

## Contactgrill

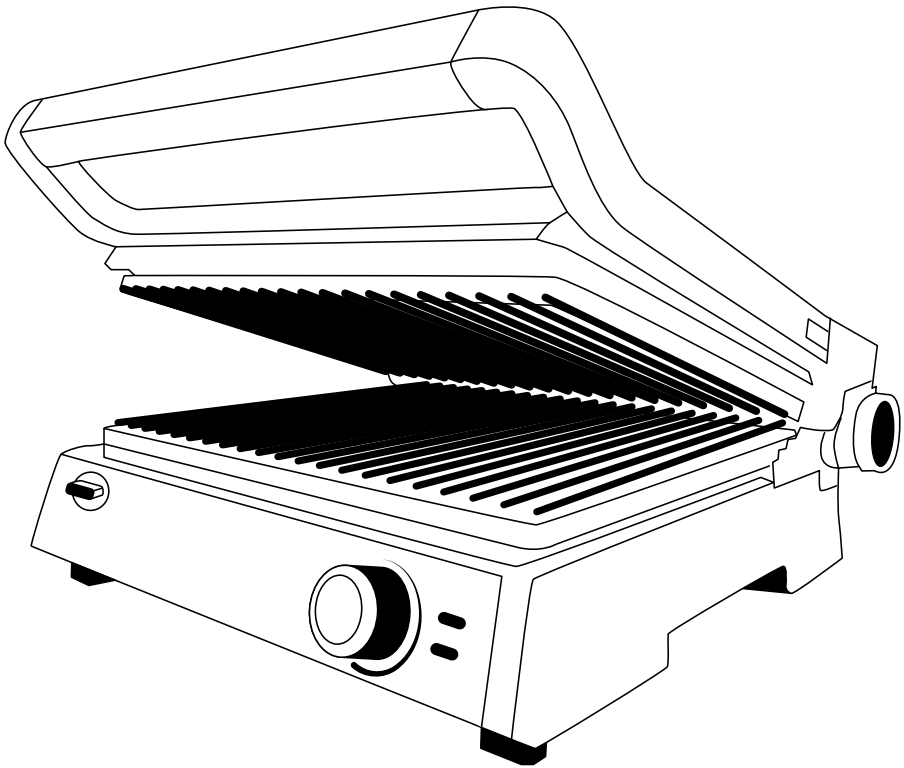
---

NL/BE – Handleiding - Contactgrill

EN – User manual - Contact grill

FR/BE – Manuel d'utilisation - Contact grill

**KB1004088 / KB1004089**



# Index

---

<b>NL/BE – Handleiding</b>	<b>3</b>
<b>EN – User manual</b>	<b>16</b>
<b>FR/BE – Manuel d'utilisation</b>	<b>29</b>

# NL/BE – Handleiding



## Voorwoord

---

### Over dit document

Deze handleiding bevat alle informatie voor correct, efficiënt en veilig gebruik van het product. Zorg ervoor dat je de instructies in deze handleiding volledig gelezen en begrepen hebt voordat je het product installeert of gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

### Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Nederlands. Alle andere talen zijn vertalingen van de oorspronkelijke Nederlandse handleiding.

### Service en garantie

Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, neem dan contact op met onze klantenservice via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen wanneer er beroep wordt gedaan op de garantie. Productdefecten moeten binnen 2 jaar na aankoopdatum worden gemeld bij ons. Let op, de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

# Inhoudsopgave

---

<b>1. Introductie</b>	<b>5</b>
1.1 Beoogd gebruik	5
1.2 Productoverzicht	5
1.3 Productspecificaties	6
1.4 Overige eigenschappen	6
1.5 Inhoud verpakking	6
<b>2. Veiligheid</b>	<b>6</b>
2.1 Algemeen	7
2.2 Personen	8
2.3 Gebruik	8
2.4 Elektra	9
<b>3. Instructies voor gebruik</b>	<b>10</b>
3.1 Voor het eerste gebruik	10
3.2 Positie van de deksel	10
3.3 Grillplaten plaatsen/wisselen	11
3.4 Gebruiken	11
3.5 Temperatuurinstelling	14
<b>4. Onderhoud en reiniging</b>	<b>14</b>
<b>5. Opslag</b>	<b>15</b>
<b>6. Weggooien en recyclen</b>	<b>15</b>
6.1 Afvoeren	15
6.2 Elektrisch apparaat	15
<b>7. Disclaimer</b>	<b>15</b>

# 1. Introductie

Bedankt dat je hebt gekozen voor een KitchenBrothers product! Volg altijd de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik.

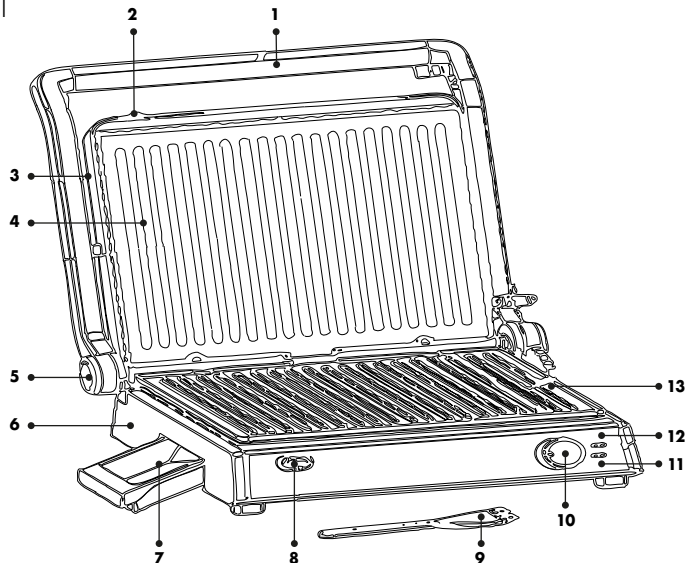
## 1.1 Beoogd gebruik

Een contactgrill is een keukenapparaat ontworpen voor het gelijktijdig grillen van voedsel aan beide zijden met verwarmde platen. Het wordt voornamelijk gebruikt voor het bereiden van sandwiches, vlees, groenten en vis. De dubbele platen zorgen voor een snellere bereiding en kenmerkende grillstrepen, terwijl overtollig vet vaak wordt verwijderd voor een gezondere maaltijd. Veelvoorkomende toepassingen omvatten het maken van panini's, opwarmen van pizza's, en het grillen van steaks en burgers.

De leverancier is vrijgesteld van aansprakelijkheid voor enig letsel of schade veroorzaakt door het gebruik van het product buiten het beoogde gebruik ervan. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor je veiligheid en garantie.

## 1.2 Productoverzicht

1. Handgreep
2. Ontgrendelknop bovenste grillplaat
3. Deksel
4. Bovenste grillplaat
5. Scharniervergrendeling
6. Basis
7. Lekbak
8. Ontgrendelknop onderste grillplaat
9. Schrafer/reinigingsspatel
10. Temperatuurknop
11. Verwarmingsindicator
12. Stroomindicator
13. Onderste grillplaat



## 1.3 Productspecificaties

Afmeting	36,6 x 36,6 x 16,2 cm
Gewicht	4,73 kg
Snoerlengte	1,5 m
Spanning	220-240V AC
Frequentie	50/60Hz
Vermogen	2000W
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Automatische uitschakeling	Nee

## 1.4 Overige eigenschappen

- Kan gebruikt worden als een contactgrill, panini maker of volledige grill.
- Voorzien van een geborstelde roestvrijstalen behuizing.
- Heeft een zwevende deksel die aangepast kan worden aan de dikte van het voedsel met in totaal 5 verschillende hoogte-instellingen.
- Heeft verwijderbare en omkeerbare anti-aanbak grillplaten die vet af voeren naar de lekbak.
- Inclusief een geïntegreerde lekbak.
- Instelbare temperatuurregeling met indicatielampjes.
- Inclusief reinigingsspatel.
- De grillplaten zijn vaatwasmachinebestendig.

## 1.5 Inhoud verpakking

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

- 1x Contactgrill
- 1x Handleiding
- 2x Grillplaat
- 1x Schrapper/reinigingsspatel
- 1x Lekbak

## 2. Veiligheid

---



### **WAARSCHUWING!**

*Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!*

Lees voor gebruik de handleiding en de veiligheidsinformatie zorgvuldig door. De leverancier is niet verantwoordelijk voor het niet opvolgen van de veiligheidsinformatie over het gebruik en de omgang met het product of schade aan eigendommen of persoonlijk letsel.

Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht wanneer je gebruik maakt van 'de Contactgrill', hierna te noemen 'het product'.

## 2.1 Algemeen

- Als dit de eerste keer is dat je het product gebruikt is het belangrijk om de handleiding en instructies zorgvuldig door te nemen.
- Als het product niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik het product dan niet en raadpleeg onze klantenservice.
- Controleer voor elk gebruik de onderdelen en accessoires op schade of slijtage (barsten/breuken) die het functioneren negatief kunnen beïnvloeden en vervang ze, als hiervan sprake is, door originele of door de fabrikant aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Gebruik geen accessoires die niet aangeboden worden door de leverancier. Deze kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en het product beschadigen.
- Gebruik het product alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Haal het product niet uit elkaar, repareer en herstel het product niet. Dit kan schade aan het product aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur het product altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van het product. Verkeerd gebruik van het product kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan het product.
- Verwijder voor het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers.
- Het product is alleen geschikt voor binnenshuis. Gebruik het product niet buitenshuis. Dit kan leiden tot schade aan het product.
- De buitenkant van het product kan heet worden als het product in gebruik is. Wees dus alert als je de buitenkant aanraakt!
- Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels op het product, deze kunnen heet worden. Wees dus alert als je deze objecten aanraakt.
- Door restwarmte blijven de grillplaten heet na gebruik. Raak het hete oppervlak niet aan. Dit kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Plaats nooit je handen op de grillplaten. Laat het product altijd minstens 30 minuten afkoelen voordat je de grillplaten aanraakt.
- Houd het product uit de buurt van hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen van het product met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Het product is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijke gebruik zoals; in personeelskeukens; in winkels; in kantoren en andere werkomgevingen; door klanten in

hotels, motels en andere residentiële omgevingen; in bed & breakfast-omgevingen; op boerderijen.

## 2.2 Personen

- Als er brandwonden ontstaan, laat dan onmiddellijk lauw water over het getroffen lichaamsdeel lopen. Stop niet om kleding te verwijderen en schakel snel medische hulp in.
- Het product mag door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het product mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het product mag gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het product en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Houd het product en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat huisdieren of kleine kinderen niet op het netsnoer kauwen om een elektrische schok te voorkomen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van het product als deze aan staat.
- Laat kinderen niet met het product spelen. Gebruik en bewaar het product buiten het bereik van kinderen.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om het risico op brandwonden, brand of andere schade aan personen of eigendommen te voorkomen, aangezien dit product warmte genereert tijdens het gebruik.

## 2.3 Gebruik

- Bij het grillen in de normale, verticale stand, vooral met vochtige ingrediënten zoals tomaten of als er olie gebruikt wordt, bestaat er een risico dat grillvocht naast de lekbak terechtkomt. Dit kan gebeuren wanneer het deksel van de grill na het grillen van sappige producten omhoog wordt gekanteld en in een hoek van 90 graden wordt gezet. Het vocht dat van de bovenste, zwevende grillplaat naar beneden loopt, kan langs de lekbak afdruipen als niet voorzichtig wordt omgegaan.
- Delen van het product worden heet. Maak het product niet schoon als deze nog warm is. Wacht tot het product is afgekoeld, voordat je hem schoonmaakt.
- Het product kan tijdens het gebruik erg warm worden. Zet het product daarom tijdens het gebruik op een hittebestendige plaat. Zet het bijvoorbeeld nooit op een kunststof tafel, kunststof tafelkleed of op een koelkast.
- Het product wordt heet als hij aan staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik het product niet als je gevoelig bent voor hitte. Raak de hete delen van het product niet aan. Gebruik alleen het handvat of de knop.
- Er kan verbrandingsgevaar ontstaan door hete delen van het product tijdens en na gebruik. Pak het product alleen vast aan het handvat. Er kan warmte ontsnappen als de deksel wordt geopend wanneer deze nog heet is. Neem de nodige



voorzorgsmaatregelen, zoals een geschikte ovenhandschoen, om brandwonden te voorkomen.

- Maak het product niet schoon als deze nog warm is.
- Plaats het product altijd op een horizontaal, effen, stabiel en niet ontvlambaar oppervlak.
- Sluit het product altijd met de grillplaten op elkaar, voordat je het product aansluit op het stopcontact.
- Gebruik het product in een goed geventileerde ruimte. Houd aan alle kanten ten minste 10-15 cm ruimte vrij om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken.

## 2.4 Elektra

- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet het product dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Als het oppervlak van het product gebarsten is, zet dan het product uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik het product dan niet en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Dompel het product, de stroomkabel of de stekker niet onder in water. Als er toch water in of op het product komt, zet het product dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Gebruik en bewaar het product zo dat de kabels niet beschadigd kunnen raken.
- Gebruik het product niet als je vermoedt dat de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, om een elektrische schok te voorkomen. Een beschadigde stroomkabel of stekker moeten gerepareerd of vervangen worden door een professional (een geautoriseerde distributeur).
- Haal de stekker van het product niet uit het stopcontact door aan de stroomkabel te trekken. Dit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Komt er zwarte rook uit het product, haal de stekker dan onmiddellijk uit het stopcontact. Wacht tot de rook weg is voordat je de inhoud van het product verwijdert en neem contact op met onze klantenservice.
- Laat de kabel(s) niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Leg de kabel(s) niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie.
- Stop de kabel(s) niet onder tapijten of dekens. Zorg ervoor dat de kabel nooit in een wandelgang ligt.
- Verplaats het product niet door aan het snoer te trekken en draai het snoer niet.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je het product aansluit.
- Zorg ervoor dat je niet over de kabel(s) struikelt en dat de kabel(s) niet geknakt of gedraaid is(/zijn), of vastzit(ten).
- Het product is niet geschikt om bediend te worden via een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als je het product lange tijd niet gebruikt, zet het product dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik alleen de bijgeleverde wisselstroomoplader. Het gebruik van een andere

oplader kan onherstelbare schade aan het product en de omgeving veroorzaken en kan gevaarlijk zijn.

- Het product mag alleen aangesloten worden op een geaard 220-240V stopcontact.
- Steek de stekker niet in het stopcontact/haal de stekker niet uit het stopcontact met natte handen. Dit kan persoonlijk letsel en schade aan het product veroorzaken.
- Als je een verlengsnoer gebruikt: Het gemarkeerde elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens zo groot zijn als dat van het product; de kabel moet worden geplaatst dat hij niet over het aanrecht of tafelblad valt waar kinderen aan kunnen trekken of onbedoeld over kunnen struikelen; het verlengsnoer moet een geaarde 3-aderige kabel zijn.

## 3. Instructies voor gebruik

---

### 3.1 Voor het eerste gebruik

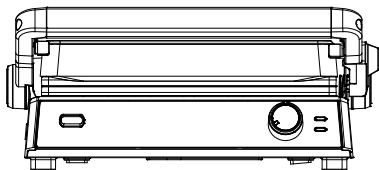
#### LET OP!

- ◇ Dompel de basis nooit onder in water en stel het nooit bloot aan water.
- ◇ Wanneer je de grillplaten voor de eerste keer gebruikt moet je met keukenpapier een dunne laag bakolie aanbrengen/spuiten op de antiaanbaklaag van de grillplaten om de antiaanbaklaag te kruiden. Breng indien nodig opnieuw een dunne laag bakolie aan gedurende de levensduur van de grillplaten om de beste anti-aanbakprestaties te behouden.

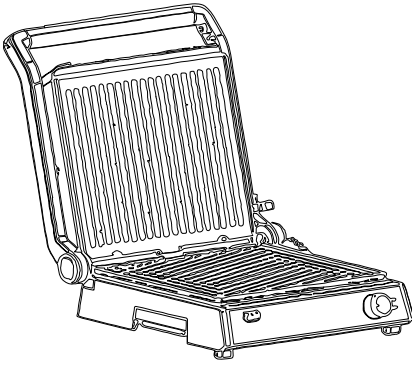
1. Druk de ontgrendelknop van de bovenste grillplaat in om deze te verwijderen en doe hetzelfde met de ontgrendelknop van de onderste grillplaat om ook deze te verwijderen.
2. Maak de grillplaten, de lekbak en de spatel schoon in warm water met zeep, spoel ze af en laat ze drogen. Deze onderdelen mogen ook in de vaatwasser gereinigd worden.
3. Zet de bovenste en onderste grillplaten terug op hun plek voor gebruik.

