

## ■ TABLETOP GRILL



KH 1602

GB **TABLETOP GRILL**  
IE  
CY Operating instructions

FI **PÖYTÄGRILLI**  
Käyttöohje

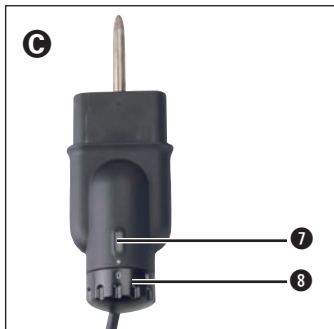
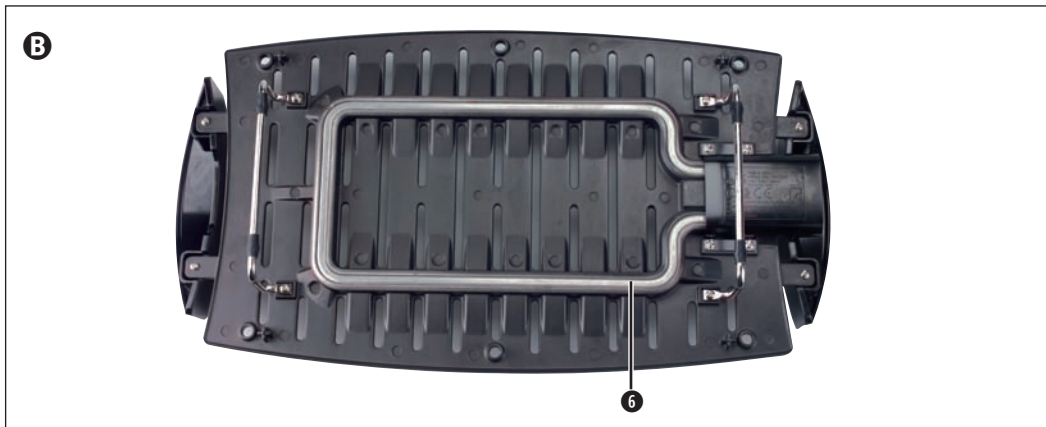
SE **BORDSGRILL**  
FI Bruksanvisning

DK **BORDGRILL**  
Betjeningsvejledning

NO **BORDGRILL**  
Bruksanvisning

GR **ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΓΚΡΙΛ**  
CY Οδηγίες χρήσης

DE **TISCHGRILL**  
AT Bedienungsanleitung



**GB**

## **TABLETOP GRILL**

**2**

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for future reference. Pass this booklet on to whoever might acquire the appliance at a future date.

**FI**

## **PÖYTÄGRILLI**

**6**

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähetyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

**SE**

## **BORDSGRILL**

**10**

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk. Lämna över den tillsammans med apparaten till en ev. ny användare.

**DK**

## **BORDGRILL**

**14**

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger bordgrillen første gang, og gem vejledningen til senere brug. Hvis du giver bordgrillen videre til andre, skal vejledningen også følge med.

**NO**

## **BORDGRILL**

**18**

Les bruksanvisningen nøye før første gangen apparatet tas i bruk og oppbevar den for senere bruk. Når apparatet gis videre til andre, bør de også få bruksanvisningen.

**GR**

## **ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΓΚΡΙΛ**

**22**

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

**DE**

## **TISCHGRILL**

**26**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

# TABLE GRILL KH 1602

---

## Intended use

---

This appliance is suitable for grilling foods intended to be grilled (grillables). Only the original attachments and accessories, as described herein, may be used. All other usages or modifications are regarded as contrary to the operating instructions and contain a considerable risk of accidents.

The manufacturer declines to accept responsibility for damage(s) arising out of usage that is contrary to the instructions specified below. The appliance is not intended for commercial use.

## Technical data

---

Mains voltage: 220 - 240 V ~ 50Hz

Nominal power: 1600 W

## Safety information

---

### **To avoid potentially fatal electric shocks:**

- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Before taking the appliance into use and after cleaning it, check to ensure that the plug contacts on the grill plate are dry.
- Protect the power cable against contact with heated appliance parts. NEVER use the appliance adjacent to open flames, a hot plate or a heated oven.
- Do not expose the appliance to rain and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.

### **To avoid the risks of fire or injuries:**

- Never leave the appliance unsupervised during use.
- Do not place the appliance under cupboards or close to curtains and other easily inflammable materials and also keep such combustible materials away from the appliance.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance..
- **Risk of burns!** After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
- **Risk of burns!** Use only the heat-insulated handles. The upper surfaces of the appliance become very hot during use.
- Ensure that the appliance stands with a safe and secure positioning.
- If possible, place the appliance in the immediate vicinity of an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.

### **Tips for safety:**

- In cases of danger, immediately remove the electrical plug from the socket.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it was designed.

- Avoid heat accumulation. Do not lay aluminium foil or other grilling utensils on the grill bars. An accumulation of heat could destroy plastic parts as well as the non-stick coating.
- Use the Table grill KH 1602 exclusively with the supplied thermostat.
- Take the grill plate into use ONLY when it is lying on the catchment pan.
- Detach the power plug and cable from the appliance when it is not in use, when you detach parts or before cleaning the appliance.

## Operating Elements

- ① Grill bars
- ② Splatter protection shield
- ③ Connection for power cable with thermostat
- ④ Catchment pan
- ⑤ Heat-insulated handles
- ⑥ Heating element
- ⑦ Indicator lamp
- ⑧ Thermostat

## Taking it into use

Before taking the table grill into use for the first time clean it as described in the chapter "Cleaning and care".

Usage / grilling may only take place with the catchment pan ④ intended for the purpose.

The voltage of the power source must tally with the details given on the rating plate of the appliance.

## Handling the grill

A good and even heat distribution is assured by the integrated heating element ⑥ in the grill plate.

Cleaning is made easier by the non-stick coating, which prevents the adhesion of grillables.

- Fill the collecting pan ④ with a maximum of 0.5 l of water. You can thus prevent the burning-on of fats falling from the grillables and make the subsequent cleaning of the appliance easier.
- Install the splatter protection shield ② at the rear of the grill bars should you be grilling greasy grillables. Additionally, it serves well as a wind-break if being used outdoors: Insert the three tenons of the splatter protection shield ② into the holes provided on one side of the grill bars ①. To do this, the splatter protection shield ② must be lightly flexed.
- Place the grill on an absolutely level and even surface.
- Place the grill on a base material that is not sensitive to heat.
- Check to ensure that the grill bars ① are correctly placed onto the catchment pan ④ (see Fig. A).
- First insert the power cable with thermostat ⑧ into the appliance and then connect it to the power source.
- Adjust the thermostat ⑧ to the desired temperature setting. The grill starts to warm up and the indicator lamp ⑦ glows.
- As soon as the indicator lamp ⑦ goes out the grill has reached the adjusted temperature and is ready for use.

### **i** Take note

Subject to the ambient temperature, it can occur that the control lamp ⑦ does not extinguish on thermostat setting "M".

