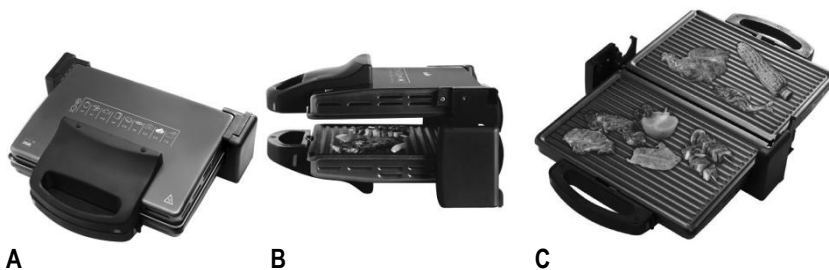
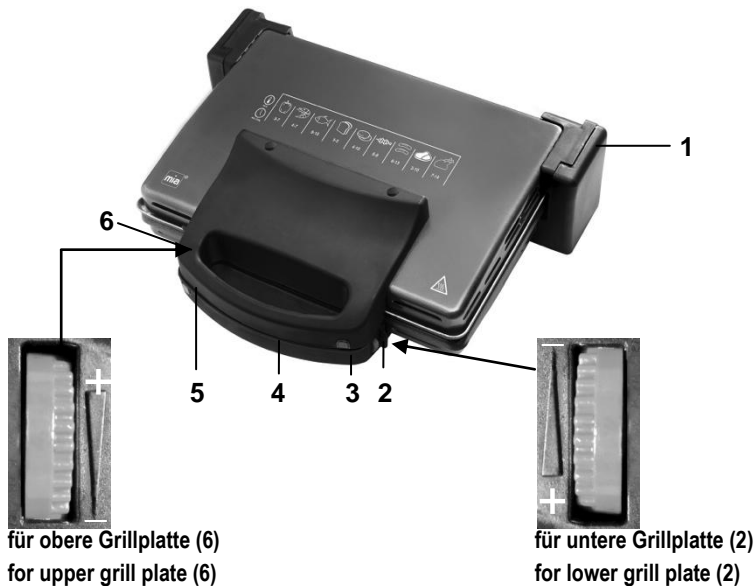


**Kontaktgrill / Contact grill**  
**Gril multifonctions / Contactgrill**  
**Grill de contacto**

**Bedienungsanleitung / Sicherheitshinweise**  
**Instruction manual / Safety cautions**  
**Mode d'emploi / Consignes de sécurité**  
**Gebruiksaanwijzing / Veiligheidsbepalingen**  
**Instrucciones de operación / Información de seguridad**

Type KG 0805N

## Beschreibung / Description



D	GB
1. Standfuß mit integriertem Ausklappscharnier	1. Stand with integrated hinge to fold out
2. Thermostatregler Grillplatte unten	2. Thermostat control for lower grill plate
3. Kontrolllampe oben	3. Upper control lamp
4. Griff	4. Handle
5. Kontrolllampe unten	5. Lower control lamp
6. Thermostatregler Grillplatte oben	6. Thermostat control for upper grill plate
A. Kontaktgrillfunktion	A. Contact grill function
B. Ofenfunktion	B. Oven function
C. Klappfunktion 180°	C. Open table grill function 180°

## Kontaktgrill KG 0805N

### Inhalt

<b>Beschreibung</b> .....	<b>2</b>
<b>Inhalt</b> .....	<b>3</b>
<b>Verwendungszweck</b> .....	<b>3</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>3</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>11</b>
<b>Grillen mit dem Kontaktgrill</b> .....	<b>12</b>
<b>Gartabelle</b> .....	<b>14</b>
<b>Klappfunktionen des Grills</b> .....	<b>15</b>
<b>Reinigung, Pflege und Aufbewahrung</b> .....	<b>17</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>18</b>
<b>Garantiehinweise</b> .....	<b>18</b>

### Verwendungszweck

Dieses Gerät ist zum Grillen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke und nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck und beachten Sie alle Hinweise bezüglich Bedienung und Sicherheit in dieser Bedienungsanleitung.

### Lieferumfang

- Kontaktgrill mit 2 abnehmbaren Grillplatten
- Bedienungsanleitung

### Technische Daten

Modell	Kontaktgrill KG 0805N
Netzspannung	220-240V~ 50Hz
Leistung	1700W
Manual ID	KG 0805N 06/2012

Dieses Gerät ist GS-geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

## Wichtige Sicherheitshinweise

### Bedeutung der Symbole in dieser Bedienungsanleitung:



= Bitte beachten



= Achtung! Warnhinweis



= Achtung! Stromschlaggefahr!



= Achtung! Heiße Oberfläche!



= Information

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut.

Um Schäden am Gerät, unsachgemäßen Gebrauch oder Gefahr durch Verletzung vorzubeugen, befolgen Sie alle Sicherheitshinweise und diese Bedienungsanleitung. Benutzen Sie den Kontaktgrill nur für den vorgesehenen Zweck in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.

Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung unbedingt zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung weiter. Bitte bewahren Sie auch den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!

- ! Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen, um Überlastung und daraus resultierende Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- ! Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass

niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Verwenden Sie nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.

- ⚠ Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Das Netzkabel darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
- ⚠ Schließen Sie das Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose an, an der mehrere elektrische Geräte arbeiten, dies kann zu Überlastung des Stromkreises führen.
- ⚠ Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- ⚠ Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- ⚠ Benutzen Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör mit diesem Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
- ⚠ Stellen Sie das Gerät, wenn Sie es benutzen, zur Sicherheit auf eine ebene, trockene und rutschfeste

Unterlage, die gegen Hitze und eventuelle Fettspritzer unempfindlich ist.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen auf. Stellen Sie es nicht auf einen heißen Ofen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.



**Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können, auf:
  - Gefahr durch heiße, scharfkantige und/oder bewegliche Geräteteile,
  - Gefahr durch während des Betriebes entweichenden heißen Dampf,

- Gefahr durch elektrischen Strom.
- ⚠ Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind vom Gerät und vom Netzkabel fernzuhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- ⚠ Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder oder Tiere erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



### **Das Gerät nicht verwenden wenn:**

- es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder dem Netzkabel hat.
- es Funktionsstörungen aufweist.
- ⚠ Ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (\*) repariert, bzw. ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Führen Sie bei Beschädigungen am Gerät keinerlei Reparaturen selbst aus, um Verletzungsrisiken und Lebensgefahr durch Stromschlag auszuschließen. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (\*).

*(\*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*



**Vorsicht Stromschlaggefahr! Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**

- Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens, einer Bade- oder Duschwanne oder eines Schwimmbeckens, um zu vermeiden, dass das Gerät ins Wasser fällt oder mit Spritzwasser in Kontakt kommt.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
- Verwenden sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Geräteinnere eindringt.



**Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker**

- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - bevor Sie das Gerät reinigen,
  - wenn das Gerät Funktionsstörungen aufweist.
- ! Ziehen Sie immer nur am Netzstecker selbst und



nicht am Netzkabel, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, um Schäden zu vermeiden.

- ⚠ Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie es nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät, insbesondere solange das Gerät noch heiß ist.
- ⚠ Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes darf das Gerät keinesfalls mehr benutzt werden.
- ⚠ Bewahren Sie das Gerät nicht neben einem Heizkörper auf. Kunststoffteile könnten schmelzen und Teile im Inneren des Gerätes könnten durch die Hitze beschädigt werden.



**Vorsicht, heiße Oberfläche, Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Achtung! Beim Grillen entweicht sehr heißer Dampf!**

- ⚠ Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- ⚠ Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen nur den wärmeisolierten Plastikgriff, um Verbrennungsrisiken auszuschließen. Berühren Sie nie heiße Oberflächen, wie die Grillplatten oder das Gehäuse, um Verbrennungsrisiken auszuschließen.
- ⚠ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die

Grillplatten abnehmen oder einbauen, um Verbrennungsrisiken auszuschließen.

- ⚠ Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es transportieren.



**Achtung Brandgefahr!** In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden!

- ⚠ Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein (seitlich mindestens 10 cm, nach oben mindestens 30 cm), um Brandgefahr auszuschließen.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Grillflächen oder das Gehäuse) berührt, um Schaden zu vermeiden.



**Vorsicht! Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Bei Flammenbildung sofort den Netzstecker ziehen und die Flammen mit einem großen Deckel oder einem feuchten Tuch ersticken.**

- ⚠ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs.
- ⚠ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas oder anderen entzündlichen Materialien (wie

z. B. Benzol, Farbverdünner, Sprays), um Explosions- und Brandrisiken auszuschließen.



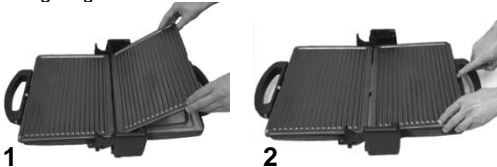
**Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen den Netzstecker.**

**Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.**

- ! Halten Sie das Gerät stets sauber, da es direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.
- ! Bewahren Sie das Gerät nicht neben Hitzequellen wie Heizkörpern oder Öfen auf, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

### Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, hitzebeständige, leicht zu reinigende, rutschfeste und ebene Fläche.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und achten Sie darauf, dass die Thermostatregler am oberen und unteren Griff ausgeschaltet sind (bis zum Anschlag in Richtung "-" Position drehen (zur Pfeilspitze = AUS).
- Reinigen Sie die Oberfläche der Grillplatten vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken. (Hinweise zum Abnehmen der Grillplatten finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“).
- **Vergewissern Sie sich, dass die abnehmbaren Grillplatten fest und passend sitzen.** Sollten sie lose sein, klappen Sie das Gerät auf und hängen die Platte passend in den beiden äußeren Führungen an der hinteren Gerätekante ein (Bild 1). Dann bringen Sie die Platte durch Drücken zum Einrasten. Achten Sie dabei darauf, dass die Halteklammer nicht unterhalb der Platte liegt. Drücken Sie die Halteklammer mit einem Finger leicht an und die Grillplatte gleichzeitig mit der anderen Hand nach unten (Bild 2). Die jeweilige Platte muss richtig eingerastet sein und fest sitzen.



- Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
- **HINWEIS:** Beim ersten Aufheizen kann Schutzfett verdampfen, mit dem bei der Produktion die

Grillflächen behandelt wurden. Die dabei entstehende Geruchs- oder leichte Dampfentwicklung ist unschädlich und tritt später nicht wieder auf. Lassen Sie das Gerät stets vorheizen, bis die Dampfentwicklung aufhört, mindestens jedoch 10 Minuten. Achten Sie währenddessen auf eine gute Raumbelüftung.

- Stellen Sie die Thermostatregler beide auf die maximale Temperatur (maximale Grillstufe), die Kontrolllampen leuchten. Drehen Sie beide Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung „+“ Position (zur Pfeilbreitseite), um die maximale Temperatur einzustellen (siehe auch „Grillen mit dem Kontaktgrill“ auf Seite 12).
- Während das Gerät aufheizt, leuchten die Kontrolllampen. Sobald diese erlöschen, ist das Gerät aufgeheizt.
- Drehen Sie beide Thermostatregler nach dem Vorgang bis zum Anschlag in Richtung „-“ Position (zur Pfeilspitze, AUS). Achten Sie darauf, dass auch beide Kontrolllampen aus sind, nur dann ist die Heizfunktion abgestellt.
- Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Klappen Sie den Deckel auf und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie, nachdem das Gerät abgekühlt ist, die Grillplatten erneut mit einem leicht feuchten Tuch nach.

## Grillen mit dem Kontaktgrill



**Achtung! Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß! Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen nur den wärmeisolierten Plastikgriff. Verwenden Sie möglichst Topfhandschuhe. Berühren Sie nie die heißen Grillplatten oder das Gehäuse. Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand!**



**Vorsicht Verbrennungsgefahr! Beim Grillen entweicht sehr heißer Dampf! Bitte beachten Sie, dass sich beim Grillvorgang Kondenswasser am Griff niederschlagen kann. Verwenden Sie Topfhandschuhe, um Verbrennung vorzubeugen.**

### Hinweise zum Gebrauch

- Um die Antihafbeschichtung der Grillflächen zu schützen, benutzen Sie keinesfalls Kochgegenstände aus Metall (Gabel, Messer usw.), sondern Utensilien aus Holz oder 100 % hitzebeständigem Kunststoff.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel mit diesem Gerät zu, die zum Verzehr geeignet sind. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, Gefrorenes zu garen. Gefrorene Speisen müssen vorher aufgetaut werden.

### Vorbereitung

- Bereiten Sie Ihr Grillgut vor (in Stücke schneiden wenn nötig, waschen, abtupfen, marinieren, würzen etc.). Feuchtes Grillgut wie z. B. Fisch oder aufgetautes Fleisch vor dem Grillen mit etwas Küchenpapier abtupfen.
- Fetten Sie die gesamte Grillfläche (obere und untere Grillplatte) leicht mit etwas Bratöl ein.

### Grillen

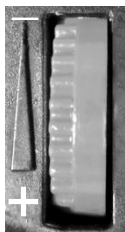
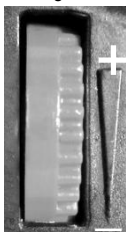
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzefeste, trockene, rutschfeste und ebene Fläche.
- ! **Achtung!** Die Grillplatten haben eine Fettablaufrinne, damit das Grillgut getrennt von Fett,

schonend und fettarm gegart werden kann. Stellen Sie unter diese Ablaufrinne eine ausreichend große, hitzebeständige Auffangschale oder legen Sie ein etwas höheres Backblech unter das gesamte Gerät, um Fett und Bratensaft aufzufangen.

- Schließen Sie den Deckel.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
- ! **WICHTIG ! VORHEIZEN ! Bevor Sie das Grillgut auflegen, heizen Sie das Gerät ausreichend vor.**
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät zwei Thermostatregler und zwei Kontrolllampen hat. Sie können die Grillplatten nach Wunsch und nach Art des Grillgutes entweder getrennt voneinander oder auch beide gleichzeitig auf unterschiedliche Temperaturen erhitzen. Stellen Sie den/die Thermostatregler auf maximale Temperatur (maximale Grillstufe), damit das Gerät auf die maximale Temperatur aufheizt. Dazu drehen Sie den jeweiligen Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "+" Position (zur Pfeilbreitseite).
- Die jeweilige Kontrolllampe leuchtet. Erst wenn die Kontrolllampe erloschen ist, ist die betreffende Grillplatte ausreichend vorgeheizt! Öffnen Sie nun den Deckel (sollte er geschlossen sein) und legen Sie das Grillgut auf die Grillfläche.
- **HINWEIS:** Um die Grillflächen zu schützen, benutzen Sie niemals spitze, metallische Gegenstände, denn diese können die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigen. Benutzen Sie nur hölzerne oder 100 % hitzebeständige Kunststoffspatel oder Schaber.
- Da die Garzeit von vielen Faktoren abhängt, kann diese sehr unterschiedlich ausfallen. Insofern ist es erforderlich den Garprozess zu kontrollieren und den eigenen Bedürfnissen anzupassen. Im Abschnitt „Gartabelle“ finden Sie diesbezüglich weitere Informationen.

### Thermostatregler

- Die Thermostatregler sind von minimaler bis maximaler Temperatur stufenlos verstellbar. Beachten Sie die Pfeilmarkierung und die Symbole "+" und "-" am jeweiligen Thermostatregler:



- **für obere Grillplatte für untere Grillplatte**  
(bei zusammen geklapptem Gerät)












- Drehen Sie die Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "+" Position (zur Pfeilbreitseite), so heizt das Gerät bis zur maximalen Temperatur auf.
- Zum Ausschalten der Heizfunktion, drehen Sie bis zum Anschlag in Richtung "-" Position (zur Pfeilspitze = AUS). Beachten Sie bitte: Die Kontrolllampen müssen erlöschen und beide Thermostatregler bis zum Anschlag in die "-" Position gedreht sein, erst dann ist die Heizfunktion abgestellt.
- Sie können die Thermostatregler auch auf Zwischenbereiche einstellen.

- Immer wenn das Gerät aufheizt, leuchten die Kontrolllampen und erlöschen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit den Garzustand Ihres Grillgutes, damit nichts anbrennt und reduzieren Sie gegebenenfalls die Temperatur, indem Sie den/die Thermostatregler etwas mehr in Richtung "-" Position (zur Pfeilspitze) drehen.
- Nach Beenden des Grillvorgangs drehen Sie den/die Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "-" Position (zur Pfeilspitze = AUS) und ziehen aus Sicherheitsgründen den Netzstecker. Klappen Sie den Deckel auf, sollte dieser geschlossen sein. Nehmen Sie Ihr Grillgut vorsichtig von der Grillfläche, ohne die Grillfläche zu beschädigen (verwenden Sie nur Holzspatel und keine Metallgegenstände zur Entnahme, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird).
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillplatten mit einem leicht feuchten Tuch und befolgen Sie die Hinweise im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

## Gartabelle

- Die Gartabelle (Aufdruck auf dem Gerätedeckel) gibt durchschnittliche Richtwerte der Garzeiten für verschiedene Lebensmittel an.

### Zeichenerklärung für den Deckelaufdruck:

	Temperatur
	Grill- bzw. Garzeit
	Gemüse
	Garnelen
	Fisch
	Toast
	Frikadellen
	Fleischspieße
	Würstchen
	Steak
	Hähnchen / Pute (nur in Teilen!)

