grills	4
Thermostat-Einstellungen	5
Einige Tipps	5
Reinigen und Pflegen	5
Entsorgen	6
Garantie und Service	6
Importeur	6

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

ELEKTRO-GRILL KH 1602

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Grillen von Grillgut im Innenbereich oder im überdachten Außenbereich vorgesehen. Es darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen. Es darf ausschließlich Originalzubehör wie beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren.

Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~ 50Hz

Nennleistung: 1600 W

Sicherheitshinweise

⚠ Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netz- kabel 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.

- Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme und nach jeder Reinigung des Gerätes, ob die Steckkontakte am Grillrost trocken sind.

⚠ Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbemerkt lassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Schränken oder in der Nähe von Vorhängen oder ähnlich leicht entzündlichem Material auf und halten Sie entsprechend brennbare Materialien fern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- **Verbrennungsgefahr!** Benutzen Sie nur die Wärme isolierten Griffe. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- 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.
- Schützen Sie die Antihaltbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel u.s.w. benutzen. Wenn die Antihaltbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.

- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser in der Auffangwanne.

⚠ So verhalten Sie sich sicher:

- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet.
- Vermeiden Sie einen Wärmestau. Legen Sie keine Alufolie oder andere Grillutensilien auf den Grillrost. Durch einen Wärmestau können Kunststoffanteile sowie die Beschichtungen zerstört werden.
- Betreiben Sie den Grill ausschließlich mit dem mitgelieferten Thermostat.
- Bitte nehmen Sie das Grillrost nur in Betrieb, wenn es auf der Auffangwanne liegt.
- Ziehen Sie den Netzstecker sowie die Zuleitung vom Gerät, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie Teile entfernen und vor dem Reinigen.

Lieferumfang

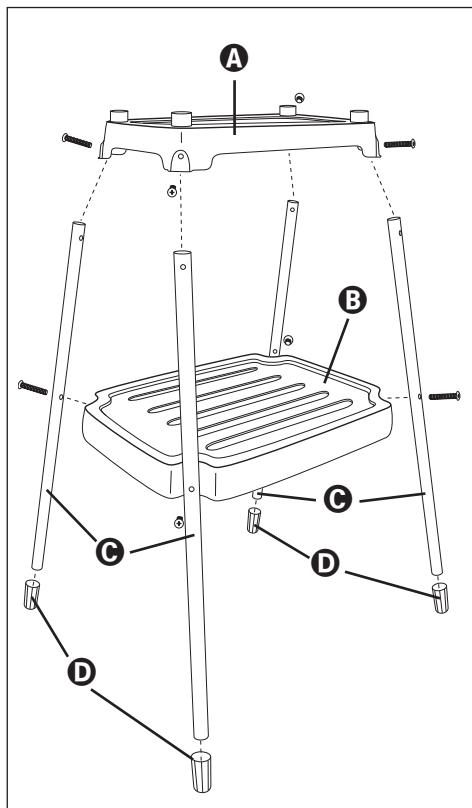
Elektro-Grill
 Spritzschutzschild
 Thermostat
 Ständer: Ablageplatte, obere Platte, 4 Standbeine,
 4 Standbeinfüße, 8 Schrauben, 8 Muttern

Bedienelemente

- ① Grillrost
- ② Spritzschutzschild
- ③ Anschluss für Netzeleitung mit Thermostat
- ④ Auffangwanne
- ⑤ wärmeisolierter Haltegriff
- ⑥ Heizelement
- ⑦ Kontrollleuchte
- ⑧ Thermostat

Ständer montieren

1. Stecken Sie die Standbeinfüße **D** auf die Seite der Standbeine **C**, wo sich kein Bohrloch befindet.
2. Montieren Sie die Standbeine **C** an der Ablageplatte **B**. Stecken Sie dafür die Schrauben durch die vorgebohrten Löcher und kontern Sie die Schrauben mit den Muttern von der Innenseite der Ablageplatte **B**.
3. Setzen Sie die obere Platte **A** auf die Standbeine **C**, so dass die Standbeine **C** von Innen an den Bohrlöchern der oberen Platte **A** anliegen. Die vorgebohrten Löcher in der oberen Platte **A**, sowie in den Standbeinen **C** müssen übereinander liegen.
4. Stecken Sie die Schrauben durch die Löcher und kontern Sie die Schrauben mit den Muttern.



In Betrieb nehmen

Reinigen Sie den Grill vor der ersten Inbetriebnahme wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Der Betrieb / Grillvorgang darf nur mit der dafür vorgesehenen Auffangwanne **④** erfolgen. Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

Handhabung des Grills

Gute und gleichmäßige Hitzeverteilung ist durch das integrierte Heizelement **⑥** im Grillrost **①** gesichert. Die Reinigung wird durch die Antihaftbeschichtung erleichtert die das Ansetzen von Grillgut verhindert.