### 3.2 Positie van de deksel

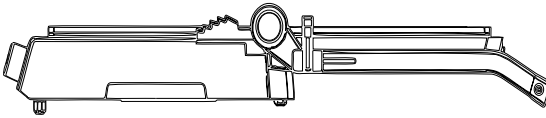
- Gesloten/Verwarmingsstand: De deksel is gesloten en rust op de basis. Gebruik deze positie bij het opstarten en voorverwarmen van het product, en ook bij het grillen van de meeste voedingsmiddelen.



- Open positie: de deksel staat open. Zet het product in deze positie wanneer je begint met grillen, vooral bij bepaalde voedingsmiddelen zoals pizza of vis, waarbij de bovenste grillplaat niet geschikt is. Til de handgreep op tot de deksel ongeveer een hoek van 90° vormt.



- Platte positie: de deksel is open en ligt gelijk met de basis, waardoor twee grilloppervlakken ontstaan. Gebruik het product in deze positie voor het grillen van grotere hoeveelheden voedsel. Om deze positie in te stellen, duw je de scharnierontgrendeling (5) in en duw je de deksel verder open.



### 3.3 Grillplaten plaatsen/wisselen

Schuif de inkepingen aan de achterzijde van de onderste grillplaat in de bevestigingshaken en druk daarna op de voorkant van de plaat tot deze vastklikt. Herhaal deze stappen om de bovenste grillplaat te bevestigen.

### 3.4 Gebruiken

#### LET OP!

- ◇ De grillplaten en de metalen oppervlakken van de deksel/het handvat kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. Draag beschermende ovenwanten of hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik en raak alleen het zwarte gedeelte van de handgreep aan om brandwonden te vermijden.
- ◇ Trek altijd de stekker van het product uit het stopcontact als je klaar bent met grillen en als je hem niet gebruikt.

## OPMERKING

- ◇ Gebruik uitsluitend hittebestendig keukengerei van hout, plastic of siliconen om voedsel toe te voegen of te verwijderen. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei, aangezien dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken.
- ◇ Het is normaal dat het product tijdens het eerste gebruik wat lichte rook produceert. Deze rook zal verdwijnen bij voortgezet gebruik.

### 3.4.1 Contactgrill

Gebruik het product voor het maken van hamburgers, biefstuk, botvrije vis, dunne lappen vlees en groenten. In de gesloten stand grill je voedsel sneller omdat het van beide kanten tegelijk wordt gegrild.

1. Zet de deksel op de gesloten stand en steek de stekker in het stopcontact. Een rood lampje gaat branden om aan te geven dat het product aan staat.
2. Plaats de lekbak onder het product.
3. Zet de temperatuurknop op de gewenste stand:

Stand	Temperatuur
Min	0°C
Max	230°C

Leg het voedsel op de onderste grillplaat en doe de deksel dicht. Deze past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan. Als je iets bereidt dat niet tussen twee grillplaten hoeft, zoals spiesjes of bepaalde visgerechten, laat je de deksel open.

4. Als je klaar bent met grillen, haal je het voedsel van de grillplaat, trek je de stekker uit het stopcontact en laat je de grill minstens 30 minuten afkoelen voordat je hem verplaatst, de grillplaten verwijdert of schoonmaakt.

## OPMERKING

- ◇ Het kan tot zeven minuten duren voordat de ingestelde temperatuur bereikt is. Het groene indicatielampje gaat aan als het product klaar is voor gebruik en knippert tijdens het grillen. Dit geeft aan dat het product de gewenste temperatuur behoudt.
- ◇ Als je meerdere stukken voedsel tegelijk wil grillen, zorg er dan voor dat het voedsel dezelfde dikte heeft. Dit zorgt ervoor dat de bovenste grillplaat gelijkmatig op het voedsel rust, wat leidt tot een evenredige bereiding.

### 3.4.2 Panini maken

Gebruik beide grillplaten in de gesloten stand om elke combinatie van ingrediënten (bijvoorbeeld groenten, vlees en kaas) tussen twee stukken brood of een opgevouwen tortilla/pitabroodje te grillen.

1. Volg stap 1 t/m 3 in het gedeelte "Contactgrill" hierboven.
2. Plaats het voedsel op de onderste grillplaat en laat de bovenste grillplaat op het voedsel zakken. De bovenste grillplaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan.
3. Als je klaar bent met grillen, haal je het voedsel van de grillplaat, trek je de stekker uit het stopcontact en laat je de grill minstens 30 minuten afkoelen voordat je hem verplaatst, de grillplaten verwijdert of schoonmaakt.

### **OPMERKING**

- ◇ Als je meer dan één stuk voedsel tegelijk grillt, moet het voedsel dezelfde dikte hebben om ervoor te zorgen dat de bovenste grillplaat gelijkmatig op het voedsel rust voor een gelijkmatige bereiding.

### **3.4.3 Volledige grill**

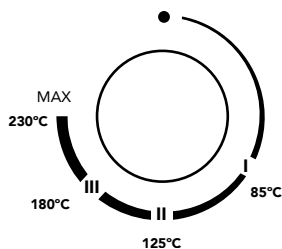
Door het product in de platte positie te gebruiken, wordt het grilloppervlak verdubbeld. Voedsel met verschillende diktes kan tegelijkertijd worden gegrild en op verschillende grillplaten worden bereid om ongewenste menging van smaken te voorkomen. Gebruik deze positie voor het bereiden van wentelteefjes, rösti, open sandwiches en kebabs.

1. Zet het product in de platte positie en steek de stekker in het stopcontact. De voedingsindicator zal rood oplichten om aan te geven dat de stroom is ingeschakeld.
2. Zorg ervoor dat de lekbak op de juiste plek is geplaatst.
3. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste instelling.
4. Plaats het voedsel op de grillplaten.
5. Als je klaar bent met grillen, haal je het voedsel van de grillplaat, trek je de stekker uit het stopcontact en laat je de grill minstens 30 minuten afkoelen voordat je hem verplaatst, de grillplaten verwijdert of schoonmaakt.

### **OPMERKING**

- ◇ Het kan tot acht minuten duren voordat de geselecteerde grilltemperatuur is bereikt. De indicator licht groen op wanneer het product klaar is om te grillen. De groene indicator zal tijdens het grillen afwisselend uit en aan gaan om aan te geven dat het product aan het opwarmen is om de geselecteerde grilltemperatuur te behouden.

### 3.5 Temperatuurinstelling



Op de afbeelding wordt een indicatie getoond van de temperaturen op de temperatuurknop.

Houd er rekening mee dat de afbeelding enkel ter indicatie dient. De werkelijke temperatuur kan verschillen door externe factoren zoals de omgevingstemperatuur of specifieke eigenschappen van het product en het voedsel.

Voor optimaal gebruik, adviseren wij om te beginnen met een lage temperatuur en deze geleidelijk te verhogen tot het gewenste niveau is bereikt. Dit zal niet alleen de prestaties verbeteren, maar ook de levensduur van het product verlengen.

## 4. Onderhoud en reiniging

---

### LET OP!

- ◇ Zorg ervoor dat het product altijd uit het stopcontact is gehaald en volledig is afgekoeld voordat je het verplaatst, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- ◇ Dompel de basis niet onder in of stel deze niet bloot aan water of andere vloeistoffen.

1. Haal voorzichtig de lekbak eruit en gooi de inhoud weg.
2. Verwijder alle etensresten van de grillplaten met de schraper/reinigingsspatel.
3. Maak de grillplaten, lekbak en schraper/reinigingsspatel schoon met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel alles goed af en laat ze drogen. Je kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
4. Maak de deksel en de basis schoon met een vochtige spons en droog ze daarna af met een zachte doek of keukenpapier.

### OPMERKING

- ◇ Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

## 5. Opslag

---

Bewaar het product op een droge, schone plek. Bewaar het product niet in extreem hoge of lage temperaturen.

## 6. Weggooien en recycelen

---

Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Je kunt bij je gemeente terecht voor alle informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van afgedankte producten.

