

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

USER MANUAL | BENUTZERHANDBUCH | MANUEL DE L'UTILISATEUR

# CONTACT GRILL

CONTACTGRILL | KONTAKTGRILL | GRILL DE CONTACT

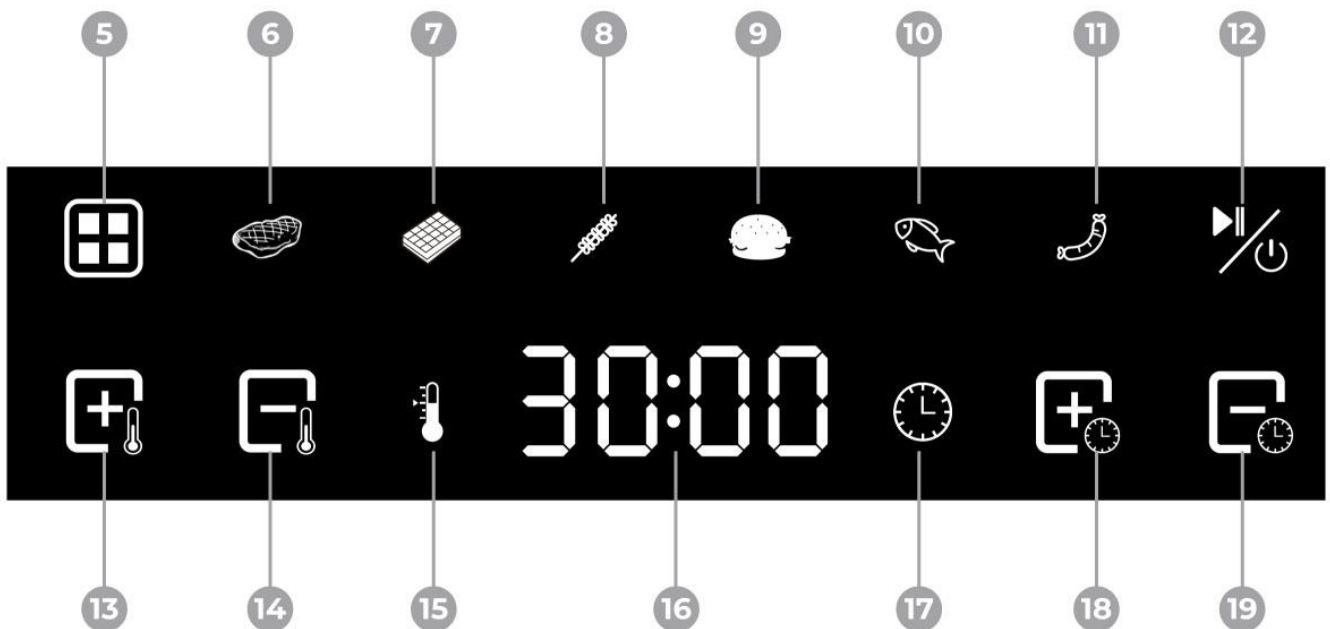
TYPE ZM-8012B

## LEES DE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE  
LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DIE ANLEITUNG  
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION



## Totaalpakket en overzicht



1. Cool touch handgreep	10. Vis programma
2. Ontgrendelknop	11. Hot dog programma
3. Verstelknop	12. AAN/UIT knop
4. 180° open knop	13. Temp. verhogen
5. Menu symbool	14. Temp. verlagen
6. Steak programma	15. Temp. symbool
7. Wafel programma	16. Temperatuur- en tijdsdisplay
8. Grill programma	17. Tijd verhogen
9. Burger programma	18. Tijd verlagen

## Inhoud bestelling

- 1x Contactgrill
- 1x Grillplaten (1x gourmetplaat en 1x wafelplaat optioneel)
- 1x Vetopvangbakje
- 1x Reinigingsspatel
- 1x Handleiding

---

## **Algemene informatie**

---

- Lees de handleiding volledig door.
- Controleer altijd goed op beschadiging of slijtage.
- Gebruik nooit accessoires van anderen.

---

## **Veiligheidsvoorschriften**

---

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond en houd het uit de buurt van andere warmtebronnen.
- Raak de grillplaten niet aan tijdens of kort na gebruik om verbranding te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel.
- Gebruik geen verlengsnoeren of meervoudige stekkerdozen om overbelasting te voorkomen.
- Na gebruik ; stekker uittrekken en product laten afkoelen voor reiniging.
- Demonteer het product nooit zelf.
- Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.

---

## Hoe te gebruiken?

---

### Vorbereiding

1. Voeg het vetopvangbakje toe aan de achterkant van de contactgrill.
2. Kies de juiste hoogtestand, afhankelijk van wat je wilt grillen.
3. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

### Gebruik

1. Druk op de aan/uit-knop op het touchscreenpaneel om de grill in te schakelen.
2. Kies een programma of stel de temperatuur handmatig in. Voor bepaalde gerechten kun je het beste vooraf voorverwarmen. De grill geeft met een piep aan wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, waarna de timer begint af te tellen. Voor meer informatie over de verschillende programma's, zie het hoofdstuk "**Verschillende standen**" hieronder.
3. Je kunt een programma selecteren door links op het menu symbool te drukken. Het steak-symbool zal dan beginnen te knipperen. Door opnieuw te drukken, gaat het volgende symbool knipperen. Blijf op deze manier drukken totdat het symbool van het gewenste programma knippert en selecteer zo het juiste programma.