- Da die Garzeit von vielen Faktoren abhängt, kann diese sehr unterschiedlich ausfallen und muss daher durch eigene Erfahrungswerte ermittelt werden. Größe/Dicke, Art, Gewicht, Ausgangstemperatur, Flüssigkeitsgehalt des Grillgutes, als auch der persönliche Geschmack, beeinflussen die Garzeit maßgeblich. Z. B. unterscheidet sich die Garzeit

für die Zubereitung von einem dünnen Fleischstück mit 100gr. kaum, im Vergleich zur Zubereitung von zwei dünnen Fleischstücken zu je 100gr., sofern die beiden Fleischstücke gleichzeitig, nebeneinander auf dem Grill positioniert und zubereitet werden können. Die Garzeit für ein doppelt so dickes Fleischstück mit 200gr., wird jedoch fast doppelt so lange in Anspruch nehmen. Insofern stellen die in der Gartabelle (Aufdruck auf dem Gerätedeckel) aufgeführten Garzeiten lediglich Richtwerte für „Kontaktgrillen“ (Funktion A) dar, bezogen auf jeweils 100gr. bei maximaler Temperatur. Bei reduzierter Temperatur verlängern sich die Garzeiten entsprechend. Wie bei nahezu jedem Kochvorgang, ist es erforderlich, den Garprozess zu kontrollieren und den eigenen Bedürfnissen anzupassen.

- Die Lebensmittel sollten Zimmertemperatur haben. Lebensmittel aus dem Kühlschrank, oder gerade Aufgetautes, benötigen etwas längere Garzeiten.
- Bitte beachten Sie, dass Geflügel nur in Teilen gegrillt werden kann, für ganze Hähnchen ist das Gerät nicht vorgesehen (es würde außen braun werden und innen roh bleiben).
- In Position **C** verlängert sich die Garzeit je nach Beschaffenheit des Grillgutes, da hier nur die Unterhitze wirkt (die Speisen müssen bei Verwendung der Position **C** auch gewendet werden).  
Sehen Sie zu **A**, **B** und **C** nähere Erläuterungen unter "Klappfunktionen des Grills":

## Klappfunktionen des Grills

Mit diesem Gerät stehen Ihnen mehrere Grillfunktionen zur Verfügung, die Sie je nach Zubereitungsart der Lebensmittel einsetzen können.

**TIPP:** Probieren Sie vor Gebrauch die verschiedenen Klappfunktionen aus, ohne das Gerät am Stromnetz anzuschließen, um mit diesen Funktionen vertraut zu werden.

### **A. Kontaktgrillfunktion**

### **B. Ofenfunktion**

### **C. Klappfunktion 180° für Barbecue-Grillen und bei großem Grillgut**

- **HINWEIS:** Stellen Sie immer vor dem Grillen, zum Auffangen von austretendem Fett, hitzebeständige Auffangschalen unter die Fettablaufrinnen. (Auffangschalen sind nicht im Lieferumfang enthalten). Sie können auch ein Backblech unter das gesamte Gerät stellen, um das Fett aufzufangen und die Arbeitsfläche zu schützen.

### **Kontaktgrillfunktion A**

#### **(Grillplattenstellung in Kontakt)**

- ① **Funktion A** (siehe Abbildung S. 2) eignet sich für etwas dünnere Scheiben von Grillgut, Fleisch oder auch Frikadellen und schmale, nicht zu dick belegte Sandwiches etc.
- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Heizen Sie beide Grillplatten auf maximaler Temperatur vor, bis die Kontrolllampen erlöschen. Das Gerät sollte dabei geschlossen sein. Damit wird die maximale Temperatur schneller erreicht, als bei aufgeklapptem Gerät.
- Fassen Sie das heiße Gerät nur an seinem hitzeisolierten Griff an und benutzen Sie zur Sicherheit Topfhandschuhe.
- Klappen Sie das Gerät auf und legen Sie das vorbereitete Grillgut oder belegte Sandwiches auf die untere Grillplatte.

- Schließen Sie den oberen Gehäusedeckel und drücken Sie diesen mit Gefühl und nicht fest herunter.
- Zur Einstellung für die Kontaktgrillfunktion, finden Sie zur Orientierung eine kleine Übersicht (Tabelle) mit der Angabe der Zeiteinstellungen auf dem Gerät.
- Die Garzeit hängt von der Größe, Beschaffenheit und Art des Grillguts ab. Je nach Größe und Beschaffenheit des Grillgutes, stellen Sie die Temperatur höher oder niedriger ein.
- Bei der Verwendung als Kontaktgrill, halten Sie das Gerät geschlossen, damit die Hitze gehalten wird.

### **Ofenfunktion B** **(zum Überbacken)**

- ① **Funktion B** (siehe Abbildung S. 2) ist zum Zubereiten empfindlicher Speisen, die beim Grillen nicht zusammengedrückt oder gewendet werden dürfen. Diese Funktion ist auch zum Kontaktgrillen von etwas dickeren Grillstücken geeignet.
- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
  - Heizen Sie beide Grillplatten auf maximaler Temperatur vor, bis die Kontrolllampen erlöschen. Das Gerät sollte dabei geschlossen sein. Damit wird die maximale Temperatur schneller erreicht, als bei aufgeklapptem Gerät.
  - Fassen Sie das heiße Gerät nur an seinem hitzeisolierten Griff an und benutzen Sie zur Sicherheit Topfhandschuhe.
  - Klappen Sie das Gerät auf und legen Sie das vorbereitete Grillgut oder belegte Sandwiches auf die untere Grillplatte.
  - Nehmen Sie jetzt den komplett aufgeklappten Deckel am Griff und ziehen Sie ihn gerade bis zum Anschlag nach oben. Klappen Sie den herausgezogenen Deckel nach vorne auf Position B.
  - Die Garzeit hängt von der Größe, Beschaffenheit und Art des Grillguts ab. Je nach Größe und Beschaffenheit des Grillgutes, stellen Sie die Temperatur höher oder niedriger ein.

#### ***Beispiel Schnitzel überbacken***

*Schnitzel flach klopfen, leicht mit Pfeffer bestreuen und von beiden Seiten gleichmäßig grillen. Anschließend das Schnitzel mit Schinken und Käse belegen und in der Ofenfunktion bei maximaler Temperatur ca. 10-15 Minuten überbacken.*

### **C Klappfunktion 180°** **(Grill-Plattenstellungen 180° offen)**

- ① **Funktion C** (siehe Abbildung S. 2) eignet sich zum Barbecue-Grillen von größeren Mengen. Gemüse kann z. B. damit gleichzeitig mit dem Fleisch gegart werden. Ebenso ist die Funktion C für etwas größeres, dickeres Grillgut geeignet, das langsames, gleichmäßiges Grillen erfordert. Wenn Sie die Thermostatregler auf niedrigere Temperaturen einstellen, können Sie auch Speisen warmhalten oder fertige, kalte Speisen wieder erwärmen.
- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
  - Heizen Sie beide Grillplatten auf maximaler Temperatur vor, bis die Kontrolllampen erlöschen. Das Gerät sollte dabei geschlossen sein. Damit wird die maximale Temperatur schneller erreicht, als bei aufgeklapptem Gerät.



- Fassen Sie das heiße Gerät nur an seinem hitzeisolierten Griff an und benutzen Sie zur Sicherheit Topfhandschuhe.
- Klappen Sie das Gerät auf und legen Sie das vorbereitete Grillgut auf die untere Grillplatte.
- Nehmen Sie jetzt den Deckel am Griff und ziehen Sie ihn gerade bis zum Anschlag nach oben. Klappen Sie den herausgezogenen Deckel nach hinten, bis er vollständig in die 180° Position C aufgeklappt ist.
- Beim Grillen mit geöffneten Platten (Position C) empfehlen wir, immer die maximale Temperatur zu verwenden, da im Vergleich zum Kontaktgrillen (Position A) und Überbacken (Position B) die Hitze nicht so gut gehalten wird. Drehen Sie die Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "+" Position (zur Pfeilbreitseite), damit das Gerät bis zur maximalen Temperatur heizt.
- Wenden Sie das Grillgut, damit es auf beiden Seiten gegart wird. Die Garzeit hängt von der Größe, Beschaffenheit und Art des Grillguts ab.

### **Beispiel Aubergine:**

*Aubergine längs halbieren, Stielansatz und gegebenenfalls Kerninneres aus der Aubergine entfernen. Die Aubergine in ca. 1 cm dicke Streifen oder Scheiben schneiden, salzen und leicht mit Olivenöl bestreichen. Bei maximaler Temperatur etwa 5-10 Minuten grillen.*

- **Nach dem Grillen** drehen Sie den Thermostatregler bis zum Anschlag in Richtung "-" Position (zur Pfeilspitze = AUS). Die Kontrolllampen erlöschen.
- **Ziehen Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker aus der Steckdose.**
- Nehmen Sie das Grillgut mit einer Holzspatel, oder auch einem geeigneten, nicht-metallischen, hitzebeständigen Pfannenheber von der Grillfläche.
- Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät ausreichend abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillplatten nach dem Abkühlen, da sie mit Lebensmitteln in Kontakt waren, wie unter "Reinigung und Pflege" beschrieben.

## Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



**Achtung! Vor dem Reinigen oder Transport grundsätzlich Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen.**



**Vorsicht Stromschlaggefahr! Gerät, Netzkabel und Netzstecker NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN! Die Geräteteile nicht in eine Geschirrspülmaschine geben!**

- Beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise zur Reinigung.
- Wischen Sie das Gerät außen bei Bedarf nur mit einem weichen Tuch ab. Wischen Sie die Innenseite und Kanten der Platten mit saugfähiger Küchenrolle oder einem weichen Tuch ab.
- Die abnehmbaren, erkalteten Grillplatten können mit warmem Wasser, bei Bedarf mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Bearbeiten Sie die Platten keinesfalls mit spitzen oder harten Gegenständen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Sollten Speisereste an den Grillplatten festgetrocknet sein, weichen Sie diese vor der Reinigung in etwas warmem Wasser mit einigen Tropfen Spülmittel ein.
- **Abnehmen der Grillplatten:** Dazu muss das Gerät komplett aufgeklappt sein. Die Grillplatten werden jeweils durch eine Halteklammer fixiert. Drücken Sie die Halteklammer mit einem Finger und halten diese gedrückt, um die Grillplatten zu lösen (Bild 1). Heben Sie die

Platte dann mit der anderen Hand leicht an und ziehen diese aus den beiden äußeren Führungen nach vorne heraus (Bild 2)



- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, kein Backofenspray, Benzin oder andere Lösemittel. Benutzen Sie keine spitzen, scharfen oder scheuernden Reinigungsgeräte.
- Lassen Sie die Grillplatten gut trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Ort auf.

## Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar.

Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz

unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle).

Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.



## Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbonn). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbonn), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.



Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden.

**Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.**

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Contact grill KG 0805N

### Contents

<b>Description</b> .....	<b>2</b>
<b>Contents</b> .....	<b>20</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>20</b>
<b>Scope of delivery</b> .....	<b>20</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>20</b>
<b>Important safeguards</b> .....	<b>21</b>
<b>Before the first use</b> .....	<b>26</b>
<b>How to use the contact grill</b> .....	<b>27</b>
<b>Grilling time table</b> .....	<b>29</b>
<b>How to fold</b> .....	<b>30</b>
<b>Cleaning, maintenance and storing</b> .....	<b>32</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>32</b>
<b>Warranty claims</b> .....	<b>33</b>

### Intended use

This appliance is suited for barbecuing food in the private household. The appliance is not suited for commercial or outdoor use. Only use the appliance for the intended purpose and in the way indicated in this instruction manual. To avoid damage, improper use and risk of injury, all safety cautions and instructions in this manual should be followed and carefully kept.

### Scope of delivery

- Contact grill with 2 removable grill plates
- Instruction manual

### Technical data

Model	Contact grill KG 0805N
Voltage	220-240V~ 50Hz
Power rating	1700W
Manual ID	KG 0805N 06/2012

This appliance is tested according to GS and corresponds to CE directives.

## Important safeguards

### Meaning of the symbols in the instruction manual:



= Please note!



= Caution! Warning!



= Caution! Danger of electric shock!



= Caution! Hot surface!



= Information

Before use the instruction manual should be followed and carefully kept.

To avoid damage or danger by improper use, the safeguards and the instruction manual must be followed closely. The appliance has to be used in the way indicated in the instruction manual. In case of damage and accidents caused by not following this instruction manual the manufacturer assumes no liability.

If you give the appliance to another person, also supply with the instruction manual.

- ⚠ Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance. Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (220-240 V~ AC).
- ⚠ Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
- ⚠ Do not connect other electrical appliances at the same socket and do not use multiple sockets. Make sure that the mains installation is providing enough power to run this appliance. See the rating plate of the appliance to proof this.
- ⚠ The appliance is not intended to be operated by

means of an external timer or separate remote-control system, the appliance is not suited for this purpose and it can cause danger of burning.

- ⚠ Run the cord in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cord never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- ⚠ Use original parts which are recommended by the manufacturer only together with the appliance, to avoid damage and risk of injury.
- ⚠ Place the appliance on a flat, dry, and non-slip surface, which is resistant against heat, or oil, splashing on it.
- ⚠ Never place the unit near or onto a gas or electric oven to avoid risks of burning, explosion and injury.



**Caution! An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:

- Danger caused by hot and/or rotating parts of the

appliance

- Danger caused by exhausting hot air or steam
- Danger caused by electric current (electric shock, short circuit, fire danger)
- ! Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who cannot handle electric appliances properly.
- ! Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous -danger of suffocation!



**Do not operate any appliance if:**

- the appliance or power cord is damaged
- in case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner.

Special tools are required to repair the appliance.

In any case ask a (\*)competent qualified electrician to check and repair it.

- ! Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) to avoid any danger caused by electric current.

*(\*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.*



**Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids to avoid the risk of electric shock:**

- never use the appliance near water or humidity

- never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
- never use the appliance near a sink, a shower, or bathtub to avoid danger of falling into water or get wet by splash water
- the cord should never get wet or get in contact with humid things.
- never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
- never place the appliance on wet ground
- never use the appliance outdoors
- avoid water intruding into the appliance while cleaning



### **Unplug the appliance**

- when the appliance is not in use
- before changing accessories or cleaning the appliance
- in case of malfunction during operation
- ! To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- ! Never carry the appliance at its cord. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be



used any more.

- ⚠ Do not store the appliance near heating sources to avoid melting of plastic parts and damaging parts in the inner of the unit.



**Caution! Danger of burning! The appliance gets very hot during operation.**

- ⚠ Never leave the appliance unattended during operation. Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily!
- ⚠ To avoid burning, touch the cool touch handle only to open or close! Never touch hot grill plates or housing!
- ⚠ Let the unit and grill plates cool down before removing or inserting.
- ⚠ Never move or carry the grill while it is hot. Let the unit cool down enough before moving, cleaning and storing.



**Caution! Fire danger!** The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels.

- ⚠ Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like grill plate or housing.



**Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.**

- ⚠ In case of flames immediately unplug the appliance and extinguish the flames by a big metal lid of a pot or a humid cloth. Provide proper ventilation when using the appliance.
- ⚠ Never use the appliance near easily flammable objects as gasoline, gas, paint thinners or sprays to avoid risk of explosion and fire.
- ⚠ To avoid damage to the non-stick coating of the plate of the grill never use sharp edged or metallic objects on it when taking out any food. Only use wooden spatula to avoid scratches.



**Always pull the plug, after each use and before cleaning.**

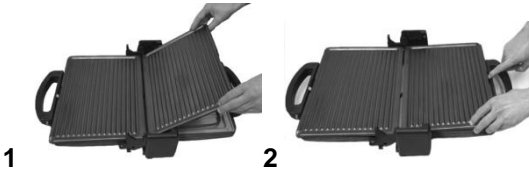
- ⚠ Let the appliance cool down enough, before cleaning and storing it.
- ⚠ Do not wind the cable around the appliance.
- ⚠ Keep the appliance clean as it is in contact with food.
- ⚠ Never use metallic and sharp edged cleaning material or sharp cleaning solvents while cleaning.
- ⚠ Never store the appliance near a heating element, the housing could melt.

### **Before the first use**

#### **Cleaning before first use**

- Remove all packaging material as carton and foils.
- Ensure that both temperature controls are in OFF Position (- symbol).
- Unroll the cord completely.

- Clean the surface of the grill plates with a slightly damp cloth and dry thoroughly (for removing the grill plates in order to clean, see chapter "Cleaning and care").
- Place the unit on a stable, dry non-slip and heat resistant surface.
- **Ensure that the grill plates are fixed properly.** If not, open the unit and fix the plates.
- Open the appliance and insert the plate into both guides at the back of the unit (Fig 1). Press the plate slightly till it is engaged (Fig. 2). Ensure that the clip is NOT below the grill plate. The clip must be engaged properly and the plate must be fixed firmly.



- Close the lid.
- Connect the appliance to the current. Turn both temperature switches to maximum heat position (+ symbol). The control lamps are illuminated.
- Ensure to have enough aeration in the room while operating, by opening the window.

**Information:** When the unit is heated up for the first time the grease residues from the manufacturing process might cause little smoke. The smell which might occur is harmless and will stop after a while.

- Let the unit heat up until the steam will disappear but with the term of 10 minutes.
- Switch off both switches after this process and unplug.
- Open the lid and let the unit cool down.
- Wipe the grill plates with a slightly damp cloth to remove residues.

### How to use the grill



- **Caution! The unit gets very hot during operation! Touch the heat insulated plastic handle only. Never touch hot grill plates or the housing. Do not carry the hot unit.**



- **Caution! Danger of burning or scalding! When in operation very hot steam exhausts. Caution! Condensation water could be at the handle! Use oven cloth to avoid burning!**

#### Tips for use

- To protect the non-stick coating of the grill plates, never use metallic kitchen utensils (e. g. knife or fork), use wooden spatula only with the appliance.
- Just prepare edible food, suited for this appliance. Do not prepare frozen food. First defrost the food before you grill.

#### Preparing

- First prepare your food by cutting into pieces, clean, marinate or spice.
- Wet food like fish or defrosted food must be dried first.
- Place the unit on a stable, dry non-slip, heat and grease resistant surface.



- **Caution! The unit has oil gutters on both sides. Place drip cups which are big enough or even a baking tray under the gutter or the whole unit to avoid oil running under the unit and onto the working place.**

- Grease the grill plates slightly with some oil.
- Close the lid.
- Connect the appliance to the current. Please note that the appliance has two thermostat controls and two control lamps - one for each grillplate. You can use one only or both at the same time. Switch the temperature control(s) clockwise to maximum heat position (+ symbol). The control lamp(s) will illuminate.
- Please note that the unit must be heated up, before you put the food onto the grill plates. When heated up, open the lid and put your prepared food onto the grill plate.



