

LAKELAND

INSTRUCTION BOOKLET

FOLD-OUT GRILL



Model: 31555

LAKELAND FOLD-OUT GRILL

Thank you for choosing the Lakeland Fold-out Grill.

Please take a little time to read this booklet before getting started and keep it in a safe place for future reference.

This Fold-out Grill has variable temperature control for cooking meat and fish from rare to well done; and panini's and chargrilled vegetables to perfection.

The hotplates open out flat to double the cooking surface for communal 'barbeque' cooking at the table, great for grilling up a meat feast or cooked breakfast.

The adjustable top plate has five different heights, so delicate ingredients or thicker cuts of meat and fish aren't crushed. It can also be positioned above your food to melt cheese on open melt sandwiches, or toast buns.

Here at Lakeland, our award-winning family-owned business still offers the same excellent quality, value for money and exceptional customer service as when we founded the company back in the 1960s.

Our products are hand-picked and thoroughly tested so you can be sure that everything you purchase will be a pleasure to use for many years to come.

CONTENTS

Product features.....	4-5
Safety cautions.....	6-7
Using your Fold-out Grill for the first time.....	8-9
Grilling positions.....	10-12
Instructions for use.....	13-14
A guide to ingredients and cooking times.....	15
Hints and tips.....	16
Recipes.....	17-20
Frequently asked questions.....	21
Care and cleaning.....	22
Electrical connections.....	23
Recycling your electricals.....	23

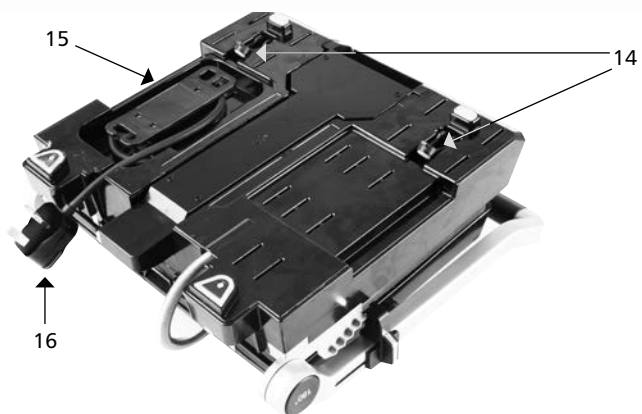
PRODUCT FEATURES

- 1. Top plate fold-out feet
- 2. Height slider
- 3. Base unit
- 4. Power light
- 5. Ready light
- 6. Temperature dial
- 7. Handle
- 8. Release buttons
- 9. Floating top hotplate
- 10. Bottom hotplate
- 11. Fold-out button
- 12. Drip tray
- 13. Cleaning tool
- 14. Bottom plate fold-out feet
- 15. Cord storage
- 16. Cord and plug






Bottom view



SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety cautions when using the appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described in this instruction book.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Do not use this appliance if the lead is damaged. If the lead is damaged it must be replaced with a special lead. Contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Always use the appliance on a flat, dry, level, heat resistant surface. If the surface is sensitive, place a heat-resistant board under the grill.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. To disconnect, turn the socket to "off" and remove the plug from the mains socket.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Lakeland.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or lid in water or other liquids.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- For indoor use only.
- For domestic use only.
- This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.

- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances).
- **WARNING:** A cut off plug inserted into a 13amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
-  **CAUTION:** The plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.
- Keep the grill, plug and lead away from hot ovens, electric and gas burners, flames and hot surfaces.
- The grill should only be used in a well ventilated area, at least 30cm away from walls and other surfaces to allow sufficient airflow.
- Only use the grill with the top and bottom hotplates properly installed.
- Do not leave the grill unattended during use.
- Switch off and unplug the grill and let it cool completely before moving, cleaning or storing.

WARNING – HOT SURFACES



All surfaces marked with this  symbol will get very hot during use. To prevent injury, **DO NOT TOUCH.**

Switch off and unplug the grill and let it cool completely before touching these surfaces. When adding food to the grill, always use the handle to lift the top hotplate. Be careful when opening the grill as burning hot steam can escape, and fat can spit which can burn. Use oven gloves when cooking with grill, only touch the handle and temperature dial.

USING YOUR FOLD-OUT GRILL FOR THE FIRST TIME

- Unpack the Fold-out Grill, remove all the packaging materials.
- Before first use, wipe the base unit with a clean damp cloth.



- **To remove the drip tray** - The drip tray slots into runners underneath the base unit. Put your hand underneath the drip tray and pull it out fully from the base unit to remove.
- The heat resistant cleaning tool is packed inside the drip tray.



- **The grill hotplates will be locked '1/2' together**
- The hotplates will arrive locked together, with the slider in the '1/2' position, so that the grill can be easily picked up by the handle to move, or store.
- Move the slider to the bottom unlocked '1' position so the hotplates can be opened.



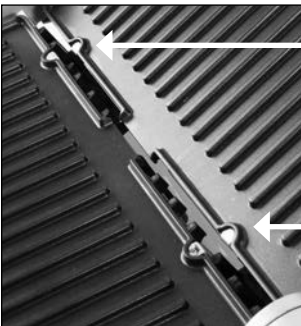
- **To remove the grill plates** - Press the fold-out button so the grill is in the flat position.



- Press the two 'Release' buttons to release the top and bottom hotplates. Lift them out.



- Wash the cleaning tool, drip tray and hotplates in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Make sure that all parts are clean and dry before assembling the product.
- Slot the drip tray back into the base unit on its runners.



notches

notches

- Click the hotplates back onto the base unit by lining up the two notches on the plate with the silver tabs at the back of the grill, then click them into place.
- The Fold-out Grill is now ready to use.