4. Indien je handmatig wilt voorverwarmen zonder een specifiek programma, selecteer je een temperatuur en wacht je tot de grill aangeeft dat hij op temperatuur is.
5. Zodra de grill is voorverwarmd, open je het deksel met de cool touch handgreep.
6. Plaats het voedsel gelijkmatig op de onderste grillplaat, zorg ervoor dat het voedsel niet buiten de randen van de plaat komt. Te veel voedsel op de grill kan de gelijkmatige garing belemmeren.
7. Sluit het deksel en druk op de startknop om het programma te activeren. De grill verwarmt zowel de boven- als de onderplaat voor een gelijkmatige garing.
8. Wanneer het voedsel bijna klaar is, kun je het deksel voorzichtig openen en controleren of het gerecht naar wens is bereid. Pas de tijd indien nodig aan of laat de grill doorgaan tot de ingestelde tijd is afgelopen. Je kunt eventueel ook zelf de 'uit' knop ingedrukt te houden, mocht je het voedsel al goed genoeg vinden.
9. Wanneer het kookprogramma of de ingestelde tijd is afgelopen, geeft de grill een signaal, Open het deksel met de cool touch handgreep en gebruik een tang of spatel om het voedsel voorzichtig van de grillplaat te halen. Let erop dat de platen nog heet zijn.
10. Schakel de grill uit door de aan/uit-knop ingedrukt te houden en haal de stekker uit het stopcontact.

11. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je de platen verwijdert voor de reiniging.

De standaardtijdinstelling is 30 minuten. Let op dat dit meestal te lang is, dus pas de timer aan naar wens.

---

## **Verschillende standen**

---

De Contactgrill biedt zes automatische programma's die zijn afgestemd op verschillende populaire gerechten, elk met de optimale instellingen voor de beste resultaten. Met deze programma's kun je eenvoudig verschillende gerechten bereiden, zonder dat je de temperatuur handmatig hoeft in te stellen. Wel moet je de kooktijd zelf in de gaten houden. Hieronder volgt een korte beschrijving van elk programma.

<b>Programma</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Tijdsindicatie</b>
Steak	230°C	Rare: 2 minuten Medium Rare: 3 minuten Medium: 4,5 minuten Well Done: 5-6 minuten
Wafel	210°C	4-6 minuten
Spiesjes	190°C	6 minuten
Burger	190°C	Rare: 3-4 minuten Medium Rare: 5-6 minuten Medium: 6-7 minuten Well Done: 8-9 minuten
Vis	190°C	7 minuten
Hot dog	190°C	8 minuten

Let op: Deze tijden zijn richtlijnen en kunnen variëren.

Naast de automatische programma's biedt de Contactgrill ook de mogelijkheid om de temperatuur en kooktijd handmatig aan te passen. Dit is handig voor het bereiden van gerechten die niet binnen de standaardprogramma's vallen, of voor gebruikers die de garing liever volledig zelf willen controleren.

### **Temperatuurregeling**

Bereik: 130°C tot 230°C

Met de temperatuurknoppen op het touchscreen kun je de gewenste temperatuur instellen. Deze handmatige instelling geeft je de flexibiliteit om gerechten te bereiden die specifieke warmte nodig hebben, zoals delicate groenten of dik vlees.

### **Timerinstelling**

Bereik: 1 tot 30 minuten

Pas de kooktijd aan door op de timerknoppen te drukken. De timer begint automatisch af te tellen wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

### **Open Grillmodus (180°)**

De Contactgrill kan ook volledig worden opengeklapt tot een vlakke 180°-positie. Hierdoor ontstaat een dubbel grilloppervlak, ideaal voor grotere hoeveelheden of een tafelopstelling. Dit is een uitstekende functie wanneer je meerdere ingrediënten tegelijk wilt bereiden zonder te stapelen.

## **Gebruik van de 180°-modus:**

1. Open de grill volledig totdat beide platen plat naast elkaar liggen. Druk hiervoor op de ronde knop aan de zijkant met "180°" erop en klap vervolgens de bovenste plaat helemaal open.
2. Selecteer een automatische instelling of stel handmatig de temperatuur in voor elke zijde.
3. Plaats het voedsel gelijkmatig op beide platen en grill tot het gewenste resultaat.

---

## **Probleemoplossing**

---

### **De grill gaat niet aan of de display reageert niet**

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Trek de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en steek de stekker weer in.
- Controleer of er water of vuil op het display zit en maak deze schoon met een lichtvochtige doek.

---

## **Reiniging en onderhoud**

---

### **Dagelijkse reiniging:**

1. Verwijder de platen door op de ontgrendelknop te drukken en was ze in de vaatwasser of met de hand.
2. Gebruik het meegeleverde schoonmaakhulpstuk om eventuele voedselresten voorzichtig van de platen te schrapen zonder de anti-aanbaklaag te beschadigen.
3. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een zachte, lichtvochtige doek.
4. Leeg het vetopvangbakje na elk gebruik.
5. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

### **Grondige reiniging**

Laat de platen weken in warm zeepsop om hardnekkige etensresten te verwijderen, spoel daarna goed af.

### **Touch display**

1. Gebruik een zachte, vochtige doek om het display schoon te maken.
2. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of veel water.

### **Opslag**

- Bewaar het product in zijn geheel op een schone, koele en droge plek.

---

## Productgegevens

---

<b>Stroomvoorziening</b>	220-240V~50-60Hz
<b>Motorvermogen</b>	2000W
<b>Voedingstype</b>	Netstroom
<b>Productgewicht</b>	4450 gram
<b>Grilloppervlak</b>	30X23cm
<b>Bereidingshoeken</b>	105° tot 180°
<b>Afmetingen</b>	34.6X34X15cm
<b>Digitaal paneel</b>	Ja

---

## **Disclaimer**

---

Door deze handleiding te gebruiken stemt u in met deze disclaimer. TLS Commerce B.V. spant zich in om de informatie in deze handleiding en daarbij horende webpagina's zo volledig, nauwkeurig en actueel mogelijk te laten zijn. Bij onduidelijkheden of foutieve informatie kan er vrijblijvend contact opgenomen worden met de klantenservice van TLS Commerce B.V. Alle informatie op deze website en handleiding is bedoeld voor persoonlijk gebruik. Aan voorbehouden, TLS Commerce B.V. aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade op welke manier dan ook ontstaan door gebruik, onvolledigheid of onjuistheid van de aangeboden informatie op de handleiding of aangeboden informatie op de website bij onzorgvuldig gebruik. De informatie kan zonder voorafgaande waarschuwing of kennisgeving worden gewijzigd.