- Stellen Sie den fertig montierten Ständer auf eine ebene Fläche. Denken Sie daran, dass sich eine Netzsteckdose in erreichbarer Nähe befinden muss.
- Befüllen Sie die Auffangwanne **④** bis zur Max-Markierung mit Wasser (ca. 1,3 l). Sie verhindern so das Anbrennen von herunter tropfendem Fett des Grillguts und erleichtern die anschließende Reinigung des Gerätes.
- Bringen Sie das Spritzschutzschild **②** an einer Seite (die spätere Rückseite) des Grillrosts **①** an, sollten Sie fetthaltiges Grillgut grillen. Zusätzlich dient es als Windschutz. Stecken Sie die drei Zapfen des Spritzschutzschildes **②** an eine Seite des Grillrosts **①** in die dafür vorgesehenen Löcher. Dafür müssen Sie das Spritzschutzschild **②** leicht biegen.
- Legen Sie das Grillrost **①** auf die Auffangwanne **④**, so dass es fest aufliegt.
- Stellen Sie den Grill auf den Ständer. Die 4 Halterungsstifte auf der oberen Platte des Ständers müssen in die Vertiefungen auf der Unterseite des Grills greifen. Der Grill muss fest auf dem Ständer stehen.

i Hinweis

Sie können den Grill auch ohne Ständer benutzen: Stellen Sie den Grill auf eine absolut ebene Fläche. Diese Fläche muss gegen Hitze unempfindlich sein. Ansonsten kann es zu Beschädigungen an der Stellfläche kommen.

- Überprüfen Sie, ob das Grillrost **①** korrekt auf der Auffangwanne **④** platziert ist (siehe Abb. **A**).
- Stecken Sie die Netzteitung mit Thermostat **⑧** am Gerät ein und schließen Sie diese danach an das Netz an.
- Stellen Sie am Thermostat **⑧** die gewünschte Temperatur ein. Der Grill fängt an sich aufzuheizen und die Kontrollleuchte **⑦** leuchtet auf.
- Sobald die Kontrollleuchte **⑦** erlischt, hat der Grill die eingestellte Temperatur erreicht und ist betriebsbereit.

i Hinweis

Je nach Umgebungstemperatur, kann es sein, dass die Kontrollleuchte **⑦**, bei Thermostateinstellung "M", nicht erlischt.

- Der Grill ist nach einer Aufheizphase von ca. 15 Minuten betriebsbereit.

⚠ Verletzungsgefahr!

Ist der Grill aufgeheizt, fassen Sie ihn nur noch an den wärmeisolierenden Haltegriffen **⑤** an.

Thermostat-Einstellungen

Stufe 0	Grill ausgeschaltet
Stufe 0 - 1	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 1 - 3	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur (z.B. Gemüse)
Stufe 3 - M (Max)	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur (z.B. Fleisch)

Einige Tipps

- Zartes Fleisch eignet sich besser zum Grillen.
- Über Nacht marinierte Fleischstücke, wie z.B. von der Schulter oder vom Hals, werden zarter.
- Vermeiden Sie es, Grillgut auf der Grillfläche zu schneiden.
- Verwenden Sie immer Grillzangen und keine Gabeln zum Wenden des Grillgutes. Dadurch bleibt es innen saftig und trocknet nicht aus.
- Vermeiden Sie auf Grund der längeren Garzeit die Auswahl von dickem Grillgut.

Reinigen und Pflegen

⚠ Achtung!

Ziehen Sie vor dem Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose und den Thermostat ⑧ aus dem Gerät. Gefahr eines elektrischen Schlag! Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen! Verbrennungsgefahr!

⚠ Achtung!

Achten Sie darauf, weder Netzleitung noch den Stecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung zu bringen. Wischen Sie den Thermostat ⑧ mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie alles, insbesonders die Steckkontakte, vor der nächsten Benutzung gut ab. Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlag!

- Entfernen Sie groben Schmutz mit einem angefeuchteten Tuch.
- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel u.s.w. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Nur der Grillrost ① und die Auffangwanne ④ sind dazu geeignet, in der Spülmaschine gereinigt zu werden. Reinigen Sie das Spritzschutzhandschuh ② in heißem Seifenwasser und trocknen Sie es nach der Reinigung gründlich ab. Reinigen Sie den Ständer mit einem feuchten Tuch.
- Die Steckkontakte am Grillrost ① sind nach der Reinigung gründlich abzutrocknen.
- Das Geräteinnere muss vor einer erneuten Verwendung vollständig trocken sein.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Sommaire	Page
Usage conforme	8
Caractéristiques techniques	8
Consignes de sécurité	8
Accessoires fournis	9
Eléments de réglage	9
Montage des pieds	9
Mise en service	10
Utilisation du grill	10
Réglages du thermostat	10
Conseils divers	11
Nettoyage et entretien	11
Mise au rebut	11
Garantie et service après-vente	11
Importateur	12

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

GRIL ÉLECTRIQUE KH 1602

Usage conforme

Cet appareil est destiné à la réalisation de grillades à l'intérieur ou dans des espaces recouverts d'une toiture à l'extérieur. Il faut impérativement éviter tout contact avec de l'humidité, comme par ex. de la pluie. Seuls des accessoires d'origine comme ceux décrits dans ce mode d'emploi doivent être utilisés. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et comporte d'importants risques d'accident.