GRILLING POSITIONS

The Fold-out Grill has two cooking positions for you to use, depending on your recipe.

Double-sided grilling in the closed position



For searing both sides of food without having to turn it, the top and bottom hotplates are in contact with your food. The grill should always be in this position when it is preheating.

Use this position when you need your food cooked on both sides. The height slider allows you to set the top hotplate at five different heights, so delicate ingredients or thicker cuts of meat and fish are not crushed.



Move the slider to the bottom notch to unlock. Use the handle to open the grill with one hand, with the other hand set the height slider to the correct height for your food.



The top hotplate tilts on its hinge. After adjusting the height, tilt it with your hand so it is parallel to the bottom hotplate to make sure your food is cooked evenly. Use oven gloves.



When adding or removing food, open the grill using the handle until the top hotplate locks into an upright position.



You can angle the bottom hotplate toward the drip tray in this position to drain away fat and juices for healthier grilling. Reach underneath the base unit and flip the two front feet out.

Gratinating

You can set the top hotplate to the highest height and position it above your food, to melt cheese on open melt sandwiches, or toast buns.

Single sided grilling in the open position



Grill in the open position for communal 'barbeque' cooking at the table, and grilling large amounts of food. Press the fold-out button and use the handle to open up the grill flat and double your cooking surface. The grill should also be in this position when you are adding or removing the grill plates. This position also allows you to keep different types of food separate whilst cooking.



To angle the top hotplate towards the drip tray in this position, reach inside the handle, on each side there are two fold-out feet. Flip these out so they angle the top hotplate towards the drip tray.



To 'lock' the hotplates together

- The hotplates can be locked together, so that the grill can be easily picked up by the handle to move, or store.
- The grill must be switched off, and completely clean and cooled.
- Move the slider to the bottom '🔓' unlock position to completely close the grill plates. Then slide it up one notch to lock '🔒'. This locks the plates, you can move the grill holding the handle.



INSTRUCTIONS FOR USE

Make sure both hotplates are fixed securely on the grill before switching on, otherwise the grill will not preheat properly. Never plug in and switch on the grill without the hotplates.

Grilling in the closed position

- Place the Fold-out Grill near a socket on a flat heat resistant surface or heatproof board to catch any juices that may escape during cooking. The grill should only be used in a well ventilated area, at least 30cm away from walls and other surfaces to allow sufficient airflow. Make sure the temperature dial is turned to '●'.
- Move the height slider to '🔒' to unlock.
- You do not need to add extra oil when grilling. If oil is required add it now, open the grill using the handle ensure the hotplates are completely dry before brushing or wiping lightly with kitchen towel coated with a little oil. Add oil sparingly or the hotplates will smoke. Close the top hotplate. The grill should always be in the closed position when it is preheating.
- Plug into the socket and switch on.
- Select the temperature you would like to cook at, between 90°C - 230°C. The power light will come on to show the grill is switched on.
- When you switch on the Fold-out Grill for the first time there may be a slight burning smell. This is normal for a new product and will disappear after a few uses. So we advise heating up the grill empty on first use.
- After a few minutes, the 'ready' light will come on to show the hotplates have heated up to temperature and the grill is ready to use. Always ensure the 'ready' light has come on, otherwise your food may stick and not cook through properly.
- Use the handle to open the grill with one hand with the other hand set the height slider to the correct height for your food, between 1 to 5. The hotplates should be in contact with the food, but not squashing it. You may need to tilt the top hotplate with your hand so it is parallel to the bottom hotplate to cook your food evenly. Use oven gloves.
- Open the grill using the handle until the top plate locks into an upright position. Add your food to the bottom hotplate.
- Do not use metal utensils with the grill, this will damage the non-stick coating on the hotplates. Use heat resistant plastic or wooden utensils.

- Close the grill using the handle. The ready light may go off for a while as the grill has lost heat whilst open.
- You can open the grill whilst cooking to check progress.
- Once your food is cooked, turn the temperature dial to '●' and switch off and unplug at the socket. Open the grill using the handle, remove your food and serve.
- Allow the appliance to cool down completely before removing the hotplates, moving or cleaning.
- Empty the drip tray and clean it after every use.

Grilling in the open position

- Follow the instructions above, but after the grill has preheated in the closed position, press the fold-out button and use the handle to open up the grill flat.

A GUIDE TO INGREDIENTS AND COOKING TIMES

Here is a guide on different types of food and cooking times. Times will vary depending upon the thickness of your food. For steak, cooking times will vary depending on your taste.

Whilst you are getting to grips with cooking times, monitor your food.

Ensure food is thoroughly cooked before serving.

Food	Temperature 90/140/180/230 °C	Time
Vegetables	180 °C	5-7 minutes
Prawns	180 °C	5-8 minutes
Fish	180 °C	8-10 minutes
Panini, toasted sandwiches	230 °C	2-4 minutes
Sausages thin	230 °C	8 minutes
Burgers (quarter pounder size)	230 °C	6-8 minutes
Pork fillet or chop	230 °C	6-8 minutes
Kebab	230 °C	6-8 minutes
Bacon	230 °C	3-4 minutes
Poultry, chicken	230 °C	8-10 minutes
Sirloin steak approx. 2cm thickness		
	Rare 230 °C	3-4 minutes
	Medium 230 °C	5-6 minutes
	Well-done 230 °C	7-8 minutes

Slice vegetables to around 1cm in thickness and toss in olive oil before grilling.

Never grill to cook or defrost frozen food. All food must be fresh and completely defrosted before cooking.

Make sure foods are an even thickness for even cooking. Flatten chicken breasts, pork and steaks using a meat mallet or rolling pin to an even thickness before cooking.

