

W

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID No.: KH1603-11/06-V1



bifinett

Ⓓ **Tischgrill KH 1603**

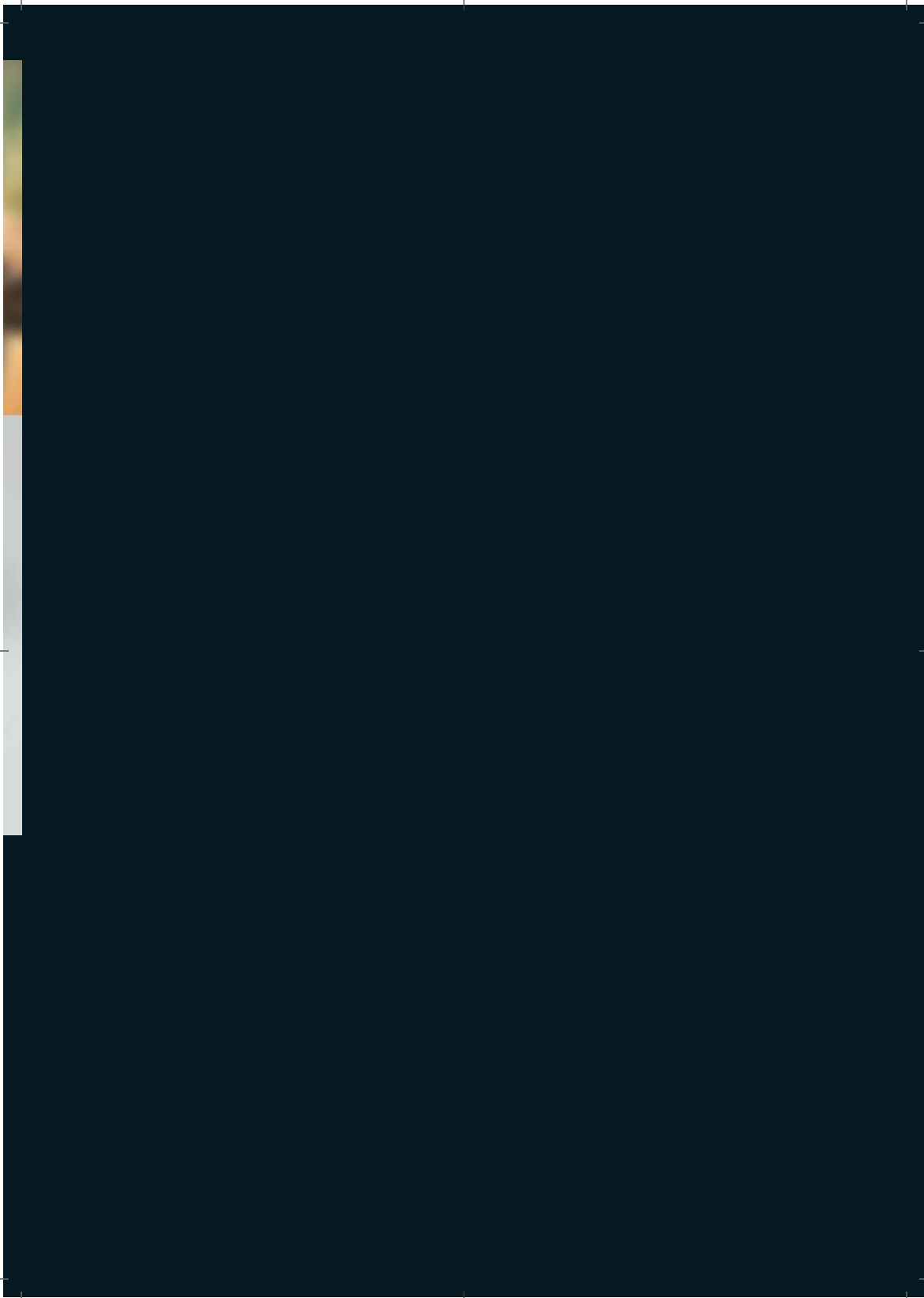
Bedienungsanleitung

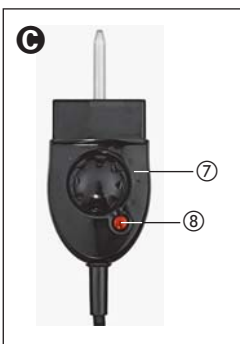
Ⓕ **Grill de table KH 1603**

Mode d'emploi

Ⓖ **Tafelgril KH 1603**

Gebruiksaanwijzin





Tischgrill KH 1603

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	5
In Betrieb nehmen	5
Handhabung des Grills	6
Thermostat-Einstellungen	6
Einige Tipps	6
Reinigen und Pflegen	7
Entsorgen	7
Garantie & Service	7

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.

bifinett KH 1603

Tischgrill KH 1603

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Grillen von Grillgut geeignet. 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: 230 V ~ 50Hz
Nennleistung: 1600 W

⚠ Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder Netzstecker betreiben. Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Die zuständige Servicestelle Ihres Landes entnehmen Sie bitte der Garantiekarte.
- Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme und nach jeder Reinigung des Gerätes, ob die Steckkontakte an der Grillplatte trocken sind.

- 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.

Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt 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.
- Halten Sie Kinder von Netzleitung und Gerät fern. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren von Elektrogeräten.
- **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 Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel u.s.w. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

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 Tischgrill KH 1603 ausschließlich mit dem mitgelieferten Thermostat.
- Bitte nehmen Sie die Grillplatte nur in Betrieb, wenn Sie 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.

Bedienelemente

- ① Grillrost