---

## **Bedrijfsgegevens**

---

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

KvK : 85524271

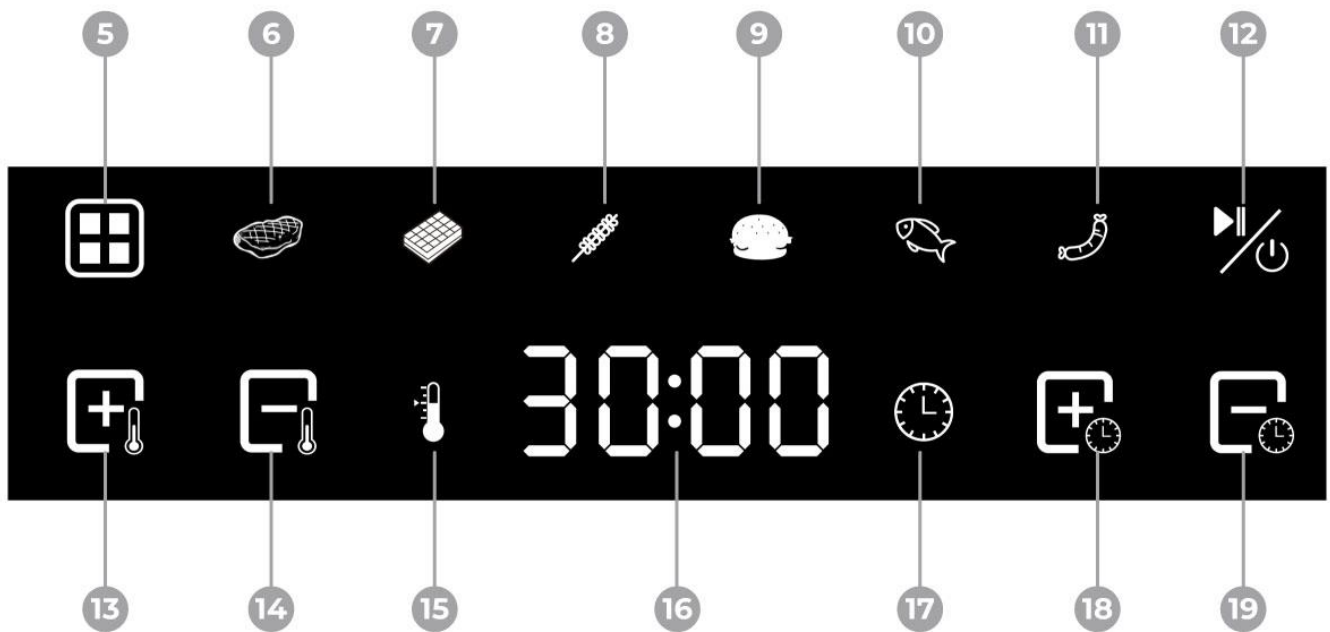
BTW nr : NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Nederland

## Total package and overview



1. Cooling handle	10. Fish program
2. Release button	11. Hot dog program
3. Adjustment button	12. ON/OFF button
4. 180° open button	13. Temp. Increasing
5. Menu symbol	14. Temp. Lowering
6. Steak program	15. Temp. Symbol
7. Waffle program	16. Temperature and time display
8. Grill program	17. Time increasing
9. Burger program	18. Time lowering

## Order content

- 1x Contact grill
- 1x Grill plates (1x gourmet plate and 1x waffle plate optional)
- 1x Drip tray
- 1x Cleaning spatula
- 1x Manuel

---

## **General information**

---

- Please read the manual completely.
- Always check carefully for damage or wear.
- Never use other people's accessories.

---

## **Safety regulations**

---

- Keep the device and cord out of the reach of children.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant surface and keep it away from other heat sources.
- Do not touch the grill plates during or shortly after use to prevent burning.
- Use the appliance only for its intended purpose : preparing food.
- Do not use extension cords or multiple sockets to prevent overloading.
- After use ; unplug and allow product to cool before cleaning.
- Use this product only for its proper purposes.
- Never disassemble the product yourself.
- Improper use may cause injury.

---

## How to use ?

---

### Preparation

1. Add the grease collection tray to the back of the contact grill.
2. Choose the appropriate height setting depending on what you want to grill.
3. Plug into a grounded outlet.

### Usage

1. Press the power button on the touchscreen panel to turn on the grill.
2. Select a program or set the temperature manually. For certain dishes, it is best to preheat in advance. The grill will indicate with a beep when the set temperature is reached, and the timer will start counting down. For more information on the different programs, see the "**Different modes**" section below.
3. You can select a program by pressing the menu symbol on the left. The steak symbol will then begin to flash. Pressing again will cause the next symbol to flash. Keep pressing this way until the symbol of the desired program flashes, thus selecting the appropriate program.
4. If you want to preheat manually without a specific program, select a temperature and wait until the grill indicates it is at temperature.

