

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Voordat de plaat wordt gebruikt, is het raadzaam de waarschuwingen aandachtig te lezen, om fouten te voorkomen en betere resultaten te verkrijgen.
 - Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van etenswaren. Het mag dientengevolge niet voor andere doeleinden gebruikt worden of op welke wijze dan ook gewijzigd worden.
Let op dat het netsnoer niet in contact komt met de warme onderdelen van het apparaat, wanneer dit in werking is.
 - Verwijder vóór het gebruik de bedieningsunit F en was de plaat met anti-aanbaklaag zorgvuldig.
 - Sluit de bedieningsunit pas aan wanneer de plaat volledig droog is.
 - Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.
 - Verwijder de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens de bedieningsunit te verwijderen
 - alvorens het apparaat op te bergen
 - vóór reinigings- of onderhoudswerkzaamheden
 - meteen na gebruik
 - Gebruik uitsluitend verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn.
Gebruik dit apparaat niet buiten. Het netsnoer van dit apparaat mag niet door de gebruiker vervangen worden, omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is.
 - Indien het netsnoer beschadigd raakt, dient u zich uitsluitend tot een door de fabrikant erkend servicecentrum te wenden.
 - Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Gebruik het apparaat nooit in de buurt van wanden.
 - Gebruik het apparaat nooit zonder de opvanglade voor het bakvet D.
 - Dompel het apparaat nooit in water onder zonder de bedieningsunit te hebben verwijderd.
 - Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
 - Raak de plaat niet met scherpe voorwerpen aan, om de bekledingslaag niet te beschadigen.
- Let op:** wanneer het apparaat in werking is, kunnen de externe oppervlakken bijzonder heet worden.

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

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC



Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A Plaat met anti-aanbaklaag
- B Geïsoleerde handgrepen
- C Afvoeropening
- D Uitneembare opvanglade bakvet
- E Verstelbare achterste pootjes
- F Uitneembare bedieningsunit
- G Regelbare thermostaat
- H Controlelampje

INSTALLATIE

Controleer, alvorens het apparaat in gebruik te nemen, of het geen schade tijdens het transport heeft opgelopen. Installeer het apparaat op een horizontaal vlak, buiten het bereik van kinderen, aangezien bepaalde onderdelen van het apparaat tijdens het gebruik zeer heet worden.

Controleer, alvorens de stekker in het stopcontact te steken, of:

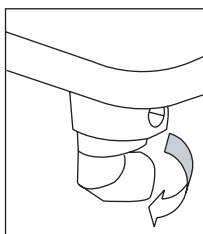
- de netspanning in uw woning overeenkomt met de waarde in V aangegeven op het typeplaatje dat op de onderkant van het apparaat is aangebracht;
- het stopcontact een vermogen van minstens 10A heeft;
- het stopcontact geschikt is voor de stekker, en anders het stopcontact vervangen;
- het stopcontact 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.
- controleer of de pootjes **E** correct zijn afgesteld (zie Stand **A** en Stand **B**)

Om de nieuwgeur te elimineren wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, moet men het minstens 5 minuten zonder etenswaren laten werken. Ventileer de ruimte tijdens deze periode.

GEBRUIKSSTANDEN VAN HET APPARAAT

HORizontaal (pootjes in Stand A)

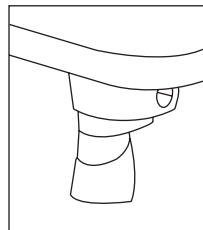
Ideaal voor groenten en etenswaren als eieren, vis, kaas, knakworsten, etc.



Pos.A

SCHUIN (pootjes in Stand B)

Deze positie wordt aanbevolen voor alle etenswaren die tijdens het bereiden vocht/vet verliezen.



Pos.B

GEbruik

- Controleer of de opvanglade voor het bakvet goed geplaatst is (zie figuur a pag. 3).
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat **G** in de gewenste stand, afhankelijk van de hoeveelheid en het type voedsel dat bereid wordt (zie tabel).
- Stel de pootjes **A** af op basis van het type bereiding dat men wenst uit te voeren. Verwarm het apparaat vóór het bereiden voor totdat het controlelampje **H** uit gaat.
- Leg het voedsel dat bereid moet worden op de plaat.

- Draai, om het apparaat uit te schakelen, de knop van de thermostaat **G** naar de positie " • "
 - Haal na het bereiden de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Raak de plaat niet met scherpe voorwerpen aan, om de bekleding niet te beschadigen.