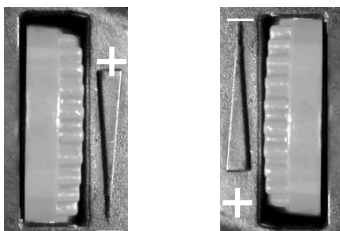
- **Caution!** To protect the grill plates never use sharp edged or metallic objects, this might damage the non-stick coating of the plates. Only use wooden or heat resistant plastic spatula.
- The duration of the grilling process depends on product, size and weight. See the silk screening on the appliance for reference. It shows some standard values in minutes for e.g. toast, chicken, fish, sausage... In the chapter "Grilling time table" you will find more information.



- When the food is ready, turn the temperature control to OFF position (- symbol) and unplug. **For safety reason always switch off and unplug after each use!**
- The grilling time depends on several facts and can vary. Therefore always supervise the grilling process to adapt to your own needs. On page 29 and 30 you will find further information.

### Thermostat control

- The thermostat controls are infinitely variable from minimum up to maximum temperature and can be used both at a time or just one only. See the arrow marks and the symbols "+" and "-" at each thermostat control:



- **for upper grill plate    for lower grill plate**  
(while folded)

- When turning the thermostat control(s) to "+" mark as far as stop position, the unit will heat up to maximum temperature.
- You can vary the temperature also, by turning the thermostat controls into an intermediate range.
- The control lamps will switch off automatically when the heat is reached. Whenever the unit will heat up again, the control lamps will switch on.
- Check the degree of doneness regularly, to avoid scorching. If necessary, reduce temperature by turning the thermostat little more to the "-" mark (OFF position).
- To switch OFF, turn the thermostat control(s) to "-" mark, as far as stop position.

**Note:** The control lamps must be OFF and BOTH thermostat controls must be turned off












completely (as far as stop position). Otherwise the unit can heat up, even if the control lamps are **NOT** illuminated.

- After having finished grilling, turn the thermostat control(s) to "-" mark as far as stop position and for safety reason unplug.
- Open the lid (if closed) and remove the grilled food gently (avoid damaging the non-stick coated grill surface, by using wooden kitchen utensils only).
- Let the unit cool down. Then clean the unit with a slightly damp cloth and follow the cleaning instructions in chapter cleaning and care.

### Grilling time table

- The grilling time table (silkscreen on the lid of the grill) shows guidelines at an average to grill various food.

#### Legend to symbols on the lid:

	Temperature
	Grilling time
	Vegetable
	Prawns
	Fish
	Toast
	Burgers
	Sish kebab (shashlik)
	Sausage
	Steak
	Chicken / turkey (in parts only!)

- As the grilling time is depending on various facts, it can vary tremendously. Therefore it can be appraised by own experience only. Size, thickness, kind, weight, original temperature and content of liquid of the food, as well as individual taste may affect the grilling time significantly. Means the grilling time of a thin piece of meat with a weight about 100 gr. will not differ a lot, compared to the grilling time of 2 thin pieces of meat lying next to each other on the grill surface. Grilling time for a piece of meat which is twice as thick, weighing about 200 gr. will be around twice as much.

This is why the grilling time table (silkscreen on the lid of the appliance are guidelines at an average for the contact grill function A only, relating on approx. 100 gr. and maximum temperature. Reducing the temperature will cause longer grilling times accordingly. As usual when preparing any food, it is necessary to check and control the grilling progress at all time and adjust it depending on your individual requirements.

- Food shall have room temperature. Food which comes from the refrigerator, or just has been defrosted will need more time.
- Please note to divide chicken into parts before grilling. The appliance is not suited to grill whole chicken. It would get black outside and raw inside.
- When using function **C** the grilling time will extend, according to the consistency of the grill food, as just the lower heat is taking effect on it (please turn the food at least one time when using function C). Find more information about function **A**, **B**, **C** in chapter "How to fold":

## How to fold

This appliance provides different grilling functions, which are suitable depending on kind of food which is used.

**Hint:** Unplug the appliance for safety reason. Then try the different folding-positions a few times before use, to get accustomed with the folding function.

**A: Contact grill**

**B: Oven function**

**C: Folding position at 180° for BBQ-grilling and for large foods**

**Note:** Put heat resistant bowls under the grease outlets, always before grilling. (The bowls are not included in delivery). You also can use a baking tray and put it below the appliance, for collecting the grease released completely. This avoids grease pouring off the grease outlets onto the working area.

### **Contact grill function A:**

*(grill plates in contact with food)*

- ① Function **A** (see picture page 2) is suitable for thinner slices of meat, burgers or sandwiches.
  - Plug in and heat up both grill plates. Keep the lid closed while heating up, then maximum temperature can be reached faster.
  - Always touch the heat insulated handles only, never touch hot parts of the appliance. Use oven cloth for safety.
  - When the control lights switch off, maximum heat has reached. Now open the lid and place the food on the lower grill plate.
  - Close the lid by pushing it gently down.
  - For adjusting the temperature when using contact grill function, find the grilling time table on the lid for orientation.
  - The grilling time depends on the individual foodstuff. Depending on the consistency of your food, adjust the temperature now higher or lower.
  - When using contact grill function A, always keep the unit closed to keep the heat.

**Oven function B:***(for scalloping)*

- ① Function **B** (see picture page 2) is suitable for scalloping sandwiches or meat “au gratin”. It is also suitable for soft food, which might not get pressed or turned while grilling. You can also use as a contact grill for thicker pieces of food (e. g. burger, thicker sandwich).
- Plug in and heat up both grill plates. Keep the lid closed while heating up, then maximum temperature can be reached faster.
- Always touch the heat insulated handles only, never touch hot parts of the appliance. Use oven cloth for safety.
- When the control lights switch off, maximum heat has reached. Now open the lid and place the food on the lower grill plate.
- Take the handle of the open lid and pull it straight upward until stop position. Now close by pushing it gently down into middle position.
- The grilling time depends on the individual foodstuff. Depending on the consistency of your food, adjust the temperature now higher or lower.

***Sample Scalloping cutlet:****Beat the cutlet until flat. Put some pepper and grill the cutlet on both sides evenly.**Then put some slices of ham and cheese on it and bake in the oven function C for about 10-15 minutes.***Folding function C 180°***(180° flat open grill plates )*

- ① **Function C** (see picture page 2) is suitable for grilling medium and thick slices of meat which needs slow grilling. The grill surface in this function is big enough to grill various kind of food, e. g. meat, vegetable, mushroom, at the same time. If the temperature setting is lower heat, you can also keep warm, or re-heat the food.
- Plug in and heat up both grill plates. Keep the lid closed while heating up, then maximum temperature can be reached faster.
- Always touch the heat insulated handles only, never touch hot parts of the appliance. Use oven cloth for safety.
- Open the upper lid till both grill plates are flat open (180°) and place the food on one or both grill plates.
- While grilling with flat open grill plates (function C) we recommend to use always maximum temperature setting, because the temperature is not kept as well as if using function A or B. Turn the thermostat control(s) to the "+" mark till stop position to heat the grill plate(s) up into the maximum temperature.
- Turn the grill food for minimum one time to get it well-done on both sides. The grilling time depends on the individual foodstuff.

***Sample egg fruit:****Cut the egg fruit lengthwise into half and remove the stalks and the inner if desired. Cut into stripes or slices which are about 1 cm thick, salt and put some drops of olive oil. Grill at maximum temperature for about 5-10 minutes.*

- When finished the grilling process, always turn the thermostat control(s) to "-" mark (stop position OFF). The control lamps switch off.

- For safety reason always unplug.
- Remove the grilled food with a wooden spatula or other suitable, non-metallic, heat resistant kitchen utensil.
- Let the appliance cool down completely before cleaning.
- As in contact with food, after each use clean the grill plates and the unit as described in chapter "Cleaning and care" below.

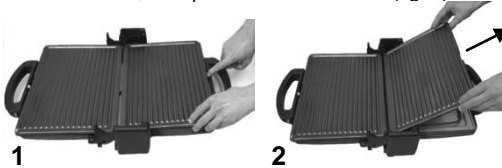
## Cleaning, maintenance and storing



- **Caution danger of electric shock and risk of burning! Always unplug your appliance after use and before cleaning and allow it to cool down before storage.**
- Never immerse the appliance in water or clean it under running water.

### How to remove the plates for cleaning:

The appliance must be unfolded completely to remove the grill plates. Each grill plate is fixed by a retaining clip. Push the retaining clip down with your finger and hold to release (fig. 1). Lift the grill plate with the other hand slightly upward to release it from the guidance on each side, then pull forward to remove (fig. 2).



- Wipe the inside and edges of the plate with absorbing paper towelling or a soft cloth.
- Wipe the housing only with a slightly moistened cloth.
- Never use hard or sharp objects on the non-stick baking surface. The surface can be damaged easily by scratching.
- Store the unit in a dry place where it is unapproachable for children.

## Disposal

Please observe the environment!

Dispose the packaging according to the local garbage regulations.

Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers. If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin) on the product, the package or in the instructions for use indicates this. Please recycle where facility exists. Check with your local authority or retailer for recycling advice.

Dispose the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)





## Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

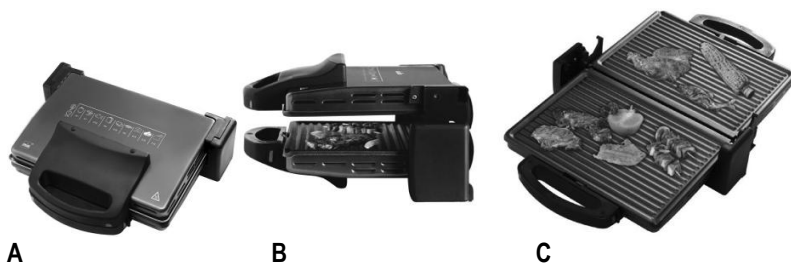
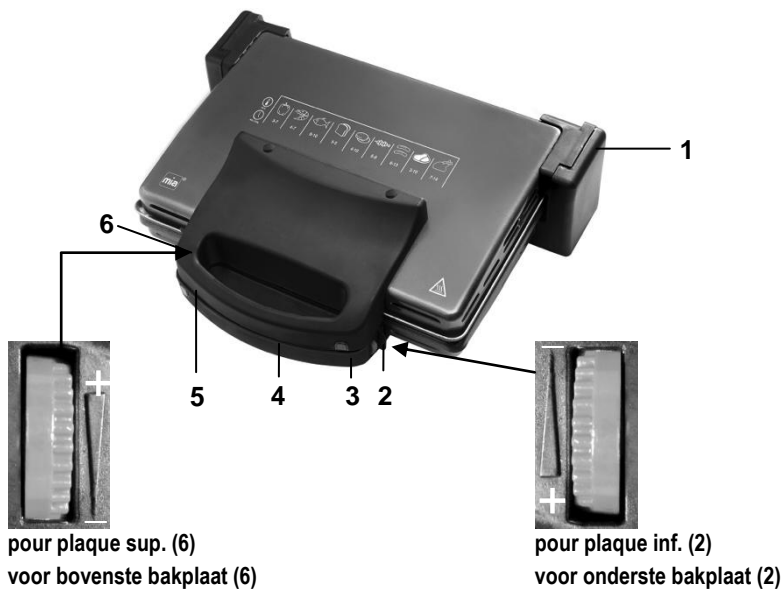
We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 06/2012

## Description / Beschrijving



F	NL
1. Support avec charnière intégrée	1. Standvoet met geïntegreerd scharnier
2. Régulateur thermostat plaque inf.	2. Regelaar thermostaat onderste bakplaat
3. Voyant sup.	3. Bovenste controlelampje
4. Poignée	4. Handgreep
5. Voyant inf.	5. Onderste controlelampje
6. Thermostat plaque sup.	6. Regelaar thermostaat bovenste bakplaat
A. Fonction grill-viande	A. Contactgrillfunctie
B. Fonction four	B. Ovenfunctie
C. Fonction grill de table	C. Scharnierfunctie 180°

## Gril multifonctions KG 0805N

### Table des matières

Description.....	34
Table des matières.....	35
Utilisations.....	35
Contenu du carton.....	35
Caractéristiques techniques.....	35
Consignes de sécurité importantes.....	36
Avant la première utilisation.....	43
Fonction gril-viande.....	44
Table des temps de cuisson.....	46
Fonctions du gril.....	47
Nettoyage, entretien et rangement.....	49
Élimination.....	50
Conditions de garantie.....	50

### Utilisation

Cet appareil est prévu pour griller des aliments dans le cadre du domicile privé. Il n'est pas destiné à un usage commercial ni à être utilisé à l'air libre. Veuillez utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il est prévu et observer toutes les consignes d'utilisation et de sécurité figurant dans ce mode d'emploi.

### Contenu du carton

- Gril multifonctions avec 2 plaques de cuisson amovibles
- Mode d'emploi

### Caractéristiques techniques

Modèle	Gril multifonctions KG 0805N
Alimentation	220-240 V~ 50 Hz
Puissance	1700 W
Réf. mode d'emploi	KG 0805N 06/2012

Cet appareil a été testé GS et est conforme aux directives CE.

## Consignes de sécurité importantes

Signification des symboles figurant dans ce mode d'emploi :



= Attention



= Attention ! Avertissement



= Attention ! Risque de choc électrique !



= Attention ! Surface chaude !



= Information

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Pour éviter toute détérioration, utilisation non conforme ou risque de blessures, veuillez observer toutes les consignes de sécurité et instructions figurant dans ce mode d'emploi. Veuillez n'utiliser ce gril multifonctions qu'aux fins pour lesquelles il est prévu en conformité avec le présent mode d'emploi.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de détérioration ou accident dû à la non-observation de ce mode d'emploi. Veuillez impérativement conserver ce mode d'emploi pour toute référence ultérieure. Si vous cédez cet appareil à une autre personne, veuillez aussi remettre ce mode d'emploi à son nouveau propriétaire. Veuillez conserver le bon de garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton et l'emballage intérieur !

- ⚡ Veuillez brancher l'appareil à une prise avec terre. Pour éviter toute surcharge et donc détérioration de l'appareil, la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.

- Veillez toujours disposer le cordon d'alimentation
- ⚠ de telle sorte que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus. Si une rallonge est nécessaire, veuillez vérifier que ses caractéristiques techniques sont bien compatibles avec l'appareil.
  - ⚠ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou n'entre pas en contact avec des parties chaudes. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec l'eau ni avec l'humidité.
  - ⚠ Ne branchez pas l'appareil à une multiprise alimentant plusieurs appareils électriques (risque de surcharge du réseau).
  - ⚠ N'utilisez pas cet appareil avec un programmateur externe ou un système de télécommande séparé. Il n'est pas prévu pour cela (risque d'incendie).
  - ⚠ Au titre de protection électrique supplémentaire, nous recommandons d'intercaler sur le réseau du domicile un disjoncteur différentiel (RCD) déclenchant à 30 mA maximum. Pour cela, veuillez demander conseil à votre électricien.
  - ⚠ Pour éviter toute blessure, veuillez utiliser exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant de cet appareil.
  - ⚠ Par sécurité, lorsque vous utilisez l'appareil placez-le sur une surface plane, sèche et antidérapante résistant à la chaleur et aux éventuelles projections de graisse

- ⚠ Ne placez pas l'appareil à proximité d'un four à gaz ou d'un four électrique. Ne le placez pas sur un four chaud (risque de détérioration).



**Attention ! Un appareil électroménager n'est pas un jouet !** Pendant son utilisation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Cet appareil peut être utilisé par les enfants dès 8 ans et les personnes à capacités physiques, motrices ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou ont été informées sur l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. L'appareil ne doit pas être nettoyé ou entretenu par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.

- ⚠ Informez vos enfants sur les risques liés à l'utilisation des appareils électriques :
  - risque dû aux arêtes vives et aux parties chaudes et/ou mobiles de l'appareil,
  - risque dû à la vapeur s'échappant de l'appareil pendant son fonctionnement et
  - risque dû au courant électrique.
- ⚠ Placez votre appareil à un endroit qui soit hors de portée des enfants. Utilisez et rangez l'appareil uniquement à un endroit qui soit hors de portée des enfants. Tenir les enfants de moins de 8 ans

à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation. Ils pourraient tirer dessus et se blesser.

- ❗ Par sécurité, tenez les petits éléments d'emballage (sacs en plastique, carton, polystyrène expansé etc.) à l'écart des enfants ou des animaux. Ne pas les laisser jouer avec le sac en plastique (risque d'étouffement !).



### **Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il :**

- est tombé et/ou présente des dommages visibles sur le boîtier ou le cordon d'alimentation
- présente des dysfonctionnements
- ❗ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque lié au courant électrique sa réparation ou son remplacement ne peut être confié(e) qu'à un professionnel (\*). En cas de dommage sur l'appareil, veuillez ne pas le réparer vous-même, afin d'éviter tout risque de blessure (choc électrique = danger de mort). Pour le faire réparer, veuillez vous adresser à un professionnel (\*).

(\* ) Professionnel : service après-vente agréé du fabricant ou de l'importateur, compétent pour réaliser ce type de réparations. Pour toute réparation, veuillez vous adresser à ce service après-vente.