### 6.1 Afvoeren



Gooi het product aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever hem in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycelen.



Voer de verpakking en de accessoires af conform de milieuvorschriften die gelden in jouw gemeente. Let op de symbolen op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze – indien nodig – gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van letters en cijfers: 1-7: plastic, 20-22: papier en karton, 80-98 composietmaterialen.

### 6.2 Elektrisch apparaat



Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat je dit product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil af mag laten voeren, maar het moet inleveren op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycelen.

## 7. Disclaimer

---

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

# EN – User manual



## Foreword

---

### **About this document**

This manual contains all the information for correct, efficient and safe use of the product. Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before installing or using the product. Keep this manual for future use.

### **Original Instructions**

This manual was originally written in Dutch. All other languages are translations of the original Dutch manual.

### **Service and warranty**

If you need service or information regarding your product, please contact our customer service at [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

We provide a 2-year warranty on our products. Customer must be able to show proof of purchase when claiming warranty. Product defects must be reported to us within 2 years from the date of purchase. Please note that the warranty does not apply: for damage caused by improper use or repair; for parts subject to wear and tear; for defects known to the customer at the time of purchase; for defects caused by the customer's own fault, for damage caused by third parties.



# Table of contents

---

<b>1. Introduction</b>	<b>18</b>
1.1 Intended use	18
1.2 Product overview	18
1.3 Product specifications	19
1.4 Other features	19
1.5 Contents of package	19
<b>2. Safety</b>	<b>20</b>
2.1 General	20
2.2 Persons	21
2.3 Use	21
2.4 Electrical	22
<b>3. Instructions for use</b>	<b>23</b>
3.1 Before first use	23
3.2 Lid position	23
3.3 Inserting/changing grill plates	24
3.4 How to use	24
3.5 Temperature setting	26
<b>4. Maintenance and cleaning</b>	<b>27</b>
<b>5. Storage</b>	<b>27</b>
<b>6. Disposal and recycle</b>	<b>27</b>
6.1 Disposal	27
6.2 Electric appliance	28
<b>7. Disclaimer</b>	<b>28</b>

---

# 1. Introduction

Thank you for choosing a KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage.

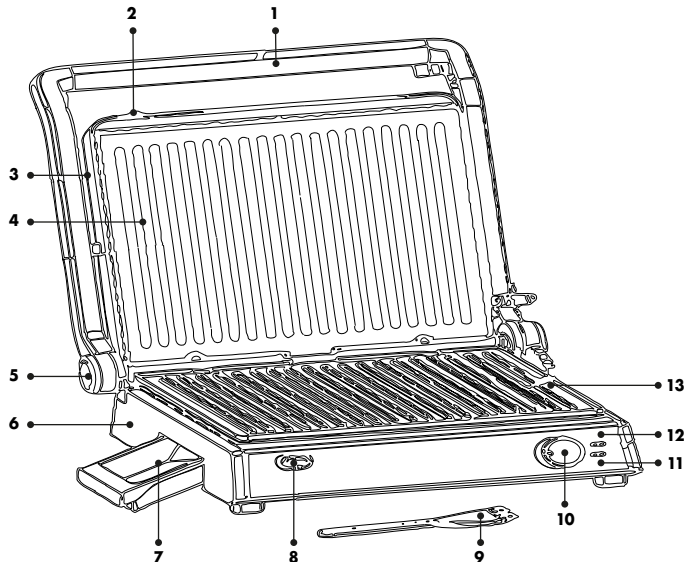
## 1.1 Intended use

A contact grill is a kitchen appliance designed for simultaneous grilling of food on both sides with heated plates. It is mainly used for preparing sandwiches, meat, vegetables and fish. The dual plates allow for faster cooking and distinctive grill marks, while excess fat is often removed for a healthier meal. Common uses include making paninis, reheating pizzas, and grilling steaks and burgers.

The supplier is released from liability for any injury or damage caused by using the product beyond its intended use. Any modification of the product may affect your safety and warranty.

## 1.2 Product overview

1. Handle
2. Upper grill plate release button
3. Lid
4. Upper grill plate
5. Hinge lock
6. Base
7. Drip tray
8. Release button lower grill plate
9. Scraper/cleaning spatula
10. Temperature button
11. Heat indicator
12. Power indicator
13. Lower grill plate



### 1.3 Product specifications

Dimension	36.6 x 36.6 x 16.2 cm
Weight	4.73 kg
Cord length	1.5 m
Voltage	220-240V AC
Frequency	50/60Hz
Power	2000W
Overheating protection	Yes
Automatic switch off	No

### 1.4 Other features

- Can be used as a contact grill, panini maker or full grill.
- Features a brushed stainless-steel housing.
- Has a floating lid that can be adjusted according to food thickness with a total of 5 different height settings.
- Has removable and reversible non-stick grill plates that drain grease to the drip tray.
- Includes an integrated drip tray.
- Adjustable temperature control with indicator lights.
- Includes cleaning spatula.
- Grill plates are dishwasher safe.

### 1.5 Contents of package

When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged parts and packing container to substantiate your claim.

- 1x Contact grill
- 1x User manual
- 2x Grill plate
- 1x Scraper/cleaning spatula
- 1x Drip tray

## 2. Safety

---



### **WARNING!**

*Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!*

Before use, read the manual and safety information carefully. The supplier is not responsible for failure to follow the safety information on the use and handling of the product or damage to property or personal injury.

Always observe the following precautions when using 'the Contact grill', hereinafter referred to as 'the product'.

### **2.1 General**

- If this is your first time using the product, it is important to read the user manual and instructions carefully.
- If the product is malfunctioning, dropped or damaged, do not use the product and consult our customer service.
- Before each use, check the parts and accessories for damage or wear (cracks/breakage) that may adversely affect its operation and, if so, replace them with original or manufacturer-recommended parts and accessories.
- Do not use accessories not offered by the supplier. They may pose a danger to the user and damage the product.
- Use the product only for the purposes indicated in this user manual.
- Do not disassemble, repair or restore the product. Doing so may cause damage to the product. For your own safety, these parts should only be replaced by authorized service personnel. Always steer the product to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Be aware of the risks and consequences associated with improper use of the product. Misuse of the product may result in personal injury and damage to the product.
- Before first use, remove all packaging material and any stickers.
- The product is suitable for indoor use only. Do not use the product outdoors. Doing so may result in damage to the product.
- The outside of the product may become hot when the product is in use. So be alert when touching the outside!
- Do not place metal objects such as blades, forks, spoons and lids on the product, these can become hot. So be alert when touching these objects.
- Due to residual heat, the grill plates remain hot after use. Do not touch the hot surface. This could lead to personal injury.
- Never place your hands on the grill plates. Always allow the product to cool for at least 30 minutes before touching the grill plates.

- Keep the product away from heat, areas where the temperature is relatively high, and heat sources such as ovens.
- Be very careful when moving the product with hot oil or other hot liquids.
- The product is intended for domestic and similar uses such as; in staff kitchens; in stores; in offices and other work environments; by customers in hotels, motels and other residential environments; in bed & breakfast environments; on farms.

## 2.2 Persons

- If burns occur, immediately run lukewarm water over the affected body part. Do not stop to remove clothing and seek medical attention quickly.
- The product may be used by children 8 years of age and older, provided they are properly supervised and instructed in the safe use of the product and understand its potential hazards. Cleaning and maintenance of the product should not be performed by children unless they are over 8 years of age and supervised.
- The product may be used by people with physical or mental disabilities, provided they are properly supervised and informed on the safe use of the product and understand its possible dangers.
- Keep the product and cord out of the reach of children.
- To avoid electric shock, do not allow pets or small children to chew on the power cord.
- Do not leave children alone or unattended near the product when it is on.
- Do not allow children to play with the product. Use and store the product out of the reach of children.
- Take necessary precautions to avoid the risk of burns, fire or other damage to persons or property, as this product generates heat during use.