Tougher cuts of meat taste and cook better if they are marinated first. Make sure excess marinade is removed from food before grilling, to prevent burnt marinade building up on the hotplates.

HINTS AND TIPS

Once you've tried some of the recipes in this booklet, you may wish to adapt them, using our suggestions as a guide.

- Use a pastry brush with heat resistant bristles or a sheet of kitchen towel to clean food residue from the hotplates if you are cooking different types of food in the same session.
- When cooking marinated and fatty meats, keep an eye on the drip tray to make sure it does not overflow. Empty frequently.
- When cooking in the open position you will need to turn your food during cooking. You will not need to do this when cooking in the closed position.
- When cooking small amounts, place food in the centre of the hotplates.

RECIPES

Please note that all spoon measurements are standard metric, so 1 tsp is 5ml and 1 tbsp is 15ml. We recommend using a set of measuring spoons for accurate results.

CHARGRILLED CHICKEN AND BACON CLUB SANDWICH

Makes 4

Ingredients	Quantity
Chicken breasts, boneless and skinless	2
Olive oil	2 tsp
Lemon juice	2 tsp
Salt and freshly ground black pepper	
Rindless rashers smoked back bacon	8
White bread, crusts removed	12 slices
Tomatoes	2 sliced
Little gem lettuce	8 leaves, roughly torn
Mayonnaise	8 tbsp
Cocktail sticks to serve	

WHAT TO DO:

Flatten each chicken breast slightly by using a meat tenderiser or rolling pin to ensure it is an even thickness. Arrange chicken in a shallow dish, whisk the oil, lemon juice and seasoning together then brush over the chicken breasts.

Preheat the grill to 230°C. Open up the grill, add the chicken and cook in the closed position for 8-10 minutes or until cooked through. Carefully remove the chicken from the grill and when cool enough to handle, cut into slices. Wipe over the hotplates with some kitchen towel.

Add the bacon rashers to the grill and cook in the closed position for 3-4 minutes or until crisp. Carefully remove from the grill and keep warm. Wipe over the hotplates with some kitchen towel.

Place 4 of the bread slices on the grill and toast in the closed position for 3-4 minutes or until lightly browned. Carefully remove the toast slices and keep warm wrapped in a clean tea towel, whilst repeating with other bread slices.

Place 4 slices of toast on a chopping board and lightly spread each with a little mayonnaise then top with some tomato slices, a little torn lettuce and the grilled chicken slices. Top each with another slice of toast spread with a little more mayonnaise, a little more lettuce, tomato and crispy bacon and a final layer of toast which has been spread with remaining mayonnaise and place the mayonnaise side down.

Then cut the sandwiches diagonally in half and then in half again to form triangles, inserting a cocktail stick in the centre of each sandwich quarter to keep in place and serve immediately.

TANDOORI CHICKEN KEBABS WITH MANGO CHILLI AND LIME SALSA

Makes 4

TIP: For an even quicker marinade, why not stir 2 tbsp ready-made tandoori paste into the natural yoghurt.

Ingredients	Quantity
Natural yoghurt	200g
Lemon juice	1 tbsp
Fresh root ginger	1tbsp, peeled and finely grated
Clove garlic	1, peeled and crushed
Garam masala	1 tsp
Sweet paprika	2 tsp
Generous pinch sea salt	
Skinless and boneless chicken breasts	450g, diced into 2cm pieces
Wooden skewers	8

FOR THE MANGO CHILLI AND LIME SALSA

Ingredients	Quantity
Medium ripe mangoes	2, stones removed and finely diced
Spring onions	4, trimmed and finely sliced
Finely chopped red chilli	1, optional
Freshly chopped coriander	3 tbsp
Juice of a lime	1
Salt and freshly ground black pepper	To taste
Pitta breads or wraps	To serve

WHAT TO DO:

In a bowl mix together the yoghurt, lemon juice, ginger, garlic, garam masala, paprika and salt. Add the diced chicken to the bowl and stir until well coated. Cover and leave to marinate for at least 2 hours, or ideally overnight for best results, in a fridge.

In a bowl combine all of the salsa ingredients until well mixed, then season to taste and set aside.

Preheat the grill to 230°C. Thread the marinated chicken onto 8 wooden skewers. When the grill is preheated, open up the grill, add the chicken skewers to the hotplates and cook in the closed position for 8-10 or until cooked through.

Serve the tandoori chicken kebabs in pitta breads or wraps with the mango chilli and lime salsa to accompany them.

FAMILY FUN FAJITAS

Makes 4

TIP: Instead of chicken why not try using turkey or beef strips.

Ingredients	Quantity
Chicken breasts, boneless and skinless	450g, cut into strips
Olive oil	2 tbsp
Small clove garlic	1, peeled and crushed
Freshly squeezed juice of a lime	1
Smoked paprika	2 tsp
Generous pinch of ground cumin	
Pinch of mild chilli powder	
Onion, medium size	1, peeled, halved and sliced
Red pepper	1, cored, deseeded and cut into slices
Yellow pepper	1, cored, deseeded and cut into slices
Flour tortillas	8

To serve

Guacamole, soured cream and salsa.

WHAT TO DO:

Place the strips of chicken in a freezer bag, add the oil, garlic, lime juice, paprika, cumin and chilli and mix together until well coated. Leave to marinate for at least 1 hour, or ideally overnight for best results, in a fridge.

Preheat the grill to 230°C. Open the grill up to the open position and then using the fold-out button, open the grill out completely flat.