- ② Spritzschuttschild
- ③ Auffangwanne
- ④ Anschluss für Netzleitung mit Thermostat
- ⑤ wärmeisolierte Haltegriffe
- ⑥ Heizelement
- ⑦ Thermostat
- ⑧ Kontrollleuchte

In Betrieb nehmen

Der Betrieb / Grillvorgang darf nur mit der dafür vorgesehenen Auffangwanne ③ erfolgen.

Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

bifinett KH 1603

Handhabung des Grills

Gute und gleichmäßige Hitzeverteilung ist durch das integrierte Heizelement ⑥ in der Grillplatte gesichert. Die Reinigung wird durch die Antihafbeschichtung erleichtert die das Ansetzen von Grillgut verhindert.

- Befüllen Sie die Auffangwanne ③ mit maximal 0,5 l Wasser. Sie verhindern so das Anbrennen von herunter tropfendem Fett des Grillguts und erleichtern die anschließende Reinigung des Gerätes.
- Bringen Sie das Spritzschuttschild ② an der Rückseite des Grillrostes an, sollten Sie fetthaltiges Grillgut grillen. Zusätzlich ist es als Windschutz im Freien gut zu verwenden: Stecken Sie die drei Zapfen des Spritzschuttschildes ② an eine Seite des Grillrostes ① in die dafür vorgesehenen Löcher. Dafür müssen Sie das Spritzschuttschild ② leicht biegen.
- Stellen Sie den Grill auf eine absolut ebene Fläche.
- Stellen Sie den Grill auf eine gegen Hitze unempfindliche Unterlage.
- Überprüfen Sie, ob das Grillrost ① korrekt auf der Auffangwanne ③ platziert ist (siehe Abb. A).
- Stecken Sie die Netzleitung mit Thermostat ⑦ am Gerät ein und schließen Sie diese danach an das Netz an.
- Stellen Sie am Thermostat ⑦ die gewünschte Temperatur ein. Der Grill fängt an sich aufzuheizen und die Kontrollleuchte ⑧ leuchtet auf.
- Sobald die Kontrollleuchte ⑧ erlischt, hat der Grill die eingestellte Temperatur erreicht und ist betriebsbereit.

- Für die Aufheizphase benötigt der Grill ca. 15 Minuten.
- **Verletzungsgefahr!** Ist der Grill aufgeheizt, fassen Sie ihn nur noch an den wärmeisolierenden Haltegriffen ⑤ an.

