

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

Veronachtzaming van deze waarschuwing brengt het risico van elektrische schokken met gevaar voor het leven met zich mee.

- Controleer, alvorens het apparaat op het stopcontact aan te sluiten, of:
 - de netspanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangeduid op het typeplaatje van het apparaat;
 - het stopcontact geaard is en een minimum vermogen van 16A heeft.
 - Elk beroepsmatig, oneigenlijk gebruik of gebruik van het product dat niet conform de gebruiksaanwijzingen is, ontheft de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Controleer of het netsnoer niet in contact komt met delen van het apparaat die warm worden tijdens het gebruik. Indien het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst teneinde elk risico te voorkomen.
- Alvorens het apparaat op te bergen of de bakplaten te verwijderen, dient u het apparaat uit te schakelen door de keuzeschakelaar in stand "●" te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen. Controleer of het apparaat volledig afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- **Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.**
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn. Controleer of ze in goede toestand verkeren en de geschikte doorsnede hebben.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.



Opgelet!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen brengt het risico van persoonlijk letsel of schade aan het apparaat met zich mee.

- Reinig de buitenkant van de bakplaat met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild schoonmaakmiddel.
- Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Het mag dus niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten is niet voorzien: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, vakantieboerderijen, hotels, kamerverhuurders, motels en andere logiesgelegenheden.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilige gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat niet zonder bakplaten.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik



Gevaar voor brandwonden!!

Veronachtzaming van deze waarschuwing kan de oorzaak zijn van brandwonden.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan het buitenoppervlak zeer heet worden. Gebruik altijd de handgreep (2) of ovenwanten indien nodig.
- Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het

apparaat volledig is afgekoeld.



Nota bene:

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

- Bereid geen voedsel dat gewikkeld is in plasticfolie, aluminiumfolie of polyethyleen zakjes, om brandgevaar te voorkomen.



Dit apparaat is in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Verwerking van het apparaat



Verwerk het apparaat niet samen met het huishoudelijk afval, maar breng het naar een officieel inzamelcentrum.

BESCHRIJVING

1. **Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
2. **Handgreep:** robuuste handgreep van gesmolten metaal om het deksel op basis van de dikte van het voedsel af te stellen.
3. **Ontgrendelknoppen plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen
4. **Vergrendelings-/ontgrendelingsmechanisme voor onderste plaat en hoogteverstelling van de bovenste plaat/deksel**
5. **Ontgrendelknop scharnier:** hiermee kan het apparaat compleet geopend worden om in vlakke stand te werken
6. **Hoogteverstelling van de plaat "grill/oven functie":** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte vast te zetten, om gerechten te bereiden die niet hoeven te worden samengedrukt.
7. **Stroomindicatielampje (groen):** het controlelampje brandt wanneer het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten.
8. **Controlelampje bovenste plaat (rood):** Het lampje brandt wanneer de verwarmingselementen van stroom worden voorzien en gaat uit wanneer de temperatuur is bereikt en de plaat klaar is.
9. **Controlelampje onderste plaat (rood):** het lampje brandt wanneer de verwarmingselementen van stroom worden voorzien en gaat uit wanneer de temperatuur is bereikt en de plaat klaar is.
10. **Thermostaatknop van de bovenste plaat:** plaats op MED - MAX of "●" om de temperatuur van de bovenste plaat in te stellen.

11. **Thermostaatknop van de onderste plaat:** plaats op WARM - LOW - MED - MAX of "●" om de temperatuur van de onderste plaat in te stellen.

12. **Verstelbare voorste pootjes**

13. **Verwijderbare platen:** met anti-aanbaklaag en wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.

13a. **Grillplaat:** perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.

13b. **Gladde plaat:** voor de perfecte bereiding van crêpes, eieren, spek en schaaldieren.

14. **Vetopvangbak:** opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.

IN GEBRUIK NEMEN

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten van de plaat. Controleer of alle onderdelen van het nieuwe apparaat uit het verpakkingsmateriaal zijn verwijderd alvorens het weg te gooien. Men adviseert om de doos en het verpakkingsmateriaal voor het volgende gebruik te bewaren.



Nota bene: Reinig vóór gebruik het onderstuk, het deksel en de bedieningsknoppen met een vochtige doek om stof dat zich tijdens het transport heeft afgezet te verwijderen. Reinig zorgvuldig de bakplaten, de vetopvangbak en het reinigingsgereedschap. De platen en de vetopvangbak mogen in de vaatwasser gewassen worden.



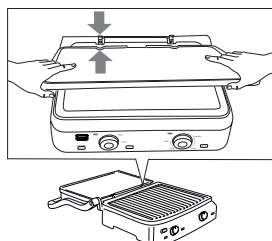
Nota bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.