**Attention risque de choc électrique ! L'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau ou un autre liquide. Risque de choc électrique !**

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide, ni pour le nettoyer ni à d'autres fins.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un lavabo ou d'un évier, d'une baignoire ou d'un receveur de douche ou encore d'une piscine. A défaut, l'appareil risquerait de tomber dans l'eau ou d'entrer en contact avec des projections d'eau.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- Ne pas poser l'appareil sur un support humide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
- Au nettoyage, veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



**Par sécurité, veuillez débrancher la fiche secteur**

- si vous n'utilisez pas l'appareil,
- avant de nettoyer l'appareil,
- si l'appareil présente des dysfonctionnements.
- ⚠ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours de la fiche secteur et non pas du cordon d'alimentation, cela afin d'éviter toute détérioration.
- ⚠ Ne jamais porter l'appareil pendu au bout du cordon d'alimentation. Ne pas plier ni enrouler le cordon autour de l'appareil, surtout si l'appareil est encore chaud.
- ⚠ Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation ou



- ⚠ l'appareil est endommagé, veuillez ne plus utiliser l'appareil.
- ⚠ Ne pas ranger l'appareil à proximité d'un radiateur. Les parties en plastique de l'appareil pourraient fondre, entraînant la détérioration de pièces intérieures de l'appareil par la chaleur.



**Attention, surface chaude, risque de brûlures !**  
**L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement ! Attention ! La cuisson produit une vapeur très chaude !**

- ⚠ Pendant son utilisation, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- ⚠ Pour ouvrir et fermer l'appareil, n'utilisez que la poignée en plastique isolant, cela afin d'exclure tout risque de brûlure. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil telles que les plaques de cuisson ou le boîtier, cela afin d'exclure tout risque de brûlure.
- ⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de retirer ou de mettre en place les plaques de cuisson, cela afin d'exclure tout risque de brûlure.
- ⚠ Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Laissez-le refroidir suffisamment avant de le transporter.



**Attention risque d'incendie !** Pendant l'utilisation, éloigner tous les objets sensibles à la chaleur ou

facilement inflammables situés à proximité immédiate de l'appareil !

- ⚠ Maintenir une distance de sécurité suffisante aux murs, meubles, rideaux ou torchons de cuisine (10 cm sur les côtés, au moins 30 cm au-dessus de l'appareil), afin d'exclure tout risque d'incendie.
- ⚠ Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil (plaques de cuisson ou boîtier par ex.), afin d'éviter toute détérioration.



**Attention ! L'huile ou la graisse surchauffée peut provoquer des brûlures. En cas de flammes, débranchez immédiatement la fiche secteur et étouffez les flammes avec un grand couvercle ou un chiffon humide.**

- ⚠ Veillez à la bonne ventilation des lieux pendant l'utilisation.
- ⚠ N'utilisez pas l'appareil à proximité de bombonnes de gaz ou d'autres matières inflammables (benzène, diluant, aérosols par ex.), cela afin d'exclure tout risque d'explosion et d'incendie.

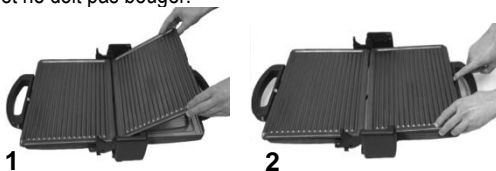


**Débranchez la fiche secteur après chaque utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.**

- ⚠ Tenez l'appareil toujours propre (contact direct avec des denrées alimentaires).
- ⚠ Ne laissez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (radiateurs ou fours) pour éviter toute détérioration.

### Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, résistant à la chaleur, facile à nettoyer, antidérapante et plane.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation et veillez à ce que le thermostat soit éteint sur les poignées supérieure et inférieure (le tourner jusqu'en butée vers la position "-" (côté pointe de la flèche = AUS/OFF)).
- Avant la première utilisation, nettoyez la surface des plaques de cuisson avec un chiffon légèrement humide avant de les essuyer. (Remarques concernant l'enlèvement des plaques de cuisson, voir chapitre „nettoyage, entretien et rangement”).
- **Assurez-vous que les plaques de cuisson amovibles soient bien fixées et bien en place.** Si elles bougent, ouvrez l'appareil et accrochez les plaques correctement dans les deux fentes extérieures situées à l'arrière de l'appareil (fig. 1). Ensuite, appuyez sur chaque plaque pour les emboîter. Veillez à ce que la pince de verrouillage ne se situe pas sous la plaque. Pressez légèrement sur la pince de verrouillage et, avec l'autre main, appuyez simultanément sur la plaque de cuisson (fig. 2). Chaque plaque doit s'emboîter correctement et ne doit pas bouger.



- Fermez le couvercle et branchez la fiche secteur à une prise électrique.
- **REMARQUE** : à la première montée en température, il est possible que la graisse protectrice appliquée sur les plaques à la production produise de la vapeur. Les légères odeurs ou vapeurs produites sont sans danger et ne se reproduisent plus par la suite. Veillez à toujours préchauffer l'appareil jusqu'à ce qu'il ne produise plus de vapeur, soit pendant au moins 10 minutes. Pendant ce processus, veillez à la bonne ventilation des lieux.
- Réglez les thermostats sur la température maximale (cuisson maximale). Les voyants s'allument. Pour régler la température maximale (cf. « Fonction gril-viande », page 44), tournez les deux thermostats jusqu'en butée vers le « + » (côté large de la flèche).
- Les voyants restent allumés pendant le préchauffage de l'appareil. Dès qu'ils sont éteints, l'appareil est chaud.

- Tournez ensuite les deux thermostats jusqu'en butée vers le « - » (côté pointe de la flèche = AUS/OFF). Les deux voyants de contrôle doivent être éteints (fonction de chauffe désactivée).
- Par sécurité, débranchez la fiche secteur de la prise.
- Ouvrez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Une fois l'appareil complètement refroidi, nettoyez à nouveau les plaques de cuisson avec un chiffon légèrement humide.

## Fonction gril-viande



**Attention ! L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement ! Pour ouvrir et fermer l'appareil, n'utilisez que la poignée en plastique isolant. Si possible, utilisez des gants de protection. Ne touchez jamais les plaques de cuisson chaudes ni le boîtier chaud. Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud.**



**Attention risque de brûlures ! La cuisson produit une vapeur très chaude ! Veuillez noter que la cuisson peut produire de l'eau de condensation au niveau des poignées. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.**

### Précautions d'utilisation

- Pour préserver le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson, n'utilisez en aucun cas des ustensiles de cuisine métalliques (fourchette, couteau etc.), mais en bois ou en plastique 100% résistant à la chaleur.
- Cet appareil est conçu pour préparer uniquement des aliments destinés à la consommation. Il n'est pas conçu pour décongeler des produits surgelés. Veuillez décongeler les produits surgelés au préalable.

### Préparation

- Préparez vos aliments (le cas échéant, les couper en morceaux, les laver, les sécher, les faire mariner, les épicer etc.). Séchez les aliments humides (poisson ou viande décongelée par ex.) avant la cuisson avec du papier absorbant.
- Graissez légèrement toute la surface de cuisson (plaque supérieure et plaque inférieure) avec un peu d'huile.

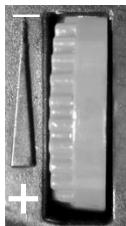
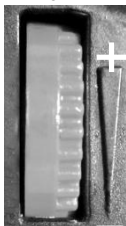
### Cuisson

- Posez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur, sèche, antidérapante et plane.
- ❗ **Attention !** Les plaques sont équipées d'une goulotte d'écoulement des graisses pour permettre une cuisson saine et sans matières grasses. Posez un récipient de récupération de taille suffisante et résistant à la chaleur sous cette goulotte d'écoulement ou posez l'appareil sur une tôle de cuisson à bords hauts pour récupérer les graisses et le jus de cuisson.
- Fermez le couvercle.
- Branchez la fiche secteur à une prise.
- ❗ **IMPORTANT ! PRÉCHAUFFAGE ! Avant de déposer les aliments sur la plaque, veuillez préchauffer suffisamment l'appareil !**

- Veuillez noter que l'appareil est équipé de deux thermostats et de deux voyants de contrôle. Si vous le souhaitez et en fonction des aliments à cuire, vous pouvez utiliser les plaques individuellement ou ensemble et à des températures différentes. Réglez le(s) thermostat(s) sur la température maximale (niveau de cuisson maximum) pour que l'appareil atteigne sa température maximale. Pour cela, tournez les thermostats jusqu'en butée vers le « + » (côté large de la flèche).
- Les voyants de contrôle s'allument. Le préchauffage est terminé dès que voyant de contrôle de chaque plaque s'éteint ! Ouvrez le couvercle (s'il est fermé) et déposez les aliments sur la surface de cuisson.
- **REMARQUE** : pour préserver les surfaces de cuisson, n'utilisez jamais d'objets métalliques pointus. Ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson. Utilisez uniquement une spatule en bois ou en plastique 100% résistant à la chaleur.
- Le temps de cuisson dépendant de nombreux facteurs, il peut être très variable. Vous devez donc contrôler la cuisson et l'adapter à vos besoins. Voir les informations complémentaires à ce sujet en paragraphe « Table des temps de cuisson »

### Thermostats

- Les thermostats peuvent être réglés progressivement de la température minimale à la température maximale. Veuillez observer la flèche et les symboles « + » et « - » situés en regard de chaque thermostat.



**pour plaque sup.**      **pour plaque inf.**  
(appareil fermé)

- Tournez les thermostats jusqu'en butée vers le « + » (côté large de la flèche) pour que l'appareil chauffe à la température maximale.
- Pour désactiver la fonction de chauffe, tournez-les jusqu'en butée vers le « - » (côté pointe de la flèche = AUS/OFF). Attention : pour que la fonction de chauffe soit désactivée, les voyants doivent s'éteindre et les deux thermostats être tournés jusqu'en butée vers le « - ».
- Vous pouvez aussi régler les thermostats sur une position intermédiaire.
- Lorsque l'appareil chauffe, les voyants s'allument puis s'éteignent à nouveau dès que la température réglée est atteinte.
- De temps en temps, vérifiez la cuisson de vos aliments pour éviter qu'ils ne brûlent et, le cas échéant, réduisez la température en tournant légèrement le(s) thermostat(s) vers le « - » (côté pointe de la flèche).
- Une fois la cuisson terminée, tournez le(s) thermostat(s) jusqu'en butée vers le « - » (côté pointe de la flèche = AUS/OFF) et, par sécurité, débranchez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle (s'il est fermé). Retirez soigneusement les aliments de la surface de cuisson sans












endommager cette dernière (pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif, utilisez uniquement une spatule en bois, jamais un objet métallique).

- Laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon légèrement humide et suivez les instructions de nettoyage figurant en paragraphe « Nettoyage, entretien et rangement » .

### Table des temps de cuisson

- La table des temps de cuisson (sérigraphiée sur le couvercle) vous fournit les temps de cuisson indicatifs moyens de différents aliments.

#### Explication des symboles sérigraphiés sur le couvercle :

	Température
	Temps de cuisson
	Légumes
	Crevettes
	Poisson
	Croque-monsieur
	Boulettes de viande
	Brochettes de viande
	Saucisses
	Steak
	Poulet / dinde (en morceaux !)

- Le temps de cuisson dépendant de nombreux facteurs, il peut être très variable. Vous devez donc le déterminer par votre propre expérience. Le temps de cuisson dépend de la taille, de l'épaisseur, du type, du poids, de la température de départ et de la teneur en liquides de l'aliment à cuire, ainsi que du goût de chacun. Par ex. le temps de cuisson d'un morceau de viande mince de 100 g est très voisin de celui de deux morceaux de viande minces de 100 g chacun dès lors que ces derniers sont déposés et préparés en même temps l'un à côté de l'autre sur le gril. La cuisson d'un morceau de viande deux fois plus épais et de 200 g prendra presque deux fois plus longtemps. La table des temps de cuisson (sérigraphiée sur le couvercle) ne fournit donc que des valeurs indicatives pour la fonction gril-viande (fonction A) pour une pièce de 100 g à la température maximale. A température réduite, les temps de cuisson augmentent proportionnellement. Comme dans tout processus de cuisson, vous devez contrôler la cuisson et l'adapter à vos besoins.

- Les aliments à cuire doivent être à la température ambiante. Les aliments sortant du réfrigérateur ou décongelés seront plus longs à cuire.
- Veuillez noter que la volaille ne peut être cuite qu'en morceaux. Cet appareil n'est pas prévu pour cuire un poulet entier (il dorerait à l'extérieur et resterait cru à l'intérieur).
- Dans la position **C**, le temps de cuisson augmente en fonction du type d'aliment, car seule la chaleur inférieure est appliquée (dans cette position, les aliments doivent être retournés). Pour en savoir plus sur les positions **A**, **B** et **C**, veuillez consulter le chapitre « Fonctions du gril ».

## Fonctions du gril

Cet appareil offre plusieurs fonctions de gril que vous pouvez utiliser selon le type de préparation des aliments.

**CONSEIL : avant l'utilisation des différentes fonctions, essayez ces dernières sans brancher le gril pour vous familiariser avec elles.**

### A. Fonction gril-viande

#### B. Fonction four

#### C. Fonction gril de table 180° pour barbecue et grosses pièces

- **REMARQUE** : avant la cuisson, veillez à toujours placer des récipients de récupération résistant à la chaleur (non fournis) sous les goulottes d'écoulement des graisses. Vous pouvez aussi poser l'appareil sur une tôle de cuisson pour récupérer les graisses et protéger ainsi votre plan de travail.

### A. Fonction gril-viande

(plaques de cuisson en contact)

- ① **Fonction A** (voir figure en p. 34) : pour des morceaux plutôt minces, de la viande ou des boulettes de viande et des croquemonsieurs pas trop épais etc.
- Branchez l'appareil au secteur. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Attendez que les deux plaques de cuisson aient atteint leur température maximale (les deux voyants de contrôle s'éteignent). Pendant le préchauffage, l'appareil doit être fermé. Cela permet d'atteindre la température maximale plus vite que s'il est ouvert.
- Prenez l'appareil chaud uniquement par ses poignées isolantes et, par sécurité, utilisez des gants de protection.
- Ouvrez l'appareil et déposez les aliments ou croquemonsieurs sur la plaque de cuisson inférieure.
- Fermez le couvercle et pressez progressivement (pas trop fort).
- Pour régler la fonction de gril-viande, vous pouvez vous servir de la table des temps de cuisson sérigraphiée sur l'appareil.
- Le temps de cuisson dépend de la taille, des propriétés et de la nature de l'aliment. Augmentez ou diminuez la température selon la taille et les propriétés de l'aliment.
- Lors de l'utilisation de l'appareil comme gril-viande, ce dernier doit rester fermé pour conserver la chaleur.

### B. Fonction four

(pour gratiner)

- ① **Fonction B** (voir figure en p. 34) ; pour préparer des aliments délicats ne devant pas être comprimés ni retournés à la cuisson. Cette fonction est aussi adaptée pour griller des morceaux de viande très épais.

- Branchez l'appareil au secteur. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Attendez que les deux plaques de cuisson aient atteint leur température maximale (les deux voyants de contrôle s'éteignent). Pendant le préchauffage, l'appareil doit être fermé. Cela permet d'atteindre la température maximale plus vite que s'il est ouvert.
- Prenez l'appareil chaud uniquement par ses poignées isolantes et, par sécurité, utilisez des gants de protection.
- Ouvrez l'appareil et déposez les aliments ou croquemonsieurs sur la plaque de cuisson inférieure.
- Prenez à présent le couvercle entièrement ouvert par sa poignée et tirez-le vers le haut jusqu'en butée. Rabattez ensuite le couvercle vers l'avant en position B.
- Le temps de cuisson dépend de la taille, des propriétés et de la nature de l'aliment. Augmentez ou diminuez la température selon la taille et les propriétés de l'aliment.

**Exemple : escalope de veau gratinée**

*Aplatir l'escalope, la saupoudrer avec un peu de poivre et la cuire uniformément des deux côtés. Ensuite, garnir l'escalope d'une tranche de jambon blanc et de fromage râpé puis la gratiner pendant env. 10-15 minutes à la température maximale avec la fonction four.*

**C. Fonction gril de table 180°**  
(plaques de cuisson ouvertes à 180°)

- ① **Fonction C** (voir figure en p. 34) : pour les grillades de quantités importantes. Permet par ex. de cuire les légumes et la viande en même temps. La fonction C est aussi indiquée pour des pièces très épaisses devant être cuites lentement et uniformément. En réglant les thermostats à basse température, vous pouvez aussi garder au chaud des plats ou réchauffer des mets froids.
- Branchez l'appareil au secteur. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
  - Attendez que les deux plaques de cuisson aient atteint leur température maximale (les deux voyants de contrôle s'éteignent). Pendant le préchauffage, l'appareil doit être fermé. Cela permet d'atteindre la température maximale plus vite que s'il est ouvert.
  - Prenez l'appareil chaud uniquement par ses poignées isolantes et, par sécurité, utilisez des gants de protection.
  - Ouvrez l'appareil et déposez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
  - Prenez à présent le couvercle par sa poignée et tirez-le vers le haut jusqu'en butée. Rabattez le couvercle vers l'arrière jusqu'à ce qu'il soit complètement dans la position C (à 180°).
  - Lorsque vous utilisez le gril avec les plaques ouvertes (position C), nous vous recommandons de le régler sur la température maximale, car contrairement aux fonctions gril-viande (position A) et four (position B) il ne conserve pas aussi bien la chaleur. Tournez les thermostats jusqu'en butée vers le « + » (côté large de la flèche) pour que l'appareil chauffe à la température maximale.
  - Retournez les aliments pour qu'ils cuisent des deux côtés. Le temps de cuisson dépend de la taille, des propriétés et de la nature de l'aliment.

**Exemple : aubergine**

*Couper l'aubergine en son milieu dans la longueur, retirer le pédoncule et, le cas échéant, éliminer le cœur de l'aubergine. Découper l'aubergine en bandes d'env. 1 cm d'épaisseur ou*



en rondelles, saler et badigeonner d'un peu d'huile d'olive. Cuire pendant 5-10 minutes à la température maximale.

- **Après la cuisson**, tournez les deux thermostats jusqu'en butée vers le « - » (côté pointe de la flèche = AUS/OFF). Les voyants de contrôle s'éteignent.
- **Par sécurité, débranchez la fiche secteur de la prise.**
- Retirez les aliments de la surface de cuisson avec une spatule en bois ou un ustensile non métallique résistant à la chaleur.
- Laissez bien refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Après avoir été en contact avec des aliments, une fois refroidies les plaques de cuisson doivent être nettoyées comme indiqué au chapitre « Nettoyage, entretien et rangement ».