Add the onion to one half of the grill and spread out to ensure they are in an even layer then add the pepper slices to the other half, also spreading out to an even layer. Grill the onions for approximately 6-8 minutes and the pepper slices for approximately 10-12 minutes, turning both over halfway through cooking until softened and chargrilled.

Carefully remove the cooked onions and then the pepper slices and keep warm whilst cooking the chicken.

Divide the chicken between both sides of the grill, ensuring you spread it out to an even layer. Cook the chicken for 10 minutes, carefully turning the chicken strips over about half way through and cook until char grilled and cooked through.

Toss together the cooked chicken and onion and pepper mix with the remaining lime juice and serve wrapped in warmed tortillas with guacamole, soured cream and salsa to accompany.

ASIAN STYLE SALMON FILLETS WITH CHARGRILLED VEGETABLES

Makes 4

Ingredients	Quantity
Sesame oil	2 tsp
Olive oil	1 tbsp
Soy sauce	2 tbsp
Lime	½, juice of
Runny honey	1 tbsp
Finely grated fresh ginger	1 tsp
Clove garlic	1, peeled and crushed
Fresh red chilli	1 tsp, finely chopped (optional)
Salmon fillets, skin on	4
Large carrot	1, peeled and cut into thin strips
Yellow pepper	1, cored, deseeded and cut into slices
Fine asparagus spears	125g, trimmed

WHAT TO DO:

Combine the sesame and olive oil, soy sauce, lime juice, honey, ginger, garlic and chilli, if using, and pour into a shallow dish large enough to hold the salmon fillets in one layer. Add the salmon fillets, skin side uppermost, cover and leave to marinate for at least 1 hour, or ideally overnight for best results, in a fridge.

Preheat the grill to 230°C. Open up the grill, arrange the carrot strips in one even layer on the grill and cook in the closed position for 4-5 minutes until tender and chargrilled. Carefully remove to a serving dish to keep warm.

Add the pepper slices to the grill in one even layer and cook in the closed position for 4-5 minutes or until softened and chargrilled. Carefully remove the pepper strips to the serving dish and keep warm with the carrot.

Add the asparagus to the grill in one even layer and cook in the closed position for 4-5 minutes or until softened and chargrilled. Carefully remove the asparagus from the grill and add to the carrots and peppers and keep warm whilst cooking the salmon.

Shake off any excess marinade and add the marinated salmon to the grill. Cook in the closed position for 8-10 minutes, or until cooked through. Serve the salmon on a bed of the chargrilled vegetables immediately.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question: Why are fat and cooking juices escaping out onto the work surface?

Answer: The drip tray needs emptying or has not been inserted correctly back into the grill onto its runners. Empty the drip tray and make sure it is slotted correctly in place. Remember to empty and wash the drip tray after every use.

Question: Why is there smoke coming from the grill?

Answer: There is too much oil on the grill plates, or the grill plates have not been cleaned properly. Switch off the grill, allow it to cool and remove excess oil from the hotplates, or try cooking your food without it. Ensure you wash or wipe the grill plates after every use, see 'Care and cleaning'.

Question: Why is food sticking to the grill plates?

Answer: The grill may not have fully preheated to the correct temperature. Make sure the ready light is on before adding your food to the hotplates.

The hotplates may need cleaning. Ensure you wash or wipe the grill plates after every use.

Question: Why is food taking so long to grill?

Answer: The temperature you have selected may not be hot enough. Increase the temperature on the dial.

Question: Why is food being burnt on the outside and not cooked through in the centre?

Answer: The temperature you have selected may be too hot. Decrease the temperature on the dial.

Question: Why is the grill making a buzzing noise?

Answer: The grill has developed an electrical fault. Immediately switch it off and unplug at the socket. Contact Lakeland customer services.

CARE AND CLEANING

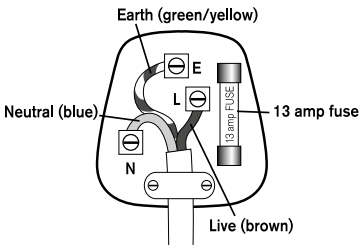
- Unplug the grill and let it cool completely before removing the hotplates and cleaning.
- Clean thoroughly before using for the first time and after every use.
- Check the parts for wear or damage after every few uses.
- Do not use abrasive cleaners, or steel wool.
- Always use plastic, wooden or silicone spatulas, as metal utensils will damage non-stick coatings.
- Never immerse the base unit in water or any other liquid.
- To clean the base unit and control panel, wipe with a clean, damp cloth and dry thoroughly before storing.
- A cleaning tool is included with your grill. Use this to carefully scrape off any food residue from the hotplates. For stubborn food, pour on a little cooking oil and leave for 5 to 10 minutes, then clean the hotplates with a sponge or soft bristled brush to dislodge.
- If burnt on food remains, soak the hotplates for a while before washing.
- To clean the hotplates, drip tray and cleaning tool, wash with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly before storing. All these parts are dishwasher safe, but we recommend washing the hotplates by hand to preserve the non-stick coating.
- Ensure the hotplates and drip tray are completely dry before re attaching to the grill.
- There is cord storage underneath your grill.
- Store the grill with the power cable loosely coiled. Never wrap it tightly around the grill.

ELECTRICAL CONNECTIONS

This appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications. If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid an electric shock, do not insert the discarded plug into a socket.

FITTING A NEW PLUG

If for any reason you need to fit a new plug, the flexible mains lead must be connected as shown here. The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:



Connect **BLUE to Neutral (N)**
Connect **Green & Yellow to Earth (E)**
Connect **BROWN to Live (L)**
13 amp fuse to be used

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows. The wire which is coloured green and yellow **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth). The wire which is coloured blue **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral). The wire which is coloured brown **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live).

