



KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

ID-Nr.: KH1141-03/07-V1

bifinett

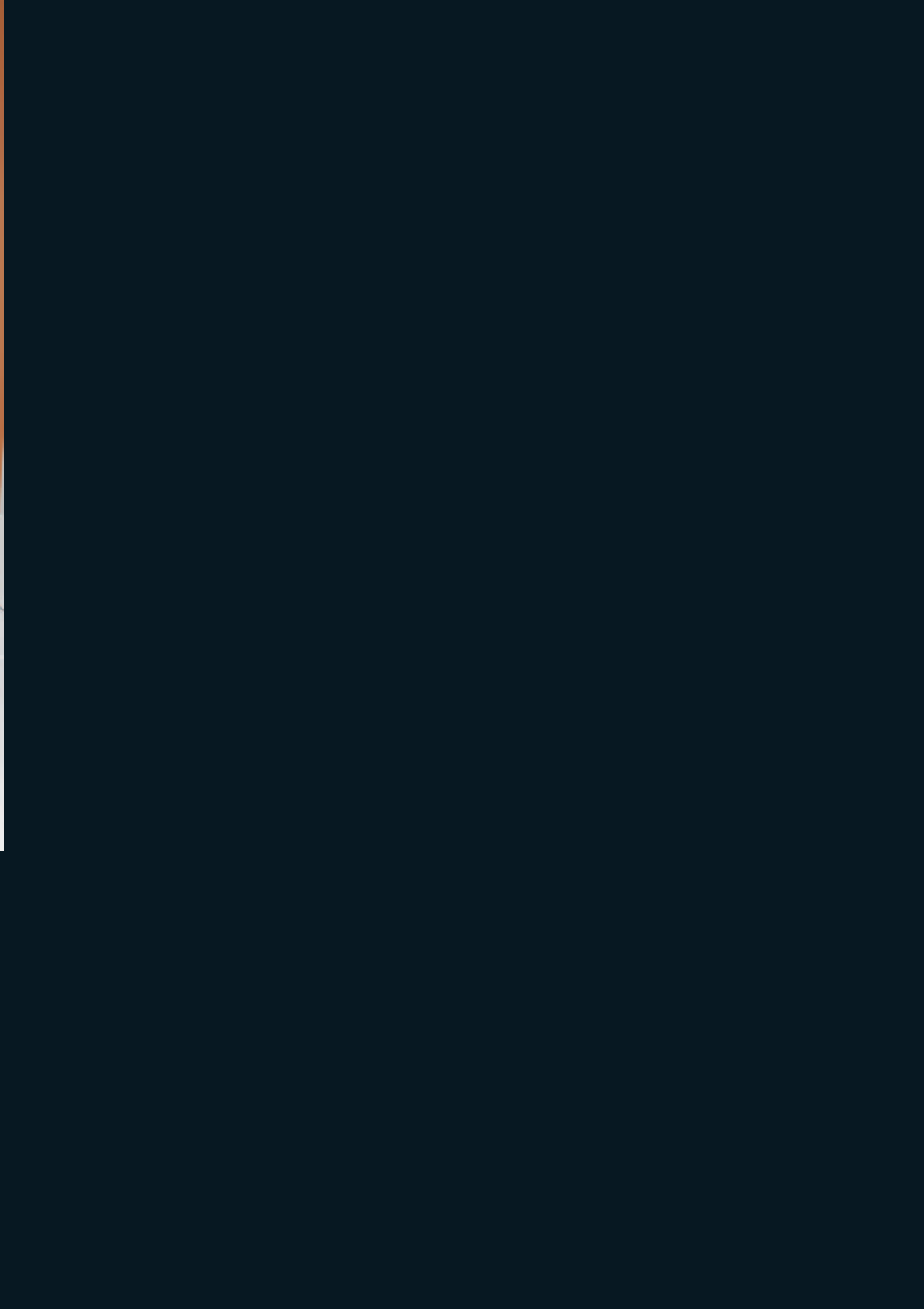


Ⓡ **Gril KH 1141**

Notice d'utilisation

Ⓝ **Contactgrill KH 1141**

Bedieningshandleiding





Sommaire	Page
Finalité de l'appareil	4
Accessoires livrés	4
Caractéristiques techniques	4
Informations pour votre propre sécurité	4
Comment éviter les risques d'électrocution	4
Comment éviter les risques d'incendie et de blessures	5
Comment éviter d'endommager l'appareil	5
Description de l'appareil.	5
Informations avant la première utilisation	5
Cuisson au gril	6
Régulateur de température / types de préparation	6
Position des plaques.	7
Cuisson au gril / Plaques en contact	7
Barbecue / Plaques ouvertes à 180°	7
Fonction four / Plaques parallèles. Distance d'environ 7 cm	8
Après la cuisson	8
Propositions de recettes (position de contact)	8
Burger Tex-Mex (4 personnes)	8
Rouleaux de dinde avec jambon de Serrano (4 personnes)	9
Thon à l'orange (4 personnes)	9
Rumsteck accompagné d'une sauce aux herbes et aux petits oignons (4 personnes)	9
Nettoyage & entretien	9
Conservation	10
Mise au rebut	10
Garantie & Service après-vente	10
Importateur	10

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.

Gril Bifinett 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

Carte de garantie

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.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés, ou si de l'eau a pénétré à l'intérieur de l'appareil. Dans ce cas, vous devez faire réparer l'appareil.
- 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.

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".

① 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 gril














1. Ouvrir le couvercle du gril. Tirez vers le bas le verrou situé sur la poignée ② 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 gril avec un chiffon sec.
2. Graissez les plaques du gril avec un peu d'huile végétale ou de beurre.
3. Refermer le couvercle du gril. L'appareil est fermé lorsque l'on entend le verrouillage de la poignée ② s'enclencher.
