



■ GRIL MULTI-USAGE



FR
BE **GRIL MULTI-USAGE**
Mode d'emploi

NL
BE **CONTACTGRILL**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT **KONTAKTGRILL**
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE	PAGE
Finalité de l'appareil	2
Accessoires livrés	2
Caractéristiques techniques	2
Informations pour votre propre sécurité	2
Description de l'appareil	3
Informations avant la première utilisation	3
Cuisson au gril	4
Régulateur de température / types de préparation	4
Position des plaques	4
Cuisson au gril / Plaques en contact	4
Barbecue / Plaques ouvertes à 180°	5
Fonction four / Plaques parallèles. Distance d'environ 7 cm	5
Après la cuisson	6
Propositions de recettes (position de contact)	6
Burger Tex-Mex (4 personnes)	6
Rouleaux de dinde avec jambon de Serrano (4 personnes)	6
Thon à l'orange (4 personnes)	6
Rumsteck accompagné d'une sauce aux herbes et aux petits oignons (4 personnes)	7
Nettoyage & entretien	7
Conservation	7
Mise au rebut	8
Garantie & service après-vente	8
Importateur	8

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. En cas de transfert de l'appareil à une tierce personne, veuillez lui remettre le mode d'emploi.

BARBECUE CONTACT KH1141

Finalité de l'appareil

Ce gril est prévu pour

- la grillade de denrées alimentaires comme la viande, le poisson, les légumes, les sandwiches, etc
- une utilisation dans des quantités domestiques
- une utilisation privée.

Accessoires livrés

Gril avec deux plaques de gril de contact

2 bacs de récupération des graisses

Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Tension nominale

autorisée: 220-240V, 50 Hz

Puissance: 2.000 W

Informations pour votre propre sécurité

- Avant la première utilisation de votre gril, lisez attentivement cette notice d'utilisation.
- Conservez la notice d'utilisation dans un endroit approprié, à proximité de l'appareil. Si vous prêtez, vendez ou donnez l'appareil à un tiers, remettez-lui également la notice d'utilisation.
- Utilisez le gril uniquement pour l'usage prévu et conformément à la notice d'utilisation.

Comment éviter les risques d'électrocution

- Le gril doit être utilisé uniquement dans des pièces sèches et à l'intérieur. Tenez l'appareil à distance des projections d'eau, même s'il est débranché.
- Utilisez l'appareil uniquement si la tension réseau locale est en conformité avec la tension nominale de l'appareil (220-240V pour 50 Hz).
- Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise sur laquelle fonctionnent simultanément d'autres appareils électriques, car ceci peut entraîner une surcharge du circuit électrique.
- Après chaque utilisation, éteignez l'appareil. Retirez également la fiche de la prise.
- Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau.




Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

- Protégez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas endommagé. Veillez à ne pas le coincer et à le tenir éloigné des objets chauds. Ne laissez pas le câble pendre depuis une table ou un plan de travail.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement auprès d'un magasin spécialisé agréé par le fabricant ou par un technicien qualifié.

Comment éviter les risques d'incendie et de blessures

- Placez le gril sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur et non pas sur, ou à proximité, d'autres appareils pouvant dégager une chaleur importante (par exemple un toasteur, une cuisinière).

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'objets facilement inflammables, par exemple sous des rideaux ou près de rouleaux d'essuie-tout.

 Malgré une utilisation conforme, certaines pièces de l'appareil deviennent très chaudes, (par exemple les plaques supérieure et inférieure du boîtier). Après l'arrêt de l'appareil, veillez à ne pas toucher ces surfaces tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.

- Afin d'éviter une surchauffe dangereuse, déroulez toujours le câble dans son intégralité.
- Pendant son fonctionnement, le gril peut être ouvert et fermé sans danger au moyen de la poignée thermo-isolée.
- Gardez l'appareil hors de portée de personnes (y compris d'enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Informez les enfants des dangers que peut représenter l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec ce dernier.
- Après arrêt de l'appareil, laissez le complètement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- N'utilisez pas de temporisateur externe ou une télécommande séparée pour opérer l'appareil.


Comment éviter d'endommager l'appareil

- Prenez les aliments uniquement à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois ou à l'aide d'un autre objet non métallique approprié, afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif du gril.
- Pour cette même raison, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou d'objets pointus pour le nettoyage de l'appareil.

Description de l'appareil

- 1 Voyant lumineux
- 2 Verrouillage sur la poignée
- 3 Poignées
- 4 Pied repliable
- 5 Thermostat
- 6 Ressorts de fixation des plaques
- 7 Bec d'écoulement des graisses
- 8 Glissière de fixation des plaques
- 9 Plaques du gril
- 10 Bac de récupération des graisses

Informations avant la première utilisation

1. Retirez le gril de son emballage. Enlevez toutes les protections utilisées pour le transport, par exemple les papiers ou supports de câble.
 2. Avant la mise en service, contrôlez l'intégralité des accessoires livrés et d'éventuels endommagements visibles.
 3. Lisez attentivement la notice d'utilisation.
 4. Installez l'appareil conformément aux consignes de sécurité.
 5. Nettoyez votre nouveau gril à l'aide d'un chiffon humide, comme indiqué au paragraphe "Nettoyage et entretien".
-  Lorsque vous faites chauffer le gril pour la première fois, des vapeurs peuvent apparaître. Ces vapeurs ne sont pas nocives, mais elles peuvent affecter le goût des aliments. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant de préparer votre premier repas, de mettre en marche le gril et de le faire chauffer sans aliment pendant 15 minutes à une température maximale.