Thermostat-Einstellungen



Grill ausgeschaltet



Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
(z.B. Warmhaltefunktion)



Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur (z.B. Gemüse)



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.
- Immer Grillzangen und keine Gabeln zum Wenden des Grillgutes verwenden. Dadurch bleibt es innen saftig und trocknet nicht aus.
- Vermeiden Sie auf Grund der längeren Garzeit die Auswahl von dickem Grillgut.

Reinigen und Pflegen

- Das Gerät muss abgeschaltet sein. Dafür den Netzstecker ziehen und dann die Netzleitung vom Grill entfernen.
- Achten Sie darauf, weder Netzleitung noch den Stecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung zu bringen.
- Entfernen Sie groben Schmutz mit einem angefeuchteten Tuch.
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel u.s.w. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Der Grillrost ① und die Auffangwanne ③ sind dazu geeignet, in der Spülmaschine gereinigt zu werden. Bei Handreinigung sollten Sie eine Kunststoff-Spülbürste und heißes Seifenwasser verwenden.
- 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.

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.

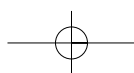
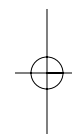
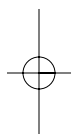
Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt.

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

bifinett KH 1603



Grill de table KH 1603

Utilisation conforme	10
Caractéristiques	10
Consignes de sécurité importantes	10
Éléments de commande	11
Mise en service	11
Manipulation du gril de table	12
Réglages du thermostat	12
Quelques "tuyaux"	12
Entretien et nettoyage	13
Elimination	13
Garantie & service après-vente	13

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

bifinett KH 1603

Grill de table KH 1603

Utilisation conforme

L'appareil est destiné à griller des aliments. Il doit exclusivement être utilisé conformément aux instructions et avec les accessoires d'origine. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut être source de graves dangers.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Ne convient pas pour l'exploitation commerciale.

Caractéristiques

Tension secteur : 230 V ~ 50Hz
Puissance nominale : 1600 W

⚠ Consignes de sécurité importantes

Prévention de danger de mort par électrocution :

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble secteur ou la fiche secteur ne sont pas en parfait état de fonctionnement. Si un câble secteur ou un appareil ne fonctionne pas correctement ou est endommagé, il doit être immédiatement inspecté et réparé par notre S.A.V.
- La filiale compétente de votre pays est indiquée au chapitre Garantie.
- Avant chaque utilisation et après chaque nettoyage, contrôler que les contacts enfichables de la plaque du grill sont secs.

- Protéger le câble secteur de contacts avec des pièces d'appareil chaudes. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four en marche.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie et ne jamais l'utiliser dans un milieu humide. Veiller à ce que le câble secteur ne prenne pas l'eau ou l'humidité durant l'utilisation.

Pour éviter un risque d'incendie et de blessures :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sous des étagères ou à proximité de rideaux ou de matériaux similaires légèrement inflammables et tenez les matières combustibles à distance.
- Tenez le cordon d'alimentation et l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants sous-estiment fréquemment les risques encourus avec les appareils électriques.
- **Risque de brûlures!** Laissez bien refroidir l'appareil après utilisation avant de le nettoyer.
- **Risque de brûlures!** Utilisez uniquement les poignées calorifuges pour le transport de l'appareil. Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes.
- Assurez-vous que l'appareil soit installé en toute sécurité.
- Installez l'appareil de préférence à proximité d'une prise électrique. Faites en sorte que la fiche électrique soit rapidement accessible en cas de danger et que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.

- Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques comme des couteaux, des fourchettes etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, ne continuez pas à utiliser l'appareil.

Pour utiliser l'appareil en toute sécurité:

- Immédiatement débrancher la fiche secteur de la prise de courant en cas de danger.
- Prescrire toute utilisation non conforme de l'appareil.
- Éviter toute accumulation de chaleur. Ne pas placer de papier aluminium, ni d'autres accessoires sur la grille. L'accumulation de chaleur peut détériorer les composants en plastique et les revêtements.
- Exclusivement utiliser le grill de table KH 1603 avec la fiche à thermostat respective fournie avec l'appareil.
- Veuillez uniquement allumer la plaque du grill lorsqu'elle repose sur le récipient collecteur.
- Débrancher la fiche secteur et l'alimentation de l'appareil lorsque celui-ci est inutilisé, lorsque vous démontez des éléments ou avant de nettoyer l'appareil.