### Nettoyage, entretien et rangement



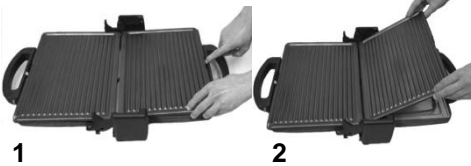
**Attention ! Avant le nettoyage ou le transport, débranchez toujours la fiche secteur et attendez que l'appareil soit entièrement refroidi.**



**Attention risque de choc électrique ! NE JAMAIS PLONGER l'appareil et son cordon et sa fiche d'alimentation DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE ! Ne pas laver les éléments constitutifs de l'appareil au lave-vaisselle !**

- Pour le nettoyage, veuillez respecter les consignes de sécurité.
- Si nécessaire, essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux. Pour l'intérieur et les chants des plaques de cuisson, utiliser du papier absorbant ou un chiffon doux.
- Enlever les plaques de cuisson pour le nettoyage.

**Enlèvement des plaques de cuisson:** Ouvrir entièrement l'appareil. Les plaques de cuisson sont respectivement fixées par des clips. Appuyez sur ces clips avec votre doigt et gardez-les appuyés afin de débloquent les plaques de cuisson (fig.1), puis soulevez les plaques de cuisson doucement avec l'autre main et tirez-les en avant par les guidages extérieurs (fig. 2).



- Une fois refroidies, les plaques de cuisson amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude éventuellement additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Ne manipulez jamais les plaques de cuisson avec des objets pointus ou durs. Ces derniers pourraient endommager leur revêtement antiadhésif. Si des restes d'aliments se sont incrustés sur les plaques de cuisson, faites tremper ces dernières dans l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle avant de les nettoyer.
- N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou agressifs ni de décapant pour four, d'essence ou autre solvant. Pour le nettoyage, n'utilisez aucun accessoire pointu, coupant ou abrasif.
- Les plaques de cuisson doivent être bien sèches avant toute réutilisation.
- Rangez l'appareil à un endroit sec et ne se situant pas à la portée des enfants.

## Elimination

Veillez recycler l'emballage par le biais du tri sélectif et conformément aux dispositions locales en matière de déchets. Déposez le carton et le papier dans la benne des vieux papiers, et les films plastiques au tri sélectif. En fin de vie, ce produit ne peut être éliminé avec les ordures ménagères habituelles. Il doit être porté à un point de collecte se chargeant du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Le symbole (croix sur une poubelle) marqué sur le produit, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage vous le rappelle. Pour toute question sur l'élimination, veuillez vous adresser à votre point de collecte municipal.



En fonction de leur identification, les matériaux utilisés pourront être valorisés.

La réutilisation, la valorisation des matériaux ou les autres formes de valorisation des appareils usagés, contribuent pour une bonne part à la protection de notre environnement. Veuillez consulter les services de votre mairie pour connaître le point de collecte dont vous dépendez (point municipal de collecte des appareils usagés). Vous assurerez ainsi l'élimination écologique de l'appareil.

## Conditions de garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois sur cet appareil distribué par nos soins. La période de garantie commence à la date d'achat (figurant sur le ticket de caisse). En cas de panne, veuillez rendre l'appareil complet accompagné de la description de la panne et de l'original du justificatif d'achat (ticket de caisse – indispensable pour une réparation gratuite ou un échange) dans son emballage d'origine à votre magasin.

Pendant la période de garantie, vous pouvez aussi envoyer tout appareil défectueux à notre S.A.V. **en veillant à affranchir suffisamment le colis.**

**Nous n'acceptons aucun appareil envoyé en port dû.**

Notre conseil : pour économiser sur le port, évitez les envois en tant que petit paquet.

Pendant la période de garantie, nous prenons en charge – à notre discrétion - la réparation ou l'échange de l'appareil en cas de panne due à tout matériau défectueux ou à un défaut de fabrication. Ces prestations ne prolongent pas la période de garantie. Elles ne donnent droit à aucune nouvelle période de garantie. Toutes les autres prétentions, en particulier les dédommagements, sont exclus.

Pour accélérer le traitement en garantie, veuillez nous fournir une description précise du problème.

Les demandes en garantie suivantes seront rejetées (merci de votre compréhension) :

- au terme de la vie utile caractéristique de l'appareil et pour des consommables et pièces d'usure (pièces rapportées, filtres etc.)

- casse, par ex. verre, porcelaine ou plastique
- avarie de transport, utilisation non conforme et
- manque d'entretien, de nettoyage et de maintenance, et non-observation des instructions de service ou de montage
- effets dus à des agents chimiques et/ou électrochimiques
- utilisation avec un courant ou une tension de valeur erronée et branchement à une source de courant inadéquate
- conditions atmosphériques anormales et conditions de fonctionnement non appropriées
- réparations ou interventions réalisées par des personnes non autorisées par nos soins,
- utilisation de nos appareils avec des pièces détachées, pièces auxiliaires ou accessoires non d'origine ou
- contact avec des matières non appropriées ayant causé la panne

Une fois la période de garantie écoulée, vous pouvez quand même envoyer l'appareil à notre S.A.V. **en veillant à affranchir suffisamment le colis**. Dans ce cas, les éventuels frais de réparation seront à votre charge.

Sous réserve de modifications techniques

Version 06/2012

## Contactgrill KG 0805N

### Inhoud

Beschrijving.....	34
Inhoud.....	52
Gebruiksdoeleinden.....	52
Omvang van de levering.....	52
Technische gegevens.....	52
Belangrijke veiligheidsbepalingen.....	53
Voor het eerste gebruik.....	60
Grillen met de contactgrill.....	61
Tabel met grillduur.....	63
Scharnierfuncties van de contactgrill.....	64
Reiniging, onderhoud en opslag.....	67
Milieurichtlijnen.....	67
Garantiebepalingen.....	68

### Gebruiksdoeleinden

Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en niet voor bedrijfsdoeleinden. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in de open lucht. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het in deze gebruiksaanwijzing omschreven doel. Neem alle in deze gebruiksaanwijzing opgenomen bepalingen omtrent gebruik en veiligheid zorgvuldig in acht.

### Omvang van de levering

- Contactgrill met 2 afneembare bakplaten
- Gebruiksaanwijzing

### Technische gegevens

Model	Contactgrill KG 0805N
Netspanning	220-240V~ 50Hz
Prestatie	1700W
Manual ID	KG 0805N 06/2012

Dit toestel heeft een GS-keuringsbewijs en is volgens CE-Richtlijnen gefabriceerd.

## Belangrijke veiligheidsbepalingen

Betekenis van de symbolen in deze gebruiksaanwijzing:



= Let op!



= Let op! Waarschuwing



= Let op! Gevaar van een elektrische schok!



= Let op! Heet oppervlak!



= Informatie

Lees vóór ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het in deze gebruiksaanwijzing omschreven doel. Om beschadigingen aan het apparaat, lichamelijk letsel en schade aan voorwerpen te voorkomen en risico's die bij het gebruik van elektrische apparatuur kunnen ontstaan te vermijden, neemt u a.u.b. de hierna omschreven veiligheidsbepalingen zorgvuldig in acht en volgt u deze precies op. De fabrikant sluit alle aansprakelijkheid uitdrukkelijk uit voor schade en/of ongevallen die zijn ontstaan door het niet nakomen van deze gebruiksaanwijzing en/of oneigenlijk gebruik van het apparaat en/of ongeschikt gebruik van het apparaat. Indien u het apparaat aan derden geeft, geef dan de gebruiksaanwijzing mee. Berg ook het garantiebewijs en de kassabon goed op, met het oog op later gebruik. Bewaar, indien mogelijk, ook de originele doos met verpakking.

- ⚠ Het apparaat moet aan een geaard stopcontact worden aangesloten. De plaatselijke elektrische spanning moet overeenkomen met de elektrische spanning van het apparaat, zodat het apparaat niet oververhit en daardoor zou kunnen worden beschadigd.
- ⚠ Plaats het snoer altijd zodanig, dat niemand over het snoer kan struikelen en dat niemand aan het snoer kan trekken. Gebruik (alleen indien

noodzakelijk) een reglementair verlengsnoer waarvan de technische gegevens overeenkomen met die van het apparaat.

- ⚠ Het electriciteitssnoer mag niet in contact komen met resp. worden beschadigd door scherpe hoeken en hete voorwerpen. Het elektriciteitssnoer mag nooit in aanraking komen met vochtigheid en vloeistoffen.
- ⚠ Schluit het apparaat niet aan op een verdeelstekker waarop meerdere apparaten zijn aangesloten. Dit kan een overbelasting van het elektrisch circuit tot gevolg hebben.
- ⚠ Gebruik het apparaat nooit met een externe schakelklok of een aparte timer om het risico van brand te voorkomen. Het apparaat is hiervoor niet bestemd.
- ⚠ Als extra beveiliging tegen de gevaren van elektrische stroom wordt het inbouwen van een aardlekschakelaar (RCD) met een verschilstroom van niet meer dan 30 mA in het behuizinghoudelijk stroomcircuit geadviseerd. Vraag uw elektrotechnisch installateur om advies.
- ⚠ Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen. Dit, om schade aan het apparaat en lichamelijk letsel te vermijden.
- ⚠ Plaats het apparaat, indien het in gebruik is, voor de zekerheid op een vlak, droog en slipvrij oppervlak, dat bestand is tegen hitte envetspatters.

- ⚠ Plaats het apparaat niet in de buurt van een gas- en/of elektrische fornuis. Plaats het apparaat niet op een hete oven, om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen.



### **Let op! Een elektrisch apparaat is geen speelgoed voor kinderen!**

Laat het in werking zijnde apparaat nooit onbeheerd achter. Kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en personen met beperkte fysieke en/of sensorische en/of geestelijke capaciteiten en/of personen met een tekort aan kennis en ervaring mogen het apparaat alleen gebruiken, indien er toezicht aanwezig is of instructies werden gegeven omtrent het apparaat en het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren door een volwassene, die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de gebruiker. Kinderen mogen nooit met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan tijdens het reinigen en het onderhoud.

- ⚠ Licht kinderen in omtrent de gevaren die kunnen ontstaan bij het gebruik van elektrische apparatuur:
  - gevaar door hete, beweeglijke en/of scherpe onderdelen,
  - gevaar door het ontstaan van hitte en hete waterdamp ,
  - gevaar door elektrische stroom.

- ⚠ Kies de standplaats van het apparaat zodanig, dat kinderen geen toegang hebben tot het apparaat. Gebruik en berg het apparaat buiten het bereik van kinderen op. Laat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet in de buurt komen van het apparaat en het elektriciteits snoer. Met behulp van het elektriciteits-snoer zou het apparaat naar beneden kunnen worden getrokken en lichamelijk letsel kunnen veroorzaken.
- ⚠ Zorg er voor de zekerheid voor, dat verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, schuimplastic) niet binnen bereik van kinderen komt. Kinderen mogen met de plastic zak niet spelen: verstikkingsgevaar!



### **Gebruik het apparaat niet indien:**

- het apparaat is gevallen en/of zichtbare beschadigingen heeft aan het apparaat zelf en/of het elektriciteits snoer,
- het apparaat niet naar behoren funktioneert.

Een beschadigd apparaat en/of elektriciteits snoer mag alleen door een vakman (\*) worden gerepareerd of vervangen om risico's met betrekking tot elektrische stroom te vermijden. Verricht reparaties nooit zelf, om het risico van een elektrische schok (levensgevaarlijk lichamelijk letsel) te vermijden. Laat alle reparaties alleen door een vakman (\*) uitvoeren.

*(\*) vakman: een door de leverancier, fabrikant of importeur erkende, gekwalificeerde klantendienst, die bevoegd is om reparaties*



*competent uit te voeren. Neem contact op met een vakman indien reparaties moeten worden uitgevoerd.*



**Let op! Gevaar van een elektrische schok! Het apparaat, het elektriciteits snoer en/of de stekker mogen in geen enkel geval in aanraking komen met water en/of andere vloeistoffen.**

- Gebruik het apparaat nooit in de directe buurt van water.
- Dompel het apparaat en het elektriciteits snoer nooit onder water of andere vloeistoffen: niet om te reinigen en ook niet om andere redenen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een wasbak, spoelbak, zwembad, badkuip en/of douchebak en dergelijke, zodat uitgesloten is dat het apparaat in het water valt of in aanraking komt met waterspatters.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige handen.
- Plaats het apparaat nooit op een natte ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Let er tijdens het reinigen op, dat water niet in het apparaat kan dringen.



**Haal de stekker om veiligheidsredenen uit het stopcontact:**

- indien u het apparaat niet gebruikt,
  - voordat u het apparaat reinigt,
  - indien storingen optreden tijdens het gebruik.
- Trek, indien u de stekker uit het stopcontact haalt,

nooit aan het elektriciteitssnoer maar altijd aan de stekker om beschadigingen te vermijden.

- ⚠ Het apparaat nooit met behulp van het elektriciteits-snoer transporteren. Het elektriciteitssnoer niet omknikken en niet om het apparaat wikkelen - zeker niet als het apparaat nog heet is.
- ⚠ Controleer regelmatig en zorgvuldig, dat het elektriciteitssnoer en de stekker niet beschadigd zijn. Indien het apparaat of het elektriciteitssnoer is beschadigd mag het apparaat in geen geval worden gebruikt!
- ⚠ Berg het apparaat niet op naast een verwarming of verwarmend element. De kunststof onderdelen zouden kunnen smelten en onderdelen in het apparaat kunnen door de hitte worden beschadigd.



**Let op! Heet oppervlak, gevaar voor brandwonden! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let op! Tijdens het grillen ontstaat hete damp!**

- ⚠ Laat het in werking zijnde apparaat nooit onbeheerd achter.
- ⚠ Gebruik de geïsoleerde plastic handgrepen om het deksel te openen en te sluiten, om verbrandingsgevaaren uit te sluiten. Raak de hete onderdelen (bijvoorbeeld het grilloppervlak of de behuizing) van het apparaat nooit aan, om verbranding te voorkomen.

- ⚠ Laat het apparaat geheel afkoelen voordat u de bakplaten verwijdt of plaatst. Dit, om het risico van verbranding uit te sluiten.
- ⚠ Transporteer het apparaat niet in hete toestand. Laat het apparaat eerst voldoende afkoelen.



**Let op, brandgevaar!** Zorg er voor, dat er zich in de directe omgeving van het in werking zijnde apparaat geen voorwerpen bevinden die warmtegevoelig zijn of licht ontvlambaar.

- ⚠ Hou genoeg afstand tot wanden, meubilair, gordijnen en keukendoeken (aan de zijkant minstens 10 cm, naar boven minstens 30 cm), om brandgevaren uit te sluiten.
- ⚠ Zorg er voor, dat het elektriciteits snoer niet in aanraking komt met de hete onderdelen van het apparaat (bijvoorbeeld het grilloppervlak of de behuizing) om beschadigingen te voorkomen.



**Let op! Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Haal direct de stekker uit het stopcontact indien vlammen ontstaan. Doof het vuur met behulp van een grote deksel of een vochtige doek.**

- ⚠ Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- ⚠ Gebruik het apparaat niet in de buurt van gas en/of ander licht ontvlambaar materiaal (bijvoorbeeld

benzine, verfverdunner, terpentine, sprays etc.) om het risico van explosie en brand uit te sluiten.



**Haal na elk gebruik en voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt.**

- ! Reinig het apparaat na elk gebruik aangezien het apparaat met levensmiddelen in contact komt.
- ! Berg het apparaat niet op naast een verwarming of verwarmend element. Het apparaat kan door de warmte worden beschadigd.

### Voor het eerste gebruik

- Verwijder voor het eerste gebruikt het verpakkingsmateriaal compleet.
- Plaats het apparaat op een vlak, droog en slipvrij oppervlak, dat bestand is tegen hitte en eventuele spatters van vet.
- Wikkel het elektriciteits snoer compleet af en overtuig u zelf er van, dat de regelaars van de thermostaten zijn uitgeschakeld. Draai de regelaar richting de "-" positie tot aan de aanslag (richting pijlpunt = UIT).
- Reinig het oppervlak van de bakplaten voor het eerste gebruik met een vochtige doek en droog de bakplaten vervolgens met een doek. (Lees de bij "Reiniging en onderhoud" opgenomen instructies met betrekking tot het verwijderen van de bakplaten).
- **Zorg er voor, dat de afneembare bakplaten vast en passend zijn geplaatst.** Indien dat niet het geval is, klapt u het apparaat open. Plaats de bakplaten passend in de beide sponningen, die zich aan de buitenkant bevinden (afbeelding 1). Oefen vervolgens druk uit op de bakplaten zodat ze vergrendelen en stevig zijn geplaatst. Let op, dat de houder met klemfunctie zich niet onder de bakplaat bevindt. Indien dat wel het geval is: duw met één vinger de houder ietwat naar de kant en schuif met de andere hand de bakplaat onder de houder met klemfunctie (afbeelding 2). De bakplaten moeten stevig geplaatst en vergrendeld zijn.



1



2

- Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.
- **AANWIJZING:** tijdens het eerste gebruik kunnen fabricagevetten verdampen. Dit vet werd tijdens de productie van het apparaat als bescherming van het grilloppervlak aangebracht.

De geringe damp en geur die ontstaan zijn onschadelijk en treden alleen op tijdens het eerste gebruik. Warm het apparaat op, tot de ontwikkeling van damp ophoudt, echter minstens 10 minuten. Zorg voor een goede ventilatie van de betreffende ruimte.