Cuisson au grill

1. Ouvrir le couvercle du grill. Tirez vers le bas le verrou situé sur la poignée ❷ et levez le couvercle vers le haut jusqu'à enclenchement de la butée, sans toutefois relever celle-ci. Si nécessaire, enlevez les particules de poussières des plaques du grill ❸ avec un chiffon sec.
2. Graissez les plaques du grill avec un peu d'huile végétale ou de beurre.
3. Refermer le couvercle du grill. L'appareil est fermé lorsque l'on entend le verrouillage de la poignée ❷ s'enclencher.
4. Branchez l'appareil et réglez le thermostat ❺ à la température souhaitée.
L'appareil commence alors à chauffer et le voyant lumineux ❶ s'allume.
5. Au bout de quelques minutes, le voyant lumineux s'éteint ❶. Le grill a atteint la température sélectionnée et est prêt à fonctionner.














Régulateur de température / types de préparation

Le thermostat ❺ peut être réglé sur les positions suivantes :

- éteint
- I Décongélation
- II Réchauffer
- III Cuisson moyenne
- M Cuisson rapide

L'appareil affiche des pictogrammes d'utilisation pour les types de préparation les plus courants qui peuvent être réalisées avec l'appareil en position de contact. Les durées de cuisson s'orientent en général au poids et à la taille du produit à faire griller ainsi qu'au goût individuel. Les valeurs indiquées sont des valeurs d'orientation, basées sur une quantité respective de 100g.

Chaque symbole a la signification suivante:

 min	Temps de cuisson resp. de grillade
 temp	Niveau de température à régler
	Décongeler
	Réchauffer
	Hamburger/sandwich
	Légumes
	Crevettes
	Poisson
	Toast et similaires
	Brochettes de viande
	Saucisses
	Viande (escalope, steak)
	Poulet/dinde

Position des plaques

Vous disposez de plusieurs positions pour les plaques, que vous pouvez utiliser suivant le mode de préparation.

Cuisson au grill / Plaques en contact



- ❶ Pour la cuisson simultanée et très rapide d'aliments sur les deux faces. Idéal pour la cuisson des viandes qui nécessitent une cuisson très rapide à haute température - rumsteack, filets, côtelettes, saucisses et légumes.

1. Ouvrir le couvercle du grill jusqu'à la butée, sans la lever.
2. Placez un des bacs de récupération des graisses ❷ sous le bec d'écoulement des graisses ❸.

- Placez la pièce à griller sur la plaque inférieure ⑨.
- Fermez le couvercle. Exercez une légère pression afin que la distance entre les deux plaques due à l'épaisseur de la pièce à griller s'ajuste automatiquement.

Barbecue / Plaques ouvertes à 180°

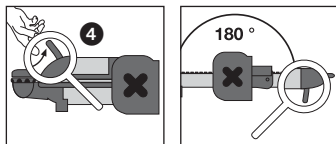


- ① Pour faire griller des aliments plus épais qui nécessitent une cuisson plus lente et plus régulière. Idéal pour la préparation de légumes à haute teneur en eau, car il est possible au début de faire évaporer l'eau à basse ou moyenne température.
- ① Vous pouvez aussi utiliser cette position des plaques pour préparer des quantités plus importantes de nourriture ou pour préparer les légumes en même temps que la viande.

Exemple: poivrons

Retirez la tige et les pépins du poivron. Coupez le poivron en lanières d'environ un centimètre. Posez les lanières sur la plaque du grill et faire griller pendant env. 15 minutes au niveau de température « M » jusqu'à ce que la peau forme des petites bulles.

- Relevez le pied ④ jusqu'à la butée finale.



- Ouvrez le couvercle du grill en position verticale, levez-le jusqu'à la butée puis ouvrez-le davantage jusqu'à ce qu'il soit horizontal.

- Placez les deux bacs de récupération des graisses ⑩ sous les bacs d'écoulement des graisses ⑦ des plaques du grill.
- Répartissez la pièce à griller sur les deux plaques du grill.

Fonction four / Plaques parallèles. Distance d'environ 7 cm



- ① Pour la préparation d'aliments délicats, ne devant pas être écrasés ou retournés lors de la cuisson.

Exemple : escalope gratinée

Fraper la viande à plat, la saler et la poivrer. Poser l'escalope sur la plaque du grill et faire griller uniformément des deux côtés. Poser ensuite une tranche de fromage à gratin sur l'escalope et gratiner avec la fonction four au niveau de température « M » pendant env. 15 minutes.

- Ouvrez le couvercle du grill jusqu'à la butée sans la lever.
- Placez un des bacs de récupération des graisses ⑩ sous le bec d'écoulement des graisses ⑦.
- Mettez la pièce à griller sur la plaque inférieure ⑨.
- Levez ensuite le couvercle jusqu'à la butée et tournez-le vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la plaque inférieure du grill.

Après la cuisson

- Réglez le thermostat sur "•".
- Retirez la fiche de la prise.
- Retirez la pièce à griller de la plaque du gril à l'aide d'une spatule en bois ou d'un autre objet non métallique approprié.

Propositions de recettes (position de contact)

① *Les indications des durées de grillade et des niveaux d'intensité peuvent varier selon la texture des aliments et les préférences personnelles.*

Burger Tex-Mex (4 personnes)

900 g de bœuf haché
6 c. à s. de sauce barbecue
6 c. à s. d'oignons hachés
3 c. à s. de salsa fraîche ou prête à l'emploi
1/2 c. à c. de piment en poudre
4 grands pains pour hamburger

1. Bien mélanger la viande hachée, les oignons, la salsa, la poudre de piment et la sauce barbecue dans un grand saladier. Former la masse de viande hachée en quatre tranches de hamburger identiques d'env. 2 cm d'épaisseur.
2. Faire chauffer l'appareil (niveau d'intensité III - M).
3. Faire griller les hamburgers pendant 8 - 10 minutes sur l'appareil préchauffé en position de contact. Servir ensuite les hamburgers avec les ingrédients et les épices de votre choix dans les pains pour hamburger.