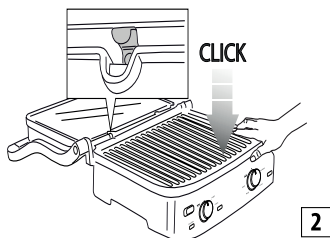
Nota bene: de verwijderbare platen (grillplaten en gladde platen) zijn perfect uitwisselbaar.

Inbrengen van de bakplaten

- Plaats het apparaat in de vlakke stand (zie figuur 1). Breng één plaat per keer aan.



- Elke plaat kan alleen in de bovenste of in de onderste zitting worden ingebracht (zie figuur 2).



Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand.

Zoek aan de rechterkant de ontgrendelknoppen (3) van de platen. Druk de knop stevig in om de plaat uit het onderstuk te verwijderen. Pak de plaat met beide handen beet, schuif hem langs de metalen steunen en til hem uit het onderstuk. Druk op de andere ontgrendelknop om de tweede plaat op dezelfde manier te verwijderen.



Gevaar voor brandwonden!! Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Plaatsen van de vetopvangbak

Tijdens de werking van het apparaat moet de vetopvangbak in zijn zitting aan de rechterkant van het apparaat zijn ingebracht. Het vet uit het voedsel loopt via de afvoeropening in de platen in de vetopvangbak.



Nota bene: Controleer tijdens de bereiding dikwijls de vetopvangbak en verwijder deze om overtollig vloeibaar vet te voorkomen.

Na de bereiding moet het verzamelde vet op de juiste wijze verwerkt worden.

De vetopvangbak mag in de vaatwasmachine gewassen worden.



Opgelet! Tijdens de bereiding moet altijd maximale aandacht worden betracht.

Pak, om het apparaat te openen, de handgreep beet die altijd koud blijft. De onderdelen van drukgegoten aluminium worden daarentegen zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding van het voedsel.

Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens werkzaamheden uit te voeren.

Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Leeg de vetopvangbak pas als het apparaat

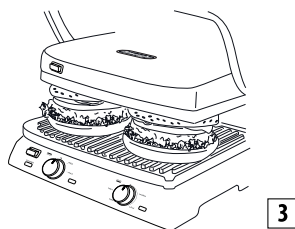
helemaal koud is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

GEBRUIKSSTANDEN VAN HET APPARAAT

Contactgrill (gesloten stand)

De bovenste plaat rust op de onderste plaat. Dit is de eerste bereidingsstand, wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt. De bovenste plaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan dat op de onderste plaat is gelegd. Op die manier wordt het voedsel op gelijkmatige wijze aan beide kanten bereid.

De contactgrill is ideaal voor het bereiden van hamburgers, ontbeend vlees in dunne plakken, groenten en broodjes. De "contactfunctie" is perfect om in korte tijd en op gezonde wijze voedsel te bereiden. Met een contactgrill kan voedsel snel bereid worden omdat het aan beide kanten contact maakt met de platen (zie figuur 3).



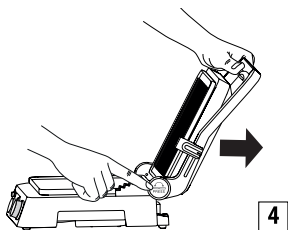
De groeven in de plaat en de opening aan de achterkant van het apparaat zorgen ervoor dat het vet uit het voedsel wordt afgevoerd en in een speciale bak wordt opgevangen.

Het apparaat heeft een speciale handgreep en scharnier waarmee de bovenste plaat aan de hand van de dikte van het voedsel geregeld kan worden. Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel (bovenste plaat) gelijkmatig kan sluiten.

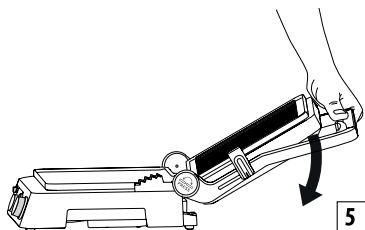
Open grill

De bovenste plaat bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat. De onderste en de bovenste plaat bevinden zich op hetzelfde niveau en vormen samen één groot bereidingsoppervlak. In deze stand kan het apparaat gebruikt worden als barbecue met grillplaat of gladde plaat. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelknop van de scharnier aan de rechterkant worden opgezocht.

Pak de handgreep met uw linkerhand vast en druk met uw rechterhand op de ontgrendelknop van het scharnier (zie figuur 4).



Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel volledig in de vlakke stand is gekanteld (zie figuur 5).



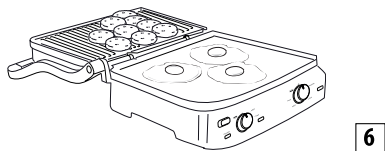
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens op de ontgrendelknop te drukken, wordt de druk op het scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd.