- Draai de beide regelaars van de thermostaten op de maximale temperatuur (maximale grillpositie). De controlelampjes branden. Draai beide thermostaten richting de „+“ positie (breedste kant van de pijl) tot aan de aanslag, om de maximale temperatuur in te stellen (zie ook „grillen met de contactgrill“ op pagina 61).
- Terwijl het apparaat opwarmt, branden de controlelampjes. Zodra het apparaat is opgewarmd gaan de controlelampjes uit.
- Draai na het gebruik de beide regelaars van de thermostaten op de minimale temperatuur. Draai beide thermostaten richting de „-“ positie (smalste kant van de pijl) tot aan de aanslag. De controlelampjes branden niet meer, het apparaat verwarmt niet meer.
- Haal om veiligheidsredenen na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Klap het deksel open en laat het apparaat afkoelen.
- Nadat het apparaat is afgekoeld kunt u de bakplaten en eventueel ook de behuizing met een vochtige doek reinigen.

## Grillen met de contactgrill



**Let op!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet! Gebruik alleen de geïsoleerde plastic handgrepen om het deksel te openen en te sluiten. Gebruik, indien mogelijk, ovenwanten. Raak de hete bakplaten of de hete behuizing nooit aan. Transporteer het apparaat nooit in hete toestand!



**Let op, gevaar voor brandwonden!** Tijdens het grillen ontstaat zeer hete damp! Wees er alert op, dat tijdens het grillen ook condenswater op de handgrepen kan ontstaan. Gebruik ovenwanten, om verbranding te vermijden.

### AANWIJZING voor het gebruik

- Gebruik nooit metalen kookgerei (vorken, messen etc.) om de anti-aanbaklaag van het grilloppervlak niet te beschadigen. Gebruik kookgerei van hout of van 100 % hittebestendig kunststof.
- Bereid alleen levensmiddelen toe die voor consumptie geschikt zijn. Het apparaat is niet geschikt voor het toebereiden van bevroren levensmiddelen. Bevroren levensmiddelen moeten eerst worden ontdooid.

### Vorbereiding

- Bereid de levensmiddelen die u wilt grillen voor (wassen, in stukjes snijden, afdrogen, marinieren, kruiden etc.). Dep vochtige levensmiddelen die u wilt grillen met keukenpapier eerst droog (bijvoorbeeld vis en ontdooid vlees).
- Vet het gehele grilloppervlak (bovenste en onderste bakplaat) met ietwat spijsoolie in.

### Grillen

- Plaats het apparaat op een vlak, droog en slipvrij oppervlak, dat bestand is tegen hitte en eventuele spatters van vet.
- ! **Let op!** De bakplaten hebben een gootje zodat overtollig vet weg kan stromen. Op deze manier worden vet en het te grillen levensmiddel gescheiden. De levensmiddelen worden vetarm en voorzichtig gegrilld. Plaats onder het gootje een voldoende groot, hittebestendig

opvangschaaltje of plaats onder de gehele contactgrill een bakblik met een voldoende hoge, opstaande rand om vet en vloeistoffen op te vangen.

- Sluit het deksel.
- Steek de stekker in het stopcontact.

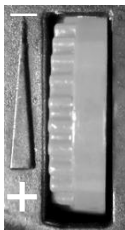
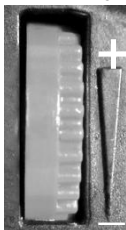
### ! **BELANGRIJK ! OPWARMEN ! Laat het apparaat voldoende opwarmen voordat u levensmiddelen op de bakplaten legt.**

Let op, dat het apparaat twee thermostaten met twee regelaars en twee controlelampjes heeft. U kunt de bakplaten geheel volgens uw wensen en afhankelijk van het soort levensmiddel onafhankelijk van elkaar gebruiken: met een andere of met dezelfde temperatuur. Draai de regelaars van de thermostaten op de maximale temperatuur (maximale grillpositie), zodat het apparaat op de maximale temperatuur opwarmt. Draai de regelaar van de thermostaat richting de "+" positie (de brede kant van de pijl), tot aan de aanslag.

- Het betreffende controlelampje brandt. Pas als het controlelampje uit gaat is de betreffende bakplaat voldoende opgewarmd! Open nu het deksel (het deksel moet tijdens het opwarmen gesloten blijven) en leg de levensmiddelen die u wilt grillen op de bakplaten.
- **AANWIJZING:** gebruik in geen enkel geval scherpe en/of puntige voorwerpen aangezien de anti-aanbaklaag daardoor kan worden beschadigd. Bescherm het grilloppervlak! Gebruik alleen kookgerei (spatels, krabbers) van hout of van 100 % hittebestendige kunststof.
- Aangezien de uiteindelijke grillduur van diverse factoren afhankelijk is, kan de grillduur zeer verschillend zijn. Controleer het levensmiddel regelmatig en pas de grillduur aan het levensmiddel en uw wensen aan. Op pagina 63 en 64 treft u verdere informatie aan.

### Thermostaat

- De regelaars van de thermostaten zijn van de minimale tot de maximale temperatuur traploos verstelbaar: let op de pijlen (van smal naar breed) en de symbolen (van "-" naar "+") naast de regelaar van de betreffende thermostaat.



**voor de bovenste bakplaat      voor de onderste bakplaat**

*(indien het apparaat is dichtgeklapt)*












- Draai de regelaars van de thermostaten richting de „+“ positie (breedste kant van de pijl) tot aan de aanslag. Op deze manier warmt het apparaat op de maximale temperatuur op
- Om de opwarmfunctie uit te schakelen draait u de regelaars van de thermostaten richting de „-“ positie (smalste kant van de pijl) tot aan de aanslag. De controlelampjes branden niet meer. Pas op: pas als beide regelaars van de thermostaten tot aan de aanslag richting de „-“ positie zijn gedraaid is de verwarmfunctie geheel buiten werking gesteld!
- U kunt de regelaars van de thermostaten ook traploos instellen op de.

- Indien het apparaat opwarmt branden altijd de controlelampjes. De controlelampjes gaan uit indien de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Controleer regelmatig of uw levensmiddel de gewenste bruiningsgraad heeft bereikt. Controleer dat niets aanbrandt en verminder indien nodig eventueel de temperatuur door middel van het draaien van de regelaar van de thermostaat richting de "-" positie (smalste kant van de pijl).
- Bent u tevreden met de gegrilde levensmiddelen, draai dan de regelaars van de thermostaten richting de „-" positie (smalste kant van de pijl) tot aan de aanslag. Haal (om veiligheidsredenen) de stekker uit het stopcontact. Klap, indien het deksel gesloten is, het deksel op. Neem de levensmiddelen van de bakplaat Gebruik hiervoor alleen houten of 100 % hittebestendige kunststof spatels. Gebruik geen metalen voorwerpen om de anti-aanbakaag niet te beschadigen.
- Laat het apparaat geheel afkoelen.
- Reinig de bakplaten met een vochtige doek en volg de AANWIJZING om te reiniging op pagina 67 zorgvuldig op.

## Tabel met grillduur

De tabel met grillduur bevindt zich ook op het deksel van het apparaat en geeft de gemiddelde grillduur voor de diverse levensmiddelen aan. Dit is slechts een richtlijn.

### Verklaring van de symbolen op het deksel van het apparaat

	Temperatuur
	Bak- resp. braadduur
	Groente
	Garnalen
	Vis
	Toast
	Gehaktballen, hamburgers
	Vleesspiesjes
	Worstjes
	Steak
	Kip / kalkoen (alleen in stukken!)

- Aangezien de uiteindelijke grillduur van diverse factoren afhankelijk is, kan de grillduur uiteenlopen en zeer verschillend zijn. Ook uw persoonlijke smaak speelt een grote rol.

Grootte, dikte, soort, gewicht, temperatuur, vochtigheidsgehalte en natuurlijk ook uw persoonlijke smaak en ervaring beïnvloeden en bepalen de uiteindelijk grillduur van het levensmiddel dat u wilt grillen.

Aan de hand van een voorbeeld: er is geen verschil in grillduur bij de voorbereiding van een dunne lap vlees van 100 gram in vergelijking met twee dunne lappen vlees van 100 gram per lap vlees, indien deze lappen vlees gelijktijdig en naast elkaar op de bakplaat zijn gepositioneerd en worden voorbereid. Bij een dikker stuk vlees met het dubbele gewicht, namelijk 200 gram, zal de grillduur echter veel langer zijn, namelijk ca. 2 keer zo lang. De tabel met grillduur (op het deksel van het apparaat afgebeeld) is dus slechts een richtlijn voor „contactgrillen“ (functie A) en is van toepassing op 100 gram levensmiddelen bij maximale temperatuur. Indien u de temperatuur lager instelt worden de grillduur natuurlijk langer. Net als bij andere kookprocedures is het noodzakelijk dat de levensmiddelen tijdens het grillen regelmatig worden gecontroleerd en aangepast aan de eigen smaak en ervaringen.

- Het beste resultaat bereikt u indien de levensmiddelen kamertemperatuur hebben. Bij levensmiddelen uit de koelkast en net ontdooide levensmiddelen zal de grillduur langer zijn.
- Let op, dat gevogelte niet als geheel maar alleen in stukken kan worden gegrild. Het apparaat is niet geschikt voor gehele kippen en haantjes: de buitenkant zou weliswaar bruin worden maar de binnenkant zou rauw blijven.
- In positie **C** is de grillduur langer, al naar gelang het soort levensmiddel dat u wilt grillen, aangezien in deze positie alleen een hittebron aan de onderkant werkzaam is. Zie voor de posities **A**, **B** en **C** de gedetailleerde toelichting bij "Scharnierfuncties van de grill":

## Scharnierfuncties van de contactgrill

Met dit apparaat staan diverse grillfuncties tot uw beschikking. Deze functies kunt u geheel naar eigen wens inzetten. Hou rekening met het soort levensmiddel, uw wensen en de nodige voorbereiding.

**TIP:** Oefen met het apparaat en probeer de diverse scharnierfuncties uit, zonder dat het apparaat is aangesloten op het electriciteitsnet. Op deze manier maakt u zich vertrouwd met de mogelijkheden.

### A. Contactgrillfunctie

### B. Ovenfunctie

### C. Scharnierfunctie 180° voor Barbecue-Grillen en bij grotere levensmiddelen die u wilt grillen

- **AANWIJZING:** De bakplaten hebben een gootje zodat overtollig vet weg kan stromen. Plaats onder het gootje een voldoende groot, hittebestendig opvangschaaltje (is niet meegeleverd) of plaats onder de gehele contactgrill een bakblik met een voldoende hoge, opstaande rand om vet en vloeistoffen op te vangen.



## **Contactgrillfunctie A** **(Bakplatenpositie in contact)**

- ① **Functie A** (zie de afbeelding op pagina 34) is perfect geschikt voor dunnere lappen levensmiddelen die u wilt grillen, vlees, platte gehaltballen, hamburgers en dunne, niet te dik belegde sandwiches etc.
- Steek de stekker in het stopcontact. Laat het in werking zijnde apparaat niet zonder toezicht.
  - Warm beide bakplaten op met de maximale temperatuur, totdat de controlelampjes uit gaan. Het apparaat moet tijdens het opwarmen gesloten zijn, aangezien de maximale temperatuur op deze manier sneller wordt bereikt dan bij een opengeklapt apparaat.
  - Gebruik alleen de geïsoleerde plastic handgrepen om het hete apparaat aan te raken. Gebruik voor uw eigen veiligheid ovenwanten.
  - Klap het apparaat open en plaats de voorbereide levensmiddelen die u wilt grillen of de belegde sandwiches op de onderste bakplaat.
  - Sluit het deksel (met de bovenste bakplaat) en druk het deksel met veel gevoel en niet te veel kracht naar beneden.
  - Voor de contactgrillfunctie bevindt zich op het deksel van het apparaat een klein overzichtje (tabel met grillduur van diverse levensmiddelen) ter oriëntering.
  - De grillduur hangt af van grootte, dikte, soort, gewicht, temperatuur, vochtigheidsgehalte van de te grillen levensmiddelen. Pas de temperatuur tijdens het grillen eventueel aan.
  - Hou het apparaat tijdens het gebruik als contactgrill gesloten, zodat de warmte niet verdwijnt.

## **Ovenfunctie B** **(Om te gratineren)**

- ① **Functie B** (zie de afbeelding op pagina 34) is geschikt om gevoelige levensmiddelen toe te bereiden, bijvoorbeeld levensmiddelen die tijdens het grillen niet op elkaar mogen worden gedrukt of niet mogen worden omgedraaid. Deze functie is ook geschikt voor het contactgrillen met dikkere stukken.
- Steek de stekker in het stopcontact. Laat het in werking zijnde apparaat niet zonder toezicht.
  - Warm beide bakplaten op met de maximale temperatuur, totdat de controlelampjes uit gaan. Het apparaat moet tijdens het opwarmen gesloten zijn, aangezien de maximale temperatuur op deze manier sneller wordt bereikt dan bij een opengeklapt apparaat.
  - Gebruik alleen de geïsoleerde plastic handgrepen om het hete apparaat aan te raken. Gebruik voor uw eigen veiligheid ovenwanten.
  - Klap het apparaat open en plaats de voorbereide levensmiddelen die u wilt grillen of de belegde sandwiches op de onderste bakplaat.
  - Neem nu het compleet geopende deksel aan de handgreep en trek het deksel recht naar boven tot aan de aanslag. Klap het uitgetrokken deksel naar voren naar positie B.
  - De grillduur hangt af van grootte, dikte, soort, gewicht, temperatuur, vochtigheidsgehalte van de te grillen levensmiddelen. Pas de temperatuur tijdens het grillen eventueel aan.

### **Voorbeeld: schnitzel gratineren**

*Schnitzel plat kloppen, met een beetje peper bestrooien en aan beide kanten gelijkmatig grillen. Beleg de schnitzeldaarna met ham en kaas en gratineer de schnitzel in de ovenfunctie bij maximale temperatuur ca. 10-15 minuten.*

## **C Scharnierfunctie 180°**

### **(Positie van de bakplaten 180° open)**

- ① **Functie C** (zie de afbeelding op pagina 34) is geschikt voor het barbecue-grillen van grotere hoeveelheden. Groente kan bijvoorbeeld tegelijkertijd met het vlees worden toebeleid. Ook is de functie C bedoeld voor grotere, dikkere levensmiddelen die langzaam en gelijkmatig moeten worden gegrild. Indien u de regelaar van de thermostaat op een lagere temperatuur instelt kunt u ook levensmiddelen warmhouden en/of afgekoelde levensmiddelen weer opwarmen.
- Steek de stekker in het stopcontact. Laat het in werking zijnde apparaat niet zonder toezicht.
  - Warm beide bakplaten op met de maximale temperatuur, totdat de controlelampjes uit gaan. Het apparaat moet tijdens het opwarmen gesloten zijn, aangezien de maximale temperatuur op deze manier sneller wordt bereikt dan bij een opengeklapt apparaat.
  - Gebruik alleen de geïsoleerde plastic handgrepen om het hete apparaat aan te raken. Gebruik voor uw eigen veiligheid ovenwanten.
  - Klap het apparaat open en plaats de voorbereide levensmiddelen die u wilt grillen of de belegde sandwiches op de onderste bakplaat.
  - Neem nu het compleet geopende deksel aan de handgreep en trek het deksel recht naar boven tot aan de aanslag. Klap het uitgetrokken deksel naar achteren naar positie C.
  - Bij het grillen met geopende bakplaten (positie C) raden wij aan, altijd de maximale temperatuur in te schakelen, aangezien er in positie C meer warmte ontsnapt dan bij contactgrillen (positie A) en gratineren (positie B). Draai de regelaars van de thermostaten richting de „+“ positie (breedste kant van de pijl) tot aan de aanslag, om de maximale temperatuur in te stellen.
  - Draai de levensmiddelen die u wilt grillen regelmatig om, zodat beide kanten worden gegrild.
  - De grillduur hangt af van grootte, dikte, soort, gewicht, temperatuur, vochtigheidsgehalte van de te grillen levensmiddelen. Pas de temperatuur tijdens het grillen eventueel aan.

#### **Voorbeeld: aubergine**

*De aubergine in de lengte halveren, steeltje en eventueel vruchtvlees verwijderen. Snijd de aubergine in ca. 1 cm dikke reepjes of schijfjes. Met zout bestrooien en met ietwat olijfolie besprenkelen. Bij maximale temperatuur ca. 5-10 minuten grillen.*

- **Na het grillen** draait u de regelaars van de thermostaten richting de „-“ positie (smalste kant van de pijl) tot aan de aanslag. De controlelampjes gaan uit.
- **Haal de stekker om veiligheidsredenen uit het stopcontact**
- Neem de levensmiddelen van de bakplaat Gebruik hiervoor alleen houten of 100 % hittebestendige kunststof spatels. Gebruik geen metalen voorwerpen om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het apparaat reinigt.
- Reinig de bakplaten na het afkoelen zoals beschreven bij „Reiniging en onderhoud“, aangezien de bakplaten in aanraking komen met levensmiddelen.

## Reiniging, onderhoud en opslag



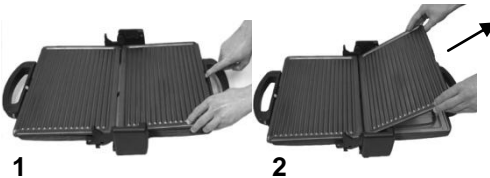
**Let op!** Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat wilt reinigen of transporteren. Laat het apparaat volledig afkoelen.



**Let op!** Gevaar van een elektrische schok! Het apparaat, het electriciteits snoer en/of de stekker mogen **NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN WORDEN GEDOMPELD!** De onderdelen van het apparaat mogen niet in de afwasmachine worden gereinigd.

- Neem alle veiligheidsbepalingen met betrekking tot de reiniging zorgvuldig in acht.
- Maak het apparaat - alleen indien nodig - aan de buitenkant slechts schoon met een zachte doek. Maak de binnenkant en de platen schoon met keukenpapier of een zachte doek.
- De afneembare, afgekoelde bakplaten kunt u met warm water en – indien nodig – met een beetje afwasmiddel schoonmaken.
- Verwijder de beide bakplaten voordat u het apparaat reinigt.