Rouleaux de dinde avec jambon de Serrano (4 personnes)

8 petites escalopes fines (à 50 g)
Sel
Poivre
2 c. à c. de moutarde
8 tranches fines de jambon de Serrano
8 abricots tendres séchés
1 c. à s. d'huile d'olive
8 grandes aiguilles pour rouleaux

1. Frapper la viande à plat, saler, poivrer. Badigeonner un côté avec de la moutarde. Couper les tranches de jambon en deux. Poser le jambon et les abricots sur le côté badigeonné avec de la moutarde.
2. Faire chauffer l'appareil (niveau d'intensité M).
3. Rouler l'escalope et la fixer à l'aide des aiguilles à rouleaux. Badigeonner d'huile et faire griller pendant près de 6 min. sur le niveau d'intensité M.

Thon à l'orange (4 personnes)

4 steaks de thon frais (à 170 g)
1 orange
1 c. à s. de persil haché
Sel
Poivre

1. Eplucher les oranges et les couper en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur.
2. Poser les steaks de thon sur le gril préchauffé (niveau d'intensité III - M), saupoudrer de persil et assaisonner de sel et de poivre. Poser les tranches d'orange sur les steaks de thon et faire griller pendant env. 6-8 minutes.
3. Retirer les tranches d'orange grillées et servir les steaks de thon.

Rumsteck accompagné d'une sauce aux herbes et aux petits oignons (4 personnes)

500 g de rumsteck maigre (à 125 g)

120 g de margarine

1 c. à c. de sauce Worcestershire

1 gousse d'ail finement hachée

4 c. à s. de persil finement haché

4 oignons de printemps finement hachés

1. Mélanger la margarine et la sauce Worcestershire dans un petit saladier. Rajouter l'ail, le persil et les oignons.
2. Faire chauffer l'appareil (niveau d'intensité M).
3. Faire griller le steak pendant 3 min. sur le niveau d'intensité M, puis ensuite le badigeonner de la sauce aux herbes et aux petits oignons et faire revenir pendant 4 min. de plus à niveau d'intensité I. Récupérer la sauce aux herbes fondue dans le bac de récupération des graisses
3. Laisser brièvement reposer le steak grillé et couper en tranches fines dans le sens contraire aux veinures. Poser la viande sur un plat de présentation préchauffé et arroser les tranches avec la sauce aux herbes fondue récupérée dans le bac de récupération des graisses

Nettoyage & entretien

- ⚠** Avant nettoyage, débranchez la prise et attendez que l'appareil soit complètement refroidi. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau et ne le plongez jamais dans l'eau.

Pour un nettoyage plus facile, vous pouvez enlever les plaques du gril ⑨.

- Afin de retirer les plaques du gril ⑨, pressez légèrement les ressorts de fixation des plaques ⑥ en arrière.

- Lavez les plaques du gril ⑨ avec de l'eau chaude et un produit nettoyant neutre. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, d'éponges rugueuses ou d'objets pointus, afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.
- En cas de fortes salissures incrustées, mettez un torchon mouillé sur les résidus durcis par la cuisson afin de les ramollir.

① *Les plaques du gril peuvent être également lavées en machine!*

- Rincez le bac de récupération des graisses ⑩ à l'eau chaude avec un détergent neutre. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, d'éponges rugueuses ou d'objets pointus, pour ne pas endommager la surface.

Pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil, un chiffon humide suffit.

Avant de réutiliser le gril, veillez à ce que toutes les pièces soient complètement sèches.

Conservation

Vous pouvez ranger le gril horizontalement ou verticalement.

L'appareil possède un enrouleur de câble intégré sur le côté inférieur du boîtier sur lequel vous pouvez enrouler le câble lorsque vous ne l'utilisez pas. Vous évitez ainsi que le câble ne se coince ou ne se salisse ou qu'il ne devienne une source de danger en pendant dans le vide.

Mise au rebut



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

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & 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. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou pour les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. 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 autorisé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

(FR) Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

(BE) Kompenass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Bestemming	10
Inhoud van het pakket	10
Technische gegevens	10
Voor uw eigen veiligheid	10
Beschrijving van het apparaat	11
Voor het eerste gebruik	11
Bakken met de contactgril	12
Temperatuurregelaar / bereidingswijzen	12
Plaatstanden	12
Grillrooster/plaatstand met contact	12
Barbecue/plaatstand 180° geopend	13
Ovenfunctie/plaatstand parallel Afstand ca. 7 cm	13
Na het bakken	14
Receptsuggesties (contactpositie)	14
Mex-Tex-burger (4 personen)	14
Kalkoenrolletjes met Serranoham (4 personen)	14
Tonijn met sinaasappelschijfjes (4 personen)	14
Lendebiefstuk met kruidige lente-uitjessaus (4 personen)	15
Reiniging en onderhoud	15
Opslag	15
Milieurichtlijnen	15
Garantie & service	16
Importeur	16

Lees de handleiding voor het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.
Geef de handleiding mee als u het apparaat aan iemand anders overdoet.

CONTACTGRILL KH1141

Bestemming

Deze contactgrill is bestemd voor

- het grillen van etenswaren zoals vlees, vis, groenten, sandwiches, enz
- normale huishoudelijke hoeveelheden
- huishoudelijk gebruik (privé-gebruik).