## 2.3 Use

- When grilling in the normal, vertical position, especially with moist ingredients such as tomatoes or if oil is used, there is a risk of grilling juices spilling next to the drip tray. This can happen when the lid of the grill is tilted up after grilling juicy items and set at a 90-degree angle. Moisture running down from the top, floating grill lid may drip down the drip pan if care is not taken.
- Parts of the product become hot. Do not clean the product while it is still hot. Wait until the product has cooled down before cleaning it.
- The product may become very hot during use. Therefore, place the product on a heat-resistant plate during use. For example, never put it on a plastic table, plastic tablecloth or on a refrigerator.
- The product gets hot when it is on. Do not touch the hot surfaces. Do not use the product if you are sensitive to heat. Do not touch the hot parts of the product. Use only the handle or knob.
- There may be a burn hazard from hot parts of the product during and after use. Grasp the product only by the handle. Heat may escape if the lid is opened when it is still hot. Take necessary precautions, such as an appropriate oven glove, to avoid burns.
- Do not clean the product while it is still hot.
- Always place the product on a horizontal, level, stable and non-flammable surface.

- Always close the product with the grill plates together before connecting the product to the electrical outlet.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 10-15 cm clearance on all sides to allow sufficient air circulation.

## **2.4 Electrical**

- If the power fails during use, turn off the product immediately and unplug the product.
- If the surface of the product is cracked, turn off the product to avoid electric shock.
- Check both power cord and plug regularly for signs of damage or wear, and if there is any, do not use the product and have the power cord and/or plug replaced or repaired by authorized service personnel.
- Do not immerse the product, power cord or plug in water. If water does get inside or on the product, turn the product off immediately and contact our customer service department.
- Use and store the product so that the cables cannot be damaged.
- To avoid electric shock, do not use the product if you suspect the power cord or plug is damaged. A damaged power cord or plug should be repaired or replaced by a professional (an authorized distributor).
- Do not unplug the product by pulling the power cord. This may cause fire or electric shock.
- If black smoke comes out of the product, unplug the product immediately. Wait until the smoke is gone before removing the contents of the product and contact our customer service department.
- Do not leave the cable(s) hanging over the edge of a table or countertop.
- Do not place the cable(s) on hot surfaces or near oil.
- Do not tuck the cable(s) under rugs or blankets. Never leave the cable(s) in a walkway.
- Do not move the product by pulling the cord or twist the cord.
- Before connecting the product, make sure that the mains voltage indicated on the rating plate matches that of your mains supply.
- Make sure you do not trip over the cable(s) and that the cable(s) are not kinked, twisted, or stuck.
- The product is not suitable to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- Do not leave the product unattended when in use. If you are not using the product for a long period of time, turn the product off and unplug it.
- Use only the included AC charger. Using any other charger may cause irreparable damage to the product and the environment and may be dangerous.
- The product should only be plugged into a grounded 220-240V outlet.
- Do not plug in/unplug it with wet hands. This may cause personal injury and damage to the product.
- When using an extension cord: The marked electrical rating of the extension cord must be at least as large as that of the product; the cord must be positioned so that it does not fall over the countertop or tabletop where children can pull or unintentionally trip over it; the extension cord must be a grounded 3-wire cable.

## 3. Instructions for use

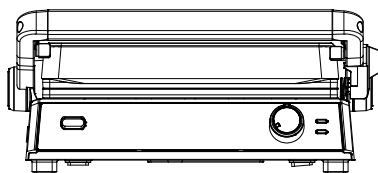
### 3.1 Before first use

#### ATTENTION!

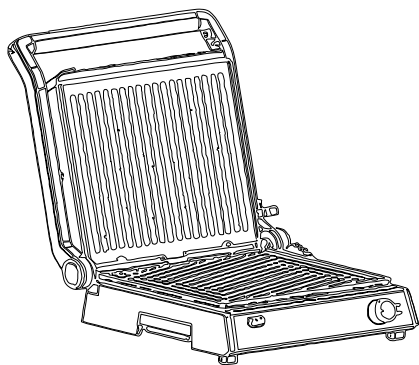
- ◇ Never immerse the base in water or expose it to water.
  - ◇ When using the grill plates for the first time, use kitchen paper to apply/spray a thin layer of cooking oil on the non-stick coating of the grill plates to season the non-stick coating. If necessary, reapply a thin layer of cooking oil during the life of the grill plates to maintain the best non-stick performance.
1. Press the release button of the upper grill plate to remove it, and do the same with the release button of the lower grill plate to remove it as well.
  2. Clean the grill plates, drip tray and spatula in warm soapy water, rinse and dry. These parts may also be cleaned in the dishwasher.
  3. Put the upper and lower grill plates back in place before use.

### 3.2 Lid position

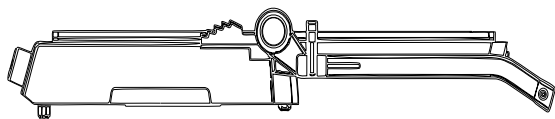
- Closed/Heating position: The lid is closed and rests on the base. Use this position when starting and preheating the product, as well as when grilling most foods.



- Open position: the lid is open. Put it in this position when you start grilling, especially with certain foods such as pizza or fish, where the top grill plate is not suitable. Lift the handle until the lid forms approximately a 90° angle.



- Flat position: the lid is open and flush with the base, creating two grilling surfaces. Use the product in this position for grilling larger quantities of food. To set this position, push in the hinge release (5) and push the lid further open.



### 3.3 Inserting/changing grill plates

Slide the notches on the back of the lower grill plate into the attachment hooks, then press on the front of the plate until it clicks into place. Repeat these steps to attach the upper grill plate.

### 3.4 How to use

#### **ATTENTION!**

- ◇ The grill plates and metal surfaces of the lid/handle can become very hot during use. Wear protective oven mitts or heat-resistant gloves during use and touch only the black part of the handle to avoid burns.
- ◇ Always unplug the product when finished grilling and when not in use.

#### **NOTE**

- ◇ Use only heat-resistant utensils made of wood, plastic or silicone to add or remove food. Avoid using metal utensils as they may scratch the surface.
- ◇ It is normal for the product to produce some light smoke during initial use. This smoke will disappear with continued use.

#### 3.4.1 Contact grill

Use the product for making burgers, steaks, boneless fish, thin strips of meat and vegetables. In the closed position, grill your food faster because it is grilled from both sides at the same time.

1. Place the lid on the closed position and plug in. A red light will come on to indicate that



the product is on.

2. Place the drip tray under the product.
3. Set the temperature button to the desired setting:

Position	Temperature
Min	0°C
Max	230°C

Place the food on the lower grill plate and close the lid. It automatically adjusts to the thickness of the food. If you are preparing something that does not need to be between two grill plates, such as skewers or certain fish dishes, leave the lid open.

4. When you're done grilling, remove the food from the grill plate, unplug it and let the grill cool for at least 30 minutes before moving it, removing the grill plates or cleaning it.

### NOTE

- ◇ It may take up to seven minutes to reach the set temperature. The green indicator light comes on when the product is ready to use and flashes during grilling. This indicates that the product is maintaining the desired temperature.
- ◇ If you want to grill several pieces of food at once, make sure the food is the same thickness. This ensures that the top grill plate rests evenly on the food, leading to even cooking.

### 3.4.2 Making panini

Use both grill plates in the closed position to grill any combination of ingredients (for example, vegetables, meat and cheese) between two pieces of bread or a folded tortilla/pita roll.

1. Follow steps 1 through 3 in the "Contact grill" section above.
2. Place the food on the lower grill plate and lower the upper grill plate onto the food. The upper grill plate will automatically adjust to the thickness of the food.
3. When you are finished grilling, remove the food from the grill plate, unplug it and let the grill cool for at least 30 minutes before moving it, removing the grill plates or cleaning it.

### NOTE

- ◇ When grilling more than one piece of food at a time, the food should be the same thickness to ensure that the top grill plate rests evenly on the food for even cooking.

### 3.4.3 Full grill

Using the product in the flat position doubles the grilling surface. Food of different thicknesses can be grilled simultaneously and prepared on different grill plates to avoid unwanted mixing of flavors. Use this position for preparing French toast, hash browns, open sandwiches and kebabs.

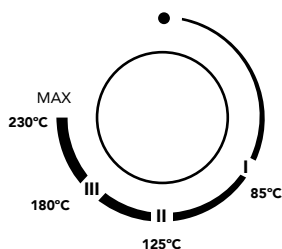
1. Place the product in the flat position and plug in the power cord. The power indicator will glow red to indicate that power is on.
2. Make sure the drip tray is in the correct position.
3. Turn the temperature control to the desired setting.
4. Place the food on the grill plates.
5. When you are finished grilling, remove the food from the grill plate, unplug it and let the grill cool for at least 30 minutes before moving it, removing the grill plates or cleaning it.