5. Once the grill is preheated, open the lid with the stay-cool handle.
6. Place food evenly on the lower grill plate, making sure the food does not go outside the edges of the plate. Too much food on the grill can hinder even cooking.
7. Close the lid and press the start button to activate the program. The grill heats both the top and bottom plates for even cooking.
8. When the food is almost ready, you can carefully open the lid and check that the dish is cooked to your liking. Adjust the time if necessary or let the grill continue until the set time is over. You can also press and hold the "off" button yourself if you think the food is already good enough.
9. When the cooking program or set time is over, the grill will give a signal, Open the lid with the cool stay handle and use tongs or spatula to carefully remove the food from the grill plate. Make sure the plates are still hot.
10. Turn off the grill by holding down the power button and unplug the power cord.
11. Allow the appliance to cool completely before removing the plates for cleaning.

The default time setting is 30 minutes. Note that this is usually too long, so adjust the timer as desired.

---

## Different modes

---

The Contact Grill offers six automatic programs tailored to different popular dishes, each with the optimal settings 17ied as best results. With these programs, you can easily prepare different dishes without having to manually set the temperature. However, you do have to monitor the cooking time yourself. Below is a brief description of each program.

<b>Program</b>	<b>Temperature</b>	<b>Time indication</b>
Steak	230°C	Rare : 2 minutes Medium Rare : 3 minutes Medium : 4,5 minutes Well Done : 5-6 minutes
Waffle	210°C	4-6 minutes
Skewers	190°C	6 minutes
Burger	190°C	Rare : 3-4 minutes Medium Rare : 5-6 minutes Medium : 6-7 minutes Well Done : 8-9 minutes
Fish	190°C	7 minutes
Hot dog	190°C	8 minutes

Note: These times are guidelines and may vary.

In addition 17ied a automatic programs, the Contact Grill also offers the option of manually adjusting the temperature and cooking time. This is useful for preparing dishes that are not within the standard programs, or for users who prefer to fully control the cooking.

## **Temperature control**

Range: 130°C to 230°C

The temperature buttons on the touchscreen allow you to set the desired temperature. This manual setting gives you the flexibility to prepare dishes that require specific heat, such as delicate vegetables or thick meat.

## **Timer setting**

Range: 1 to 30 minutes

Adjust the cooking time by pressing the timer buttons. The timer automatically starts counting down when the set temperature is reached.

## **Open Grill Mode (180°).**

The Contact Grill can also be fully opened to a flat 180° position. This creates a double grill surface, ideal for larger quantities or a table-top setup. This is an excellent feature when you want to cook multiple ingredients at once without stacking.

## **Using the 180° mode:**

1. Open the grill completely until both plates lie flat side by side. To do this, press the round button on the side with "180°" on it, then flip the top plate all the way open.
2. Select an automatic setting or manually set the temperature for each side.
3. Place food evenly on both plates and grill until desired result.

---

## **Troubleshooting**

---

### **The grill does not turn on or the display does not respond**

- Check that the plug is properly plugged in.
- Unplug it, wait a few minutes and plug it back in.
- Check for water or dirt on the display and clean it with a slightly damp cloth.

---

## **Cleaning and maintenance**

---

### **Daily cleaning:**

1. Remove the plates by pressing the release button and wash them in the dishwasher or by hand.
2. Use the cleaning tool provided to gently scrape any food residue from the plates without damaging the non-stick coating.
3. Wipe the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth.
4. Empty the grease collection tray after each use.
5. Avoid harsh cleaning agents that can damage the non-stick coating.

## Thorough cleaning

Soak the plates in warm soapy water to remove stubborn food residue, then rinse thoroughly.

## Touch display

1. Use a soft, damp cloth to clean the display.
2. Avoid using harsh cleaning agents or lots of water.

## Storage

- Store the product whole in a clean, cool and dry place.

---

## Product Data

---

<b>Power supply</b>	220-240V~50-60Hz
<b>Motorpower</b>	2000W
<b>Power supply type</b>	Mains Power
<b>Product Weight</b>	4450 gram
<b>Grill surface</b>	30X23cm
<b>Preparation angles</b>	105° to 180°
<b>Dimensions</b>	34.6X34X15cm
<b>Digital display</b>	Yes

---

## **Disclaimer**

---

By using this manual you agree to this disclaimer. TLS Commerce B.V. makes every effort to keep the information in this manual and related web pages as complete, accurate and current as possible. If unclear or incorrect information, please feel free to contact the customer service of TLS Commerce B.V. All information on this website and manual is intended for personal use. To reserves, TLS Commerce B.V. accepts no responsibility for damages of any kind arising from use, incompleteness or inaccuracy of the information provided on the manual or information provided on the website when used carelessly. The information is subject to change without prior warning or notification.