**Verwijderen van de bakplaten:** het apparaat moet volledig geopend zijn. Elke bakplaat is beveiligd met een bevestigingsclip. Druk met één vinger op de bevestigingsclip en houd de clip ingedrukt om de bakplaten te kunnen verwijderen (afbeelding 1). Til de bakplaat vervolgens met uw andere hand iets op. Trek de bakplaat via de zich aan de buitenkant bevindende geleiders geheel naar voren, uit het apparaat (afbeelding 2).



- Gebruik voor het reinigen van de bakplaten in geen enkel geval scherpe, puntige en/of schurende hulpmiddelen aangezien de anti-aanbaklaag daardoor wordt beschadigd. Laat de bakplaten inweken indien er zich opgedroogde levensmiddelresten op de bakplaten bevinden. Gebruik daarvoor warm water met een beetje afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende en/of agressieve schoonmaakmiddelen, ovenspray, benzine en/of andere oplosmiddelen. Gebruik geen scherpe, puntige en/of schurende hulpmiddelen tijdens het reinigen.
- Laat de bakplaten goed drogen voordat u de bakplaten weer in het apparaat plaatst.
- Berg het apparaat altijd op een veilige, droge plek op. Zorg er voor dat kinderen geen toegang hebben tot het apparaat.

## Milieurichtlijnen

Verwijder de verpakking gescheiden en volgens de lokale voorschriften voor afvalverwijdering. Geef karton en papier af bij het inzamelpunt voor oud papier en folie aan de betreffende recycling. Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het gebruikelijke huisvuil worden verwijderd, maar dient op een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur afgegeven te worden. Het symbool (vuilnisbak met kruis) op het product, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking wijst hierop.



Vragen over afvalverwijdering worden door uw lokale gemeentelijke vuilnisverwerking beantwoord. De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking geschikt voor hergebruik. Met hergebruik, verwerking van stoffen of andere vormen van hergebruik van oude apparatuur levert u een bijdrage aan het behoud van ons milieu. Informeer bij de plaatselijke gemeente naar de betreffende instantie voor afvalverwijdering (verzamelpunt voor oude apparatuur) en zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van uw apparaat.

## Garantiebepalingen

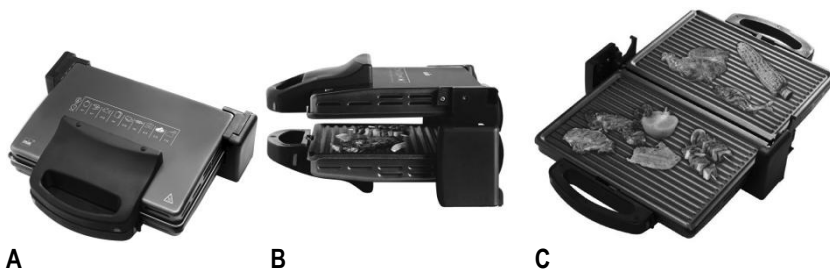
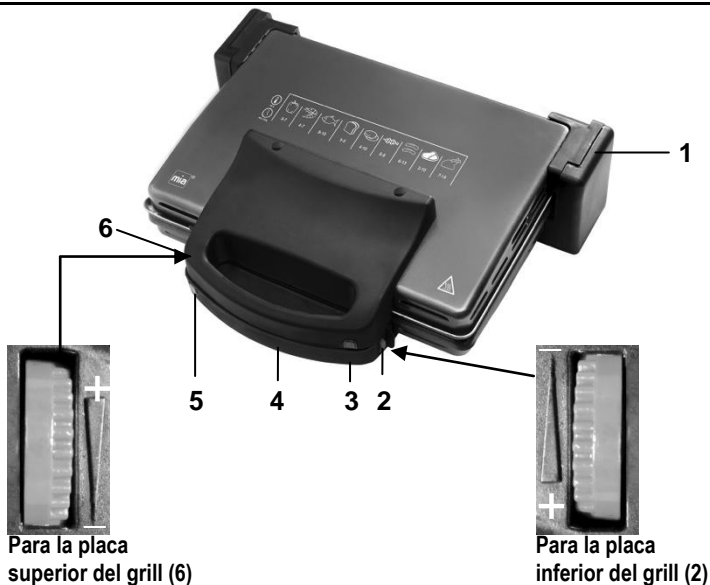
Op het door ons verkochte apparaat bestaat 24 maanden garantie. Deze begint op de dag van aankoop (kassabon). Stuur het verzendklare apparaat in geval van storing onder opgave van de aard van het defect en met de originele kassabon (noodzakelijk voor een kosteloze reparatie of indien het apparaat moet worden vervangen) naar uw handelaar.

Onder de garantie valt een defect aan het apparaat, dat is ontstaan ten gevolge van materiaal- of fabricagefouten. Wij beslissen, of een reparatie mogelijk is of dat het apparaat moet worden vervangen. Dit verlengt niet de garantieperiode. Er bestaat geen aanspraak op een nieuwe garantieperiode.

Een nauwkeurige omschrijving van het defect zorgt voor een snellere afhandeling. Wij vragen om begrip voor het feit, dat aanspraken op grond van coulance zullen worden afgewezen:

- na afloop van de normale levensduur en in het bijzonder voor batterijen, accu's, lampen etc.,
- voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld aandrijfriemen, motor-koolstaven, tandenborstels, slijpstukken, kneedhaken, gardes, staafmixer opzetstukken, messen etc.,
- bij breukschade, zoals bijvoorbeeld bij glas, porselein of kunststof
- bij transportschade, bij verkeerd gebruik en
- bij te weinig reiniging en onderhoud, bij het niet-naleven van de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing,
- bij chemische en/of elektrochemische invloeden,
- indien het apparaat met verkeerd voltage werd gebruikt en bij het aansluiten op ongeschikte stroombronnen,
- bij abnormale milieu-omstandigheden, bij ongewone gebruiksomstandigheden of indien het apparaat voor een andere als de eigenlijke bestemming werd gebruikt,
- en ook dan, indien reparaties of ingrepen werden uitgevoerd door personen, die hiertoe niet door ons zijn geautoriseerd,
- indien niet-originele vervangende- of aanvullende onderdelen of accessoires in het apparaat zijn geplaatst of
- indien het apparaat in aanraking is gekomen met ongeschikte stoffen, die het defect hebben veroorzaakt.

**Descripción**



**ES**

- 1. Pie de apoyo con bisagra de plegado
- 2. Perilla del termostato en placa inferior
- 3. Indicador luminoso superior
- 4. Asa
- 5. Indicador luminoso inferior
- 6. Perilla del termostato en placa superior
- A. Función del grill de contacto
- B. Función del horno
- C. Función de plegado 180°

## Grill de contacto KG 0805N

### Contenido

Descripción.....	69
Contenido.....	70
Uso.....	70
Volumen de suministro.....	70
Datos técnicos.....	70
Información de seguridad importante.....	71
Antes del primer uso.....	78
Asar con el grill de contacto.....	79
Tabla de cocción.....	81
Funciones de plegado del grill.....	82
Limpieza, mantenimiento y almacenamiento.....	84
Eliminación de desechos.....	84
Garantía.....	85

### Uso

Este aparato es ideal para grillar alimentos en el hogar.

No es apto para fines comerciales y tampoco para su uso al aire libre. Utilice el aparato sólo para los fines previstos y observe toda la información relativa al funcionamiento y la seguridad en el presente manual de uso.

### Volumen de suministro

- Grill de contacto con dos placas removibles
- Manual de uso

### Datos técnicos

Modelo	Grill de contacto KG 0805N
Tensión de red	220-240V~ 50Hz
Rendimiento	1700W
Identificación manual	KG 0805N 06/2012

Este dispositivo tiene seguridad comprobada y cumple con las regulaciones de la Comunidad Europea.

## Información de seguridad importante

### Significado de los símbolos en el presente manual de uso:



= Por favor cumplir



= ¡Atención! Advertencia



= ¡Atención! ¡Descarga eléctrica!



= ¡Atención! ¡Superficie caliente!



= Información

Antes de utilizar el aparato lea cuidadosamente las instrucciones de operación. Si facilita el aparato a terceros, entregue también las instrucciones de uso.

Para prevenir daños en el dispositivo, uso indebido o riesgo de daño, cumpla con todas las instrucciones de seguridad y con el presente manual de uso. Utilice el grill de contacto sólo para el uso debido y en conformidad con el presente manual.

No asumiremos ninguna responsabilidad por daños o accidentes originados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve indefectiblemente este manual de uso para su consulta futura.

Si facilita el aparato a terceros, entregue también las instrucciones de uso. ¡Sírvese conservar también la garantía, el recibo y si es posible, la caja con el embalaje interior!

- ⚡ Sólo conecte el aparato a un tomacorriente instalado correctamente. El voltaje de la línea debe coincidir con las especificaciones de su aparato, a fin de evitar daños al aparato y riesgos, que pueden surgir por descarga eléctrica.

Coloque siempre el cable de manera tal que nadie pueda jalar de él y que no pueda representar un riesgo de tropiezo, a fin de evitar accidentes y riesgos de lesión. Sólo en caso necesario utilice cables prolongadores aprobados, cuyas características técnicas estén en conformidad con las del aparato.

- ⚠ El cable de alimentación no debe ser dañado por bordes afilados o por contacto con zonas calientes. El cable de red nunca deberá estar en contacto con el agua o la humedad.
- ⚠ No conecte el aparato a un tomacorriente múltiple, al que estén conectados varios aparatos ya que puede provocar una sobrecarga del circuito eléctrico.
- ⚠ No opere el aparato conectado a un temporizador externo o a un sistema de telecontrol por separado, para eliminar los riesgos de incendio.
- ⚠ Como protección adicional contra riesgos eléctricos, se recomienda instalar un dispositivo de protección diferencial residual (RCD) con una corriente nominal de disparo de no más de 30 mA en el circuito eléctrico doméstico. Solicite asesoramiento a su instalador eléctrico.
- ⚠ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante de este aparato a fin de evitar lesiones.



- ⚠ Al usar el aparato, por seguridad, colóquelo sobre una superficie plana, seca y antideslizante que sea resistente al calor y a las eventuales salpicaduras de grasa.
- ⚠ No coloque el aparato cerca de cocinas eléctricas o a gas. No lo coloque sobre la hornalla caliente, a fin de evitar daños al aparato.



**¡Atención! ¡Un aparato eléctrico no es un juguete para niños!** Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso. Estos dispositivos pueden ser usados por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia, bajo supervisión, o si fueron capacitados sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y bajo supervisión.

- ⚠ Eduque a sus hijos acerca de los peligros que puedan surgir en relación con el aparato eléctrico:
  - Peligro por piezas calientes, cortantes y/o móviles del aparato,
  - Peligro por vapor caliente que se desprende durante la operación,

- Peligro con la corriente eléctrica.
- ⚠ Seleccione la ubicación de su aparato a fin de que los niños no tengan acceso alguno al mismo. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños. Mantener alejados del aparato y del cable de alimentación a los niños menores de 8 años. Ellos podrían jalar del aparato y lastimarse.
- ⚠ Por razones de seguridad, dejar los materiales de embalaje (bolsas de plástico, cartón, espuma de poliestireno, etc) fuera del alcance de niños o animales. ¡No deben jugar con bolsas de plástico por el riesgo de asfixia!

**El aparato no deberá utilizarse cuando:**

- se haya caído y/o la carcasa o el cable eléctrico tengan daños visibles.
- tenga fallas de funcionamiento.
- ⚠ Los cables dañados deben ser sustituidos por un técnico (\*) para evitar posibles peligros con la corriente eléctrica. En el caso de daños en el equipo, no realice reparaciones usted mismo, a fin de evitar riesgo de lesiones o de muerte por electrocución. Todas las reparaciones deben ser hechas por un técnico (\*).

*(\*) Técnico: servicio oficial a clientes del distribuidor o importador, responsable por ese tipo de reparaciones. Diríjase a ese servicio a clientes para todas las reparaciones.*



**¡Peligro de electrocución! El aparato, el cable eléctrico y el enchufe no deben entrar en**

## **contacto con agua u otros líquidos en ningún momento.**

- Nunca sumerja el aparato ni el cable eléctrico en agua u otros líquidos, ya sea para limpieza o con otros fines.
- No utilice el aparato en la proximidad de lavabos o fregaderos, bañera o ducha o piscina, a fin de evitar que el aparato caiga al agua o se salpique.
- No toque el aparato con manos húmedas.
- No coloque el aparato sobre lugares húmedos.
- No utilice el aparato estando al aire libre.
- Durante la limpieza, asegúrese de que no entre agua al interior del equipo.



## **Por seguridad, retire el enchufe de alimentación del tomacorriente**

- si no utiliza el aparato,
- antes de limpiarlo,
- si el aparato funciona mal.
- ⚠ Jale siempre sólo del enchufe mismo y no del cable de alimentación, para desconectar el aparato de la corriente, a fin de evitar daños.
- ⚠ Nunca traslade el aparato llevándolo del cable de alimentación. No lo doble ni lo envuelva alrededor del aparato, especialmente mientras el aparato aún está caliente.
- ⚠ Compruebe periódicamente que el cable de alimentación no esté dañado. Si el cable o la

fuentes de alimentación del aparato se encuentran dañados, no se deberá seguir usando el aparato.

- ⚠ No guarde el aparato cerca de un calefactor. Las piezas de plástico podrían fundirse y las piezas del interior del aparato podrían verse dañadas por el calor.



**¡Cuidado, superficie caliente, peligro de quemaduras! ¡El equipo toma mucha temperatura durante su funcionamiento! ¡Atención! ¡Al asar se desprende vapor muy caliente!**

- ⚠ Nunca deje el aparato desatendido durante su uso.
- ⚠ Para abrir y cerrar, sólo utilice el asa de plástico aislante, a fin de evitar riesgos de quemaduras. Nunca toque las superficies calientes, como ser la carcasa o las placas del grill, a fin de descartar riesgos de quemaduras.
- ⚠ Deje enfriar el aparato antes de instalar o retirar las placas del grill, a fin de evitar riesgos de quemaduras.
- ⚠ No traslade el aparato estando caliente. Deje que se enfríe antes de movilizarlo.



**¡Atención, peligro de incendio! ¡Durante su uso, no pueden hallarse materiales sensibles al calor o inflamables, en las proximidades!**

- ⚠ Mantenga una distancia prudencial con respecto a paredes, muebles y cortinas o repasadores (por lo menos 10 cm por lado y 30 cm hacia arriba), a fin de evitar incendios.
- ⚠ Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las partes calientes del aparato (como por ejemplo las superficies del grill o la carcasa), a fin de evitar daños.



**¡Cuidado! Las composiciones a base de aceite y grasa pueden arder si se sobrecalientan. Si surgen llamas, jalar de inmediato del enchufe y ahogar las llamas con una tapa grande o con un paño húmedo.**

- ⚠ Provea una ventilación adecuada durante su uso.
- ⚠ No use el aparato cerca del gas o de otros materiales inflamables (como por ejemplo benceno, diluyentes de pintura, aerosoles), a fin de evitar riesgos de explosión e incendio.

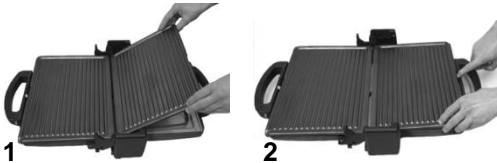


**Desconecte el enchufe después de cada uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el equipo por completo antes de limpiarlo y guardarlo.**

- ⚠ Mantenga el aparato limpio, ya que tiene contacto directo con los alimentos.
- ⚠ No guarde el aparato cerca de fuentes de calor como por ejemplo calefactores u hornos.

## Antes del primer uso

- Retire todo el embalaje antes de usar.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, resistente al calor, fácil de limpiar, plana y antideslizante.
- No desenrolle el cable de alimentación y asegúrese de que la perilla del termostato se encuentre apagada en el asa superior e inferior (girar hasta el tope en dirección a la posición "-" (hacia la punta de flecha = APAGADO).
- Limpie la superficie de las placas del grill antes de su primer uso con un paño húmedo y a continuación, séquelas. (Indicaciones para retirar las placas del grill se encuentran en la sección "limpieza y mantenimiento").
- **Asegúrese de que las placas desmontables del grill se encuentren montadas de manera firme y apropiada.** Si estuvieran sueltas, abra el aparato y enganche la placa encastrándola en ambas guías exteriores del borde posterior del aparato (fig. 1). Luego, encastre la placa por presión. Asegúrese de que la abrazadera de sujeción no se encuentre por debajo de la placa. Presione ligeramente la abrazadera de sujeción con un dedo y al mismo tiempo la placa del grill con la otra mano, hacia abajo (fig. 2). La placa en cuestión debe encastrar correcta y firmemente.



- Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación a un tomacorriente.
- NOTA: El primer calentamiento puede evaporar la protección de grasa, con la que se trataron las placas del grill en la producción. El desarrollo de olor o de un leve vapor resultante es inofensivo y no vuelve a generarse luego. Precaliente el aparato sólo hasta que termine de generarse vapor, pero por lo menos 10 minutos.
- Mientras tanto, observe que haya una buena ventilación.
- Ajuste ambas perillas del termostato a la temperatura máxima (nivel máximo del grill). Se encenderán los indicadores luminosos. Gire ambas perillas del termostato hasta el tope en sentido de la posición "+" (hacia el costado de la flecha) para ajustar la temperatura máxima (ver también "Asar con el grill de contacto" en la página 62).
- Mientras el aparato toma temperatura, los indicadores luminosos quedan encendidos. En cuanto se apagan, el aparato está caliente.
- Gire ambas perillas del termostato después del proceso hasta el tope en sentido de la posición "-" (hacia la punta de la flecha, APAGADO). Asegúrese de que ambos indicadores luminosos se encuentren apagados. Recién entonces estará desconectada la función de calentamiento.
- Por razones de seguridad, desconecte el enchufe del tomacorriente.
- Abra la tapa y deje que se enfríe el aparato.
- Cuando el aparato se haya enfriado, vuelva a limpiar las placas del grill con un paño ligeramente húmedo.