Le fabricant n'endosse aucune responsabilité pour tous dommages résultant d'une utilisation non conforme. Ne convient pas pour un usage commercial.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220 - 240 V ~ 50Hz
Puissance nominale : 1600 W

Consignes de sécurité

⚠ Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Contrôlez avant la mise en service de l'appareil et après l'avoir nettoyé si les contacts de la fiche secteur sur la plaque du grill sont secs.
- Evitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.

- N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez pas non plus à un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'utilisation.

⚠ Pour éviter des risques d'incendie et d'accidents :

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Ne placez pas l'appareil sous une armoire ou à proximité de rideaux ou d'autres matériaux légèrement inflammables et éloignez-le de tout matériau inflammable.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil
- **Risque de brûlure !** Laissez l'appareil refroidir convenablement avant de le nettoyer.
- **Risque de brûlure !** Utilisez uniquement les poignées isolantes. La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- Placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- Protégez le revêtement antidérapant en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que couteau, fourchette, etc.
- N'utilisez pas de temporisateur externe ou un système de télécommande distinct pour opérer l'appareil.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires pour opérer l'appareil !

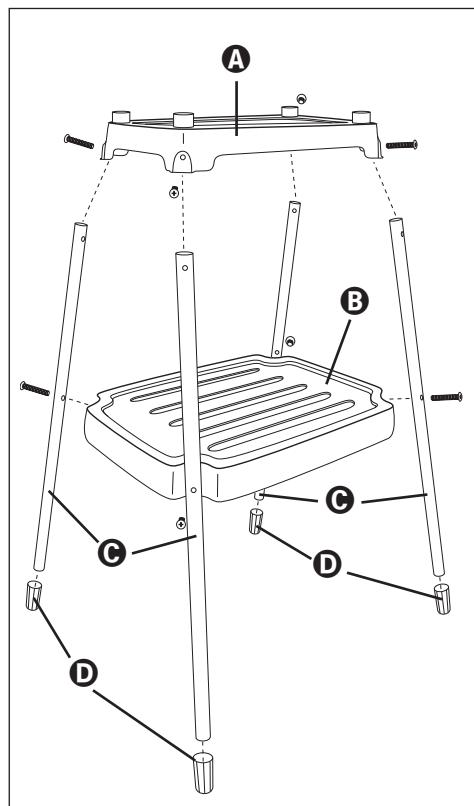
- N'opérez jamais l'appareil sans eau dans le lèche-frite.

⚠ Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité :

- En cas de danger, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
- Evitez l'accumulation de chaleur. Ne placez pas de film alu ou d'ustensile pour grill sur la grille. L'accumulation de chaleur peut endommager les parties en plastique et les revêtements.
- Utilisez le grill de table KH 1602 uniquement avec le thermostat fourni.
- Ne mettez la plaque de grill en service que si elle est placée sur le lèche-frite.
- Débranchez la fiche secteur ainsi que le cordon électrique de l'appareil lorsque ce dernier n'est pas utilisé, lorsque vous retirez des pièces et avant le nettoyage.

Montage des pieds

1. Insérez les embouts **D** sur le côté des pieds **C** où il ne se trouve aucune perforation.
2. Assemblez les pieds **C** sur la tablette **B**. A cette fin, insérez les vis à travers les orifices préalablement perforés et bloquez les vis à l'aide des écrous par l'intérieur de la tablette **B**.
3. Placez la plaque supérieure **A** sur les pieds **C**, afin que les pieds **C** reposent de l'intérieur au niveau des orifices préalablement perforés de la plaque supérieure **A**. Les orifices préalablement perforés dans la plaque supérieure **A**, ainsi que dans les pieds **C** doivent se superposer.
4. Insérez les vis à travers les orifices et bloquez les vis à l'aide des écrous.



Accessoires fournis

Gril électrique

Ecran anti-projections

Thermostat

Pieds : tablette, plaque supérieure, 4 pieds,
4 embouts, 8 vis, 8 écrous

Eléments de réglage

- ① Grille
- ② Ecran anti-projections
- ③ Raccord pour le cordon d'alimentation avec thermostat
- ④ Lèche-frite
- ⑤ Poignées isolantes
- ⑥ Elément chauffant
- ⑦ Voyant
- ⑧ Thermostat

Mise en service

Nettoyez le grill de table avant la première utilisation, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien". L'appareil ne doit être utilisé et le grill ne doit être mis en marche qu'avec le lèche-frite prévu ④. La tension de la source de courant doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

Utilisation du grill

Une bonne répartition homogène de la chaleur est garantie par l'élément de chauffage intégré ⑥ dans la grille ①. Le nettoyage est facilité par le revêtement anti-adhésif qui empêche la grillade d'adhérer.