---

## **Information of the company**

---

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

Chamber of Commerce : 85524271

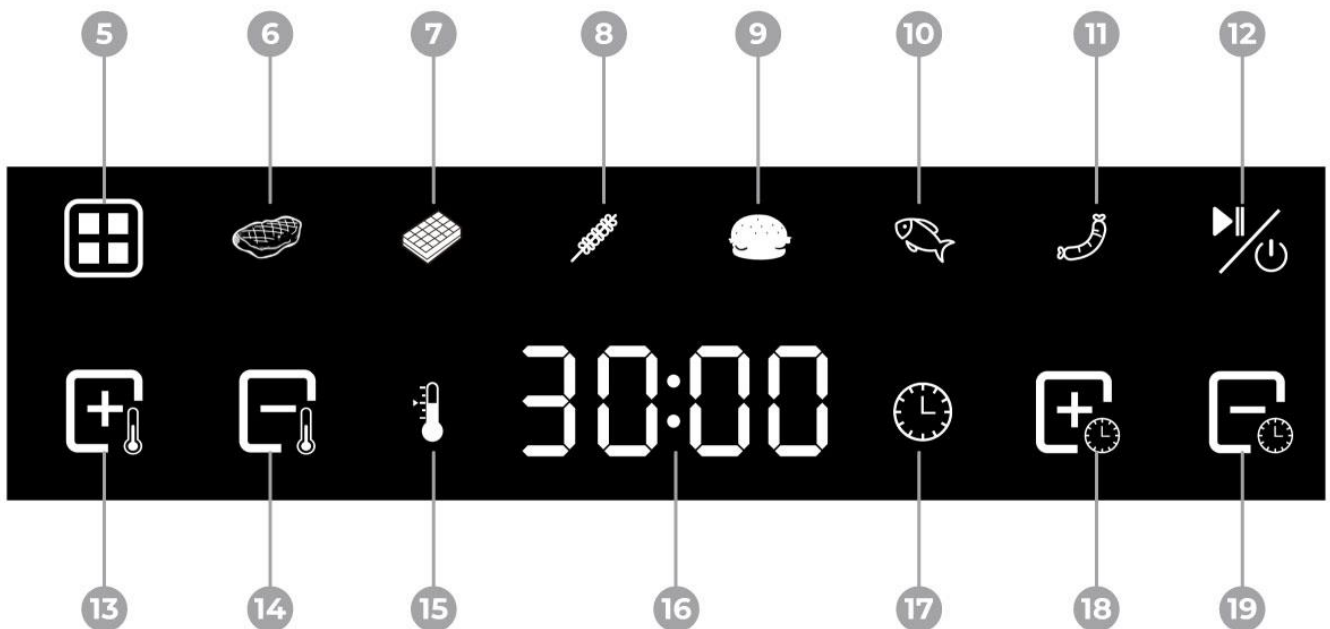
VAT no : NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Netherlands

# Gesamtpaket



1. Kühler Griff	10. Fishprogramm
2. Entriegelungsknopf	11. Programm Hot Dog
3. Einstellknopf	12. Ein/Aus-Taste
4. 180°-Öffnungstaste	13. Temp. Erhöhen
5. Menü-Symbol	14. Temp. Verringern
6. Steak-programm	15. Temp. Symbol
7. Waffel-programm	16. Temperatur- und Zeitanzeige
8. Grill-programm	17. Zeit erhöhen
9. Burger-programm	18. Zeit verkleinern

## **Inhalt der Bestellung**

- 1x Kontaktgrill
- 1x Grillplatten (1x Gourmetplatte en 1x waffelplatte optional)
- 1x Vetopvangbakje
- 1x Reinigingsspatel
- 1x Handbuch

---

## Allgemeine Informationen

---

- Bitte lesen Sie die Anleitung vollständig durch.
- Überprüfen Sie das Gerät immer sorgfältig auf Beschädigungen oder Verschleiß.
- Verwenden Sie niemals fremdes Zubehör.

---

## Sicherheitsvorschriften

---

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche und halten Sie es von anderen Wärmequellen fern.
- Berühren Sie die Grillplatten nicht während oder kurz nach dem Gebrauch, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck: die Zubereitung von Speisen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen, um eine Überlastung zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Zerlegen Sie das Gerät niemals selbst.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

---

## Wie zu verwenden ?

---

### Vorbereitung

1. Fügen Sie die Fettauffangschale auf der Rückseite des Kontaktgrills hinzu.
2. Wählen Sie die richtige Höheneinstellung, je nachdem, was Sie grillen möchten.
3. Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.

### Verwenden Sie

1. Drücken Sie die Einschalttaste auf dem Touchscreen, um den Grill einzuschalten.
2. Wählen Sie ein Programm oder stellen Sie die Temperatur 25ied as25 in. Für bestimmte Gerichte empfiehlt es sich, im Voraus vorzuheizen. Der Grill zeigt mit einem Piepton an, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, und der Timer beginnt herunterzuzählen. Weitere Informationen zu den verschiedenen Programmen finden Sie im Abschnitt „**Verschiedene Modi**“ weiter unten.
3. Sie können ein Programm auswählen, indem Sie auf das Menüsymbol auf der linken Seite drücken. Das Steak-Symbol beginnt dann zu blinken. Wenn Sie erneut drücken, blinkt das nächste Symbol. Drücken Sie auf diese Weise so lange, bis das Symbol des gewünschten Programms blinkt, um das richtige Programm auszuwählen.

4. Wenn Sie manuell vorheizen möchten, ohne ein bestimmtes Programm zu wählen, wählen Sie eine Temperatur und warten Sie, bis der Grill anzeigt, dass er auf Temperatur ist.
5. Sobald der Grill vorgeheizt ist, öffnen Sie den Deckel mit dem Griff mit der Kühlfunktion.
6. Legen Sie das Grillgut gleichmäßig auf die untere Grillplatte und achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht über den Rand der Platte hinausragt. Zu viel Grillgut auf dem Grill kann ein gleichmäßiges Garen verhindern.
7. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Starttaste, um das Programm zu aktivieren. Der Grill heizt sowohl die obere als auch die untere Platte für ein gleichmäßiges Garen auf.
8. Wenn das Essen fast fertig ist, können Sie den Deckel vorsichtig öffnen und prüfen, ob das Gericht nach Ihrem Geschmack gegart ist. Passen Sie die Zeit gegebenenfalls an oder lassen Sie den Grill weiterlaufen, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Sie können auch selbst die Ausschalttaste drücken und gedrückt halten, wenn Sie der Meinung sind, dass das Essen schon gut genug ist.
9. Wenn das Garprogramm oder die eingestellte Zeit beendet ist, gibt der Grill ein Signal. Öffnen Sie den Deckel mit dem Kühlgriff und nehmen Sie das Grillgut vorsichtig mit einer Zange oder einem Spatel von der Grillplatte. Achten Sie darauf, dass die Platten noch heiß sind.