- The grill is ready for use after a heating-up phase of ca. 15 minutes.

### **Risk of injuries**

When the grill has warmed up, take hold of it ONLY with the heat-insulated handles **5**.

## Thermostat adjustments

---

Level <b>0</b>	Grill switched off
Level <b>0 - 1</b>	Grill switched on; low temperature
Level <b>1 - 3</b>	Grill switched on; medium temperature (e.g. vegetables)
Level <b>3 - M (Max)</b>	switched on; high temperature (e.g. meats)

## Some tips

---

- Tender meat is best suited for grilling.
- Pieces of meat marinated overnight, from for example the shoulder or neck, will be more tender.
- Avoid cutting grillables on the grilling area.
- Always use grilling tongs and not forks for turning the grillables. This will ensure it stays succulent on the inside and does not dry out.
- Due to its longer grilling time, avoid selecting thick-cut grillables.

## Cleaning and care

---

### **Attention!**

Before starting to clean it, remove the plug from the power source and the thermostat **8** from the appliance. Risk of electrical shock!

Allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of Burns!

### **Attention!**

Take steps to ensure that neither the power cable nor the plug come into contact with water or other fluids. Wipe the thermostat **8** with a lightly moistened cloth. Dry everything well, especially the plug contacts, before the next usage. If you do not, there is the risk of receiving an electric shock!

- Remove coarse soiling with a moistened cloth.
- To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- The grill bars **1**, the splatter protection shield **2** and the catchment pan **4** are suitable for cleaning in a dishwasher. For hand cleaning you should use a plastic washing brush and hot soapy water.
- The plug contacts on the grill bars **1** must be scrupulously dried after cleaning.
- The inside of the appliance must be completely dry before it is taken back into use.

## Disposal

---



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EG.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Warranty and Service

---

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.

If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

### **DES Ltd**

Units 14-15  
Bilston Industrial Estate  
Oxford Street  
Bilston  
WV14 7EG  
Tel.: 0870/787-6177  
Fax: 0870/787-6168  
e-mail: support.uk@kompernass.com

### **Irish Connection**

Harbour view  
Howth  
Co. Dublin  
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077  
Fax: 00353 18398056  
e-mail: support.ie@kompernass.com

## Importer

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# PÖYTÄGRILLI KH 1602

## Määräystenmukainen käyttö

Laitteeseen soveltuu grillattavien tuotteiden grillaukseen. Laitteeseen saa käyttää ainoastaan alkuperäisiä varaosia kuvatulla tavalla. Muu käyttö tai laitteen muuttaminen on määräysten vastaista ja aiheuttaa huomattavia tapaturmavaaroja.

Valmistaja ei ota mitään vastuuta määräysten vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Ei tarkoitettu ammattikäyttöön.

## Tekniset tiedot

Verkköjännite: 220 - 240 V ~ 50Hz

Nimellisteho: 1600 W

## Turvaohjeet

### **Hengenvaarallisen sähköiskun välttämiseksi:**

- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista ennen käyttöönottoa ja jokaisen laitteen puhdistuksen jälkeen, että grillilevyn pistoliitännät ovat kuivia.
- Suojaa verkkojohtoa kosketuksilta kuumien laitteiden osien kanssa. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpölevyn tai lämmitetyn uunin lähellä.
- Älä altista laitetta sateelle, äläkä myöskään koskaan käytä sitä kosteassa tai märässä ympäristössä. Varmista, ettei sähköjohto koskaan kastu tai kostu käytön aikana.

### **Näin vältät tulipalon vaaran ja loukkaantumiset:**

- Laitetta ei saa koskaan jättää ilman silmälläpitoa käytön aikana.
- Älä aseta laitetta kaappien alapuolelle tai verhojen tai sen kaltaisten syttyvien materiaalien lähelle ja pidä vastaavasti palavat materiaalit loitolla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- **Palovammojen vaara!** Anna laitteen jäähtyä kunnolla käytön jälkeen ennen sen puhdistamista.
- **Palovammojen vaara!** Käytä ainoastaan lämpöeristettyjä kahvoja. Laitteen pinnat kuumenevat huomattavasti käytön aikana.
- Huolehdi siitä, että laite seisoo tukevasti.
- Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Huolehdi siitä, että vaaratilanteen sattua verkkopistoke on nopeasti saavutettavissa ja että sähköjohtoon ei voi kompastua.
- Suojaa tarttumaton pinoitetta - älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne. Jos tarttumaton pinoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.

### **Näin toimit turvallisesti:**

- Vedä vaaran uhatessa pistoke heti pistorasiasta.
- Älä koskaan käytä laitetta tarkoituksenvastaisesti.



- Vältä lämmön kasaantumista. Älä aseta grillin parille alumiinifoliota tai muita grillausvälineitä. Lämmön kasaantuminen saattaa tuhota muoviosat ja pinnoitteet.
- Käytä pöytägrilliiä KH 1602 ainoastaan mukana tulevan termostaatin kanssa.
- Ota grillilevy käyttöön ainoastaan sen ollessa keruualtaan päällä.
- Irrota verkkopistoke ja johto laitteesta, kun laitetta ei käytetä, kun irrotat laitteesta osia ja ennen puhdistusta.

## Käyttöosat

- 1 Grilliparila
- 2 Roiskesuoja
- 3 Termostaatilla varustetun virtajohdon liittämä
- 4 Keruullas
- 5 Lämpöeristetyt kahvat
- 6 Kuumennuselementti
- 7 Merkkivalo
- 8 Termostaatti

## Käyttöönotto

Puhdistu pöytägrilli ennen ensimmäistä käyttöönottoa luvussa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Käyttöön/grillaustapahtumaan saa ryhtyä vain yhdessä sitä varten tarkoitetun keruualtaan 4 kanssa. Virtalähteen jännitteen tulee vastata laitteen tyyppikilvessä annettuja tietoja.

## Grillin käsittely

Hyvä ja tasainen lämmönjakelu on varmistettu grillilevyn integroidun kuumennuselementin 6 avulla. Puhdistusta helpottaa tarttumaton pinnoite, joka estää grillattavan tuotteen kiinni tarttumisen.

- Täytä keruualtaaseen 4 korkeintaan 0,5 l vettä. Näin estät grillattavasta tuotteesta alas tippuvan rasvan kiinnipalamisen ja helpotat laitteen puhdistusta.
- Kiinnitä roiskesuoja 2 grilliparilan taustapuolelle grillatessasi rasvaisia tuotteita. Lisäksi sitä on hyvä käyttää ulkona tuulensuojana: Työnnä roiskesuojan 2 kolme tappia grilliparilan 1 yhdelle puolelle niille tarkoitettuihin reikiin. Tätä varten roiskesuoja 2 on taivutettava hieman.
- Aseta grilli ehdottoman tasaiselle pinnalle.
- Aseta grilli kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Tarkista, että grilliparila 1 on sijoitettu oikein keruualtaalle 4 (katso kuva A).
- Liitä virtajohto termostaatteineen 8 laitteeseen ja liitä se sen jälkeen sähköverkkoon.
- Sääda termostaatilla 8 haluttu lämpötila. Grilli alkaa lämmitä ja merkkivalo 7 syttyä palamaan.
- Heti, kun merkkivalo 7 on sammunut, grilli on saavuttanut säädetyt lämpötilan ja on käyttövalmis.