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 13 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are at all unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: after replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EU Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive).

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country.

Visit www.recycle-more.co.uk to find your nearest recycling point.



LAKELAND

GEBRAUCHSANWEISUNG

KLAPPGRILL



Modell: 31600

LAKELAND KLAPPGRILL

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des Klappgrills von Lakeland entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie gut auf, falls Sie später auf die hier enthaltenen Informationen zurückgreifen möchten.

Dieser Klappgrill ist mit diversen Temperatureinstellungen für Fleisch und Fisch von roh bis gut durch, perfekte Panini und gegrilltes Gemüse ausgestattet.

Die beiden Heizplatten können in die Waagerechte ausgeklappt werden. So erhalten Sie die doppelte Fläche, wenn Sie z. B. mit Freunden „grillen“ und viel Fleisch auf einmal oder auch ein klassisches englisches Frühstück zubereiten wollen.

Die obere Platte ist 5-fach höhenverstellbar, damit zartes Gargut und dickere Fleisch- oder Fischstücke nicht zerdrückt werden. Sie kann auch über dem Gargut positioniert werden, um Käse auf Sandwiches oder Toast zu schmelzen.

Unser mehrfach ausgezeichnetes Familienunternehmen legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und einen hervorragenden Kundenservice wie damals in den 1960er Jahren, als Lakeland gegründet wurde.

Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und gründlich geprüft. So haben Sie die Gewähr, dass Ihnen jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, jahrelang Freude bereiten wird.

INHALT

Ausstattungsmerkmale.....	28-29
Sicherheitshinweise	30-31
Erste Verwendung Ihres Klappgrills.....	32-33
Grillpositionen.....	34-36
Gebrauchshinweise	37-38
Leitfaden: Zutaten und Garzeiten	39
Tipps und Tricks.....	40
Häufig gestellte Fragen.....	41
Pflege und Reinigung	42

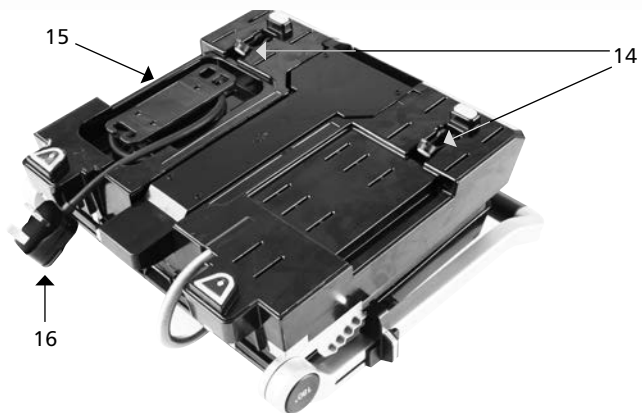
AUSSTATTUNGSMERKMALE

1. Ausklappbare FüÙe der oberen Platte
2. Höhenregler
3. Gehäuse
4. Netzanzeige
5. Betriebsbereitschaftsanzeige
6. Temperaturregler
7. Griff
8. Entriegelungstasten
9. Obere schwenkbare Heizplatte
10. Untere Heizplatte
11. Ausklapptaste
12. Abtropfschale
13. Reinigungswerkzeug
14. Ausklappbare FüÙe der unteren Platte
15. Kabelaufwicklung
16. Netzkabel und Netzstecker





Sicht von unten




SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch sicher auf. Befolgen Sie beim Gebrauch des Produkts stets diese Sicherheitshinweise, um Körperverletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung bestimmt.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mit fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden und sie im Gebrauch und hinsichtlich der potentiellen Gefahren des Geräts unterwiesen wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern unter acht Jahren und nicht ohne Aufsicht Erwachsener durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Ingebrauchnahme alle Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Geräts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie das Produkt nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Gerät an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls das Netzkabel beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie ein hitzebeständiges Brett unter den Grill.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, bedienen Sie die Ein/Aus-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker, Deckel oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Nur für den Gebrauch in Innenräumen.
- Nur für den privaten Gebrauch.
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.

- Ziehen Sie den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Lassen Sie bei der Verwendung von Verlängerungskabeln Vorsicht walten. Die elektrischen Nennwerte des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Dieses Gerät entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- **WARNHINWEISE:** Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer 13A-Netzsteckdose besteht schwere Verletzungsgefahr durch Stromschlag! Achten Sie auf die ordnungsgemäße Entsorgung des abgeschnittenen Netzsteckers.
-  **ACHTUNG:** Die Kunststoff-Verpackungsmaterialien dieses Geräts können gefährlich sein. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickungsgefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.
- Halten Sie den Grill, den Netzstecker und das Netzkabel von heißen Geräten wie Brennern, Herden oder Öfen sowie von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Der Grill darf nur in einer gut belüfteten Umgebung verwendet werden. Er sollte mindestens 30 cm von der Wand und von anderen Oberflächen entfernt stehen, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn sowohl die obere als auch die untere Heizplatte ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- Lassen Sie den Grill während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Bevor Sie den Grill bewegen, reinigen oder verstauen, schalten Sie ihn aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHEN

Oberflächen, die mit diesem Symbol  gekennzeichnet sind, heizen sich während des Gebrauchs stark auf.

NICHT BERÜHREN! Es besteht Verletzungsgefahr!

Bevor Sie diese Oberflächen berühren, schalten Sie den Grill aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Heben Sie die obere Heizplatte stets am Griff an, um Grillgut aufzulegen. Öffnen Sie den Grill vorsichtig, da sehr heißer Dampf austreten oder heißes Fett herausspritzen kann. Es besteht Verbrühungs- bzw. Verbrennungsgefahr.