10. Schalten Sie den Grill aus, indem Sie die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, und ziehen Sie den Netzstecker.

11. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten zur Reinigung herausnehmen.

Die Standardzeiteinstellung ist 30 Minuten. Beachten Sie, dass dies in der Regel zu lang ist, stellen Sie den Timer daher nach Bedarf ein.

---

## **Verschiedene Positionen**

---

Der Contact Grill bietet sechs Automatikprogramme, die auf verschiedene beliebte Gerichte zugeschnitten sind und jeweils die optimalen Einstellungen für beste Ergebnisse bieten. Mit diesen Programmen können Sie ganz einfach verschiedene Gerichte zubereiten, ohne die Temperatur manuell einstellen zu müssen. Allerdings müssen Sie die Garzeit selbst im Auge behalten. Nachstehend finden Sie eine kurze Beschreibung der einzelnen Programme.

<b>Programm</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Zeitangabe</b>
Steak	230°C	Rare : 2 minuten Medium Rare : 3 minuten Medium : 4,5 minuten Well Done : 5-6 minuten
Waffeln	210°C	4-6 minuten
Spieße	190°C	6 minuten
Burger	190°C	Rare : 3-4 minuten Medium Rare : 5-6 minuten Medium : 6-7 minuten Well Done : 8-9 minuten
Fisch	190°C	7 minuten
Würstchen	190°C	8 minuten

## **Temperaturregelung**

Bereich: 130°C bis 230°C

Über die Temperaturtasten auf dem Touchscreen können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Diese manuelle Einstellung gibt Ihnen die Flexibilität, Gerichte zuzubereiten, die eine besondere Hitze benötigen, wie z. B. empfindliches Gemüse oder dickes Fleisch.

## **Timer-Einstellung**

Bereich: 1 bis 30 Minuten

Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Timer-Tasten ein. Der Timer beginnt automatisch herunterzuzählen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## **Offener Grillmodus (180°)**

Der Kontaktgrill kann auch vollständig auf eine flache 180°-Position geöffnet werden. So entsteht eine doppelte Grillfläche, ideal für größere Mengen oder einen gedeckten Tisch. Dies ist eine hervorragende Funktion, wenn Sie mehrere Zutaten auf einmal zubereiten möchten, ohne sie zu stapeln.

## **Verwendung des 180°-Modus:**

1. Öffnen Sie den Grill vollständig, bis beide Platten flach nebeneinander liegen. Drücken Sie dazu die runde Taste auf der Seite mit der Aufschrift 180° und klappen Sie dann die obere Platte vollständig auf.
2. Wählen Sie eine automatische Einstellung oder stellen Sie die Temperatur für jede Seite manuell ein.
3. Legen Sie das Grillgut gleichmäßig auf beide Platten und grillen Sie es bis zum gewünschten Ergebnis.

---

## Fehlersuche

---

### Der Grill schaltet sich nicht ein oder das Display reagiert nicht

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Ziehen Sie den Stecker ab, warten Sie ein paar Minuten und stecken Sie ihn wieder ein.
- Prüfen Sie, ob Wasser oder Schmutz auf dem Display ist und reinigen Sie es mit einem leicht feuchten Tuch.

---

## Reinigung und Wartung

---

### Tägliche Reinigung:

1. Nehmen Sie die Teller durch Drücken der Entriegelungstaste heraus und waschen Sie sie in der Spülmaschine oder von Hand.
2. Verwenden Sie das mitgelieferte Reinigungswerkzeug, um Lebensmittelreste vorsichtig von den Tellern zu schaben, ohne die Antihafbeschichtung zu beschädigen.
3. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab.
4. Leeren Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch.
5. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Antihafbeschichtung beschädigen können.

## Gründliche Reinigung

Weichen Sie die Platten in warmer Seifenlauge ein, um hartnäckige Speisereste zu entfernen, und spülen Sie sie dann gut ab.

## Touch-Display

1. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Display zu reinigen.
2. Vermeiden Sie die Verwendung von scharfen Reinigungsmitteln oder viel Wasser.

## Lageron

- Lagern Sie das Produkt als Ganzes an einem sauberen, kühlen und trockenen Ort.

---

## Product Data

---

<b>Stromzufuhr</b>	220-240V~50-60Hz
<b>Leistung des motors</b>	2000W
<b>Stromversorgungsart</b>	Netzstrom
<b>Gewicht des Produkts</b>	4450 Gramm
<b>Grillfläche</b>	30X23cm
<b>Preparation angles</b>	105° bis 180°
<b>Winkel der Zubereitung</b>	34.6X34X15cm
<b>Digitales Bedienfeld</b>	Ja

---

## **Haftungsausschluss**

---

Durch die Nutzung dieses Handbuchs erklären Sie sich mit diesem Haftungsausschluss einverstanden. TLS Commerce B.V. ist bestrebt, die Informationen in diesem Handbuch und auf den dazugehörigen Webseiten so vollständig, genau und aktuell wie möglich zu halten. Im Falle von Unklarheiten oder falschen Informationen wenden Sie sich bitte an

Alle Informationen auf dieser Website und in diesem Handbuch sind nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt. TLS Commerce B.V. übernimmt keine Haftung für TLS Commerce B.V. übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Gebrauch, die Unvollständigkeit oder Ungenauigkeit der im Handbuch oder auf der Website angebotenen Informationen bei unvorsichtigem Gebrauch entstehen. Die Informationen können ohne vorherige Warnung oder Benachrichtigung geändert werden.