### **i** Ohje

Aina ympäristölämpötilan mukaan saattaa olla, ettei merkkivalo 7 sammuu termostaattiasetuksessa "M".

- Grilli on käyttövalmis n. 15 minuutin kuumennusvaiheen jälkeen.

### **⚠** Loukkaantumisvaara!

Kun grilli on kuumentunut, koske enää ainoastaan sen lämpöeristettyihin kahvoihin 5.

## Termostaattiasetukset


Taso 0	Grilli kytketty pois päältä
Taso 0 - 1	Grilli kytketty päälle; alhainen lämpötila
Taso 1 - 3	Grilli kytketty päälle; keskilämpötila (esim. vihannekset)
Taso 3 - M (Max)	Grilli kytketty päälle; korkea lämpötila (esim. liha)

## Muutamia vinkkejä


- Murea liha soveltuu parhaiten grillattavaksi.
- Yön yli marinoimalla lihanpaloista, kuten esim. lapa- tai niskapaloista, tulee mureampia.
- Vältä grillattavien tuotteiden leikkaamista grillauspinnalla.
- Käytä aina grillipihtejä grillattavan tuotteen kääntämiseen, älä käytä haarukkaa. Näin se jää sisältä mehukkaaksi eikä kuivu.
- Vältä paksuja grillattavia tuotteita niiden vaatiman pidemmän kypsennysajan vuoksi.





## Puhdistus ja hoito

### **Huomio!**

Irrota ennen puhdistusta verkkopistoke pistorasiasta ja termostaatti  laitteesta. Sähköiskun vaara! Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta! Palovamman vaara!

### **Huomio!**

Varmista, ettei virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa. Pyyhi termostaatti  kevyesti kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki, erityisesti pistoliitännät, hyvin ennen seuraavaa käyttöä. Muutoin on olemassa sähköiskun vaara!

- Poista karkea lika kostutetulla liinalla.
- Suojaa tarttumaton pinnointeita - älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- Grilliparila , roiskesuoja  ja keruullas  soveltuvat astianpesukoneessa puhdistettavaksi. Käsin puhdistettaessa tulisi käyttää muoviharjaa ja kuumaa saippuavettä.
- Kuivaa grilliparilan  pistokeliitännät perusteellisesti puhdistuksen jälkeen.
- Laitteen sisäosien on oltava täysin kuivia ennen seuraavaa käyttöä.

## Hävittäminen



**Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY alainen.**

Anna laite hyväksytyyn jätahuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

## Takuu ja huolto

---

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kulumia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää ammatillisiin tarkoituksiin. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisäätöisiä oikeuksia.

### **Kompernass Service Suomi**

Petäjäsensentie 19

FIN - 26100 Rauma

Tel.: 02 822 28 87

Fax: 010 293 02 63

e-mail: support.fi@kompernass.com

## Maahantuoja

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, SAKSA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# BORDSGRILL KH 1602

---

## Föreskriven användning

---

Den här apparaten ska användas för att grilla matvaror som lämpar sig för grillning. Endast originaltillbehör får användas. All annan form av användning eller förändring räknas som felaktig och innebär avsevärda risker.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig användning. Den här apparaten är inte avsedd för yrkesmässigt bruk.

## Tekniska data

---

Nätspänning: 220 - 240 V ~ 50Hz

Nominell effekt: 1600 W

## Säkerhetsanvisningar

---

### **För att undvika livsfarliga elchocker:**

- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika risken för skador.
- Kontrollera om grillplattans stickkontakter är torra innan du använder apparaten och efter varje rengöring.
- Akta så att elkabeln inte kommer i kontakt med heta delar på apparaten. Använd aldrig apparaten i närheten av öppna lågor, en varm platta eller en het ugn.
- Utsätt aldrig apparaten för regn och använd den aldrig i fuktiga eller våta utrymmen. Se till att elkabeln inte blir fuktig eller våt när apparaten används.

### **För att minska risken för brand och personskador:**

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Ställ inte apparaten under skåp eller nära draperier och liknande lättantändliga föremål och ta bort alla brännbara material som finns i närheten.
- Den här apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda den på ett säkert sätt om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.

Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.

- **Risk för brännskador!** Låt apparaten kallna innan du rengör den.
- **Risk för brännskador!** Ta bara i de värmeisolerade handtagen. Apparaten yta blir mycket het när den används.
- Se till så att apparaten står stadigt.
- Ställ apparaten så nära uttaget som möjligt. Se till att kontakten snabbt kan dras ut i nödsituationer och att man inte kan snava över kabeln.
- Akta så att du inte skadar non-stick-beläggningen med metallföremål som t ex knivar och gafflar.

### **Så här gör du för att vara säker:**

- Dra omedelbart ut kontakten vid risksituationer.
- Använd bara apparaten till det den är avsedd för.

- Undvik värmeuppdämning. Lägg inte aluminiumfolie eller liknande på grillrosten. Om det samlas för mycket värme kan delar av plast och ytbeläggningen förstöras.
- Använd endast bordsgrill KH 1602 tillsammans med medföljande termostat.
- Använd bara grillplattan när den ligger på uppsamlingskärlet.
- Dra ut kontakten med kabeln när du inte ska använda apparaten, när du tar av delar eller när du ska rengöra den.

## Komponenter

- 1 Grillrost
- 2 Stänkskydd
- 3 Anslutning för elkabel med termostat
- 4 Uppsamlingskärl
- 5 Värmeisolerade handtag
- 6 Värmeelement
- 7 Kontrollampa
- 8 Termostat

## Förberedelser

Rengör bordsgrillen så som beskrivs i kapitel "Rengöring och Skötsel" innan du börjar använda den. Du får bara använda apparaten, dvs. grilla, när medföljande uppsamlingskärl **4** sitter på plats. Strömkällans spänning måste överensstämma med angivelserna på apparatens typskylt.

## Använda grillen

Det inbyggda värmeelementet **6** i grillplattan ser till att värmen fördelas jämnt och bra. Ytbeläggningen hindrar att fett och matrester bränner fast och gör rengöringen lättare.

- Fyll uppsamlingskärlet **4** med max 0,5 l vatten. Då kan inte fett som droppar ner från det du grillar bränna fast i kärlet och det går lättare att rengöra efteråt.
- Sätt stänkskyddet **2** på baksidan av grillrosten om du grillar mycket feta livsmedel. Det fungerar också bra som vindskydd när man grillar utomhus: Stick in de tre tapparna som sitter på stänkskyddet **2** i motsvarande hål på ena sidan av grillrosten **1**. Du måste böja stänkskyddet **2** en aning.
- Ställ grillen på en absolut jämn yta.
- Ställ grillen på ett underlag som tål värme.
- Kontrollera om grillrosten **1** sitter helt rätt på uppsamlingskärlet **4** (se Bild **A**).
- Stick in elkabeln med termostat **8** i apparaten och anslut till strömnätet.
- Ställ in rätt temperatur på termostaten **8**. Grillen börjar värmas upp och kontrollampen **7** tänds.
- Så snart kontrollampen **7** slocknar har grillen kommit upp i den inställda temperaturen och är klar att användas.