BEREIDINGSTIPS

LET OP dat de opvanglade voor bakvet **D** goed is ingebracht en onthoud dat deze lade **PERIODIEK GELEDIGD MOET WORDEN**.

- Droog ontdooide of gemarineerde etenswaren af alvorens ze op de plaat te leggen.
- Kruid het vlees alvorens het te bereiden, maar voeg slechts na bereiding zout toe.
- De bereiding van bijzonder vette etenswaren kan kleine vetspatten rondom de plaat veroorzaken.
- Controleer of de afvoeropening **C** altijd vrij is.
- In de tabel op pag. 27 geven we enkele gebruiksvoorbeelden van uw plaat.

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 het apparaat gereinigd wordt, dient de stekker uit het stopcontact te worden gehaald en gewacht te worden 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.
- Verwijder de bedieningsunit **F** door hem naar buiten te trekken.
- De plaat kan zowel in warm water als in de afwasmachine gewassen worden.
- Laat de plaat enkele minuten in warm water liggen om eventuele aangekoekte etensresten los te weken.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen; deze kunnen de speciale anti-aanbaklaag krassen of beschadigen.
- Breng de bedieningsunit weer op de schone en droge plaat aan, en let hierbij op dat hij goed wordt vastgemaakt.
- Trek de opvanglade voor het bakvet naar buiten om deze te ledigen of te reinigen. Duw hierna de lade weer volledig tot de aanslag in het apparaat.

TABEL MET INDICATIEVE BEREIDINGSTIJDEN

VOEDSEL	H. HEID (HOEVEELH EID)	THERMOST (THERMOST AAT)	POOT. (stand van pootjes)	TIJD (minuten)	TIPS EN OPMERKINGEN
karbonades	4-6	MAX	B	10 - 13	elke 2-3 minuten omdraaien voor een gelijkmatige bereiding
Hamburgers	6 - 8	MAX	B	9 - 11	halverwege de bereidingstijd omdraaien
biefstuk van rosbief	3 - 4	MAX	B	5 - 7	bereidingstijd voor een rode, niet doorbakken biefstuk. Halverwege de bereidingstijd omdraaien
spare ribs	12 - 15	MAX	B	30 - 35	bereid het volledige stuk en snijd de spare ribs op 3/4 van de bereidingstijd. Draai ze dikwijls om.
lever	3 - 5	MAX	B	3 - 5	de lever goed wassen; halverwege de bereidingstijd omdraaien
spiesjes	6 - 8	MAX	B	10 - 12	elke 3 minuten omdraaien voor elk van de 4 kanten
half geopende kip	1	MED	B	55 - 60	dikwijls omdraaien (circa elke 10 minuten)
worstjes	5 - 6	MAX	A	4 - 6	halveren; halverwege de bereidingstijd omdraaien
spek	8 - 10	MAX	B	4 - 6	halverwege de bereidingstijd omdraaien
saucijsjes	8 - 10	MAX	B	8 - 10	wij adviseren om ze te halveren; als ze heel worden bereid, zal de bereidingstijd langer zijn.
lange worst- streng	2 - 3	MAX	B	12 - 15	met een vork doorprikken om het vet te laten afvloeien
zalmforelfilet	3 - 4	MED	A	6 - 8	halverwege bereidingstijd omdraaien
zalmmoot	3 - 4	MED	A	12 - 15	halverwege bereidingstijd omdraaien
tong	2 - 3	MED	A	10 - 12	halverwege bereidingstijd omdraaien
inktvis	6 - 8	MED	A	12 - 15	halverwege bereidingstijd omdraaien
aubergine (plakken)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	in gelijke stukken snijden; halverwege bereidingstijd omdraaien
courgette (plakken)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	in gelijke stukken snijden; halverwege bereidingstijd omdraaien
paprika (kwar- ten)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	in gelijke stukken snijden; halverwege bereidingstijd omdraaien
uien (plakken)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	in gelijke stukken snijden; halverwege bereidingstijd omdraaien
polenta (plakken)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	in stukken met een dikte van 1,5 cm snijden; halverwege bereidingstijd omdraaien
kaas (plakken)	8 - 10	MED	A	4 - 5	halverwege bereidingstijd omdraaien
spiegelei	6 - 8	MED	A	3 - 4	het ei rechtstreeks op de plaat openbreken