- Installez le support monté sur une surface plane. Veillez à ce qu'une prise secteur se trouve à proximité pour être facilement accessible.
- Remplissez le lèche-frite ④ d'eau jusqu'à la marque Max (env. 1,3 l). Vous évitez ainsi que la matière grasse qui se dégage par le dessous ne brûle et vous facilitez ensuite le nettoyage de l'appareil.
- Montez l'écran anti-projections ② sur un côté (le futur panneau arrière) de la grille ①, si vous avez l'intention de faire des grillades avec des aliments gras. Ce dispositif sert également de protection anti-vent. Introduisez les trois tenons de l'écran anti-projections ② sur un côté de la grille ① dans les orifices prévus à cet effet. Inclinez légèrement l'écran anti-projections ②.
- Posez la grille ① sur le lèche-frite ④, de manière à ce qu'elle soit fermement positionnée.
- Installez le barbecue sur le support. Les 4 chevilles de fixation sur la plaque supérieure du support doivent s'enclencher dans les cannelures au bas du barbecue. Le barbecue doit être fermement installé sur le support.

❶ Remarque

Vous pouvez également utiliser le barbecue sans support :

Installez le barbecue sur une surface absolument plane. Cette surface doit être insensible à la chaleur. Sinon, l'emplacement où vous posez le barbecue peut être endommagé.

- Assurez-vous que la grille ① est correctement placée sur le lèche-frite ④ (voir fig. ❻).
- Enfichez le cordon d'alimentation avec thermostat ⑧ sur l'appareil et raccordez-le au réseau électrique.
- Réglez la température choisie à l'aide du thermostat ⑧. Le barbecue commence à chauffer et le voyant ⑦ s'allume.
- Le voyant ⑦ s'éteint lorsque le barbecue a atteint la température réglée et par conséquent son stade opérationnel.

❶ Remarque

Selon la température ambiante, il peut arriver que le voyant de contrôle ⑦ ne s'éteigne pas lorsque le thermostat est réglé sur "M".

- Après une phase de réchauffement d'env. 15 minutes, le barbecue est prêt à l'emploi.

⚠ Risque de blessures !

Une fois que le barbecue est chauffé, ne le manipulez plus qu'avec les poignées isolantes ⑤.

Réglages du thermostat

Niveau 0	Grill éteint
Niveau 0 - 1	Grill allumé ; température basse
Niveau 1 - 3	Grill allumé ; température moyenne (par exemple légumes)
Niveau 3 - M (Max)	Grill allumé ; température élevée (par exemple viandes)

Conseils divers

- La viande tendre se prête mieux à la préparation de grillades.
- Les morceaux de viande marinés pendant la nuit, par exemple de l'épaule ou du cou, deviennent plus tendres.
- Evitez de couper l'aliment à griller sur la surface de la grille.
- Utilisez toujours des pinces à grill mais pas de fourchette pour retourner la pièce à griller. Elle reste juteuse et ne sèche pas.
- Evitez les pièces épaisses à griller en raison de la durée de cuisson plus longue.

- Seules la grille ① et la cuve de récupération ④ sont appropriées au lavage en lave-vaisselle. Nettoyez le bouclier anti-éclaboussure ② dans de l'eau chaude avec un peu de détergent et séchez-le ensuite soigneusement. Nettoyez le support à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez soigneusement les contacts de la fiche secteur sur la grille ① après nettoyage.
- L'intérieur de l'appareil doit être complètement sec avant de réutiliser l'appareil.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Eliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

Kompernass Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Indice	Pagina
Uso conforme	14
Dati tecnici	14
Avvertenze di sicurezza	14
Volume di fornitura	15
Elementi di comando	15
Montaggio del supporto	15
Messa in funzione	16
Uso del grill	16
Impostazioni termostato	16
Alcuni consigli	17
Pulizia e cura	17
Smaltimento	17
Garanzia e assistenza	17
Importatore	18

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

BARBECUE ELETTRICO KH 1602

Uso conforme

L'apparecchio è previsto per arrostire alimenti in ambienti interni o in ambienti esterni coperti. Non deve entrare in contatto con l'umidità, come ad es. la pioggia. Devono essere utilizzati esclusivamente accessori originali, così come descritto. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da uso non conforme. Non destinato all'uso commerciale.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220 - 240 V ~ 50 Hz

Potenza nominale: 1600 W

Avvertenze di sicurezza

⚠ Per evitare il pericolo di morte a causa di scossa elettrica:

- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Prima della messa in funzione e dopo ogni pulizia dell'apparecchio, controllare se i contatti elettrici sulla piastra grigliante siano asciutti.
- Proteggere il cavo di rete dai contatti con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.

- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo mai in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.

⚠ Per evitare il pericolo di incendio e di lesioni:

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non collocare l'apparecchio sotto pensili o nelle vicinanze di tendine o altro materiale facilmente infiammabile e tenere l'apparecchio lontano da qualsiasi materiale infiammabile.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Pericolo di ustioni!** Fare raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia.
- **Pericolo di ustioni!** Utilizzare unicamente la maniglia termoisolante. Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso.
- Provvedere a un posizionamento sicuro dell'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- Non azionare mai l'apparecchio senza acqua nella vaschetta di raccolta.

⚠ Per un utilizzo sicuro:

- In caso di pericolo staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi non conformi alla destinazione d'uso
- Evitare il ristagno di calore. Non collocare fogli di alluminio o altri utensili sulla griglia. Il ristagno di calore può distruggere le parti in plastica e i rivestimenti.
- Utilizzare il grill da tavolo KH 1602 esclusivamente con l'accluso termostato.
- Mettere in funzione la piastra grigliante solo in presenza della vaschetta di raccolta.
- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente in caso di inutilizzo dell'apparecchio, di rimozione degli elementi e prima della pulizia.

Montaggio del supporto

1. Inserire i piedi di supporto **D** sul lato del supporto **C**, dove non si trova alcun foro.
2. Montare le gambe di sostegno **C** al piano di appoggio **B**. Inserire a tale scopo le viti attraverso i fori preeseguiti e fissare le viti con i dadi dall'interno del piano di appoggio **B**.
3. Inserire il piano superiore **A** sulle gambe di sostegno **C**, in modo che le gambe di sostegno **C** poggiino dall'interno sui fori del piano superiore **A**. I fori preeseguiti del piano superiore **A**, nonché nelle gambe di sostegno **C** devono essere sovrapposti.
4. Inserire le viti attraverso i fori e fissare le viti con i dadi.

Volume di fornitura

Barbecue elettrico

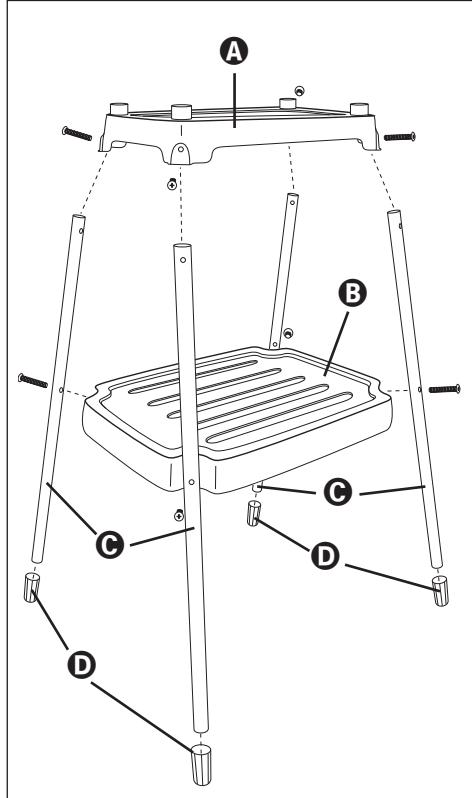
Barriera antispruzzi

Termostato

Supporto: piano di appoggio, piano superiore, 4 piedi di supporto, 4 gambe di sostegno, 8 viti, 8 dadi

Elementi di comando

- ① Griglia
- ② Schermo di protezione antispruzzo
- ③ Connessione del cavo di rete con termostato
- ④ Vaschetta di raccolta
- ⑤ Maniglia di supporto termoisolante
- ⑥ Resistenza
- ⑦ Spia di controllo
- ⑧ Termostato



Messa in funzione

Prima della prima messa in funzione pulire il grill da tavolo come descritto nel capitolo "Pulizia e cura". Il funzionamento/la grigliatura deve avere luogo unicamente con l'impiego della apposita vaschetta di raccolta ④.

La tensione della sorgente di alimentazione deve coincidere con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.

Uso del grill

La distribuzione ottimale e uniforme del calore viene garantita dall'elemento riscaldante ⑥ nella griglia ①. La pulizia viene facilitata dallo strato antiaderente che impedisce agli alimenti di attaccarsi.