### **i** Observera

Beroende på omgivningstemperaturen kan det hända att kontrollampen **7** inte slocknar om termostaten ställts in på läge M.

- Grillen är klar att användas efter en uppvärmningsfas på ca 15 minuter.

### **⚠** Skaderisk!

Ta bara i de värmeisolerade handtagen **5** när grillen är varm.

## Termostatinställningar

---

Steg 0 -	Grillen är avstängd
Steg 0 - 1	Grillen är påkopplad; låg temperatur
Steg 1 - 3	Grillen är påkopplad; medelhög temperatur (för t ex grönsaker)
Steg 3 - M (Max)	Grillen är påkopplad; hög temperatur (för t ex kött)

## Några tips

---

- Mört kött passar bäst för grillning.
- Om man låter köttbitar av t ex hals ligga i marinad över natten blir de mörare.
- Skär helst inte upp det du grillat på grilllytan.
- Använd alltid en grilltång och inte en gaffel när du vänder det du grillar. Då blir bitarna saftigare, eftersom vätskan inte rinner ut.
- Grilla inte stora stycken som tar mycket lång tid.

## Rengöring och skötsel

---

### **OBS!**

Dra alltid ut kontakten ur uttaget och termostaten **8** ur apparaten innan du rengör den. Risk för elchocker! Låt apparaten kallna innan du rengör den! Risk för brännskada!

### **OBS!**

Akta så att inte elkabeln eller kontakten kommer i kontakt med vatten eller andra vätskor. Torka av termostaten **8** med en något fuktig trasa. Torka alla delar noga, särskilt stickkontaktarna innan du använder apparaten igen. Annars finns risk för elchocker!

- Ta bort grövre smuts med en fuktig trasa.
- Akta så att du inte skadar non-stick-beläggningen med metallföremål som t ex knivar och gafflar. Om ytbeläggningen skadas får du inte använda apparaten mera.
- Grillrosten **1**, stänkskyddet **2** och uppsamlingskärlet **4** kan diskas i maskin. Om de rengörs för hand ska man använda en diskborste av plast och varmt vatten med diskmedel.
- Stickkontaktarna som sitter på grillrosten **1** måste torkas riktigt noga efter en rengöring.
- Apparaten måste vara helt torr inuti innan den används igen.

## Kassering

---



**Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna i EU-direktiv 2002/96/EG.**

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## Garanti och service

---

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel. Den täcker inte förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat och inte för yrkesmässigt bruk.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

### **Kompernass Service Sverige**

EA Rosengrensgata 22

421 31 Västra Frölunda

Tel.: 031-491080

Fax: 031-497490

e-mail: support.sv@kompernass.com

### **Kompernass Service Suomi**

Petäjäsentie 19

FIN - 26100 Rauma

Tel.: 02 822 28 87

Fax: 010 293 02 63

e-mail: support.fi@kompernass.com

## Importör

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# BORDGRILL KH 1602

---

## Bestemmelsesmæssig anvendelse

---

Grillen er beregnet til grillning af madvarer. Der må kun anvendes det angivne, originale tilbehør. Enhver anden form for anvendelse af bordgrillen eller ændringer af den anses for ikke-bestemmelsesmæssig og indebærer betydelige farer for uheld.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår som følge af ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse. Bordgrillen er ikke beregnet til erhvervs-mæssig anvendelse.

## Tekniske data

---

Netspænding: 220 - 240 V ~ 50Hz

Mærkeeffekt: 1600 W

## Sikkerhedsanvisninger

---

### **Gør følgende for at undgå livsfare på grund af elektrisk stød:**

- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- Kontrollér, om kontakterne på grillpladen er tørre, før du tager grillen i brug eller rengør den.
- Sørg for, at el-ledningen ikke kan røre ved varme dele på grillen. Brug aldrig grillen i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Udsæt ikke bordgrillen for regn, og tag den aldrig i brug i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug.

### **For at undgå brandfare og uheld:**

- Sørg for, at bordgrillen altid er under opsyn under brug.
- Stil ikke bordgrillen under skabe eller i nærheden af forhæng eller andet letantændeligt materiale, og hold brændbare materialer på afstand af grillen.
- Denne bordgrill må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan bordgrillen anvendes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med bordgrillen.
- **Fare for forbrænding!** Lad grillen køle godt af, før du rengør den.
- **Fare for forbrænding!** Brug kun de varmeisolerende greb. Grillens overflader bliver meget varme under brug.
- Sørg for at holde bordgrillen i god stand.
- Stil så vidt muligt grillen i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over el-ledningen.
- Beskyt slip-let-belægningen ved ikke at bruge metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge grillen.

### **En sikker fremgangsmåde er følgende:**

- Træk altid el-stikket ud af stikkontakten ved fare.
- Brug aldrig bordgrillen til formål, den ikke er beregnet til.



- Undgå varmeophobning. Læg ikke sølvpapir eller andre grillredskaber på grillristen. Kunststofdele samt belægningerne kan blive ødelagt på grund af varmeophobning.
- Brug kun bordgrillen KH 1602 sammen med den medfølgende termostat.
- Brug kun grillpladen, når den står på opsamlingsbakken.
- Træk stikket ud, og tag ledningen ud af bordgrillen, når den ikke bruges, når du tager dele af og før rengøring.

## Betjeningslementer

- ❶ Grillrist
- ❷ Stænkskjold
- ❸ Tilslutning til el-ledning med termostat
- ❹ Opsamlingsbakke
- ❺ Varmeisolerede greb
- ❻ Varmeelement
- ❼ Kontrollampe
- ❽ Termostat

## Sådan startes bordgrillen

Rengør bordgrillen før første anvendelse som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". Bordgrillen må kun anvendes med den dertil beregnede opsamlingsbakke ❹.

Strømkildens spænding skal stemme overens med oplysningerne på bordgrillens typeskilt.

## Håndtering af grillen

Det integrerede varmeelement ❻ i grillpladen giver god og ensartet varmefordeling. Rengøringen lettes af slip-let-belægningen, som forhindrer, at grillmaden sætter sig fast.