Verwenden Sie beim Grillen Ofenhandschuhe und berühren Sie ausschließlich den Griff und den Temperaturregler.



ERSTE VERWENDUNG IHRES KLAPPGRILLS

- Packen Sie den Klappgrill aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.



- **Entfernen der Ablaufschale** – Die Ablaufschale ruht in Schienen unterhalb des Gehäuses. Fassen Sie die Ablaufschale von unten an und ziehen Sie sie ganz aus dem Gehäuse heraus.
- Das hitzebeständige Reinigungswerkzeug ist in der Ablaufschale verpackt.



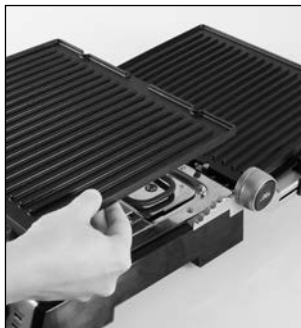
- **Die Heizplatten des Grills sind ineinander eingerastet „0“** – Die Heizplatten Ihres Geräts sind bei Lieferung ineinander eingerastet; der Regler befindet sich in der Position „1/0“. So können Sie den Grill zum Transportieren oder Verstauen einfach am Griff fassen.
- Schieben Sie den Regler auf die untere, geöffnete Position „0“. Nun können die Heizplatten auseinandergeklappt werden.



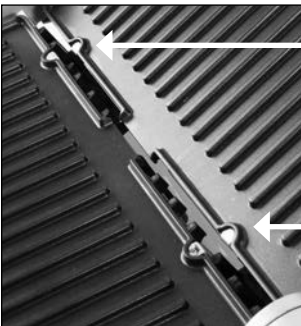
- **Entnahme der Grillplatten** – Drücken Sie die Ausklapptaste, um den Grill vollständig, d.h. in die Waagerechte, zu öffnen.



- Betätigen Sie die beiden Entriegelungstasten für die obere und untere Heizplatte. Heben Sie die Heizplatten heraus.



- Reinigen Sie das Reinigungswerkzeug, die Ablaufschale und die Heizplatten in warmem Spülwasser, waschen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie danach gründlich.
- Alle Bestandteile müssen sauber und trocken sein, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
- Schieben Sie die Ablaufschale zurück in die Schienen unter dem Gehäuse.



Aussparungen

- Lassen Sie die Heizplatten wieder im Gerät einrasten. Dazu richten Sie die beiden Aussparungen in jeder Platte an den silbernen Laschen an der Rückseite des Grills aus und klicken die Platten in Position.

Aussparungen

- Der Klappgrill kann jetzt verwendet werden.

GRILLPOSITIONEN

Der Klappgrill hat zwei Grillpositionen, die Sie je nach Bedarf verwenden können.

Doppelseitiges Grillen in geschlossener Position



Beide Heizplatten haben Kontakt mit dem Grillgut. So werden beide Seiten gebraten, ohne dass es gewendet werden muss. Der Grill muss immer in dieser geschlossenen Position vorgeheizt werden.

Wann immer Sie Ihr Gargut auf beiden Seiten gleichzeitig grillen möchten, verwenden Sie diese Position. Die obere Heizplatte ist über den Regler 5-fach höhenverstellbar, damit zartes Gargut oder dicke Fleisch- oder Fischstücke nicht zerdrückt werden.



Schieben Sie den Regler zum Entriegeln bis zur untersten Markierung. Öffnen Sie den Grill mit einer Hand und stellen Sie den Regler mit der anderen Hand auf die gewünschte Position ein.



Die obere Heizplatte lässt sich in ihrem Gelenk schwenken. Nachdem Sie die Höhe eingestellt haben, bewegen Sie die Platte von Hand so, dass sie parallel zur unteren Heizplatte steht. Damit erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.



Öffnen Sie den Grill am Griff, bis die obere Heizplatte in ihrer senkrechten Position einrastet, wenn Sie Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen.



In dieser Position können Sie die untere Heizplatte kippen, damit überflüssiges Fett in die Abtropfschale läuft und Sie gesünder grillen. Fassen Sie dazu unter das Gehäuse und klappen Sie die beiden vorderen Füße aus.

Überbacken

Stellen Sie die obere Heizplatte auf der höchsten Höhe und über Ihren Zutaten fest, um Käse auf Sandwiches oder Toast zu schmelzen.

Einseitiges Grillen in offener Position



Wenn Sie mit Freunden am Tisch ein „Grillfest“ feiern bzw. größere Mengen grillen möchten, verwenden Sie die offene Position. Betätigen Sie die Ausklapptaste und öffnen Sie den Grill am Griff, sodass sich beide Platten in der Waagerechten befinden. Sie haben jetzt die doppelte Grillfläche. Der Grill muss sich auch für das Entnehmen oder Einsetzen der Grillplatten in dieser Position befinden. Da Ihnen nun zwei Platten zur Verfügung stehen, können Sie unterschiedliche Arten von Lebensmitteln separat zubereiten.



In dieser Position lässt sich die eigentliche obere Heizplatte in Richtung Ablaufschale kippen. Fassen Sie dazu in den Griff. Auf jeder Seite befindet sich ein ausklappbarer Fuß. Klappen Sie beide Füße aus, sodass sie die obere Heizplatte in einem geneigten Winkel halten.



„Einrasten“ der Heizplatten ineinander

- Die Heizplatten lassen sich ineinander einrasten, damit der Grill am Griff ganz einfach transportiert oder verstaut werden kann.
- Dazu muss der Grill ausgeschaltet, vollständig gereinigt und abgekühlt sein.
- Schieben Sie den Regler auf die untere, geöffnete Position „☺“. Nun können die Heizplatten vollständig geschlossen werden. Schieben Sie den Regler dann um eine Markierung weiter auf die geschlossene Position „☹“. Die Platten sind nun aneinander befestigt, und Sie können den Grill bequem am Griff transportieren.