Inhoud van het pakket

Contactgrill met twee grillplaten

2 olie-opvangschaaltjes

Handleiding

Technische gegevens

Toelaatbare nominale

spanning: 220-240V, 50 Hz

Vermogensopname: 2000 W

Voor uw eigen veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de contactgrill voor het eerst gebruikt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing op een geschikte plaats in de buurt van het apparaat. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat aan derden geeft.
- Gebruik de contactgrill alleen waarvoor deze bedoeld is en in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.

Zo voorkomt u gevaar voor elektrische schokken

- De contactgrill mag alleen binnenshuis in droge ruimtes worden gebruikt. Houd het apparaat, ook wanneer dit is uitgeschakeld, uit de buurt van spattend water.
- Gebruik het apparaat alleen als de lokale netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat (220-240V bij 50 Hz).
- Sluit het apparaat niet aan via een meervoudige contactdoos, waarop ook andere elektrische apparaten zijn aangesloten die tegelijkertijd in bedrijf zijn. Dit kan leiden tot overbelasting van de stroomkring.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit. Trek hiervoor de stekker uit de contactdoos.
- Let bij het reinigen op dat er geen water in het inwendige van het apparaat komt. Reinig het apparaat nooit onder stromend water.




Dompel het apparaat nooit in water.

- Bescherm de voedingskabel tegen beschadiging. Pas op dat u de kabel niet vastklemt en houd deze verwijderd van hete voorwerpen. Laat de voedingskabel niet los van een tafel of werkblad hangen.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijld vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd bij de door de fabrikant geautoriseerde vakhandel of door ervaren, deskundig personeel.

Zo voorkomt u gevaar voor brand en letsel

- Zet de contactgrill op een vlakke, slipvrije en hittebestendige ondergrond en niet op of naast andere apparaten die veel warmte kunnen uitstralen (bijvoorbeeld broodroosters, fornuizen).
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare voorwerpen, zoals bijvoorbeeld onder gordijnen of naast keukenrollen.

 Ook bij gebruik volgens de voorschriften worden individuele onderdelen van het apparaat zeer heet (bijvoorbeeld de bovenste en onderste plaat van de behuizing). Pas op dat u deze oppervlakken niet aanraakt voordat ze na uitschakeling volledig zijn afgekoeld.

- Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen, moet de voedingskabel altijd volledig worden afgerold.
- Tijdens het gebruik kan de contactgrill veilig via de handgreep met warmte-isolatie worden geopend en gesloten.
- Laat het apparaat niet gebruiken door personen (met inbegrip van kinderen) die vanwege hun fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of door een gebrek aan ervaring en kennis het apparaat mogelijk niet op veilige wijze kunnen gebruiken, wanneer ze niet onder toezicht staan of niet tevoren zijn geïnstrueerd.
- Geef kinderen uitleg over het apparaat en de hiermee verbonden gevaren, zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat na uitschakeling volledig afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart systeem voor afstandsbediening om het apparaat aan te drijven.

Zo voorkomt u schade aan het apparaat

- Haal de gerechten alleen met een kunststof- of houten spatel of een ander geschikt, niet-metalen voorwerp uit het apparaat, om de antiaanbaklaag van de contactgrill niet te beschadigen.
- Gebruik om dezelfde reden geen scherpe schoonmaakmiddelen en puntige voorwerpen voor de reiniging van het apparaat.

Beschrijving van het apparaat

- 1 Controlelampje
- 2 Sluiting aan handgreep
- 3 Handgrepen
- 4 Uitklapbare steun
- 5 Temperatuurregelaar
- 6 Plaatbevestigingsveren
- 7 Vetafvoeropening
- 8 Geleiding voor plaatbevestiging
- 9 Grillplaten
- 10 Olie-opvangschaaltjes

Voor het eerste gebruik

1. Haal de nieuwe contactgrill uit de verpakking. Verwijder alle extra transportbeschermingen, bijvoorbeeld folie of kabelbinders.
2. Controleer voorafgaand aan ingebruikname het geleverde pakket op volledigheid en eventueel zichtbare beschadigingen.
3. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.
4. Zet het apparaat neer volgens de veiligheidsvoorschriften.
5. Reinig de nieuwe contactgrill met een vochtige doek zoals beschreven onder "Reiniging en onderhoud".

- ① *Als de contactgrill voor het eerst wordt verwarmd, kunnen er dampen ontstaan. Deze dampen zijn niet schadelijk voor de gezondheid, maar kunnen wel de smaak van de gerechten beïnvloeden.*
- Wij adviseren daarom vóór de eerste bereiding van gerechten de contactgrill in te schakelen en zonder gerechten 15 minuten te verwarmen met de maximale temperatuurinstelling.*

Bakken met de contactgril

1. Open het deksel van de contactgril.
Trek hiervoor de sluiting aan de handgreep ② naar beneden en klap het deksel tot de aanslag naar boven, zonder het op te tillen. Verwijder eventuele stofdeeltjes met een droge doek van de grillplaten ⑨.
2. Vet de grillplaten in met een beetje plantaardige olie of boter.
3. Sluit het deksel van de contactgril. Het apparaat is gesloten wanneer de sluiting aan de handgreep ② hoorbaar is vastgeklikt.
4. Steek de stekker in een contactdoos en stel de temperatuurregelaar ⑤ in op de gewenste temperatuur.
Het apparaat wordt nu verwarmd en het controlelampje ① brandt.
5. Na enkele minuten gaat het controlelampje ① uit. De contactgril heeft nu de ingestelde temperatuur bereikt en is gereed voor gebruik.