- Fyld opsamlingsbakken ❹ med maksimalt 0,5 l vand. På denne måde forhindrer du, at fedt fra grillmaden drypper ned og brænder sig fast, og den efterfølgende rengøring af grillen lettes.
- Sæt stænkskjoldet ❷ på på bagsiden af grillristen, hvis du griller fedtholdig grillmad. Skjoldet kan også bruges som vindskjold udendørs: Sæt de tre tappe på stænkskjoldet ❷ på den ene side af grillristen ❶ ind i de dertil beregnede huller. For at gøre dette skal stænkskjoldet ❷ bøjes en smule.
- Stil grillen på en helt jævn overflade.
- Stil grillen på et varmebestandigt underlag.
- Kontrollér, om grillristen ❶ er anbragt korrekt på opsamlingsbakken ❹ (se fig. A).
- Slut el-ledningen med termostat ❸ til grillen, og slut den derefter til el-nettet.
- Indstil den ønskede temperatur på termostaten ❽. Grillen begynder at varme op, og kontrollampen ❼ lyser.
- Når kontrollampen ❼ slukkes, har grillen nået den indstillede temperatur og er klar til brug.

### ❶ **Bemærk**

Afhængigt af omgivelsernes temperatur kan det ske, at kontrollampe ❼ ved termostatindstilling "M" ikke slukkes.

- Grillen er klar til brug efter en opvarmningsfase på ca. 15 min.

### ⚠ **Fare for kvæstelser!**

Når grillen er opvarmet, må du kun røre ved den på de varmeisolerende greb ❺.

## Termostatindstillinger

---

Trin 0	Grillen er slukket
Trin 0 - 1	Grillen er tændt; lav temperatur
Trin 1 - 3	Grillen er tændt; middel temperatur (f.eks. grøntsager)
Trin 3 - M (maks)	Grillen er tændt; høj temperatur (f.eks. kød)

## Nogle gode råd

---

- Mørt kød egner sig bedst til grillning.
- Hvis kødstykker fra f.eks. skulder eller hals marineres natten over, bliver de særligt møre.
- Undgå at udskære grillmad på grillfladen.
- Brug altid grilltænger og ikke gaffler til at vende grillmaden med. På denne måde bevares saften, og maden bliver ikke tør.
- Undgå tyk grillmad på grund af den længere stegetid.

## Rengøring og vedligeholdelse

---

### **Obs!**

Træk stikket ud af stikkontakten og termostaten **8** ud af grillen før rengøring. Fare for elektrisk stød! Lad grillen afkøle før rengøring! Forbrændingsfare!

### **Obs!**

Sørg for, at hverken el-ledning eller stik kommer i berøring med vand eller andre væsker. Tør termostaten **8** af med en let fugtet klud. Tør alt - og især stikkontakterne - godt af, før grillen bruges næste gang. Ellers er der fare for elektrisk stød!

- Fjern groft snavs med en fugtig klud.
- Beskyt slip-let-belægningen ved ikke at bruge metalredskaber som f.eks. knive, gaffler osv. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge grillen.
- Grillristen **1**, stænkskjoldet **2** og opsamlingsbakken **4** kan vaskes i opvaskemaskinen. Hvis du vasker delene op i hånden, skal du bruge en kunststof-opvaskebørste og varmt sæbevand.
- Kontakterne på grillristen **1** skal tørres grundigt af efter rengøringen.
- Grillen skal være helt tør indvendigt, før den må bruges igen.

## Bortskaffelse

---



**Smid aldrig bordgrillen ud sammen med det normale husholdningsaffald.**

**Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EF.**

Bortskaf bordgrillen hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## Garanti og service

---

På denne bordgrill får du 3 års garanti fra købsdatoen. Bordgrillen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested pr. telefon. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for sliddele eller ødelæggelse af skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

### **Kompernass Service Danmark**

Kratbjerg 212

DK-3480 Fredensborg

Tel.: +45 4824 5330

Fax: +45 4824 5320

e-mail: support.dk@kompernass.com

## Importør

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# BORDGRILL KH 1602

---

## Hensiktsmessig bruk

---

Apparatet er egnet for grilling av grillmat. Bare det beskrevne originaltilbehøret må brukes. All annen bruk eller modifikasjoner gjelder som uhensiktsmessig bruk og kan innebære stor fare for ulykker.

Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår ved uhensiktsmessig. Apparatet er ikke ment for yrkesmessig bruk.

## Tekniske spesifikasjoner

---

Nettspenning: 220 - 240 V ~ 50Hz

Nominell effekt: 1600W

## Sikkerhetshenvisninger

---

### **For å unngå livsfare fra elektriske støt:**

- Skadete støpsler eller strømledninger må med en gang skiftes av autorisert fagpersonale eller kundeservice for å unngå farer.
- Før du tar apparatet i bruk og etter hver rengjøring av apparatet må du kontrollere om stikkontaktene på grillplaten er tørre.
- Beskytt strømledningen mot berøring fra varme apparatdeler. Bruk aldri apparatet i nærheten av en åpen flamme, en varmeplate eller en varm varmekilde (ovn e.l.).
- Ikke utsett apparatet for regn og benytt det aldri i fuktige eller våte omgivelser. Pass på at strømledningen aldri blir våt eller fuktig under bruk.

### **For å unngå brannfare og personskader:**

- Aldri la apparatet stå uten oppsikt mens det er i bruk.
- Plasser ikke apparatet under skap eller i nærheten av gardiner eller lignende brannfarlig materiale, og hold samtidig slike brannfarlige materialer borte fra apparatet.
- Apparatet må ikke brukes av personer som på grunn av reduserte fysiske, sensoriske eller mentale egenskaper eller manglende erfaring og kunnskap ikke vil kunne bruke apparatet på en forskriftsmessig måte. Slike personer bør i så fall ha tilsyn og tilstrekkelig opplæring.
- Barn skal overvåkes slik at de ikke bruker apparatet som et leketøy.
- **Fare for forbrenninger!** La apparatet avkjøles ned godt etter bruk før du rengjør det.
- **Fare for forbrenninger!** Bruk kun de varmeisolererte håndtakene. Overflatene til apparatet blir veldig varme under bruk.
- Pass på at apparatet står stødig.
- Plasser apparatet i nærheten av en stikkontakt. Sørg for at støpselet er lett tilgjengelig i faresituasjoner, og at man ikke kan snuble over strømledningen.
- Beskytt teflonbelegget ved ikke å bruke metallredskaper som kniver, gaffler osv. Hvis teflonbelegget er skadet må du ikke bruke apparatet videre.

### **Slik forholder du deg trygt:**

- Ved fare, trekk straks støpselet ut av stikkkontakten.
- Aldri bruk apparatet uhensiktsmessig.

- Unngå varmeakkumulering. Ikke legg aluminiumsfolie eller andre grillredskaper på grillristen. Gjennom varmeakkumulering kan det skje at kunststoffandeler og belegg blir ødelagt.
- Bruk bordgrillen KH 1602 utelukkende med den medleverte termostaten.
- Bare sett grillplaten i drift når den ligger på dryppannen.
- Dra støpselet ut av stikkkontakten og fjern strømledningen når apparatet ikke brukes, hvis deler skal fjernes og før rengjøring.

## Kontrollelementer

- ① Grillrist
- ② Sprutvern
- ③ Tilkobling for strømledning med termostat
- ④ Dryppanne
- ⑤ Varmeisolerte håndtak
- ⑥ Varmeelement
- ⑦ Kontrolllampe
- ⑧ Termostat

## Ta apparatet i bruk

Rengjør bordgrillen før første gangs bruk slik det er beskrevet i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".