GEBRAUCHSHINWEISE

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass beide Heizplatten sicher am Grill befestigt sind, andernfalls heizt er sich nicht richtig auf. Der Grill darf nur mit eingesetzten Heizplatten ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet werden.

Grillen in geschlossener Position

- Stellen Sie den Klappgrill in der Nähe einer Steckdose auf einer ebenen, hitzebeständigen Oberfläche oder einem hitzebeständigen Brett auf, das eventuell austretende Garflüssigkeiten auffangen kann. Der Grill darf nur in einer gut belüfteten Umgebung verwendet werden. Er sollte mindestens 30 cm von der Wand und von anderen Oberflächen entfernt stehen, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Der Temperaturregler muss auf „●“ stehen.
- Schieben Sie den Höhenregler zum Entriegeln auf „☞“.
- Sie benötigen zum Grillen kein Öl. Falls Sie doch Öl hinzufügen möchten, ist jetzt der richtige Moment. Öffnen Sie den Grill am Griff und vergewissern Sie sich, dass die Heizplatten vollkommen trocken sind. Nun können Sie ein paar Tropfen Öl auf Küchenkrepp geben und die Heizplatten damit leicht einreiben. Verwenden Sie Öl stets sparsam, da die Heizplatten sonst anfangen zu qualmen. Schließen Sie die obere Heizplatte. Der Grill muss immer in der geschlossenen Position vorgeheizt werden.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur zwischen 90 und 230°C ein. Am Aufleuchten der Netzanzeige erkennen Sie, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Beim ersten Einschalten des Klappgrills könnte sich ein leichter Geruch nach Verbranntem entwickeln. Dies ist bei einem neuen Produkt normal und wird sich nach einigen Anwendungen geben. Wir empfehlen Ihnen, den Grill das erste Mal ohne Zutaten aufzuheizen.
- Nach wenigen Minuten leuchtet die Betriebsbereitschaftsanzeige auf. Die Heizplatten haben sich nun aufgewärmt, und der Grill ist einsatzbereit. Warten Sie immer, bis die Betriebsbereitschaftsanzeige aufleuchtet; andernfalls kann es sein, dass Ihre Zutaten am Grill haften bleiben und nicht richtig durchgaren.
- Öffnen Sie den Grill mit einer Hand und stellen Sie den Regler mit der anderen Hand auf die gewünschte Position zwischen 1 und 5 ein. Die Heizplatten sollten Ihr Gargut berühren, ohne starken Druck auszuüben. Eventuell müssen Sie die obere Heizplatte von Hand bewegen, um sie parallel zur unteren Heizplatte einzustellen und ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.
- Öffnen Sie den Grill am Griff, bis die obere Heizplatte fest in der Senkrechten steht. Nun können Sie Ihre Zutaten auf die untere Heizplatte legen.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, denn damit könnten Sie die Antihafbeschichtung der Heizplatten beschädigen. Nehmen Sie stattdessen Utensilien aus Plastik oder Holz.

- Schließen Sie den Grill am Griff. Eventuell erlischt die Betriebsbereitschaftsanzeige kurzzeitig, weil der Grill während des Öffnens Hitze abgegeben hat.
- Sie können den Grill während des Garens öffnen, um Ihr Gargut zu kontrollieren.
- Sobald Ihre Zutaten gar sind, stellen Sie den Temperaturregler auf „●“, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Sie können den Grill jetzt am Griff öffnen, Ihr Gargut entnehmen und servieren.
- Bevor Sie die Heizplatten entnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen, lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Die Abtropfschale muss nach jedem Gebrauch entleert und gereinigt werden.

Grillen in offener Position

- Befolgen Sie zunächst die zuvor aufgeführten Anweisungen. Nach dem Vorheizen des Grills in geschlossener Position betätigen Sie die Ausklapptaste und öffnen den Grill am Griff, sodass sich beide Heizplatten in der Waagerechten befinden.

LEITFADEN: ZUTATEN UND GARZEITEN

Dieser Leitfaden enthält Informationen zu verschiedenen Lebensmitteln und den entsprechenden Garzeiten. Die Garzeiten hängen davon ab, wie umfangreich die jeweilige Zutat ist. Bei Steak können Sie die Garzeit je nach persönlichem Geschmack anpassen.

Während Sie mit den verschiedenen Garzeiten experimentieren, sollten Sie Ihr Gargut immer im Auge behalten.

Vergewissern Sie sich vor dem Servieren stets, dass Ihre Zutaten wirklich gar sind.

Zutat	Temperatur 90/140/180/230°C	Zeit
Gemüse	180°C	5-7 Minuten
Garnelen	180°C	5-8 Minuten
Fisch	180°C	8-10 Minuten
Panini, getoastete Sandwiches	230°C	2-4 Minuten
Dünne Würstchen	230°C	8 Minuten
Hamburger (ca. 115 g)	230°C	6-8 Minuten
Schweinefilet oder -kotelett	230°C	6-8 Minuten
Kebab	230°C	6-8 Minuten
Speck	230°C	3-4 Minuten
Geflügel, Huhn	230°C	8-10 Minuten
Sirloin-Steak, ca. 2 cm dick		
Blutig	230°C	3-4 Minuten
Medium	230°C	5-6 Minuten
Gut durch	230°C	7-8 Minuten

Schneiden Sie Gemüse in ca. 1 cm dünne Scheiben und wenden Sie diese vor dem Grillen in Olivenöl.