- Collocare il supporto montato su una superficie piana. Ricordare che dev'essere presente una presa di rete nelle vicinanze.
- Riempire di acqua la vaschetta di raccolta ④ fino alla marcatura Max (ca. 1,3 l). In tal modo si impedisce la combustione delle gocce di grasso in fuoruscita dai cibi in cottura e si facilita la successiva pulizia dell'apparecchio.
- Spostare la barriera antispruzzi ② su un lato (il lato posteriore) della griglia ①, se si desidera arrostire alimenti grassi. Esso serve inoltre come protezione dal vento. Inserire i tre perni dello schermo di protezione antispruzzi ② su un lato della griglia ① negli appositi fori. Per farlo, è necessario piegare leggermente lo schermo di protezione antispruzzi ②.
- Collegare la griglia ① sulla vaschetta di raccolta ④ in modo da posizionarla saldamente.
- Collegare la griglia sul supporto. I 4 perni di fissaggio sul piano superiore del supporto devono inserirsi negli incavi del lato inferiore. La griglia dev'essere fissata saldamente.

i Avvertenza

È possibile utilizzare la griglia anche senza supporto: collocare la griglia su una superficie completamente piana. Questa superficie dev'essere insensibile al calore. In caso contrario, essa potrebbe riportare dei danni.

- Controllare che la griglia ① sia stata collocata correttamente sulla vaschetta di raccolta ④ (v. ill. A).
- Collegare il cavo con termostato ⑧ all'apparecchio, quindi collegare l'apparecchio alla rete di corrente.
- Impostare la temperatura desiderata sul termostato ③. La griglia comincia riscaldarsi e la spia di controllo ⑦ si accende.
- Lo spegnimento della spia di controllo ⑦ indica che la griglia ha raggiunto la temperatura impostata ed è pronta per l'uso.

i Avvertenza

A seconda della temperatura ambientale, è possibile che la spia di controllo ⑦ non si spenga con l'impostazione del termostato a "M".

- Dopo una fase di riscaldamento di circa 15 minuti, la griglia è pronta per l'uso.

⚠ Pericolo di lesioni!

Afferrare la griglia bollente solo dalle maniglie di supporto termoisolante ⑤.

Impostazioni termostato

Livello 0	Grill spento
Livello 0 - 1	Grill acceso; temperatura bassa
Livello 1 - 3	Grill acceso; temperatura media (ad es. verdure)
Livello 3 - M (Max)	Grill acceso; temperatura elevata (ad es. carne)

Alcuni consigli

- Per l'arrosto è più idonea la carne tenera.
- I pezzi di carne, spalla o capocollo, divengono più teneri se lasciati a marinare per una notte.
- Evitare di tagliare gli alimenti da cuocere sulla superficie grigliante.
- Per girare gli alimenti in cottura utilizzare sempre le pinze e mai le forchette. In tal modo, la carne resterà succosa all'interno e non si seccherà.
- Evitare di cuocere cibi troppo spessi, a causa dei tempi di cottura prolungati.

Pulizia e cura

⚠ Attenzione!

Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e il termostato ⑧ dall'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica!

Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia! Pericolo di ustioni!

⚠ Attenzione!

Fare attenzione a impedire il contatto del cavo e della spina con l'acqua o altri liquidi. Ripulire il termostato ⑧ con un panno leggermente inumidito. Asciugare tutto accuratamente, in particolare i contatti elettrici, prima del successivo impiego. In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!

- Rimuovere lo sporco più evidente con un panno inumidito.
- Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Solo la griglia ① e la vaschetta di raccolta ④ sono idonee al lavaggio in lavastoviglie. Pulire la protezione dagli spruzzi ② in acqua saponata bollente e asciugarla accuratamente dopo la pulizia. Pulire il supporto con un panno umido.

- I contatti elettrici sulla griglia ① devono essere accuratamente asciugati dopo la pulizia.
- L'interno dell'apparecchio dev'essere completamente asciutto prima di un nuovo impiego.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettate le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce. La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

 **Kompernass Service Italia**

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)
e-mail: support.it@kompernass.com

 **Kompernass Service Switzerland**

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Inhoudsopgave

Bladzijde

Gebruik in overeenstemming met bestemming	20
Technische gegevens	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Inhoud van de verpakking	21
Bedieningselementen	21
Onderstel monteren	21
In gebruik nemen	22
Gebruik van de grill	22
Thermostaat-instellingen	23
Een paar tips	23
Reinigen en onderhouden	23
Milieurichtlijnen	23
Garantie en service	24
Importeur	24

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

ELEKTRISCHE BARBECUE KH 1602

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is bestemd voor het grillen van grillgerechten binnenshuis of in het overkapte buitenbereik. Het mag niet in aanraking komen met vochtigheid, zoals regen. Er mogen uitsluitend originele accessoires zoals beschreven worden gebruikt. Ieder ander gebruik of wijziging van het apparaat geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdool en brengt gevaar voor letsel en schade met zich mee.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit gebruik in strijd met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.

Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240 V ~ 50Hz

Nominaal vermogen: 1600 W

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Voorkom levensgevaar door een elektrische schok:

- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Controleer vóór in gebruik te nemen en na iedere reiniging van het apparaat of de stekcontacten aan de grillplaat droog zijn.
- Bescherm het netsnoer tegen aanraking met de hete delen van het apparaat. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een open vlam, een hete plaat of een verwarmde oven.

- Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop, dat het netsnoer tijdens het bedrijf nooit nat of vochtig wordt.

⚠ Om brandgevaar en verwondingen te voorkomen:

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
- Plaats het apparaat niet onder kasten of nabij gordijnen of andere licht brandbare materialen en houd brandbare materialen varenant op afstand.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Gevaar van verbranding!** Laat het apparaat na gebruik goed afkoelen alvorens het te reinigen.
- **Gevaar van verbranding!** Gebruik alleen de tegen warmte geïsoleerde handgrepen. De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het bedrijf erg heet.
- Zorg voor een veilige opstelling van het apparaat.
- Plaats het apparaat naar mogelijkheid dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor, dat de stekker bij gevaar snel te bereiken is en dat het netsnoer geen struikelblok kan worden.
- Bescherm de anti-aanbaklaag en gebruik geen instrumenten van metaal zoals messen, vorken etc.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandbediening om het apparaat aan te sturen.
- Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- Nooit het apparaat gebruiken zonder water in het opvangbassin.

⚠ Zo gaat u veilig te werk:

- haal bij gevaar direct de netstekker uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit voor bestemmingen waarvoor het niet is bedoeld.
- Voorkom een ophoping van warmte. Leg geen aluminiumfolie of andere benodigheden voor het grillen op het grillrooster. Door ophoping van warmte kunnen de delen van kunststof evenals de coatings beschadigd worden.
- Gebruik de tafelgrill KH 1602 uitsluitend met de meegeleverde thermostaat.
- Neem de grillplaat alleen dan in gebruik als deze op het opvangbassin ligt.
- Haal de stekker en het snoer los van het apparaat wanneer het niet wordt gebruikt, wanneer u onderdelen afneemt en voor het schoonmaken.

Inhoud van de verpakking

Elektrische barbecue

Afscherming tegen spatten

Thermostaat

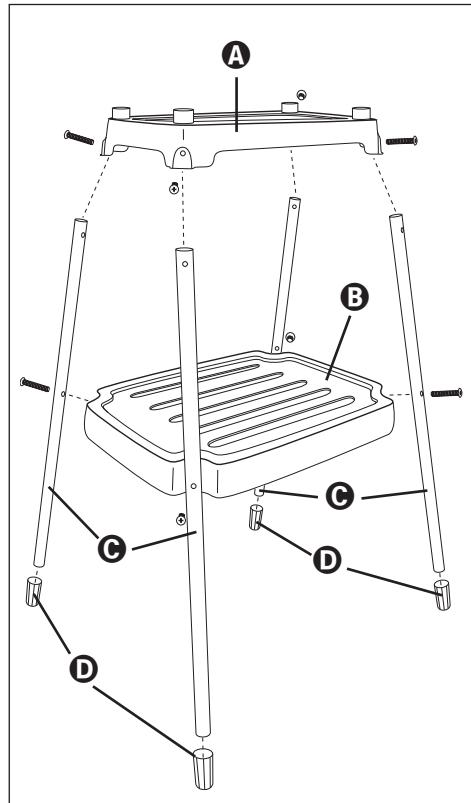
Onderstel: legplaat, bovenste plaat, 4 standbenen, 4 standbeenvoeten, 8 schroeven, 8 moeren

Bedieningselementen

- ① Grillrooster
- ② Afscherming tegen spatten
- ③ Aansluiting voor het netsnoer met thermostaat
- ④ Opvangbassin
- ⑤ Warmtegeïsoleerde handgrepen
- ⑥ Verwarmingselement
- ⑦ Indicatielampje
- ⑧ Thermostaat

Onderstel monteren

- Steek de standbeenvoeten **D** op de kant van de standbenen **C**, waar geen boorgat zit.
- Monter de standbenen **C** aan de legplaat **B**. Steek daarvoor de schroeven door de voorgeboorde gaten en draai de schroeven met de moeren contra van de binnenzijde van de legplaat vast **B**.
- Plaats de bovenste plaat **A** op de standbenen **C**, zodat de standbenen **C** van binnen tegen de boorgaten van de bovenste plaat **A** aanliggen. De voorgeboorde gaten in de bovenste plaat **A**, evenals in de standbenen, **C** moeten boven elkaar liggen.
- Steek de schroeven door de gaten en draai deze contra vast met de moeren.



In gebruik nemen

Reinig de tafelgrill vóór de eerste ingebruikname zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen en onderhouden". Het bedrijf / het grillen mag alleen plaatsvinden met het opvangbassin dat hiervoor is voorgezien ④. De spanning van de stroombron moet overeenkomen met de gegevens op het kenplaatje van het apparaat.