Du må kun bruke grillen sammen med dryppannen

④.

Spenningen til elektrisitetskilden må stemme overens med spesifikasjonene på typeskiltet på apparatet.

## Håndtering av grillen

Det integrerte varmeelementet ⑥ i grillplaten sikrer god og jevn varmefordeling. Teflonbelegget gjør det enkelt å rengjøre grillen.

- Fyll dryppannen ④ med maksimalt 0,5 l vann. Derved forhindrer du at dryppende fett brenner seg fast og gjør det enklere å rengjøre apparatet etterpå.
- Fest sprutvernet ② på baksiden av grillristen når du griller matvarer som inneholder mye fett. I tillegg kan det brukes godt som vindskjerm utendørs: Stikk de tre pluggene til sprutvernet ② ned i de tilsvarende hullene på en av sidene til grillristen ①. For å gjøre dette må du bøye sprutvernet ② lett.
- Plasser grillen på en helt jevn flate.
- Plasser grillen på et underlag som ufølsomt mot varme.
- Kontroller om grillristen ① er plassert ordentlig på dryppannen ④ (se bilde A).
- Stikk strømledningen med termostaten ⑧ inn i apparatet og koble den så til elektrisitetsnettet.
- Still ønsket temperatur inn på termostaten ⑧. Grillen begynner å varmes opp og kontrollampen ⑦ lyser.
- Så snart kontrollampen ⑦ slukker, har grillen nådd den innstilte temperaturen og er klar til bruk.

### **i** Henvisning

Alt etter temperaturen i omgivelsene kan det være at kontrollampen ⑦ ikke slukker i termostatinnstillingen "M".

- Grillens oppvarmingsfase tar omtrent 15 minutter.

### **⚠ Fare for personskader!**

Hvis grillen er varmet opp, må den bare berøres på det varmeisolerte håndtaket ⑤.

## Termostatinnstillinger

---

Nivå <b>0</b>	Grillen er slått av
Nivå <b>0 - 1</b>	Grillen er slått på; lav temperatur
Nivå <b>1 - 3</b>	Grillen er slått på; middels temperatur (f.eks. grønnsaker)
Nivå <b>3 - M</b> (maks)	Grillen er slått på; høy temperatur (f.eks. kjøtt)

## Noen tips


---

- Mørt kjøtt er bedre egnet for grilling.
- Kjøttstykker som marineres over natten, som f.eks. skulderkjøtt eller halskjøtt, vil bli mørere.
- Unngå å kutte grillmat på grillflaten.
- Bruk alltid grilltenger og ikke gaffler for å vende grillvarene. På den måten blir kjøttet saftig på innsiden og tørker ikke ut.
- Unngå å bruke tykke grillvarer på grunn av den lange tiden det tar før disse blir gjennomstekt.

## Rengjøring og vedlikehold


---





### **Obs!**

Trekk ut støpselet fra stikkkontakten og termostaten  ut av apparatet før rengjøring. Fare for elektrisk støt!

La apparatet avkjøles før rengjøring! Fare for forbrenninger!

### **Obs!**

Pass på at verken strømledningen eller støpselet kommer i kontakt med vann eller andre væsker. Tørk av termostaten  med en lett fuktet klut. Tørk godt av alt, særlig stikkontaktene, før neste bruk, ellers er det fare for elektrisk støt!

- Fjern grove forurensinger med en fuktig klut.
- Beskytt teflonbelegget ved ikke å bruke metallredskaper som kniver, gaffler osv. Hvis teflonbelegget er skadet må du ikke bruke apparatet videre.
- Grillristen , sprutvernet  og dryppannen  er egnet for rengjøring i oppvaskmaskin. Hvis du vasker dem for hånd må du bruke en plastbørste og varmt såpevann.
- Stikkontaktene i grillristen  må tørkes grundig av etter rengjøring.
- Innsiden av apparatet må være fullstendig tørr før det brukes på nytt.

## Deponering

---



**Apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet. Dette produktet er underlagt direktivet 2002/96/EF om kasserte elektriske og elektroniske produkter (EE-avfall).**

Apparatet avhendes via godkjent renovasjonsbedrift eller leveres til godkjent avfallsbehandlingsanlegg. Ta kontakt med renovasjonsetaten i din kommune hvis du er i tvil.



Kildesorter all emballasje før du kaster den.

## Garanti og service

---

Garantien på dette apparatet gjelder i tre år etter kjøpsdato. Apparatet er produsert med omhu og er nøye kontrollert før levering. Ta vare på kjøpskvitteringen. Ved et eventuelt garantikrav må du kontakte vår serviceavdeling slik at apparatet ditt kan sendes kostnadsfritt til oss.

Denne garantien gjelder kun for material- eller produksjonsfeil, ikke for slitasjedeler eller skader på ømfintlige deler som f.eks. brytere eller akkumulatører.

Garantien bortfaller ved uriktig og ikke-forskriftsmessig behandling, hvis det er brukt makt eller hvis det er foretatt inngrep av andre enn autorisert servicepersonell. Dine lovmessige rettigheter innskrenkes ikke av denne garantien.

 **Kompernaß Service Norway**

Telefon: 0047 35 58 35 50

## Importør

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΓΚΡΙΑ ΚΗ 1602

## Σκοπός χρήσης

Η συσκευή ενδείκνυται για το ψήσιμο αντίστοιχων προϊόντων. Επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο γνήσια εξαρτήματα όπως περιγράφεται. Κάθε άλλη χρήση ή μετατροπή της συσκευής δεν ισχύει ως σύμφωνη με τους κανονισμούς και κρύβει σημαντικούς κινδύνους ατυχημάτων.

Για βλάβες από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη. Η συσκευή δεν προορίζεται για την επαγγελματική χρήση.

## Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου: 220 - 240 V ~ 50Hz  
Ονομαστική ισχύς: 1600 W

## Υποδείξεις ασφαλείας

### **⚠ Προσ αποφυγή κινδύνου ζωής από ηλεκτροπληξία:**

- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Ελέγχετε πριν από τη θέση σε λειτουργία και μετά από κάθε καθαρισμό της συσκευής εάν οι επαφές σύνδεσης στην πλάκα γκριλ είναι στεγνές.
- Προστατεύετε τη γραμμή δικτύου από επαφές με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε ανοιχτές πηγές φλόγας, σε θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην την χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον. Προσέχετε ώστε η γραμμή δικτύου να μη βρέχεται ή υγραίνεται κατά τη λειτουργία.