Éléments de commande

- ① Grill
- ② Bouclier anti-éclaboussure
- ③ Cuve de récupération
- ④ Raccordement pour cordon d'alimentation avec thermostat
- ⑤ Poignées calorifuges
- ⑥ Élément de chauffe
- ⑦ Thermostat
- ⑧ Témoin de contrôle

Mise en service

N'utiliser le grill qu'avec la lèchefrite prévue à cet effet ③.

La tension de la source de courant doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

bifinett KH 1603**Manipulation du grill de table**


L'élément de chauffe ⑥ intégré dans la plaque du grill garantit une bonne répartition uniforme de la chaleur. Le nettoyage est facilité grâce au revêtement anti-adhésif, qui empêche que les denrées cuites collent.


- Remplissez la cuve de récupération ③ avec 0,5 L d'eau maximum. Vous empêchez ainsi que la graisse qui s'égoutte vers le bas brûle et vous facilitez également le nettoyage de l'appareil.
- Installez le bouclier anti-éclaboussure ② au verso du grill si vous faites griller des denrées grasses. Il sert également de pare-vent lorsque vous faites griller des denrées à l'air libre: enfoncez les trois goupilles du bouclier anti-éclaboussure ② sur un côté du grill ① dans les trous prévus à cet effet. Pour ce faire, vous devez légèrement courber le bouclier anti-éclaboussure ②.
- Installez le grill sur une surface absolument plane.
- Installez le grill sur un support résistant à la chaleur.
- Contrôlez si la grille ① est correctement placée sur la cuve de récupération ③ (voir fig. A).
- Enfichez le cordon d'alimentation avec le thermostat ⑦ sur l'appareil et raccordez ensuite ce dernier au réseau de courant électrique.
- A l'aide du thermostat ⑦, réglez la température souhaitée. Le grill commence à chauffer et le témoin de contrôle ⑧ s'allume.
- Dès que le témoin de contrôle ⑧ s'éteint, le grill a atteint la température souhaitée et est prêt à l'emploi.


- Le grill a besoin de 15 minutes environ pour chauffer.
- Risque de blessure ! Une fois le grill chaud, soulevez-le uniquement au niveau des poignées calorifuges ⑤.

Réglages du thermostat

 Grill éteint

 Grill en marche; température basse (par exemple fonction de maintien au chaud)

 Grill en marche; température moyenne (par ex. légumes)

 Grill en marche; température élevée (par ex. viande)

Quelques "tuyaux"

- C'est la viande tendre qui grille le mieux.
- Les morceaux de viande qui ont mariné pendant la nuit, par exemple les morceaux d'épaule ou d'encolure, sont plus tendres.
- Evitez de découper la grillade sur la surface du grill.
- Pour retourner la grillade, utilisez toujours les pinces à grill et non une fourchette. La grillade conserve ainsi son jus et ne se dessèche pas.
- En raison du temps de cuisson plus long, évitez de choisir des morceaux épais.

Entretien et nettoyage

- L'appareil doit être éteint. Tirez à cet effet sur la fiche secteur et débranchez ensuite le cordon d'alimentation du grill.
- Veillez à ne pas mouiller le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Retirez les salissures grossières avec un chiffon humidifié.
- Protégez le revêtement anti-adhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques comme des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement anti-adhésif est endommagé, ne continuez pas à utiliser l'appareil.
- La grille ① et la cuve de récupération ③ peuvent être nettoyées en lave-vaisselle. Lors d'un lavage à la main, veuillez utiliser une brosse de nettoyage plastique et de l'eau savonneuse très chaude.
- Après le nettoyage, il est impératif de sécher soigneusement les contacts des fiches sur la grille ①.
- L'intérieur de l'appareil doit impérativement être entièrement sec avant toute nouvelle utilisation.

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.