4. Branchez l'appareil et réglez le thermostat ⑤ à la température souhaitée. L'appareil commence alors à chauffer et le voyant lumineux ① s'allume.
5. Au bout de quelques minutes, le voyant lumineux s'éteint ①. Le gril a atteint la température sélectionnée et est prêt à fonctionner.

Régulateur de température / types de préparation

Le thermostat 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 gril / Plaques en contact



- ① 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 gril jusqu'à la butée, sans la lever.
2. Placez un des bacs de récupération des graisses ⑩ sous le bec d'écoulement des graisses ⑦.
3. Placez la pièce à griller sur la plaque inférieure ⑨.
4. Fermer 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°

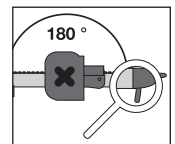
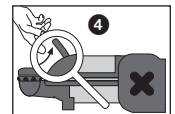


- ① Pour faire griller des aliments plus épais qui nécessitent une cuisson plus lente et plus régulière. Idéal pour la préparation de légumes à haute teneur en eau, car il est possible au début de faire évaporer l'eau à basse ou moyenne température.
- ① Vous pouvez aussi utiliser cette position des plaques 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 gril et faire griller pendant env. 15 minutes au niveau de température « M » jusqu'à ce que la peau forme des petites bulles.

1. Relevez le pied ④ jusqu'à la butée finale.
2. Ouvrez le couvercle du gril en position verticale, levez-le jusqu'à la butée puis ouvrez-le davantage jusqu'à ce qu'il soit horizontal.
3. Placez les deux bacs de récupération des graisses ⑩ sous les bacs d'écoulement des graisses ⑦ des plaques du gril.
4. Répartissez la pièce à griller sur les deux plaques du gril.



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

Frapper la viande à plat, la saler et la poivrer. Poser l'escalope sur la plaque du gril 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.

1. Ouvrez le couvercle du gril jusqu'à la butée sans la lever.
2. Placez un des bacs de récupération des graisses ⑩ sous le bec d'écoulement des graisses ⑦.
3. Mettez la pièce à griller sur la plaque inférieure ⑨.
4. 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 gril.