### **⚠ Για αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς και τραυματισμών:**

- Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπες ή κοντά σε κουρτίνες ή σε παρόμοια εύφλεκτα υλικά και κρατάτε παρόμοια εύφλεκτα υλικά μακριά.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Κίνδυνος εγκαύματος!** Αφήνετε τη συσκευή να κρυνεί καλά μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε.
- **Κίνδυνος εγκαύματος!** Χρησιμοποιείτε μόνο τις λαβές με μόνωση από θερμότητα. Οι επιφάνειες της συσκευής γίνονται πολύ καυτές κατά τη λειτουργία.
- Φροντίστε για μια ασφαλή θέση της συσκευής.
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά στην πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα σε περίπτωση κινδύνου να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μην γίνεται παγίδα για να σκοτνάψετε.
- Η αντικοληκτική επίστρωση προστατεύεται όταν δε χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία όπως μαχαίρια, πιρούνια κλπ.

### **⚠ Έτσι θα συμπεριφέρεστε με ασφάλεια:**

- Σε περίπτωση κινδύνου τραβήξτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό.



- Αποφεύγετε μια συσσώρευση θερμότητας. Μη τοποθετείτε αλουμινόχαρτα ή άλλα σκεύη ψησίματος επάνω στη σχάρα ψησίματος. Μέσω μιας συσσώρευσης θερμότητας μπορεί να καταστραφούν πλαστικά τμήματα καθώς και οι επιστρώσεις.
- Λειτουργείτε το επιτραπέζιο γκριλ KH 1602 αποκλειστικά με τον απεσταλμένο θερμοστάτη.
- Θέτετε σε λειτουργία την πλάκα ψησίματος μόνο όταν βρίσκεται επάνω στο κοίλο τμήμα συλλογής.
- Τραβήξτε το βύσμα καθώς και τη γραμμή από τη συσκευή όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται, όταν απομακρύνετε εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό.

## Στοιχεία χειρισμού

- 1 Σχάρα ψησίματος
- 2 Προστασία από πιτσιλίσματα
- 3 Σύνδεση για τη γραμμή δικτύου με θερμοστάτη
- 4 Κοίλο τμήμα συλλογής
- 5 Χειρολαβές με μόνωση από τη θερμότητα
- 6 Θερμαντικό στοιχείο
- 7 Λυχνία ελέγχου
- 8 Θερμοστάτης

## Θέση σε λειτουργία

Καθαρίζετε το επιτραπέζιο γκριλ πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Η λειτουργία / διαδικασία ψησίματος επιτρέπεται να γίνεται μόνο με το προβλεπόμενο κοίλο τμήμα συλλογής **4**.

Η τάση της πηγής ρεύματος πρέπει να συμφωνεί με τις πληροφορίες επάνω στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

## Χειρισμός του γκριλ

Η καλή και ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας εξασφαλίζεται μέσω του ενσωματωμένου θερμαντικού στοιχείου **6** στην πλάκα ψησίματος. Ο καθαρισμός διευκολύνεται μέσω της αντικολλητικής επιστρώσης η οποία εμποδίζει το κάψιμο του προϊόντος ψησίματος.

- Γεμίστε το κοίλο τμήμα συλλογής **4** με το πολύ 0,5 λίτρο νερό. Έτσι εμποδίζετε το κάψιμο λείπους του προϊόντος ψησίματος που στάζει προς τα κάτω και διευκολύνετε τον εν συνεχεία καθαρισμό της συσκευής.
- Θέτετε το προστατευτικό από πιτσιλίσματα **2** στην πίσω πλευρά της σχάρας ψησίματος, εάν πρόκειται να ψήσετε προϊόν με λίπος. Επίσης αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως αντανεμική προστασία σε εξωτερικό χώρο: Εισάγετε τους τρεις αξονίσκους του προστατευτικού από πιτσιλίσματα **2** στη μια πλευρά της σχάρας ψησίματος **1** στις για αυτούς προβλεπόμενες οπές. Για αυτό πρέπει να κάμψετε ελαφρώς το προστατευτικό από πιτσιλίσματα **2**.
- Τοποθετήστε το γκριλ επάνω σε μια τελείως ίσια επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το γκριλ επάνω σε μια θερμαντική βάση.
- Ελέγξτε εάν η σχάρα ψησίματος **1** έχει τοποθετηθεί σωστά επάνω στο κοίλο τμήμα συλλογής **4** (βλέπε Εικ. **A**).
- Εισάγετε τη γραμμή δικτύου με θερμοστάτη **8** στη συσκευή και συνδέστε τη στη συνέχεια στο δίκτυο.
- Ρυθμίστε στο θερμοστάτη **8** την επιθυμητή θερμοκρασία. Το γκριλ αρχίζει να θερμαίνεται και η λυχνία ελέγχου **7** ανάβει.
- Μόλις η λυχνία ελέγχου **7** σβήσει, το γκριλ έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία και είναι έτοιμο για λειτουργία.

## Υπόδειξη

Ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί η λυχνία ελέγχου 7, στη ρύθμιση θερμοστάτη «M» να μη σβήσει.

- Το γκριλ είναι έτοιμο για λειτουργία μετά από μια φάση θέρμανσης περ. 15 λεπτών.

## ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Εάν το γκριλ έχει ζεσταθεί, πιάνετε το μόνο από τις χειρολαβές με μόνωση από τη θερμότητα 5.

## Ρυθμίσεις θερμοστάτη

Βαθμίδα 0	Γκριλ απενεργοποιημένο
Βαθμίδα 0 - 1	Γκριλ ενεργοποιημένο; χαμηλή θερμοκρασία
Βαθμίδα 1 - 3	Γκριλ ενεργοποιημένο; μεσαία θερμοκρασία (π.χ. λαχανικά)
Βαθμίδα 3 - M (Μέγ.)	Γκριλ ενεργοποιημένο; υψηλή θερμοκρασία (π.χ. κρέας)

## Μερικές υποδείξεις

- Το μαλακό κρέας ενδείκνυται καλύτερα για το ψήσιμο.
- Κατά τη διάρκεια της νύχτας τα μαριναρισμένα κομμάτια κρέατος, όπως π.χ. από τον ώμο ή από το λαιμό, γίνονται πιο μαλακά.
- Αποφεύγετε να κόβετε προϊόντα ψησίματος επάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα ειδικές δαγκάνες και όχι πιρούνια για το γύρισμα των ψητών. Έτσι τα ψητά παραμένουν εσωτερικά χυμώδη και δε στεγνώνουν εξωτερικά.
- Αποφεύγετε τα χοντρά κομμάτια για ψήσιμο λόγω του ότι το ψήσιμό τους διαρκεί περισσότερο.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ Προσοχή!

Πριν από τον καθαρισμό τραβάτε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και το θερμοστάτη 8 από τη συσκευή. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από τον καθαρισμό! Κίνδυνος εγκαύματος!