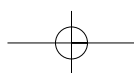
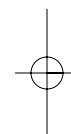
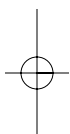
Garantie & service après-vente

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

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

bifinett KH 1603



Tafelgril KH 1603

Doelmatig gebruik	16
Technische gegevens	16
Belangrijke veiligheidsinstructies	16
Bedieningselementen gril	17
Ingebruikname	17
Onderhoud van de grill	18
Thermostaatinstellingen	18
Praktische tips	19
Verzorging en reiniging	19
Afvoer	19
Garantie & service	19

Lees de gebruiksaanwijzing vóór ingebruikname aandachtig door en bewaar deze om in de toekomst na te kunnen slaan. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

bifinett KH 1603

Tafelgril KH 1603

Doelmatig gebruik

Het apparaat is geschikt voor het grillen van grilproducten. Gebruik uitsluitend het toegestane originele toebehoren zoals beschreven. Iedere wijziging of ieder verderstrekkend gebruik is niet doelmatig en houdt een aanzienlijk ongevalrisico in.

Voor schade die resulteert uit ondoelmatig gebruik accepteert de producent geen aansprakelijkheid. Niet bestemd voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

Netspanning: 230 V ~ 50Hz
 Nominaal vermogen: 1600 W

Belangrijke veiligheidsinstructies

Om levensgevaar door elektrische schok te vermijden:

- Het apparaat mag niet worden bediend met een beschadigde aansluitleiding of netstekker. Laat niet optimaal functionerende of aansluitleidingen of apparaten per omgaande door de klantenservice controleren en repareren.
- Voor het bevoegde servicepunt van uw land verwijzen wij naar de garantietaart.
- Controleer vóór de ingebruikname en na iedere reiniging van het apparaat of de steekcontacten aan de grilplaat droog zijn.

- Bescherm de netkabel tegen contact met hete apparaatonderdelen. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een open vlam, een verwarmingsplaat of een verwarmde oven.
- Stel het apparaat nooit bloot aan regen en gebruik het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving. Let op dat de apparaatkabel tijdens het bedrijf nooit nat of vochtig wordt.

Voorkom brand- en letselgevaar:

- Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het in bedrijf is.
- Plaats het apparaat niet onder kasten of in de buurt van gordijnen of vergelijkbare licht ontvlambare materialen en houd ook brandbare materialen uit de buurt.
- Houd kinderen uit de buurt van het netsnoer en het apparaat. Kinderen onderschatten vaak de gevaren van elektrische apparaten.
- **Verbrandingsgevaar!** Laat het apparaat na gebruik goed afkoelen, voordat u het schoonmaakt.
- **Verbrandingsgevaar!** Gebruik uitsluitend de warmtegeïsoleerde greep. De oppervlakken van het apparaat worden tijdens gebruik zeer heet.
- Zorg dat het apparaat veilig is geplaatst.
- Plaats het apparaat zo mogelijk in de buurt van een stopcontact. Zorg dat de stekker bij gevaar snel bereikbaar is en dat niemand over het netsnoer kan struikelen.
- Bescherm de anti-aanbaklaag door geen metalen bestek zoals messen, vorken, enz. te gebruiken. Wanneer de anti-aanbaklaag beschadigd is, mag u het apparaat niet meer gebruiken.

Voor een veilig bedrijf

- Trek in geval van gevaar altijd meteen de netstekker uit de contactdoos.
- Gebruik het apparaat nooit ondoelmatig.
- Vermijd een hittestuwing. Plaats géén aluminiumfolie of andere grilutensiliën op het grillrooster. Door een hittestuwing kunnen kunststofdelen en de coating onherstelbaar worden beschadigd.
- Gebruik de tafelgril KH 1603 uitsluitend met de bijgeleverde en bijbehorende thermostaatstekker.
- Gebruik de grillplaat alléén wanneer deze op de opvangbak ligt.
- Trek de netstekker en de toevoerleiding uit het apparaat wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, wanneer u onderdelen verwijdert en voordat u het apparaat reinigt.