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)

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 griller les hamburgers pendant 5 à 8 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. Rouler l'escalope et fixer cette dernière avec les grandes aiguilles pour rouleaux. Badigeonner les rouleaux d'huile et faire griller pendant env. 6 minutes.

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 grill préchauffé, 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 griller le steak pendant 3 minutes, le badigeonner ensuite avec la sauce aux herbes et aux oignons et faire cuire encore pendant 4 à 5 minutes. 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.

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

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



Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.

Mettez l'appareil au rebut par l'intermédiaire d'une société de mise au rebut autorisée ou de votre centre communal de mise au rebut.

Respectez la réglementation locale en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de mise au rebut.



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

Garantie & Service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent sur le feuillet d'accompagnement de la garantie.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

Inhoudsopgave	Bladzijde
Bestemming	12
Inhoud van het pakket	12
Technische gegevens	12
Voor uw eigen veiligheid	12
Zo voorkomt u gevaar voor elektrische schokken	12
Zo voorkomt u gevaar voor brand en letsel	13
Zo voorkomt u schade aan het apparaat	13
Beschrijving van het apparaat	13
Voor het eerste gebruik	13
Bakken met de contactgrill	14
Temperatuurregelaar / bereidingswijzen	14
Plaatstanden	15
Grillrooster/plaatstand met contact	15
Barbecue/plaatstand 180° geopend	15
Ovenfunctie/plaatstand parallel Afstand ca. 7 cm	16
Na het bakken	16
Receptsuggesties (contactpositie)	16
Mex-Tex-burger (4 personen)	16
Kalkoenrolletjes met Serranoham (4 personen)	17
Tonijn met sinaasappelschijfjes (4 personen)	17
Lendebiefstuk met kruidige lente-uitjessaus (4 personen)	17
Reiniging en onderhoud	17
Opslag	18
Verwijderen	18
Garantie en klantenservice	18
Importeur	18

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 Bifinett 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

Garantiekarta

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.
- Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde voedingskabel of stekker of als er water is binnengedrongen in het apparaat. In deze gevallen moet het apparaat worden gerepareerd.
- 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.

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 contactgrill

1. Open het deksel van de contactgrill. 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.
2. Vet de grillplaten in met een beetje plantaardige olie of boter.
3. Sluit het deksel van de contactgrill. 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 contactgrill heeft nu de ingestelde temperatuur bereikt en is gereed voor gebruik.

Temperatuurregelaar / bereidingswijzen

De temperatuurregelaar 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:

 min	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 onderste grillplaat 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

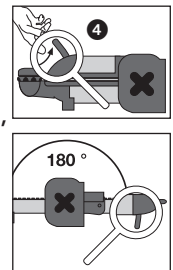


- ① Voor het grillen van dikkere gerechten die langzamer en gelijkmatiger moeten worden gebakken. Ideaal voor het bereiden van groente die veel water bevat, omdat u het water aan het begin bij een lage of middelmatige temperatuur kunt laten verdampen.
- ① Deze plaatstand kunt u ook gebruiken om grotere 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-metaal voorwerp van de grillplaat.

Receptsuggesties (contactpositie)

Mex-Tex-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. Grill de hamburgers 5-8 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. Rol de schnitzels op en steek ze vast met rolladenaalden. Bestrijk de rolletjes met olie en grill ze ca. 6 min.

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, 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 Worcestershiresaus in een kleine schaal. Meng de knoflook, de peterselie en de lente-uitjes erdoor.
2. Grill de steaks 3 min., bestrijk ze met de lente-uitjessaus en laat ze nog 4-5 min. grillen. Vang de omlaagdruppelende saus op in het olie-opvangschaaltje.
3. 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 uit het apparaat halen voor een gemakkelijke reiniging.

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

 De grillplaten zijn ook vaatwasmachinebestendig!

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.

Verwijderen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het in normale huisvuil.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereinigingsdienst.

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



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en klantenservice

Zie voor de garantiebepalingen en het serviceadres de garantiebijlage.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com