Gebruik van de grill

Goede en gelijkmatige verdeling van de hitte is door het geïntegreerde verwarmingselement ⑥ in het grillrooster ① gegarandeerd. Het reinigen wordt door de anti-aanbaklaag vereenvoudigd, die tevens het aanbranden van het gegrilde voorkomt.

- Plaats het gemonteerde onderstel op een egaal vlak. Denk eraan, dat er een stopcontact binnen bereik moet zijn.
- Vul het opvangreservoir ④ tot aan de max-markering met water (ca. 1,3 l). Zo voorkomt u het aanbranden van neerdruipend vet van het gegrilde en maakt u de aansluitende reiniging eenvoudiger.
- Bevestig de afscherming tegen spatten ② aan één kant (de latere achterkant) van het grillrooster ①, mocht u vethoudende levensmiddelen grillen. Bovendien is deze goed als bescherming tegen wind. Steek de drie pennen van de afscherming tegen spatten ② aan een zijde van het grillrooster ① in de gaten die hiervoor zijn bestemd. Hiervoor dient u de afscherming tegen spatten ② licht te buigen.
- Leg het grillrooster ① op het opvangbassin ④, zodat het stevig erop ligt.

- Plaats de grill op het onderstel. De 4 bevestigingspennen op de bovenste plaat van het onderstel moeten in de verdiepingen op de onderkant van de grill grijpen. De grill moet stevig op het onderstel staan.

i Opmerking

U kunt de grill ook zonder onderstel gebruiken: plaats de grill op een absoluut egaal vlak. Dit vlak moet hittebestendig zijn. Anders kan de plaatsingslocatie beschadigd raken.

- Controleer of het grillrooster ① correct op het opvangbassin ④ is geplaatst (zie afb. A).
- Steek het netsnoer met de thermostaat ⑧ in het apparaat en sluit het vervolgens aan op de netstroom.
- Stel op de thermostaat ⑧ de gewenste temperatuur in. De grill begint te verwarmen en het indicatielampje ⑦ gaat branden.
- Zodra het indicatielampje ⑦ uit is, heeft de grill de ingestelde temperatuur bereikt en is klaar voor gebruik.

i Opmerking

Naar gelang omgevingstemperatuur kan het zijn, dat het indicatielampje ⑦, bij thermostaat-instelling "M" niet dooft.

- De grill is na een opwarmfase van ca. 15 minuten gebruiksklaar.

⚠ Letselgevaar!

Als de grill verwarmd is, mag u deze alleen nog aan de warmtegeïsoleerde handgrepen vastpakken ⑤.

Thermostaat-instellingen

Stand 0	Grill uitgeschakeld
Stand 0 - 1	Grill ingeschakeld; lage temperatuur
Stand 1 - 3	Grill ingeschakeld; gemiddelde temperatuur (bijv. groente)
Stand 3 - M (Max)	Grill ingeschakeld; hoge temperatuur (bijv. vlees)

Een paar tips

- Mals vlees is beter geschikt om te grillen.
- Vleesstukken die een nacht lang gemaarneerd worden, zoals bijv. schouder- of halsstukken, worden malser.
- Vermijd het snijden van het gegrilde op de grillplaat.
- Altijd grilltangen en geen vorken gebruiken om het gegrilde om te draaien. Zodoende blijft het van binnen sappig en droogt het niet uit.
- Kies geen dikke stukken om te grillen wegens de lange tijd om te garen.

Reinigen en onderhouden

⚠ Let op!

Haal vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en de thermostaat ⑧ uit het apparaat. Gevaar van een elektrische schok!

Alvorens te reinigen het apparaat laten afkoelen!
Verbrandingsgevaar!

⚠ Let op!

Let erop, dat het netsnoer en de stekker niet in aanraking kunnen komen met water of met andere vloeistoffen. Veeg de thermostaat ⑧ met een licht vochtige doek af. Droog alles en vooral de steekcontacten vóór het volgende gebruik goed af. Anders is er risico van een elektrische schok!

- Verwijder grove vervuilingen met een vochtige doek.
- Bescherm de anti-aanbaklaag en gebruik geen instrumenten van metaal zoals messen, vorken etc. Als de anti-aanbaklaag beschadigd is mag het apparaat niet verder worden gebruikt.
- Alleen het grilrooster ① en het opvangbassin ④ zijn geschikt om in de vaatwasmachine gereinigd te worden. Reinig de afscherming tegen spatten ② in heet zeepsop en droog deze na het schoonmaken goed af. Reinig het onderstel met een vochtige doek.
- De steekcontacten aan het grillrooster ① moeten na iedere reiniging grondig afgedroogd worden.
- De binnenzijde van het apparaat moet vóór opnieuw gebruik volledig droog zijn.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

(NL) Kompernass Service Nederland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com