#### NOTE

- ◇ It may take up to eight minutes to reach the selected grilling temperature. The indicator lights green when the product is ready to grill. The green indicator will alternately turn off and on during grilling to indicate that the product is heating up to maintain the selected grilling temperature.

### 3.5 Temperature setting

The image shows an indication of the temperatures on the temperature knob.



Please note that the image is for indicative purposes only. The actual temperature may vary due to external factors such as ambient temperature or specific characteristics of the product and food.

For optimal use, we recommend starting with a low temperature and gradually increasing it until the desired level is reached. This will not only improve performance but also extend the life of the product.

## 4. Maintenance and cleaning

---

### ATTENTION!

- ◇ Always make sure that the product is unplugged and completely cooled before moving, disassembling or cleaning it.
  - ◇ Do not immerse the base in or expose it to water or other liquids.
1. Carefully remove the drip tray and discard the contents.
  2. Remove all food debris from the grill plates with the scraper/cleaning spatula.
  3. Clean the grill plates, drip tray and scraper/cleaning spatula with warm water and mild detergent. Rinse everything well and let them dry. You can also clean these parts in the dishwasher.
  4. Clean the lid and base with a damp sponge and then dry with a soft cloth or kitchen paper.

### NOTE

- ◇ Do not use abrasive or aggressive cleaning agents.

## 5. Storage

---

Store the product in a clean and dry place. Do not store the product in extreme high or extreme low temperatures.

## 6. Disposal and recycle

---

Think about the environment and contribute to a cleaner living environment! You can contact your local council for all information on disposal options for discarded products.

### 6.1 Disposal



At the end of its life, do not dispose of the product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.



Dispose of the packaging and accessories in accordance with the environmental regulations in force in your local council. Pay attention to the symbols on the different packaging materials and - if necessary - dispose of them separately. The packaging materials are marked with letters and numbers: 1-7: plastic, 20-22: paper and cardboard, 80-98 composite materials.

## 6.2 Electric appliance



The symbol shown here with the crossed-out garbage can indicates that this product is subject to European Directive (EU) 2012/19/EU. This directive states that at the end of its service life, you must not dispose of this product with normal household waste, but hand it in at a government designated collection point for recycling.

## 7. Disclaimer

---

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

# FR/BE – Manuel d'utilisation



## Avant-propos

---

### À propos de ce document

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à une utilisation correcte, efficace et sûre du produit. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les instructions de ce manuel avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure.

### Instructions originales

Ce manuel a été rédigé à l'origine en néerlandais. Toutes les autres langues sont des traductions du manuel original en néerlandais.

### Service et garantie

Si vous avez besoin d'un service ou d'une information concernant votre produit, veuillez contacter notre service clientèle via [service@kitchenbrothers.nl](mailto:service@kitchenbrothers.nl).

Nous offrons une garantie de 2 ans sur nos produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers. Les pièces de rechange pour ce produit sont disponibles pendant 2 ans après la date de l'achat.

# Table des matières

---

<b>1. Introduction</b>	<b>31</b>
1.1 Utilisation prévue	31
1.2 Description du produit	31
1.3 Spécifications du produit	32
1.4 Autres caractéristiques	32
1.5 Contenu de l'emballage	32
<b>2. Sécurité</b>	<b>33</b>
2.1 Général	33
2.2 Personnes	34
2.3 Utilisation	34
2.4 Électricité	35
<b>3. Mode d'emploi</b>	<b>36</b>
3.1 Avant la première utilisation	36
3.2 Position du couvercle	36
3.3 Insérer/changer les plaques de gril	37
3.4 Utilisation	37
3.5 Réglage de la température	40
<b>4. Entretien et nettoyage</b>	<b>40</b>
<b>5. Stockage</b>	<b>41</b>
<b>6. Élimination et recyclage</b>	<b>41</b>
6.1 Élimination	41
6.2 Appareils électriques	41
<b>7. Clause de non-responsabilité</b>	<b>41</b>

# 1. Introduction

Merci d'avoir choisi un produit KitchenBrothers ! Suivez toujours les instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité.

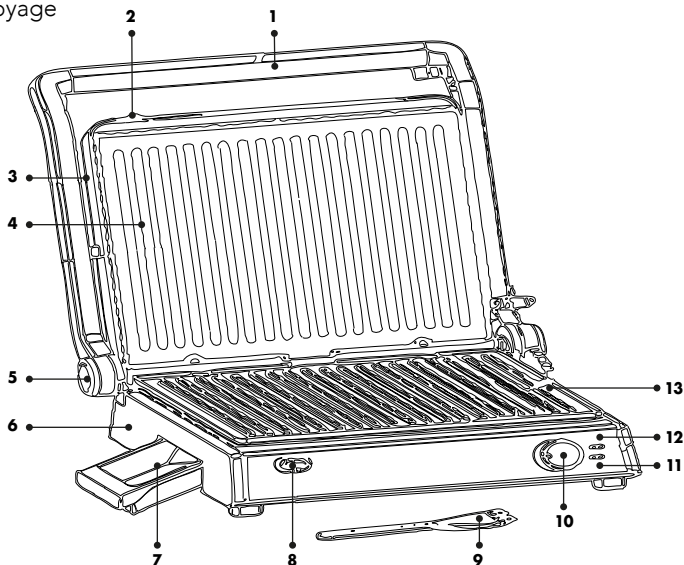
## 1.1 Utilisation prévue

Un contact grill est un appareil de cuisine conçu pour griller simultanément les aliments des deux côtés à l'aide de plaques chauffées. Il est principalement utilisé pour préparer des sandwichs, de la viande, des légumes et du poisson. Les doubles plaques permettent une cuisson plus rapide et des marques de grill distinctives, tandis que l'excès de graisse est souvent éliminé pour un repas plus sain. Les applications courantes comprennent la préparation de paninis, le réchauffage de pizzas et la cuisson de steaks et de hamburgers.

Le fournisseur est déchargé de toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages causés par l'utilisation du produit au-delà de l'usage prévu. Toute modification du produit peut affecter votre sécurité et la garantie.

## 1.2 Description du produit

1. Poignée
2. Bouton de déverrouillage Plaque de grill supérieure
3. Couvercle
4. Plaque supérieure du grill
5. Verrouillage de la charnière
6. Socle
7. Plateau d'égouttage
8. Bouton de déverrouillage plaque de grill inférieure
9. Grattoir/spatule de nettoyage
10. Bouton de température
11. Indicateur de chauffe
12. Indicateur de puissance
13. Plaque inférieure du grill



## 1.3 Spécifications du produit

Dimensions	36,6 x 36,6 x 16,2 cm
Poids	4,73 kg
Longueur du cordon	1,5 m
Tension	220-240V AC
Fréquence	50/60Hz
Puissance	2000W
Protection contre la surchauffe	Oui
Arrêt automatique	Non

## 1.4 Autres caractéristiques

- Peut être utilisé comme gril de contact, appareil à panini ou gril complet.
- Boîtier en acier inoxydable brossé.
- Le couvercle flottant peut être réglé en fonction de l'épaisseur des aliments, avec un total de 5 hauteurs différentes.
- Plaques de gril antiadhésives amovibles et réversibles qui évacuent la graisse dans le bac d'égouttage.
- Comprend un bac de récupération intégré.
- Contrôle de la température réglable avec voyants lumineux.
- Spatule de nettoyage incluse.
- Les plaques du gril peuvent être lavées au lave-vaisselle.

## 1.5 Contenu de l'emballage

Vérifiez que le contenu du colis correspond au bordereau d'expédition lorsque vous recevez l'envoi. Informez votre fournisseur si des pièces sont manquantes. Si le produit semble endommagé, déposez immédiatement une plainte auprès du transporteur et donnez au fournisseur une description détaillée des dommages. Conservez les pièces endommagées et l'emballage pour étayer votre plainte.

- 1x Contact grill
- 1x Manuel d'utilisation
- 2x Plaque de gril
- 1x Grattoir/spatule de nettoyage
- 1x Bac d'égouttage



## 2. Sécurité



### **ATTENTION !**

*Veillez à ce que le matériel d'emballage ne tombe pas entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec !*

Avant toute utilisation, lisez attentivement le manuel et les informations de sécurité. Le fournisseur n'est pas responsable du non-respect des consignes de sécurité relatives à l'utilisation et à la manipulation du produit, ni des dommages matériels ou corporels.