Temperatuurregelaar / bereidingswijzen

De temperatuurregelaar ⑤ kan worden ingesteld op de volgende standen:

- uitgeschakeld
- I ontdooien
- II opwarmen
- III medium grillen
- M snel grillen

Op het apparaat staan toepassingsymbolen voor de belangrijkste bereidingswijzen die met het apparaat in de contactpositie mogelijk zijn. De gaartijden zijn over het algemeen gebaseerd op het gewicht en de grootte van het te grillen product, alsmede op individuele smaak. De aangegeven waarden zijn richtwaarden, gebaseerd op een hoeveelheid van 100g.

De verschillende symbolen hebben de volgende betekenis:

 mtn	Grill- resp. gaartijd
 temp	in te stellen temperatuurstand
	Ontdooien
	Opwarmen
	Hamburger / sandwich
	Groente
	Garnalen
	Vis
	Toast e.d.
	Vleesspiesjes
	Worstjes
	Vlees (schnitzels, steaks)
	Kip / kalkoen

Plaatstanden

Er zijn verschillende plaatstanden mogelijk die u afhankelijk van de bereidingswijze kunt toepassen.

Grillrooster/plaatstand met contact



- ① Voor het gelijktijdig zeer snel bakken van de gerechten aan beide zijden.
Ideaal voor het grillen van vlees dat zeer snel moet worden aangebraden bij een hoge temperatuur, rumpsteak, filet, karbonades, worstjes en groente.

1. Open het deksel van de contactgrill tot de aanslag, zonder het op te tillen.
2. Plaats een van de olie-opvangschaaltjes ⑩ onder de vetafvoeropening ⑦.
3. Leg het gerecht op de onderstegrillplaat ⑨.
4. Sluit het deksel. Oefen daarbij een zachte druk uit zodat de afstand van de beide platen automatisch wordt geregeld op basis van de dikte van het gerecht.

Barbecue/plaatstand 180° geopend

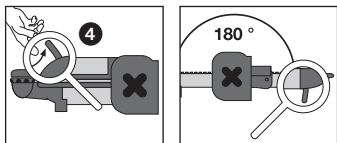


- ① Voor het grillen van dikkere gerechten die langzamer en gelijkmatiger moeten worden gebakken. Ideaal voor het bereiden van groente die veel water bevat, omdat u het water aan het begin bij een lage of middelmatige temperatuur kunt laten verdampen.
- ① Deze plaatstand kunt u ook gebruiken om grote hoeveelheden of groente samen met het vlees te bereiden.

Voorbeeld: paprika

Verwijder het steeltje en de gedeelten met de pitjes uit de paprika. Snijd de paprika in reepjes van een centimeter breed. Leg de paprikareepjes op het grillrooster en grill ze op temperatuurstand "M" ca. 15 minuten, tot er blaasjes op de schil komen.

1. Klap de steun ④ uit tot de eindaanslag.



2. Open het deksel van de contactgrill verticaal, til het tot de aanslag op en open het verder totdat het horizontaal ligt.
3. Plaats de twee olie-opvangschaaltjes ⑩ onder de vetafvoeropeningen ⑦ van de grillplaten.
4. Verdeel het gerecht over de beide grillplaten.

Ovenfunctie/plaatstand parallel Afstand ca. 7 cm



- ① Voor het bereiden van kwetsbare gerechten die bij het bakken niet mogen worden ingedrukt of gekeerd.

Voorbeeld: schnitzel gratineren

Sla de schnitzel plat en strooi er zout en peper over. Leg de schnitzel op het grillrooster en grill deze gelijkmatig aan beide zijden. Bedek de schnitzel daarna met kaas en gratineer deze in de ovenfunctie op temperatuurstand "M" ca. 15 minuten

1. Open het deksel van de contactgrill tot de aanslag, zonder het op te tillen.
2. Plaats een van de olie-opvangschaaltjes ⑩ onder de vetafvoeropening ⑦.
3. Leg het gerecht op de onderste grillplaat ⑨.
4. Til nu het deksel op tot de aanslag en draai het naar voren totdat het parallel ligt aan de onderste grillplaat.

Na het bakken

- Zet de temperatuurregelaar op "•".
- Haal de stekker uit het stopcontact
- Haal het gerecht met een houten spatel of een ander geschikt, niet-metalen voorwerp van de grillplaat.

Receptsuggesties (contactpositie)

① *De gegevens over de grilltijden en de verwarmingsniveaus kunnen variëren naargelang kwaliteit van de levensmiddelen en persoonlijke smaak.*

Mex-Text-burger (4 personen)

- 900 g rundergehakt
- 6 EL barbecuesaus
- 6 EL fijngesnipperde uitjes
- 3 EL verse of kant-en-klare salsa
- 1/2 TL chilipoeder
- 4 grote hamburgerbroodjes

1. Meng gehakt, uitjes, salsa, chilipoeder en barbecuesaus grondig in een grote kom. Maak van het gehaktmengsel vier even grote, ongeveer 2 cm dikke hamburgerschijven.
2. Warm het apparaat op (verwarmingsstand III - M).
3. Grill de hamburgers 8 - 10 min. op het voorverwarmde apparaat in de contactpositie. Serveer de hamburgers met ingrediënten en kruiden naar eigen smaak in de hamburgerbroodjes.

Kalkoenrolletjes met Serranoham (4 personen)

- 8 kleine dunne kalkoenschnitzels (elk 50 g)
- Zout
- Peper
- 2 TL mosterd
- 8 dunne plakjes Serranoham
- 8 gedroogde zachte abrikozen
- 1 EL olijfolie
- 8 rolladenaalden

1. Sla de schnitzels plat en strooi er zout en peper over. Bestrijk één kant met mosterd. Halveer de plakjes ham. Beleg de met mosterd bestreken kant met ham en abrikozen.
2. Warm het apparaat op (verwarmingsstand M).
3. Schnitzels oprollen en vaststeken met rolladenaalden. Rolletjes met olie bestrijken en ca. 6 min. grillen op verwarmingsstand M.