Legen Sie niemals Tiefgekühltes auf den Grill, um es aufzutauen oder zu garen. Ihre Zutaten müssen frisch bzw. vor dem Grillen vollkommen aufgetaut sein.

Sie sollten ungefähr den gleichen Umfang haben, damit sie gleichmäßig durchgaren. Hühnerbrüste, Schweinefleisch und Steaks können Sie vor dem Grillen mit einem Fleischhammer oder Nudelholz zu einer gleichmäßigen Dicke klopfen bzw. ausrollen.

Zähere Fleischstücke garen und schmecken besser, wenn sie zunächst eingelegt werden. Lassen Sie die Marinade vor dem Grillen gründlich abtropfen, damit sie keine verbrannten Rückstände auf den Heizplatten bildet.

TIPPS UND TRICKS

Nachdem Sie ein paar der Rezeptvorschläge in dieser Broschüre ausprobiert haben, möchten Sie sie vielleicht nach Ihrem eigenen Geschmack anpassen. Unsere Vorschläge könne Sie dabei als Orientierungshilfe verwenden.

- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Backpinsel mit hitzebeständigen Borsten oder einem Stück Küchenkrepp von den Heizplatten, wenn Sie nacheinander unterschiedliche Zutaten grillen.
- Achten Sie beim Garen von marinierten oder fettreichen Fleischstücken auf die Abtropfschale, damit sie nicht überläuft. Leeren Sie sie regelmäßig aus.
- In der offenen Position müssen Sie Ihr Gargut während des Grillens wenden. In der geschlossenen Position ist Wenden nicht erforderlich.
- Kleine Mengen sollten mittig auf den Heizplatten platziert werden.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Frage: Warum tropfen Fett und Garflüssigkeiten auf die Arbeitsfläche?

Antwort: Die Abtropfschale muss geleert werden oder wurde nicht richtig in die Schienen unter dem Grill eingeführt. Leeren Sie die Abtropfschale aus und kontrollieren Sie, ob sie richtig eingeführt wurde. Denken Sie daran, die Abtropfschale nach jedem Gebrauch auszuleeren und zu reinigen..

Frage: Warum tritt Qualm aus dem Grill aus?

Antwort: Die Grillplatten wurden zu stark geölt oder nicht richtig gereinigt. Schalten Sie den Grill aus, lassen Sie ihn abkühlen und entfernen Sie überschüssiges Öl von den Heizplatten. Versuchen Sie, Ihre Lebensmittel ohne Öl zuzubereiten. Die Grillplatten müssen nach jedem Gebrauch gespült oder abgewischt werden, siehe „Pflege und Reinigung“.

Frage: Warum bleiben Lebensmittel an den Grillplatten haften?

Antwort: Der Grill wurde nicht ausreichend bzw. bis auf die richtige Temperatur vorgeheizt. Warten Sie, bis die Betriebsbereitschaftsanzeige aufleuchtet, bevor Sie Ihre Zutaten auf die Heizplatten geben.

Eventuell müssen die Heizplatten gereinigt werden. Die Grillplatten müssen nach jedem Gebrauch gespült oder abgewischt werden.

Frage: Warum dauert es so lange, bis meine Zutaten gar sind?

Antwort: Eventuell ist die gewählte Temperatur nicht hoch genug. Stellen Sie ein höhere Temperatur ein.

Frage: Warum brennen meine Zutaten außen an, sind innen aber nicht gar?

Antwort: Eventuell ist die gewählte Temperatur zu hoch. Stellen Sie ein niedrigere Temperatur ein.

Frage: Warum gibt der Grill einen Summton von sich?

Antwort: Es liegt ein elektrischer Fehler vor. Schalten Sie den Grill sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Setzen Sie sich mit dem Kundenservice von Lakeland in Verbindung.


PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie die Heizplatten entnehmen und reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie die einzelnen Teile regelmäßig auf Verschleiß oder Schäden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle.
- Verwenden Sie stets Pfannenheber und andere Utensilien aus Kunststoff, Holz oder Silikon, da Metallutensilien die Antihafbeschichtung beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Wischen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und lassen Sie das Gerät gründlich trocknen, bevor Sie es verstauen.
- Ein Reinigungswerkzeug liegt Ihrem Gerät bei. Schaben Sie eventuelle Lebensmittelrückstände damit vorsichtig von den Heizplatten. Hartnäckige Rückstände können Sie mit ein wenig Speiseöl beträufeln und 5-10 Minuten einweichen lassen. Anschließend lösen Sie die Reste mit einem Schwamm oder weichen Pinsel von den Heizplatten.
- Sollten sich angebrannte Rückstände so nicht entfernen lassen, weichen Sie die Heizplatten eine Zeit lang in Spülwasser ein und waschen Sie sie dann ab.
- Generell können die Heizplatten, die Abtropfschale und das Reinigungswerkzeug in heißem Spülwasser gesäubert werden. Waschen und trocknen Sie alle Teile vor dem Verstauen gründlich ab. Die genannten Teile sind spülmaschinenfest, wir empfehlen jedoch die Reinigung der Heizplatten von Hand, um die Antihafbeschichtung zu schonen.
- Die Heizplatten und die Abtropfschale müssen vollkommen trocken sein, bevor sie wieder am Grill angebracht werden.
- Unter dem Gerät befindet sich die Kabelaufwicklung.
- Verstauen Sie den Klappgrill so, dass das Netzkabel lose um das Gerät herumgewickelt ist. Wickeln Sie das Netzkabel nie fest um das Gerät.

Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk

 Tel: 0800 444 1500 www.lakeland.de