

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- **Alvorens de grill te gebruiken, is het raadzaam de waarschuwingen aandachtig te lezen, om een verkeerd gebruik te vermijden en betere resultaten te bereiken.**
- Dit apparaat is geschikt voor het bakken van etenswaren en wordt bijgevolg niet aangewend voor andere doeleinden of worden gewijzigd, op welke wijze ook.
- Let erop dat het stroomsnoer niet in contact komt met de warme onderdelen van het apparaat, wanneer dit in werking is.
- Vóór het gebruik, worden de 2 antiaanbakplaten zorgvuldig gewassen.
- Herplaats de platen pas wanneer ze helemaal droog zijn.
- Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden en niet zonder toezicht aan laten staan.
- Haal de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens het apparaat op te bergen of de bakplaten te verwijderen
 - vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt
 - net na het gebruik
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn.
- Gebruik dit apparaat niet buiten. Het stroomsnoer van dit apparaat wordt niet vervangen door de gebruiker, omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is. Ingeval het stroomsnoer beschadigd wordt, wendt u zich uitsluitend tot een servicecentrum erkend door de fabrikant.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder bakplaten.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de opvanglade voor het bakvet (L).
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Raak de platen niet aan met scherpe voorwerpen, om de bekleding niet te beschadigen.
- Let op: wanneer het apparaat in werking is, kunnen de externe oppervlakken heet worden.

Deze apparaten zijn conform de EN-norm 55014 houdende de onderdrukking van radiostoringen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Geïsoleerde handgreep

B Controlelampje

C Regelbare thermostaat

D Display

E Sluithaken

F Bovenste antiaanbakplaat, verwijderbaar

G Haken voor verwijdering platen

H Basis

I Onderste antiaanbakplaat, verwijderbaar

L Opvanglade bakvet

INSTALLATIE

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleert u of het tijdens het transport niet beschadigd is geraakt.
- Installeer het apparaat op een horizontaal vlak, buiten het bereik van kinderen, omdat bepaalde onderdelen van het apparaat tijdens het gebruik heet worden.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u na te gaan of:
 - de netspanning in uw woning overeenkomt met de waarde in V aangegeven op het gegevensplaatje dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt;
 - het stopcontact een bereik van minstens 10A heeft;
- het stopcontact geschikt is voor de stekker, zoniet hem laten vervangen;
- **het stopcontact beschikt over een doeltreffende aardleiding.** De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van het niet naleven van deze norm.
- Om bij het eerste gebruik van het apparaat het “nieuwe” luchtje te verwijderen, dient men het apparaat tenminste 5 minuten geopend en zonder voedingswaren te laten functioneren in de barbecuestand (zie p. 3, pos. 3). Tijdens deze handelingen de ruimte goed verluchten.

STANDEN VAN HET APPARAAT

Uw apparaat kan functioneren in één van de volgende 3 standen:

CONTACT GRILL

Ideaal voor vlees in het algemeen, groenten, polenta, sandwiches (stand 1 op p. 3).

GRATINEERSTAND

Ideaal voor vis en pizza (stand 2 op p. 3). Voor het instellen van deze stand, het bovenste gedeelte van het apparaat met een hand optillen en naar u toe draaien, terwijl met de andere hand het apparaat wordt tegengehouden aan het handvat van de opvanglade voor het bakvet..

STAND GRILL-BARBECUE

Deze stand kan worden gebruikt voor alle bereidingen behalve pizza (stand 3 op p. 3). Voor het instellen van deze stand, de grill volledig openen.

GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat (C) op de gewenste stand; het controlelampje (B) licht op. Verwarm het apparaat voor terwijl de platen gesloten zijn.
- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje weer uit. Leg de etenswaren die gegrild moeten worden op de platen.
- Zet het apparaat op een van de drie beschikbare standen: 1, 2, 3.
- Om het apparaat uit te zetten, de thermostaatknop tegen de klok in draaien tot op het einde.
- Wanneer u klaar bent met grillen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

Kom niet met scherpe voorwerpen aan de platen, om de bekleding niet te beschadigen.