## Asar con el grill de contacto



**¡Atención!** ¡El aparato toma mucha temperatura durante el funcionamiento! Para abrir y cerrar sólo utilice el asa plástica aislada. Si es posible, utilice manoplas de cocina. Nunca toque las placas calientes del grill o la carcasa. ¡No traslade el aparato si está caliente!



**¡Cuidado, peligro de quemadura!** ¡Durante el grillado, se desprende vapor muy caliente! Por favor, tenga en cuenta que durante el proceso de grillado se puede condensar agua en el asa. Utilice manoplas de cocina a fin de evitar quemaduras.

### Indicaciones para el uso

- Para proteger el revestimiento antiadherente de las superficies del grill, nunca use utensilios de cocina de metal (tenedores, cuchillos, etc), sino utensilios de madera o de plástico 100% resistente al calor.
- Con este aparato, sólo prepare comida apta para el consumo. El dispositivo no está indicado para cocinar congelados. Los alimentos congelados primero se deben descongelar.

### Preparación

- Prepare los alimentos a grillar previamente (cortar en trozos si es necesario, lavar, secar, marinar, condimentar, etc). Secar previamente con papel de cocina aquellos alimentos húmedos a grillar, como por ejemplo pescado o carne descongelada.
- Engrase ligeramente toda la superficie del grill (placa superior e inferior del grill) con un poco de aceite.

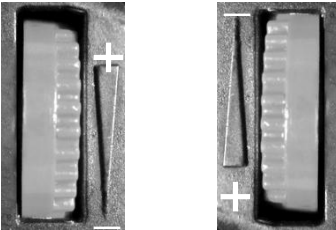
### Grillar

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca, antideslizante y plana.
- ! **¡Atención!** Las placas del grill tienen un drenaje, para que el alimento se pueda cocinar por separado de la grasa, con suavidad y bajo en grasas. Debajo de este drenaje, coloque un recipiente lo suficientemente grande, resistente al calor o coloque una fuente de horno un poco más alta debajo de todo el aparato, a fin de recoger la grasa y el jugo de cocción.
- Cierre la tapa.
- Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente.
- ! **¡IMPORTANTE! ¡PRECALENTAR! Antes de colocar la comida, precaliente el aparato el tiempo suficiente.**
- Tenga en cuenta que el aparato tiene dos perillas de termostato y dos indicadores luminosos. Puede utilizar las placas del grill según desee y según el tipo de comida ya sea por separado como ambas a la vez, a diferentes temperaturas. Ajuste el control / termostato a temperatura máxima (nivel máximo del grill), para que el aparato caliente a temperatura máxima. Se puede girar la correspondiente perilla del termostato hasta el tope en dirección a la posición "+" (hacia el costado de la flecha).
- El respectivo indicador luminoso está encendido. ¡Recién cuando se apaga, la placa en cuestión estará suficientemente precalentada! Abra ahora la tapa (si estuviera cerrada) y coloque los alimentos sobre la superficie del grill.

- **NOTA:** Para proteger la superficie del grill, nunca utilice objetos punzantes ni metálicos, ya que pueden dañar la capa antiadherente de las placas del grill. Use sólo espátulas o raspadores de madera o de plástico 100% resistentes al calor.
- Dado que el tiempo de cocción depende de muchos factores, puede ser muy variable. Por lo tanto, es necesario controlar el proceso de cocción y adaptarlo a las propias necesidades. En las páginas 64 y 65 encontrará más información al respecto.

### Perilla del termostato

- Las perillas del termostato se pueden girar de temperatura mínima a máxima en forma continua. Observe la marca de la flecha y los símbolos "+" y "-" en la respectiva perilla del termostato:














- **Para la placa superior para la placa inferior del grill**  
(con el aparato plegado)
  - Gire la perilla del termostato hasta el tope en dirección de la posición "+" (hacia el costado de la flecha), para que el aparato caliente a máxima temperatura.
  - Para apagar la función de calentamiento, gire hasta el tope en dirección de la posición "-" (hacia la punta de la flecha = APAGADO). Observe por favor: Las lámparas indicadoras se deben apagar y ambas perillas del termostato se deben girar hasta el tope a la posición "-", recién entonces se encuentra apagada la función de calentamiento.
  - También puede ajustar el termostato en rangos intermedios.
  - Mientras el aparato está calentando, se encienden las lámparas indicadoras y se apagan una vez alcanzada la temperatura deseada.
  - De tanto en tanto verifique el punto de cocción de su alimento, a fin de que nada se queme y si es necesario reduzca la temperatura, girando la perilla del termostato un poco más en dirección de la posición "-" (hacia la punta de la flecha).
  - Finalizado el proceso de grillado, gire la perilla del termostato hasta el tope, en dirección de la posición "-" (hacia la punta de la flecha = APAGADO) y por razones de seguridad, desenchufe el cable de alimentación. Abra la tapa, si estuviera cerrada. Retire el alimento con sumo cuidado de la superficie del grill, sin dañar la superficie del grill (sólo use espátula de madera y ningún objeto de metal para el retiro, para que el revestimiento antiadherente no se dañe).
  - Deje enfriar el aparato.
  - Limpie las placas del grill con un paño húmedo y siga las instrucciones de limpieza en la página 84.



## Tabla de cocción

- La tabla de cocción (adherida a la tapa del aparato) brinda valores promedio de referencia de los tiempos de cocción para diversos productos alimenticios.

### Explicación de signos para la tapa:

	Temperatura
	Tiempo para cocción y parrilla
	Verduras
	Camarones
	Pescado
	Tostadas
	Hamburguesas
	Brochetas de carne
	Salchichas
	Bife
	Pollo / Pavo (¡sólo en partes!)

- Como el tiempo de cocción depende de muchos factores, puede variar y por lo tanto debe ser determinado por experiencia propia. Tanto el tamaño / grosor, tipo, peso, temperatura inicial, contenido de líquido de los alimentos a grillar como el gusto personal, inciden en el tiempo de cocción de manera significativa. Por ejemplo, el tiempo de cocción apenas varía para la preparación de una pieza fina de carne de 100gr., en comparación con la preparación de dos piezas finas de carne de 100 gr., en tanto ambas piezas de carne se puedan preparar y disponer juntas en el grill. El tiempo de cocción para una pieza de carne del doble de grosor, o sea de 200gr., llevará prácticamente el doble de tiempo. En ese sentido, los tiempos de cocción establecidos en la tabla de cocción (adherida a la tapa del aparato) sólo determinan valores de referencia para "grilles de contacto" (Función A), referentes a cada 100gr. a temperatura máxima. A temperatura reducida, por lo tanto aumenta el tiempo de cocción. Como ocurre con prácticamente cualquier proceso de cocción, es necesario controlar el proceso de cocción y adaptarlo a las propias necesidades.
- Los alimentos deben estar a temperatura ambiente. Los alimentos del refrigerador o recién descongelados, requieren un tiempo de cocción un poco más prolongado.
- Sírvase tener en cuenta que las aves sólo se pueden grillar trozadas. El aparato no fue diseñado para pollo entero (quedaría dorado por fuera y crudo por dentro).
- En la Posición **C** se prolonga el tiempo de cocción en función de la naturaleza del alimento

a grillar, ya que sólo se utiliza el calor inferior (usando la posición **C**, los alimentos se deben dar vuelta). Véase información más detallada para **A**, **B** y **C** bajo "Funciones de plegado del grill":

## Funciones de plegado del grill

Este aparato brinda diversas funciones de grillado, aplicables en función del tipo de preparación de los alimentos.

**SUGERENCIA:** Antes de usar, pruebe las diferentes funciones de plegado, sin conectar el aparato a la corriente eléctrica, para familiarizarse con dichas funciones.

### A. Función de grill de contacto

### B. Función de horno

### C. Función de plegado 180° para grillado barbacoa y para alimentos grandes a grillar

❗ **NOTA:** Para grillar, coloque siempre un recipiente resistente al calor para recoger la grasa derramada por debajo del drenaje de grasa (los recipientes de recolección no se incluyen con la entrega). También puede colocar una fuente de horno debajo de todo el aparato, para recoger la grasa y proteger la superficie de trabajo.

## Función de grill de contacto A

(Posición de placas de grill en contacto):

- ① **Función A** (véase figura pagina 69) apta para fetas un poco más finas de alimentos a grillar, carne o también para hamburguesas y emparedados finos, no demasiado gruesos, etc.
- Conecte el aparato a la corriente eléctrica. No deje el aparato desatendido.
- Precaliente ambas placas del grill a temperatura máxima, hasta que se apaguen los indicadores luminosos. Entretanto, el aparato debería estar cerrado. De este modo se alcanzará la temperatura máxima con mayor rapidez, que con el aparato desplegado.
- Tome el aparato caliente sólo por su mango aislado y para mayor seguridad utilice manoplas de cocina.
- Despliegue el aparato y coloque el alimento preparado para grillar o los emparedados sobre la placa inferior del grill.
- Cierre la tapa superior de la carcasa, presionando con ganas pero no con fuerza hacia abajo.
- Para el ajuste del grill de contacto, encontrará a modo de orientación, una breve descripción (tabla) con la indicación de los ajustes de tiempo sobre el aparato.
- El tiempo de cocción depende del tamaño, tipo y naturaleza del alimento a grillar. Según el tamaño y la naturaleza del alimento a grillar, habrá que aumentar o disminuir la temperatura.
- Al usarlo como grill de contacto, mantenga el aparato cerrado, para conservar el calor.

## Función de horno B

(para dorar):

- ① **Función B** (véase figura pagina 69) es para la preparación de comidas más delicadas, que no se pueden prensar o dar vuelta al grillar. Esta función también es apta para para el grillado de contacto de piezas de grillado algo más gruesas.
- Conecte el aparato a la corriente eléctrica. No deje el aparato desatendido.

- Precaliente ambas placas del grill a temperatura máxima, hasta que se apaguen las lámparas indicadoras. Entretanto el aparato debería estar cerrado. De este modo se alcanzará la temperatura máxima con mayor rapidez, que con el aparato desplegado.
- Tome el aparato caliente sólo por su mango aislado y para mayor seguridad utilice manoplas de cocina.
- Despliegue el aparato y coloque el alimento preparado para grillar o los emparedados sobre la placa inferior del grill.
- Tome ahora toda la tapa desplegada del assa y júlela derecho, hasta el tope, hacia arriba. Pliegue la tapa jalada hacia afuera hacia adelante a la posición B.
- El tiempo de cocción depende del tamaño, tipo y naturaleza del alimento a grillar. Según el tamaño y la naturaleza del alimento a grillar, habrá que aumentar o disminuir la temperatura.

### **Ejemplo Dorar filetes:**

*Golpear los filetes, condimentar ligeramente con pimienta y grillar en forma pareja de ambos lados. Agregar luego jamón y queso al filete y dorar en función de horno a temperatura máxima unos 10-15 minutos.*

## **C Función de plegado 180°**

### **(Colocación de placas del grill a 180° abiertas)**

- ① **Función C** (véase figura pagina 69) apto para asar a la parrilla grandes cantidades de verduras, por ejemplo, junto con la carne. Del mismo modo, la función C es apta para un alimento a grillar algo más grueso, gordo, que requiere de un grillado parejo y lento. Si ajusta el termostato a temperaturas más bajas, también puede mantener la comida caliente o volver a calentar la comida fría.
- Conecte el aparato a la corriente eléctrica. No deje el aparato desatendido.
  - Precaliente ambas placas del grill a temperatura máxima, hasta que se apaguen las lámparas indicadoras. Entretanto el aparato debería estar cerrado. De este modo se alcanzará la temperatura máxima con mayor rapidez, que con el aparato desplegado.
  - Tome el aparato caliente sólo por su asa aislada y para mayor seguridad utilice manoplas de cocina.
  - Despliegue el aparato y coloque el alimento preparado para grillar sobre la placa inferior del grill.
  - Tome ahora toda la tapa desplegada del asa y júlela derecho, hasta el tope, hacia arriba. Pliegue la tapa jalada hacia afuera hacia atrás hasta que esté totalmente desplegada en la posición C de 180°.
  - Al grillar con placas abiertas (Posición C) sugerimos usar siempre la temperatura máxima, ya que comparada con el grillado de contacto (Posición A) y el dorado (Posición B) no se conserva tan bien el calor. Gire la perilla del termostato hasta el tope en dirección a la posición "+" (hacia el costado de la flecha), para que el aparato caliente a temperatura máxima.
  - Dé vuelta el alimento a grillar, para que se cocine de ambos lados. El tiempo de cocción depende del tamaño, del tipo y de la naturaleza del alimento a grillar.

### **Ejemplo Berenjena:**

*Cortar la berenjena por la mitad, a lo largo, quitar el tallo y si es necesario las semillas de adentro. Cortar la berenjena en tiras o rodajas de 1 cm de espesor, sazonar y rociar con un poco de aceite de oliva. Grillar a temperatura máxima unos 5-10 minutos.*

- **Después del grillado** gire la perilla del termostato hasta el tope en dirección a la posición "-" (hacia la punta de la flecha = APAGADO). Los indicadores luminosos se apagan.
- **Por razones de seguridad, desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.**
- Retire el alimento grillado de la placa del grill con una espátula de madera o una que no sea metálica y que sea resistente al calor.
- Antes de limpiar, deje enfriar debidamente el aparato.
- Limpie las placas del grill después de enfriadas, ya que estuvieron en contacto con los alimentos, conforme se describe bajo "Limpieza y mantenimiento".

### Limpieza, mantenimiento y almacenamiento



**¡Atención! Antes de limpiar o transportar, desconectar primero el enchufe y dejar enfriar el aparato por completo.**



**¡Cuidado, peligro de descarga eléctrica! ¡Nunca sumergir el aparato, ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos! ¡No lavar las piezas del equipo en un lavaplatos!**

- Sírvase observar todas las indicaciones de seguridad para la limpieza.
- Frote el aparato por fuera con un paño suave. Frote la parte interior y los bordes de las placas con rollo de cocina absorbente o con un paño suave.
- Retirar las placas del grill: tener el aparato abierto de par en par. Las placas del grill son ajustadas por una abrazadera en cada caja. Presione la abrazadera con un dedo y mantén ésta presionada para retirar las placas (fig. 1). Levante ligeramente la placa entonces con la otra mano y extraiga esta de las dos guías exteriores (fig. 2).



- Las placas desmontables, enfriadas, se pueden limpiar con agua caliente, en caso necesario con un poco de detergente.
- De ninguna manera utilice en las placas objetos de punta o duros, a fin de evitar dañar la capa antiadherente. Si quedaran pegados restos de comida en las placas del grill, remoje antes de limpiar con agua caliente y unas gotas de detergente.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos, nada de limpiahornos en aerosol, gasolina u otros solventes. No emplee objetos de limpieza con punta, filo o abrasivos.
- Deje secar debidamente las placas del grill, antes de volver a instalarlas.
- Guarde el aparato en un sitio seco, alejado del alcance de los niños.

### Eliminación de desechos

Elimine los materiales del embalaje de acuerdo con su tipo y con las reglamentaciones locales. Coloque los cartones y papeles en el recipiente para reciclado de papel y las láminas plásticas en el colector adecuado. Al final de su vida útil, este producto no debe colocarse junto con los

desechos domésticos normales, sino que debe entregarse en un lugar de recolección para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El símbolo (cubo de basura con una cruz) sobre el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje, indica ese modo de eliminación. Consulte cualquier duda con las autoridades comunales. Los materiales son reciclables de acuerdo con su identificación. Mediante el reciclado o el aprovechamiento de los materiales u otras formas de utilización de aparatos obsoletos usted hace un importante aporte a la protección del medio ambiente. Consulte a las autoridades comunales sobre el lugar adecuado de eliminación del aparato (centro comunal de recolección de equipos obsoletos). De esa forma eliminará el aparato cumpliendo con las normas de protección del medio ambiente.



## Garantía

El aparato que distribuimos tiene garantía durante 24 meses. La misma comienza a partir de la fecha de compra (recibo de compra). En caso de ocurrir fallas, entregue el aparato completo en su embalaje original al distribuidor, indicando el tipo de falla, junto al comprobante de compra (recibo). Esto es indispensable para repararlo sin costes o para su sustitución.

Mediante el servicio de garantía solucionamos las fallas del aparato provenientes de materiales defectuosos o defectos de fabricación, reparándolas o sustituyendo el aparato, a nuestro propio criterio. Estos servicios no prolongan el plazo de validez de la garantía. No es aplicable ninguna exigencia para prolongar la validez de la garantía.

Pedimos su comprensión sobre la imposibilidad de realizar servicios gratuitos en los casos siguientes:

- tras la conclusión de la vida útil del material, en particular de baterías, pilas, lámparas, etc.
- para accesorios consumibles o piezas con desgaste, como p.ej. correas de accionamiento, carbones de motores, cepillos de dientes, accesorios para pulido, ganchos de amasar, batidoras, piezas adicionales de batidoras de varillas, cuchillas circulares, etc.
- en las roturas por quiebra, como p.ej. en vidrios, porcelana o plásticos.
- en el caso de daños durante el transporte, uso inadecuado, limpieza, mantenimiento y/o cuidados inadecuados, incumplimiento de las instrucciones de uso o indicaciones de montaje.
- daños debidos a la acción de agentes químicos y/o electroquímicos.
- si el funcionamiento se realizara con corriente o tensión equivocada o conexión a fuente de alimentación inadecuada.
- por condiciones ambientales anormales y utilización de instrucciones de uso de terceros.
- cuando se hubieran realizado reparaciones o manipulaciones por personas no autorizadas por el fabricante.
- cuando nuestros aparatos se hubieran equipado con piezas de recambio, piezas suplementarias o accesorios no originales.
- cuando la falla esté causada por contacto con materiales inadecuados.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos.

Versión 06/2012