Tonijn met sinaasappelschijfjes (4 personen)

- 4 verse tonijnsteaks (elk 170 g)
- 1 sinaasappel
- 1 EL fijngehakte peterselie
- Zout
- Peper

1. Schil de sinaasappel en snijd deze in plakjes van ongeveer 5 mm.
2. Leg de tonijnsteaks op de voorverwarmde grill (verwarmingsstand III - M), strooi de peterselie erover en bestrooi ze met zout en peper. Leg de sinaasappelschijfjes op de tonijnsteaks en grill ze ca. 6-8 min.
3. Verwijder de gegrilde sinaasappelschijfjes en dien de tonijnsteaks op.

Lendebiefstuk met kruidige lente-uitjessaus (4 personen)

- 500 g magere lendebiefstuk (elk 125 g)
- 120 g boter
- 1 TL Worcestershiresaus
- 1 fijngehakt teentje knoflook
- 4 EL fijngehakte peterselie
- 4 fijngehakte lente-uitjes

1. Meng de boter en de Worcestershire-saus in een kleine schaal. Meng de knoflook, de peterselie en de lente-uitjes erdoor.
2. Warm het apparaat op (verwarmingsstand III - M).
3. Grill de steak 3 min. op verwarmingsstand M, bestrijk vervolgens met de saus van kruiden en lente-uitjes en laat de steak nog 4 min. op verwarmingsstand I gaar worden. Vang de omlaagdruppelende saus op in het olie-opvangschaaltje.
4. Laat de gegrilde steaks even liggen en snijd ze in dunne plakken. Leg het vlees op een voorverwarmde schaal en schenk de gesmolten saus uit het olie-opvangschaaltje over de plakjes vlees

Reiniging en onderhoud

⚠ Trek voor de reiniging de stekker uit de contactdoos en wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld. Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het nooit onder.

U kunt de grillplaten ⑨ uit het apparaat halen voor een gemakkelijke reiniging.

- Druk de plaatbevestigingsveren ⑥ enigszins terug om de grillplaten ⑨ te kunnen verwijderen.
- Was de grillplaten ⑨ af met heet water en een neutraal afwasmiddel. Gebruik voor de reiniging geen scherpe schoonmaakmiddelen, ruwe sponzen of puntige voorwerpen, zodat de antiaanbclaag niet wordt beschadigd.
- Bij sterke korstvorming kunt u een natte vaatdoek op de aangebakken resten leggen om deze zacht te maken.

① De grillplaten zijn ook vaatwas-machinebestendig!

- Was de olie-opvangschaaltjes ⑩ af met heet water en een neutraal afwasmiddel. Om schoon te maken geen agressieve schoonmaakmiddelen, ruwe sponzen of puntige voorwerpen gebruiken om het oppervlak niet te beschadigen.

Voor reiniging van de buitenkant van het apparaat is een vochtige doek voldoende.

Let op dat voor het volgende gebruik van de contactgrill alle onderdelen volledig droog zijn.

Opslag

U kunt de contactgrill liggend of rechtopstaand bewaren.

Het apparaat heeft een geïntegreerde snoeropwindmogelijkheid aan de onderkant van de behuizing. Hier kunt u de voedingskabel omheen winden als het apparaat niet wordt gebruikt. U voorkomt hierdoor dat de voedingskabel wordt vastgeklemd, vuil wordt of door los te hangen gevaar oplevert.

Milieurichtlijnen



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

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & 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. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, 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 ingeperkt.

Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Verwendungszweck	18
Lieferumfang	18
Technische Daten	18
Sicherheitshinweise	18
Gerätebeschreibung	19
Vor dem ersten Gebrauch	19
Braten mit dem Kontaktgrill	20
Temperaturregler / Zubereitungsarten	20
Plattenstellungen	20
Grillrost / Plattenstellung in Kontakt	20
Barbecue / Plattenstellung 180° offen	21
Ofenfunktion / Plattenstellung parallel Abstand ca. 7 cm	21
Nach dem Braten	21
Rezeptvorschläge (Kontaktposition)	22
Mex-Tex-Burger (4 Personen)	22
Putenröllchen mit Serranoschinken (4 Personen)	22
Thunfisch mit Orangenscheiben (4 Personen)	22
Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce (4 Personen)	22
Reinigen & Pflegen	23
Aufbewahren	23
Entsorgen	23
Garantie und Service	24
Importeur	24

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.

KONTAKTGRILL KH1141

Verwendungszweck

Dieser Kontaktgrill ist vorgesehen für

- das Grillen von Speisen wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Sandwiches etc.
- in haushaltsüblichen Mengen
- im privaten Haushalt.

Lieferumfang

Kontaktgrill mit zwei Grillplatten
2 Ölauffangschalen
Bedienungsanleitung

Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme: 2000 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Kontaktgrills diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung an einem geeigneten Ort in der Nähe des Gerätes auf. Händigen Sie die Gebrauchsanleitung bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.
- Benutzen Sie den Kontaktgrill nur für seinen vorgesehenen Zweck und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanleitung.

So vermeiden Sie Gefahren durch elektrischen Schlag

- Der Kontaktgrill darf nur in trockenen Räumen im Innenbereich eingesetzt werden. Halten Sie das Gerät – auch im ausgeschalteten Zustand – von Spritzwasser fern.
- Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn die örtliche Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes (220-240V, 50 Hz) übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, über die gleichzeitig andere elektrische Geräte arbeiten, denn das kann zu einer Überlastung des Stromkreises führen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.




Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Achten Sie darauf, es nicht einzuklemmen und von heißen Gegenständen fernzuhalten. Lassen Sie das Netzkabel nicht lose von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal ausgeführt werden.

So vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahren

- Stellen Sie Ihren Kontaktgrill auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage und nicht auf oder neben andere Geräte, die viel Wärme ausstrahlen können (z.B. Toaster, Küchenherde).

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Gegenstände, z.B. unter Gardinen oder neben Küchenkrepp-Rollen.

 Auch bei vorschriftsmäßiger Benutzung werden einzelne Geräteteile sehr heiß (z.B. die obere und untere Gehäuseplatte). Achten Sie darauf, diese Oberflächen nicht zu berühren, bis sie nach dem Ausschalten vollständig abgekühlt sind.

- Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wickeln Sie stets die gesamte Länge des Netzkabels ab.
- Während des Betriebs kann der Kontaktgrill gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.
- 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 erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.


So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Entnehmen Sie jegliche Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Kontaktgrills nicht zu zerstören.
- Benutzen Sie – aus dem selben Grund – zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitzen Gegenstände.

Gerätebeschreibung

- 1 Kontrollleuchte
- 2 Verschluss am Haltegriff
- 3 Griffe
- 4 Ausklappbarer Stützfuß
- 5 Temperaturregler
- 6 Plattenbefestigungsfedern
- 7 Fettabflusstülle
- 8 Führung zur Plattenbefestigung
- 9 Grillplatten
- 10 Ölauffangschale

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entnehmen Sie Ihren neuen Kontaktgrill aus der Verpackung. Entfernen Sie alle zusätzlichen Transportsicherungen, z.B. Folien oder Kabelhalter.
 2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen.
 3. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch.
 4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
 5. Reinigen Sie Ihren neuen Kontaktgrill mit einem feuchten Tuch wie unter "Reinigen und Pflegen" beschrieben.
-  *Durch das erstmalige Beheizen des Kontaktgrills können Dämpfe entstehen. Diese Dämpfe sind nicht gesundheitsgefährdend, könnten aber den Geschmack der Speisen beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen daher vor der ersten Essenszubereitung, den Kontaktgrill einzuschalten und ohne Lebensmittel auf maximaler Temperatureinstellung 15 Minuten aufzuheizen.*

Braten mit dem Kontaktgrill

- Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills. Ziehen Sie dazu den Verschluss am Haltegriff ② nach unten und klappen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach oben, ohne diesen anzuheben. Entfernen Sie ggf. Staubpartikel mit einem trockenen Tuch von den Grillplatten ⑨.
- Fetten Sie die Grillplatten mit etwas Pflanzenöl oder Butter ein.
- Schließen Sie den Deckel des Kontaktgrills. Das Gerät ist geschlossen, wenn der Verschluss am Haltegriff ② hörbar eingerastet ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, und stellen Sie den Temperaturregler ⑤ auf die gewünschte Heizstufe ein.
Das Gerät fängt nun an zu heizen, und die Kontrollleuchte ① leuchtet auf.
- Nach einigen Minuten erlischt die Kontrollleuchte ①. Der Kontaktgrill hat nun die eingestellte Temperatur erreicht und ist betriebsbereit.














Temperaturregler / Zubereitungsarten

Der Temperaturregler ⑤ kann auf folgende Positionen eingestellt werden:

- ausgeschaltet
- I Auftauen
- II Aufwärmen
- III mittleres Grillen
- M schnelles Grillen

Auf dem Gerät sind Anwendungspiktogramme für die wichtigsten Zubereitungsarten, die mit dem Gerät in Kontaktposition durchgeführt werden können, angegeben. Die Garzeiten richten sich generell nach Gewicht und Größe des Grillgutes sowie nach dem individuellen Geschmack. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, basierend auf einer Menge von jeweils 100g.

Die einzelnen Symbole haben folgende Bedeutung:

 min	Grill- bzw. Garzeit
 temp	einstellende Temperaturstufe
	Auftauen
	Aufwärmen
	Hamburger / Sandwich
	Gemüse
	Garnelen
	Fisch
	Toast o. ä.
	Fleischspieße
	Würstchen
	Fleischstücke (Schnitzel, Steaks)
	Hähnchen / Pute

Plattenstellungen

Ihnen stehen verschiedene Plattenstellungen zur Verfügung, die Sie je nach Zubereitungsart einsetzen können.

Grillrost / Plattenstellung in Kontakt



- ① Für das gleichzeitige, sehr schnelle Braten der Speisen auf beiden Seiten. Ideal zum Grillen von Fleisch, das ein sehr schnelles Anbraten bei hoher Temperatur erfordert - Rumpsteak, Filet-schnitten, Koteletts, Würstchen und Gemüse.

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills bis zum Anschlag, ohne diesen anzuheben.
2. Stellen Sie eine der Ölauffangschalen ⑩ unter die Fettabflusstülle ⑦.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte ⑨.
4. Schließen Sie den Deckel. Üben Sie dabei sanften Druck aus, damit sich der Abstand der beiden Platten aufgrund der Dicke des Grillgutes automatisch reguliert.

Barbecue / Plattenstellung 180° offen

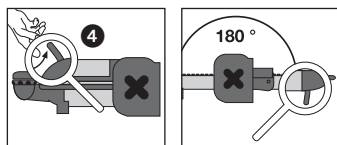


- ① Für das Grillen von dickeren Speisen, die ein langsames und gleichmäßigeres Braten erfordern. Ideal für die Zubereitung von stark wasserhaltigem Gemüse, da man das Wasser zu Beginn auf niedriger oder mittlerer Temperatur verdunsten lassen kann.
- ② Diese Plattenstellung können Sie auch nutzen, um größere Mengen an Speisen oder das Gemüse gleichzeitig mit dem Fleisch zuzubereiten.