BEREIDINGSTIPS

- Droog ontdooide of gemarineerde etenswaren voordat u ze op de plaat legt.
- Voeg kruiden bij het vlees vóór het bakken, en het zout pas bij het opdienen.
- Wanneer men de stand “contactgrill” gebruikt, moeten de te grillen stukken vlees van dezelfde dikte zijn, zodat ze allemaal even gaar worden.
- Voor het bakken van vis, dient men de plaat (I) vooraf met olie in te wrijven.
- Hierna volgen enkele voorbeelden van

hoe u de grill kunt gebruiken.

Houd er rekening mee dat de in de tabel aangegeven bereidingstijden slechts ter indicatie dienen. Deze tijden kunnen afwijken, afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel (begintemperatuur, watergehalte) en van de persoonlijke smaak

REINIGING

- **Voordat u het apparaat reinigt, dient de stekker uit het stopcontact te worden gehaald en te worden gewacht tot het apparaat afgekoeld is.**
- Wanneer het apparaat na elk gebruik wordt gereinigd, voorkomt u dat bij het volgende gebruik rook en ongewenste luchtjes ontstaan.
- De 2 platen kunnen worden gedomonteerd door druk uit te oefenen op de haken (**G**) en kunnen worden gereinigd met warm water of in de vaatwasmachine.
- Laat de platen gedurende enige minuten in warm water liggen om eventuele aanzettingen los te weken.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen; deze kunnen de speciale antiaanbaklaag krassen of beschadigen.
- Zet de schone en perfect droge platen weer op hun plaats en zorg ervoor dat ze goed vastklikken.
- Om de opvanglade van het bakvet te verwijderen en te ledigen, wordt hij naar buiten getrokken met behulp van het handvat. Om hem terug te plaatsen, de lade helemaal in het apparaat duwen.

VOEDSEL (Hoeveelheid)	STAND THERMO- STAAT	STAND GRILL	TIJD	TIPS EN OPMERKINGEN
Karbonades (1)	max	1	6'-8'	De karbonades moeten zoveel mogelijk van dezelfde dikte zijn
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	De plat niet eerder dan na 2-3 minuten openen, anders gaan de hamburgers stuk
Biefstuk van rosbief (1)	med	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Varkenshaas (1)	max	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Ribbetjes (3)	max	1	15'-18'	Draai de ribbetjes na 10 minuten om
Lever (2)	med	1	2'-3'	Was de lever goed
Spiesjes (3)	max	1	8'-10'	Omdraaien na 4-5 minuten
Kip (1kg)	med	1	75'-80'	Half geopend, nooit omdraaien
Worstjes (3)	max	1	3'-5'	Halveren
Saucijsjes (2)	max	1	4'-6'	Halveren
Lange worst	max	1	7'-9'	Zo nodig, halveren
Zalmforelfilet (1)	med	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en het voedsel halverwege de bereiding omdraaien
Zalmmoot (1)	med	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en het voedsel halverwege de bereiding omdraaien
Tong (1)	med	2	18'-22'	De plaat niet inwrijven met olie en het voedsel niet omdraaien
Canestrelli (15)	med	2	12'-15'	De plaat niet inwrijven met olie en het voedsel niet omdraaien
Aubergine (6 plakken)	med	1	6'-8'	In gelijke stukken snijden
Courgette (7 plakken)	med	1	6'-8'	In gelijke stukken snijden
1 paprika (in kwartjes)	med	1	6'-8'	De plaat sluiten en helemaal aandrukken
Ui (in schijfjes)	med	1	6'-8'	In gelijke stukken snijden
Polenta (in plakken)	med	1	20'-25'	In plakken met een dikte van 1,5 cm snijden. Open de plaat pas na 15'.
Gevulde broodjes	med	1	3'-9'	Gebruik zachte broodjes
Tosti	med	1	2'-3'	Gebruik een half plakje smeltkaas per boterham
Pizza	med	2	40'-45'	Na de onderste plaat te hebben verwijderd, er het deeg voor de pizza opleggen, de plaat terugzetten en de pizza naar wens garneren.