### ⚠ Προσοχή!

Προσέχετε ώστε ούτε η γραμμή δικτύου ούτε το βύσμα να έρχονται σε επαφή με νερό ή άλλα υγρά. Σκουπίζετε το θερμοστάτη 8 με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Στεγνώνετε όλα τα μέρη καλά πριν από την επόμενη χρήση, κυρίως τις επαφές. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Απομακρύνετε τη χοντρή βρομιά με ένα νωπό πανί.
- Η αντικολητική επιστρώση προστατεύεται όταν δε χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία όπως μαχαίρια, πιρούνια κλπ. Όταν η αντικολητική επιστρώση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε με τη χρήση της συσκευής.
- Η σχάρα γκριλ 1, το προστατευτικό από πιτσιλίσματα 2 και τα κοίλα τμήματα συλλογής 4 μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Σε περίπτωση καθαρισμού με το χέρι πρέπει να χρησιμοποιήσετε μια πλαστική βούρτσα και καυτό νερό με σαπούνι.
- Οι επαφές στη σχάρα ψησίματος 1 πρέπει να στεγνώνουν καλά μετά τον καθαρισμό.
- Το εσωτερικό της συσκευής πρέπει να είναι πλήρως στεγνό πριν από μια νέα χρήση.

## Απομάκρυνση

---



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/E.K.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.

Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

## Εγγύηση και σέρβις πελατών

---

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

 Kompernass Service Ελλάδα

Kalothanassi G. Amalia a 10-12 Thiatiron Str.

14231 N.Ionia Athens

Tel.: 210 2790865

Fax: 210 2796982

e-mail: support.gr@kompernass.com

## Εισαγωγέας

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# TISCHGRILL KH 1602

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Das Gerät ist zum Grillen von Grillgut geeignet. Es darf ausschließlich Originalzubehör wie beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren.

Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

## Technische Daten

---

Netzspannung: 220 - 240 V ~ 50Hz

Nennleistung: 1600 W

## Sicherheitshinweise

---

### **Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme und nach jeder Reinigung des Gerätes, ob die Steckkontakte an der Grillplatte trocken sind.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

### **Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:**

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Schränken oder in der Nähe von Vorhängen oder ähnlich leicht entzündlichem Material auf und halten Sie entsprechend brennbare Materialien fern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- **Verbrennungsgefahr!** Benutzen Sie nur die Wärme isolierten Griffe. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel u.s.w. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

### **So verhalten Sie sich sicher:**

- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet.

- Vermeiden Sie einen Wärmestau. Legen Sie keine Alufolie oder andere Grillutensilien auf den Grillrost. Durch einen Wärmestau können Kunststoffanteile sowie die Beschichtungen zerstört werden.
- Betreiben Sie den Tischgrill KH 1602 ausschließlich mit dem mitgelieferten Thermostat.
- Bitte nehmen Sie die Grillplatte nur in Betrieb, wenn Sie auf der Auffangwanne liegt.
- Ziehen Sie den Netzstecker sowie die Zuleitung vom Gerät, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie Teile entfernen und vor dem Reinigen.

## Bedienelemente

---

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

## In Betrieb nehmen

---

Reinigen Sie den Tischgrill vor der ersten Inbetriebnahme wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Der Betrieb / Grillvorgang darf nur mit der dafür vorgesehenen Auffangwanne ④ erfolgen. Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

## Handhabung des Grills

---

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

- Befüllen Sie die Auffangwanne ④ mit maximal 0,5 l Wasser. Sie verhindern so das Anbrennen von herunter tropfendem Fett des Grillguts und erleichtern die anschließende Reinigung des Gerätes.
- Bringen Sie das Spritzschuttschild ② an der Rückseite des Grillrostes an, sollten Sie fetthaltiges Grillgut grillen. Zusätzlich ist es als Windschutz im Freien gut zu verwenden: Stecken Sie die drei Zapfen des Spritzschuttschildes ② an eine Seite des Grillrosts ① in die dafür vorgesehenen Löcher. Dafür müssen Sie das Spritzschuttschild ② leicht biegen.
- Stellen Sie den Grill auf eine absolut ebene Fläche.
- Stellen Sie den Grill auf eine gegen Hitze unempfindliche Unterlage.
- Überprüfen Sie, ob das Grillrost ① korrekt auf der Auffangwanne ④ platziert ist (siehe Abb. A).
- Stecken Sie die Netzleitung mit Thermostat ⑧ am Gerät ein und schließen Sie diese danach an das Netz an.
- Stellen Sie am Thermostat ⑧ die gewünschte Temperatur ein. Der Grill fängt an sich aufzuheizen und die Kontrollleuchte ⑦ leuchtet auf.
- Sobald die Kontrollleuchte ⑦ erlischt, hat der Grill die eingestellte Temperatur erreicht und ist betriebsbereit.

### **i Hinweis**

Je nach Umgebungstemperatur, kann es sein, dass die Kontrollleuchte ⑦, bei Thermostateinstellung "M", nicht erlischt.

- Der Grill ist nach einer Aufheizphase von ca. 15 Minuten betriebsbereit.

### **⚠ Verletzungsfahr!**

Ist der Grill aufgeheizt, fassen Sie ihn nur noch an den wärmeisolierenden Haltegriffen ⑤ an.

## Thermostat-Einstellungen

---

Stufe 0	Grill ausgeschaltet
Stufe 0 - 1	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 1 - 3	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur (z.B. Gemüse)
Stufe 3 - M (Max)	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur (z.B. Fleisch)

## Einige Tipps

---

- Zartes Fleisch eignet sich besser zum Grillen.
- Über Nacht marinierte Fleischstücke, wie z.B. von der Schulter oder vom Hals, werden zarter.
- Vermeiden Sie es, Grillgut auf der Grillfläche zu schneiden.
- Immer Grillzangen und keine Gabeln zum Wenden des Grillgutes verwenden. Dadurch bleibt es innen saftig und trocknet nicht aus.
- Vermeiden Sie auf Grund der längeren Garzeit die Auswahl von dickem Grillgut.

## Reinigen und Pflegen

---

### **Achtung!**

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose und den Thermostat **8** aus dem Gerät. Gefahr eines elektrischen Schlages!  
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen!  
Verbrennungsgefahr!

### **Achtung!**

Achten Sie darauf, weder Netzleitung noch den Stecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung zu bringen. Wischen Sie den Thermostat **8** mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie alles, insbesondere die Steckkontakte, vor der nächsten Benutzung gut ab. Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Entfernen Sie groben Schmutz mit einem angefeuchteten Tuch.
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel u.s.w. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Der Grillrost **1**, das Spritzschuttschild **2** und die Auffangwanne **4** sind dazu geeignet, in der Spülmaschine gereinigt zu werden. Bei Handreinigung sollten Sie eine Kunststoff-Spülbürste und heißes Seifenwasser verwenden.
- Die Steckkontakte am Grillrost **1** sind nach der Reinigung gründlich abzutrocknen.
- Das Geräteinnere muss vor einer erneuten Verwendung vollständig trocken sein.

## Entsorgen

---



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.  
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.  
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

---

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

### **Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise  
aus dem Mobilfunk)

Fax: +49 (0) 2832 3532  
e-mail: support.de@kompernass.com

### **Kompernaß Service Österreich**

Rittenschöber KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516  
Fax: +43 (0) 7612 626056  
e-mail: support.at@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>