Respectez toujours les précautions suivantes lors de l'utilisation de la «Contact grill», ci-après dénommé «le produit».

### **2.1 Général**

- Si vous utilisez le produit pour la première fois, il est important de lire attentivement le manuel et les instructions.
- Si le produit fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé, ne l'utilisez pas et consultez notre service clientèle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les pièces et les accessoires ne sont pas endommagés ou usés (fissures/cassures), ce qui pourrait nuire aux performances, et, le cas échéant, remplacez-les par des pièces et des accessoires d'origine ou recommandés par le fabricant.
- N'utilisez pas d'accessoires non proposés par le fournisseur. Ils peuvent présenter un danger pour l'utilisateur et endommager le produit.
- N'utilisez le produit qu'aux fins indiquées dans ce manuel.
- Ne pas démonter, réparer ou restaurer le produit. Cela pourrait endommager le produit. Pour votre propre sécurité, ces pièces ne doivent être remplacées que par du personnel de service autorisé. Confiez toujours le produit à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.
- Soyez conscient des risques et des conséquences liés à une mauvaise utilisation du produit. Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures et endommager le produit.
- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants.
- Le produit ne convient qu'à un usage intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cela pourrait l'endommager.
- L'extérieur du produit peut devenir chaud lorsqu'il est utilisé. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez l'extérieur !
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur le produit, car ils peuvent devenir chauds. Soyez donc vigilant lorsque vous touchez ces objets.

- En raison de la chaleur résiduelle, les plaques du gril restent chaudes après utilisation. Ne touchez pas la surface chaude. Cela pourrait entraîner des blessures.
- Ne placez jamais vos mains sur les plaques du gril. Laissez toujours le produit refroidir pendant au moins 30 minutes avant de toucher les plaques du gril.
- Conservez le produit à l'écart de la chaleur, des zones où la température est relativement élevée et des sources de chaleur telles que les fours.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez le produit avec de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Le produit est destiné à un usage domestique et similaire, notamment dans les cuisines du personnel, les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels, les chambres d'hôtes et les fermes.

## 2.2 Personnes

- En cas de brûlure, faire immédiatement couler de l'eau tiède sur la partie du corps affectée. Ne vous arrêtez pas pour enlever vos vêtements et consultez rapidement un médecin.
- Le produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient correctement surveillés et instruits sur l'utilisation sûre du produit et qu'ils comprennent ses dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Le produit peut être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, à condition qu'elles soient correctement surveillées et informées de l'utilisation sûre du produit et qu'elles en comprennent les dangers potentiels.
- Gardez le produit et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les animaux domestiques ou les jeunes enfants mâcher le cordon d'alimentation afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Utilisez et rangez le produit hors de portée des enfants.
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens, car ce produit génère de la chaleur pendant son utilisation.

## 2.3 Utilisation

- Certaines parties du produit deviennent chaudes. Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud. Attendez que le produit ait refroidi avant de le nettoyer.
- Le produit peut devenir très chaud pendant son utilisation. C'est pourquoi il faut le placer sur une plaque résistante à la chaleur pendant l'utilisation. Par exemple, ne le placez jamais sur une table ou une nappe en plastique ou sur un réfrigérateur.
- Le produit devient chaud lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez pas le produit si vous êtes sensible à la chaleur. Ne touchez pas les parties chaudes du produit. Utilisez uniquement la poignée ou le bouton.
- Les parties chaudes du produit peuvent présenter un risque de brûlure pendant et après

l'utilisation. Ne saisissez le produit que par la poignée. La chaleur peut s'échapper si le couvercle est ouvert alors qu'il est encore chaud. Prenez les précautions nécessaires, comme un gant de cuisine adapté, pour éviter les brûlures.

- Ne nettoyez pas le produit lorsqu'il est encore chaud.
- Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et ininflammable.
- Fermez toujours le produit avec les plaques de la grille l'une sur l'autre avant de le brancher à la prise murale.
- Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé. Laissez un espace d'au moins 10 à 15 cm de chaque côté pour permettre une circulation d'air suffisante.

## 2.4 Électricité

- En cas de coupure de courant pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, éteignez-le pour éviter tout choc électrique.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes de détérioration ou d'usure. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation et/ou la fiche par un personnel de service agréé.
- N'immergez pas le produit, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Si de l'eau pénètre à l'intérieur ou sur le produit, éteignez-le immédiatement et contactez notre service clientèle.
- Utilisez et rangez le produit de manière à ce que les câbles ne soient pas endommagés.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'appareil si vous pensez que le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Un câble d'alimentation ou une fiche endommagée(e) doit être réparé(e) ou remplacé(e) par un professionnel (un distributeur agréé).
- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le câble d'alimentation. Cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.
- Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait disparu avant de retirer le contenu de l'appareil et de contacter notre service clientèle.
- Ne laissez pas le(s) câble(s) pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas poser le(s) câble(s) sur des surfaces chaudes ou à proximité d'huile.
- Ne placez pas le(s) câble(s) sous des tapis ou des couvertures. Veillez à ce que le câble ne se trouve jamais dans une allée.
- Ne déplacez pas le produit en tirant sur le cordon ou en le tordant.
- Avant de brancher le produit, assurez-vous que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation.
- Veillez à ne pas trébucher sur le(s) câble(s) et à ce que le(s) câble(s) ne soit(nt) pas plié(s), torsadé(s) ou coincé(s).
- L'appareil ne peut pas être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Si vous n'utilisez pas le produit pendant une longue période, éteignez-le et débranchez-le de la prise murale.

- Utilisez uniquement le chargeur CA fourni. L'utilisation d'un autre chargeur peut causer des dommages irréparables au produit et à l'environnement et peut être dangereuse.
- Le produit ne doit être branché que sur une prise de courant de 220-240 V reliée à la terre.
- Ne pas brancher/débrancher le produit avec des mains mouillées. Cela pourrait entraîner des blessures et endommager l'appareil.
- En cas d'utilisation d'une rallonge : La puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins aussi importante que celle du produit ; le cordon doit être placé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table, où les enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement ; la rallonge doit être un câble à trois fils mis à la terre.

## 3. Mode d'emploi

---

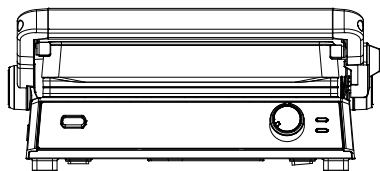
### 3.1 Avant la première utilisation

#### **ATTENTION !**

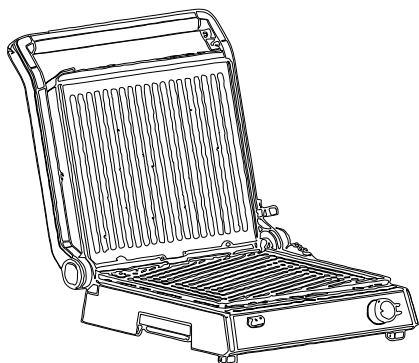
- ◇ N'immergez jamais la base dans l'eau et ne l'exposez pas à l'eau.
  - ◇ Lorsque vous utilisez les plaques de cuisson pour la première fois, utilisez du papier absorbant pour appliquer/vaporiser une fine couche d'huile de cuisson sur le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson afin d'assaisonner le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, réappliquez une fine couche d'huile de cuisson pendant la durée de vie des plaques de grill afin de maintenir les meilleures performances antiadhésives.
1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure du grill pour la retirer, et faites de même avec le bouton de déverrouillage de la plaque inférieure du grill pour la retirer également.
  2. Nettoyez les plaques du grill, le plateau d'égouttage et la spatule à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les. Ces pièces peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.
  3. Remettez les plaques supérieure et inférieure du grill en place avant de l'utiliser.

### 3.2 Position du couvercle

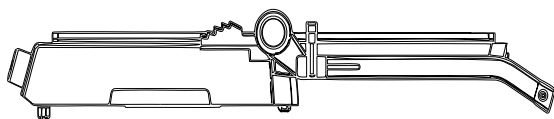
- Fermé/Position de chauffage : le couvercle est fermé et repose sur la base. Utilisez cette position pour démarrer et préchauffer le produit, ainsi que pour griller la plupart des aliments.