Beispiel: Paprika

Stielansatz und Kerne aus der Paprika entfernen. Die Paprika in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Paprikastreifen auf die Grillplatte legen und bei Temperaturstufe "M" ca. 15 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft.

1. Klappen Sie den Stützfuß ④ bis zum Endanschlag auf.



2. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills in senkrechte Stellung, heben ihn bis zum Anschlag an, und öffnen ihn weiter bis er waagrecht liegt.

3. Stellen Sie die zwei Ölauffangschalen ⑩ unter die Fettabflusstüllen ⑦ der Grillplatten.
4. Verteilen Sie das Grillgut auf den beiden Grillplatten.

Ofenfunktion / Plattenstellung parallel Abstand ca. 7 cm



- ① Für die Zubereitung empfindlicher Speisen, die beim Braten nicht zusammengedrückt oder gewendet werden dürfen.

Beispiel: Schnitzel überbacken

Schnitzel flachklopfen, salzen und pfeffern. Schnitzel auf das Grillrost legen und von beiden Seiten gleichmäßig grillen. Anschließend das Schnitzel mit Schmelzkäse belegen und in der Ofenfunktion bei Temperaturstufe "M", ca. 15 Minuten überbacken.

1. Öffnen Sie den Deckel des Kontaktgrills bis zum Anschlag, ohne diesen anzuheben.
2. Stellen Sie eine der Ölauffangschalen ⑩ unter die Fettabflusstülle ⑦.
3. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte ⑨.
4. Heben Sie nun den Deckel bis zum Anschlag an und ziehen ihn nach vorn, bis er parallel zur unteren Grillplatte aufliegt.

Nach dem Braten

- Stellen Sie den Temperaturregler auf "•".
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie das Grillgut mit einem Holzspachtel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, von der Grillplatte.

Rezeptvorschläge (Kontaktposition)

i Die Angaben der Grillzeiten und der Heizstufen können, je nach Beschaffenheit der Lebensmittel und persönlichem Geschmack, variieren.

Mex-Tex-Burger (4 Personen)

- 900 g Rinderhackfleisch
- 6 EL Barbecuesauce
- 6 EL fein gehackte Zwiebeln
- 3 EL frische oder fertige Salsa
- 1/2 TL Chilipulver
- 4 große Hamburgerbrötchen

1. Hackfleisch, Zwiebeln, Salsa, Chilipulver und Barbecuesauce in einer großen Schüssel gründlich vermischen. Die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburger-scheiben formen.
2. Gerät aufheizen (Heizstufe III - M).
3. Die Hamburger 8 - 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Putenröllchen mit Serranoschinken (4 Personen)

- 8 kleine dünne Putenschnitzel (je 50 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Senf
- 8 dünne Scheiben Serranoschinken
- 8 getrocknete weiche Aprikosen
- 1 EL Olivenöl
- 8 Rouladennadeln

1. Schnitzel flachklopfen, salzen und pfeffern. Eine Seite mit Senf bestreichen. Schinkenscheiben halbieren. Die mit Senf bestrichene Seite mit Schinken und Aprikose belegen.
2. Gerät aufheizen (Heizstufe M).

3. Schnitzel aufrollen und mit den Rouladennadeln feststecken. Röllchen mit Öl bestreichen und ca. 6 Min. auf Heizstufe M grillen.

Thunfisch mit Orangenscheiben (4 Personen)

- 4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)
- 1 Orange
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

1. Die Orange schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill legen (Heizstufe III - M), die Petersilie darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks legen und ca. 6-8 Min. grillen.
3. Die gegrillten Orangenscheiben entfernen und die Thunfischsteaks servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln- Kräuter-Sauce (4 Personen)

- 500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)
- 120 g Margarine
- 1 TL Worcestershiresauce
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 4 EL fein gehackte Petersilie
- 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

1. Die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel vermischen. Den Knoblauch, Petersilie und Frühlingszwiebeln untermischen.
2. Gerät aufheizen (Heizstufe M).
3. Das Steak 3 Min. auf Heizstufe M grillen, anschließend mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce bestreichen und weitere 4 Min. auf Heizstufe I garen. Die heruntertropfende Kräutersauce mit der Ölauffangschale sammeln.




4. Das fertig gegrillte Steak kurz ruhen lassen und gegen die Maserung in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten, die geschmolzene Kräutersauce aus der Ölauffangschale über das geschnittene Fleisch gießen

Reinigen & Pflegen


Verletzungsgefahr!

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein.

Sie können die Grillplatten  zur einfachen Reinigung aus dem Gerät entnehmen.

- Drücken Sie die Plattenbefestigungsfedern  etwas zurück, um die Grillplatten  zu entnehmen.
- Spülen Sie die Grillplatten  nun mit heißem Wasser und einem neutralen Spülmittel. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitzen Gegenstände, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören.
- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

 Die Grillplatten sind auch spülmaschinengeeignet!

- Spülen Sie die Ölauffangschalen  mit heißem Wasser und einem neutralen Spülmittel. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, rauen Schwämme oder spitzen Gegenstände, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch.

Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Kontaktgrills alle Teile vollständig trocken sind.

Aufbewahren

Den Kontaktgrill können Sie liegend oder aufrecht stehend verstauen.

Das Gerät hat eine integrierte Kabelaufwicklung an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Sie vermeiden dadurch, dass das Netzkabel eingeklemmt, verschmutzt oder durch das lose Herabhängen zur Gefahrenquelle wird.

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 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.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

DE **Schraven** **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
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