Bedieningselementen grill

- ① Grillrooster
- ② Spatbeschermingsplaat
- ③ Opvangbak
- ④ Aansluiting voor netsnoer met thermostaat
- ⑤ Warmtegeïsoleerde handgreep
- ⑥ Verwarmingselement
- ⑦ Thermostaat
- ⑧ Indicatielampje

Ingebruikname

Gebruik het apparaat uitsluitend met de daarvoor bestemde opvangbak ③. De spanning van de stroombron moet overeenkomen met de specificaties op het kenplaatje van het apparaat.

bifinett KH 1603**Onderhoud van de grill**

Een goede en gelijkmatige warmteverdeling is gegarandeerd door het geïntegreerde verwarmingselement ⑥ in de grillplaat. Het schoonmaken wordt vergemakkelijkt door de anti-aanbaklaag, die voorkomt dat producten in de grill vastkoken.

- Vul de opvangbak ③ met maximaal 0,5 l water. Zo voorkomt u het aanbranden van omlaag druppelend vet van de grillproducten en kunt u het apparaat nadien makkelijker schoonmaken.
- Bevestig de spatbeschermingsplaat ② aan de achterkant van het grillrooster, als u grillproducten grilt die vet bevatten. De plaat kan in de openlucht goed worden gebruikt als windvanger: steek de drie pluggen van de spatbeschermingsplaat ② aan één kant van het grillrooster ① in de daarvoor bestemde gaten. Daartoe moet u de spatbeschermingsplaat ② licht buigen.
- Plaats de grill op een ondergrond die volledig waterpas is.
- Plaats de grill op een ondergrond die ongevoelig is voor hitte.
- Controleer of het grillrooster ① correct op de opvangbak ③ is geplaatst (zie afb. A).
- Sluit het netsnoer met de thermostaat ⑦ aan op het apparaat en sluit het vervolgens aan op het stopcontact.
- Stel op de thermostaat ⑦ de gewenste temperatuur in. De grill begint warm te worden en het indicatielampje ⑧ brandt.

- Zodra het indicatielampje ⑧ uitgaat, heeft de grill de ingestelde temperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik.
- De opwarmfase van de grill bedraagt ca. 15 minuten.
- **Letselgevaar!** Als de grill heet is, dient u deze alleen nog bij de warmtegeïsoleerde handgreep ⑤ vast te pakken.

Thermostaatinstellingen

Barbecue uitgeschakeld



Barbecue ingeschakeld; lage temperatuur (bijv. warmhoudfunctie)



Barbecue ingeschakeld; gemiddelde temperatuur (bijv. groente)



Barbecue ingeschakeld; hoge temperatuur (bijv. vlees)

Praktische tips

- Mals vlees is het meest geschikt om te grillen.
- 's Nachts gemarineerde stukken vlees, zoals bijvoorbeeld van de schouder of van de hals worden malser.
- Voorkom het snijden van het grillgoed op het grilloppervlak.
- Altijd grilltangen en geen vorken voor het omkeren van het grillgoed gebruiken. Daardoor blijft het van binnen sappig en droogt niet uit.
- Gebruik bij voorkeur geen dikke grillproducten. Het duurt veel langer voordat deze gaar zijn.

Verzorging en reiniging

- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld. Haal daartoe de stekker uit het stopcontact en haal vervolgens het netsnoer uit de grill.
- Zorg dat het netsnoer en de stekker niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.
- Verwijder grove vervuiling met een vochtige doek.
- Bescherm de anti-aanbaklaag door geen metalen bestek zoals messen, vorken, enz. te gebruiken. Wanneer de anti-aanbaklaag beschadigd is, mag u het apparaat niet meer gebruiken.
- Het grillrooster ① en de opvangbak ③ zijn vaatwasserbestendig. Gebruik bij reiniging met de hand een afwasborstel van kunststof en heet afwaswater.
- Maak de aansluitingscontacten op het grillrooster ① na het schoonmaken grondig droog.

- Voordat het apparaat weer wordt gebruikt, moet het van binnen volledig droog zijn.

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 & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op de afzonderlijke kaart.

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com