- Position ouverte : le couvercle est ouvert. Mettez-le dans cette position lorsque vous commencez à griller, en particulier avec certains aliments tels que la pizza ou le poisson, pour lesquels la plaque de gril supérieure n'est pas adaptée. Soulevez la poignée jusqu'à ce que le couvercle forme un angle d'environ 90°.



- Position plate : le couvercle est ouvert et affleure la base, créant ainsi deux surfaces de cuisson. Utilisez le produit dans cette position pour griller de plus grandes quantités d'aliments. Pour régler cette position, appuyez sur la charnière de déverrouillage et poussez le couvercle plus loin.



### 3.3 Insérer/changer les plaques de gril

Faites glisser les encoches situées à l'arrière de la plaque de gril inférieure dans les crochets de fixation, puis appuyez sur l'avant de la plaque jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Répétez ces étapes pour fixer la plaque de gril supérieure.

### 3.4 Utilisation

#### ⚠ ATTENTION !

- ◇ Les plaques du gril et les surfaces métalliques du couvercle/poignée peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Portez des gants de cuisine ou des gants résistants à la chaleur pendant l'utilisation et ne touchez que la partie noire de la poignée pour éviter les brûlures.
- ◇ Débranchez toujours l'appareil lorsque vous avez fini de griller et lorsque vous ne l'utilisez pas.

 **REMARQUE**

- ◇ Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en plastique ou en silicone résistants à la chaleur pour ajouter ou retirer des aliments. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, car ils risquent de rayer la surface.
- ◇ Il est normal que le produit produise une légère fumée lors de la première utilisation. Cette fumée disparaîtra au fur et à mesure de l'utilisation.

**3.4.1 Gril de contact**

Sert à préparer des hamburgers, des steaks, du poisson sans arêtes, de fines lamelles de viande et des légumes. En position fermée, les aliments sont grillés plus rapidement car ils sont grillés des deux côtés en même temps.

1. Placez le couvercle en position fermée et branchez l'appareil. Un voyant rouge s'allume pour indiquer que le produit est en marche.
2. Placez le bac de récupération sous le produit.
3. Régler le bouton de température sur la valeur souhaitée :

Socle	Température
Min	0°C
Max	230°C

Placez les aliments sur la plaque inférieure du gril et fermez le couvercle. Celui-ci s'adapte automatiquement à l'épaisseur de l'aliment. Lorsque vous préparez des aliments qui n'ont pas besoin d'être placés entre deux plaques de gril, comme des brochettes ou certains plats de poisson, laissez le couvercle ouvert.

4. Lorsque vous avez fini de griller, retirez les aliments de la plaque, débranchez le gril et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer, d'enlever les plaques du gril ou de le nettoyer.

 **REMARQUE**

- ◇ Il peut s'écouler jusqu'à sept minutes avant que la température réglée ne soit atteinte. Le voyant vert s'allume lorsque l'appareil est prêt à l'emploi et clignote pendant la cuisson. Il indique que l'appareil maintient la température souhaitée.
- ◇ Si vous souhaitez griller plusieurs aliments à la fois, veillez à ce que les légumes aient la même épaisseur. La plaque supérieure du gril reposera ainsi uniformément sur les aliments, ce qui permettra d'obtenir une cuisson homogène.

**3.4.2 Préparation de paninis**

Utilisez les deux plaques du gril en position fermée pour griller n'importe quelle combinaison d'ingrédients (par exemple, des légumes, de la viande et du fromage) entre deux morceaux de pain ou une tortilla/un rouleau de pitas plié.

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la section «Gril de contact» ci-dessus.
2. Placez les aliments sur la plaque inférieure du gril et abaissez la plaque supérieure du gril sur les aliments. La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments.
3. Lorsque vous avez fini de griller, retirez les aliments de la plaque du gril, débranchez-le et laissez le gril refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer, de retirer les plaques du gril ou de le nettoyer.

### REMARQUE

- ◇ Lorsque vous grillez plusieurs aliments à la fois, ceux-ci doivent avoir la même épaisseur pour que la plaque supérieure du gril repose uniformément sur les aliments et que la cuisson soit homogène.

#### 3.4.3 Gril complet

L'utilisation de l'appareil à plat permet de doubler la surface de cuisson. Des aliments de différentes épaisseurs peuvent être grillés simultanément et préparés sur des plaques différentes pour éviter tout mélange de saveurs. Utilisez cette position pour préparer du pain perdu, des röstis, des sandwichs ouverts et des brochettes.

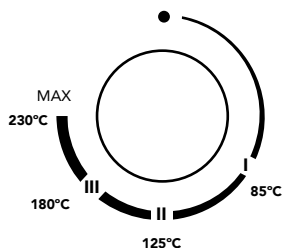
1. Placez le produit en position plate et branchez l'appareil. Le voyant d'alimentation s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est sous tension.
2. Assurez-vous que le plateau d'égouttage est placé au bon endroit.
3. Réglez le régulateur de température sur la valeur souhaitée.
4. Placez les aliments sur les plaques du gril.
5. Lorsque vous avez fini de griller, retirez les aliments de la plaque du gril, débranchez-le et laissez le gril refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer, d'enlever les plaques du gril ou de le nettoyer.

### REMARQUE

- ◇ Il peut s'écouler jusqu'à huit minutes avant que la température de cuisson sélectionnée ne soit atteinte. Le voyant s'allume en vert lorsque le produit est prêt à être grillé. Le voyant vert s'éteint et s'allume alternativement pendant la cuisson pour indiquer que l'appareil chauffe pour maintenir la température de cuisson sélectionnée.

### 3.5 Réglage de la température

L'illustration montre une indication des températures sur le bouton de température.



Veuillez noter que l'illustration n'a qu'une valeur indicative. La température réelle peut varier en raison de facteurs externes tels que la température ambiante ou les caractéristiques spécifiques du produit et de l'aliment.

Pour une utilisation optimale, nous recommandons de commencer par une température basse et de l'augmenter progressivement jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint. Cela permettra non seulement d'améliorer les performances, mais aussi de prolonger la durée de vie du produit.

## 4. Entretien et nettoyage

---

### ATTENTION !

- ◇ Assurez-vous toujours que le produit est débranché du secteur et qu'il a complètement refroidi avant de le déplacer, de le démonter ou de le nettoyer.
- ◇ Ne pas immerger ou exposer la base à l'eau ou à d'autres liquides.

1. Retirez soigneusement le bac de récupération et jetez son contenu.
2. Enlevez tous les résidus alimentaires des plaques du gril à l'aide du grattoir/spatule de nettoyage.
3. Nettoyez les plaques du gril, le bac de récupération et le grattoir/la spatule de nettoyage avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez bien le tout et laissez sécher. Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. Nettoyez le couvercle et la base avec une éponge humide, puis séchez-les avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

### REMARQUE

- ◇ Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.



## 5. Stockage

---

Stockez le produit dans un endroit sec et propre. Ne stockez pas le produit à des températures extrêmement élevées ou basses.

## 6. Élimination et recyclage

---

Pensez à l'environnement et contribuez à un cadre de vie plus propre ! Vous pouvez contacter votre municipalité pour obtenir toutes les informations sur les possibilités d'élimination des produits mis au rebut.

### 6.1 Élimination



En fin de vie, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte désigné par le gouvernement pour qu'il soit recyclé.



L'emballage et les accessoires doivent être éliminés conformément à la réglementation environnementale en vigueur dans votre commune. Faites attention aux symboles apposés sur les différents matériaux d'emballage et, le cas échéant, mettez-les au rebut séparément. Les matériaux d'emballage sont étiquetés avec des lettres et des chiffres : 1-7 : plastique, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

### 6.2 Appareils électriques



Le symbole ci-contre avec la poubelle barrée indique que ce produit est soumis à la directive européenne (UE) 2012/19/EU. Cette directive stipule qu'à la fin de sa durée de vie, vous ne devez pas vous débarrasser de ce produit avec les déchets ménagers ordinaires, mais le déposer dans un point de collecte désigné par le gouvernement en vue de son recyclage.

## 7. Clause de non-responsabilité

---

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.





**KB1004088 / KB1004089**

---