---

## **Daten zum Unternehmen**

---

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

Handelskammer : 85524271

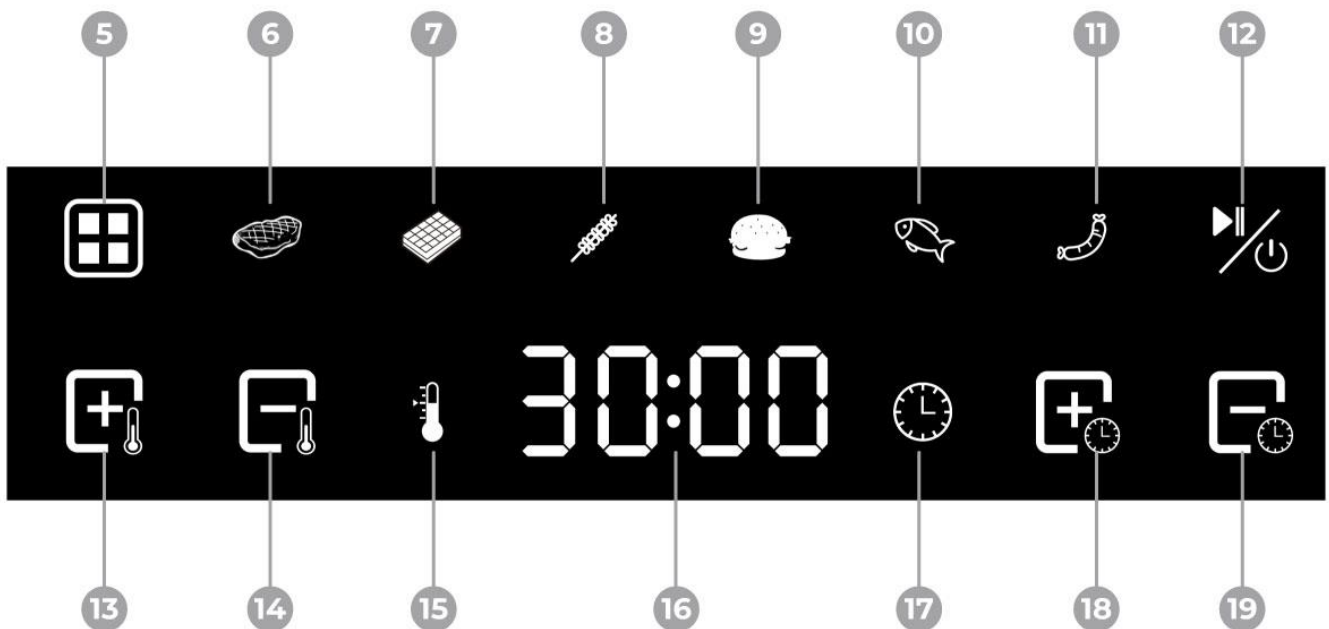
Umsatzsteuer-Nr. : NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Die Niederlande

## Paquet global et vue d'ensemble



1. Poignée froide	10. Programme poisson
2. Bouton de déverrouillage	11. Programme hot-dog
3. Bouton de réglage	12. Bouton ON/OFF
4. Bouton d'ouverture à 180	13. Augmentation de la température
5. Symbole de menu	14. Diminuer la température
6. Programma steak	15. Symbole de température
7. Programme gaufres	16. Affichage de la température et de l'heure
8. Programme gril	17. Temps d'augmentation
9. Programme burger	18. Diminution du temps

## Contenu de la commande

- 1x Grille de contact
- 1x Plaques de gril (1x plaque gourmet et 1x plaque à gaufres en option)
- 1x Bac de récupération des graisses
- 1x Spatelen de nettoyage
- 1x Manuel

---

## Informations générales

---

- Veuillez lire attentivement le manuel.
- Vérifiez toujours soigneusement que l'appareil n'est pas endommagé ou usé.
- N'utilisez jamais les accessoires d'autres personnes.

---

## Règles de sécurité

---

- Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur et tenez-le éloigné des autres sources de chaleur.
- Ne touchez pas les plaques du gril pendant ou peu après l'utilisation afin d'éviter les brûlures.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné : la préparation des aliments.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples afin d'éviter toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.

---

## Comment l'utiliser?

---

### Préparation

1. Placez le bac de récupération des graisses à l'arrière du gril de contact.
2. Choisissez le réglage de hauteur approprié, en fonction de ce que vous voulez griller.
3. Branchez l'appareil sur une prise de courant reliée à la terre.

### Utilisez

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation de l'écran tactile pour allumer le gril.
2. Choisissez un programme ou réglez la température manuellement. Pour certains plats, il est préférable de les préchauffer à l'avance. Le gril émet un signal sonore lorsque la température réglée est atteinte et le compte à rebours de la minuterie commence. Pour plus d'informations sur les différents programmes, voir la section « **Différents modes** » ci-dessous.
3. Vous pouvez sélectionner un programme en appuyant sur le symbole du menu à gauche. Le symbole du steak commence alors à clignoter. En appuyant à nouveau, le symbole suivant clignote. Continuez à appuyer de cette manière jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité clignote, ce qui permet de sélectionner le bon programme.

4. Si vous souhaitez préchauffer manuellement sans programme spécifique, sélectionnez une température et attendez que le gril indique qu'il est à température.
5. Une fois le gril préchauffé, ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée stay-cool.
6. Placez les aliments uniformément sur la plaque inférieure du gril, en veillant à ce qu'ils ne dépassent pas les bords de la plaque. Une trop grande quantité d'aliments sur le gril peut nuire à la régularité de la cuisson.
7. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de démarrage pour activer le programme. Le gril chauffe à la fois les plaques supérieure et inférieure pour une cuisson homogène.
8. Lorsque les aliments sont presque prêts, vous pouvez ouvrir le couvercle avec précaution et vérifier que le plat est cuit à votre goût. Ajustez la durée si nécessaire ou laissez le gril se poursuivre jusqu'à la fin de la durée programmée. Vous pouvez également appuyer sur le bouton « off » et le maintenir enfoncé si vous estimez que le plat est déjà assez bon.
9. Lorsque le programme de cuisson ou le temps programmé est terminé, le gril émet un signal sonore. Ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée de refroidissement et utilisez des pinces ou une spatule pour retirer avec précaution les aliments de la plaque du gril. Assurez-vous que les plaques sont encore chaudes.

10. Éteignez le gril en maintenant le bouton marche/arrêt enfoncé et débranchez-le.

11. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plaques pour les nettoyer.

La durée par défaut est de 30 minutes. Notez que ce délai est généralement trop long ; ajustez donc la minuterie selon vos besoins.

---

## **Différentes modes**

---

Le Contact Grill propose six programmes automatiques adaptés à différents plats populaires, chacun avec les réglages optimaux pour obtenir les meilleurs résultats. Grâce à ces programmes, vous pouvez facilement préparer différents plats sans avoir à régler la température manuellement. Toutefois, vous devez surveiller vous-même le temps de cuisson. Vous trouverez ci-dessous une brève description de chaque programme.

<b>Programme</b>	<b>Température</b>	<b>Indication du temps</b>
Steak	230°C	Rare: 2 minutes Medium Rare: 3 minutes Medium: 4,5 minutes Well Done: 5-6 minutes
Gaufre	210°C	4-6 minutes
Brochettes	190°C	6 minutes
Burger	190°C	Rare: 3-4 minutes Medium Rare: 5-6 minutes Medium: 6-7 minutes Well Done: 8-9 minutes
Poisson	190°C	7 minutes
Hot dog	190°C	8 minutes

Remarque : ces durées sont données à titre indicatif et peuvent varier.

### **Réglage de la température**

Plage : 130°C à 230°C

Les touches de température de l'écran tactile vous permettent de régler la température souhaitée. Ce réglage manuel vous donne la possibilité de cuisiner des plats qui nécessitent une chaleur spécifique, comme des légumes délicats ou des viandes épaisses.

## Réglage de la minuterie

Plage : 1 à 30 minutes

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les touches de la minuterie. La minuterie commence automatiquement à décompter lorsque la température réglée est atteinte.

## Mode gril ouvert (180°)

Le gril contact peut également être entièrement ouvert à 180°. Cela crée une double surface de gril, idéale pour les grandes quantités ou pour une table. C'est une excellente fonction lorsque vous souhaitez faire cuire plusieurs ingrédients à la fois sans les empiler.

### Utilisation du mode 180° :

1. Ouvrez complètement le gril jusqu'à ce que les deux plaques soient à plat côte à côte. Pour ce faire, appuyez sur le bouton rond du côté marqué « 180° », puis ouvrez complètement la plaque supérieure.
2. Sélectionnez un réglage automatique ou réglez manuellement la température pour chaque côté.
3. Placez les aliments uniformément sur les deux plaques et faites-les griller jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

---

## Résolution des problèmes

---

### Le gril ne s'allume pas ou l'écran ne répond pas.

- Vérifiez que la prise est correctement branchée.
- Débranchez-le, attendez quelques minutes et rebranchez-la.
- Vérifiez qu'il n'y a pas d'eau ou de saleté sur l'écran et nettoyez-le avec un chiffon légèrement humide.

---

## Nettoyage et entretien

---

### Nettoyage quotidien:

1. Retirez les assiettes en appuyant sur le bouton de déverrouillage et lavez-les au lave-vaisselle ou à la main.
2. Utilisez l'outil de nettoyage fourni pour gratter délicatement les résidus alimentaires sur les plaques sans endommager le revêtement antiadhésif.
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.
4. Videz le bac de récupération des graisses après chaque utilisation.
5. Évitez les produits de nettoyage agressifs qui peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

## Nettoyage en profondeur

Faites tremper les plaques dans de l'eau chaude savonneuse pour éliminer les résidus alimentaires tenaces, puis rincez-les bien.

## Écran tactile

1. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'écran.
2. Évitez d'utiliser des détergents agressifs ou beaucoup d'eau.

## Stockage

- Conservez le produit entier dans un endroit propre, frais et sec.

---

## Spécifications du produit

---

<b>Alimentation électrique</b>	220-240V~50-60Hz
<b>Puissance du moteur</b>	750-900W
<b>Type d'alimentation</b>	Alimentation principale
<b>Poids du produit</b>	4450grammes
<b>Surface du gril</b>	30X23cm
<b>Angles de préparation</b>	105° à 180
<b>Panneau numérique</b>	Oui

---

## **Clause de non-responsabilité**

---

En utilisant ce manuel, vous acceptez cette clause de non-responsabilité. TLS Commerce B.V. s'efforce de veiller à ce que les informations contenues dans ce manuel et dans les pages web connexes soient aussi complètes, précises et actuelles que possible. En cas d'ambiguïté ou d'informations incorrectes, n'hésitez pas à contacter Toutes les informations contenues dans ce site web et ce manuel sont destinées à un usage personnel. Pour les réservations, TLS Commerce B.V. n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés de quelque manière que ce soit par l'utilisation de ce site.

responsabilité pour les dommages causés de quelque manière que ce soit par l'utilisation, l'incomplétude ou l'inexactitude des informations proposées dans le manuel ou des informations proposées sur le site web en cas d'utilisation négligente. Les informations sont susceptibles d'être modifiées sans avertissement ou notification préalable.

---

## **Données de l'entreprise**

---

AoraKitchen | TLS Commerce B.V.

Chambre de commerce : 85524271

Numéro de TVA : NL863652591B01

Graafschap Hornelaan 116B

6004 HT Weert

Pays-Bas