Het apparaat kan als grill/barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip en vis. Grill/barbecue is de meest veelzijdige wijze om het apparaat te gebruiken. De platen bevinden zich in geopende stand en men beschikt dus over een dubbel bereidingsoppervlak.

Er kunnen diverse soorten voedsel op de afzonderlijke platen worden bereid, zonder dat de smaken vermengen, of een grotere hoeveelheid van dezelfde soort voedsel.

Dankzij de grill/barbecue-stand kunnen verschillende soorten vlees van verschillende dikte worden gegrild, elk met de gewenste bereidingsgraad. In deze stand moet het voedsel tijdens de bereiding omgekeerd worden.

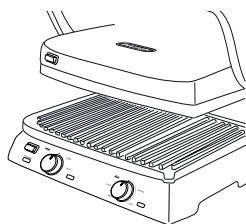
Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (zie figuur 6).



Het grote bereidingsoppervlak staat gelijktijdige bereiding van diverse soorten voedsel of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel toe.

Oven-grill

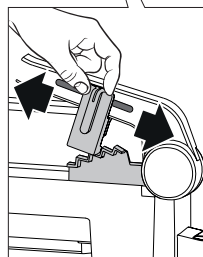
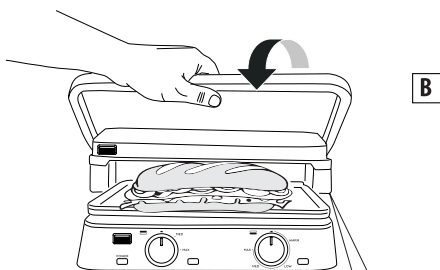
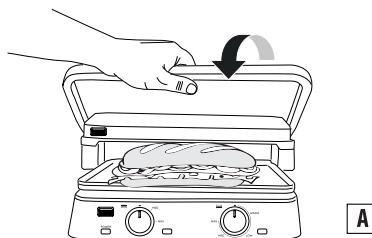
Deze stand (zie figuur 7) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.



Ideaal voor het bereiden van groenten met een hoog watergehalte aangezien het water op deze manier kan verdampen.

U kunt deze bereidingsstand gebruiken voor het bereiden van zachte sandwiches en voedsel dat niet samengedrukt hoeft te worden.

- Leg het voedsel op de onderste plaat.
- Pak de bovenste plaat bij de handgreep beet en plaats hem vlak boven het voedsel (fig. A).



- Plaats de vergrendel-/ontgrendelinrichting (4) van de platen in de gewenste grillpositie door de hendel te verschuiven.
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 5 verschillende hoogteregelingen (fig. B).

GEBRUIK

Werking

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u de gewenste temperatuur voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de thermostaat knoppen 10 en 11.

De controlelampjes van de bovenste en onderste plaat (8 - 9) gaan branden.

Afhankelijk van de gekozen temperatuur, zijn er enkele minuten nodig om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaan de lampjes van de bovenste en onderste plaat uit en is het apparaat klaar voor gebruik.

Het is mogelijk om de temperatuur tijdens het grillen te veranderen, afhankelijk van het type te bereiden voedsel.



Nota bene: Het apparaat is uitgerust met 2 verstelbare voorste pootjes (16) die het gemakkelijker maken de olie in de vetopvangbak te laten lopen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik daarentegen houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- Laat geen plastic voorwerpen in contact met de warme platen.
- Verwijder tussen de ene en de andere bereiding de voedselresten via de vetafvoeropening en vang ze op in de opvangbak, reinig vervolgens de platen met een stuk keukenpapier en ga weer met de volgende bereiding door.
- Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Reiniging en verzorging



Nota bene: Controleer of het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

Draai aan het einde van het bereiden de knoppen op "●" en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Verwijder etensresten van de platen. Leeg de vetopvangbak. De vetopvangbak kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.

Druk op de ontgrendelknoppen van de platen (3) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Zorg ervoor dat de platen volledig zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt. De bakplaten kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen, hoewel veelvuldig afwassen de eigenschappen van de coating kan verminderen. Wij raden daarom aan de buitenkant van de bakplaat schoon te maken met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild afwasmiddel.

Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning	220-240 V / 50-60 Hz
Stroomverbruik	2000W

BEREIDINGSTABEL

RUND- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNI- VEAU	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
					onderste	bovenste	boven- ste (10)	on- derste (11)		
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	2 - 3	vet het voed- sel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbak- ken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	5 - 6	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	4 - 5	vet het voed- sel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Gemid- deld	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	7 - 8	vet het voed- sel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 11	vet het voed- sel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Gemid- deld	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	4 - 5	vet het voed- sel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	7 - 8	vet het voed- sel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Gemid- deld	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 12	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Doorbak- ken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om
Hambur- gers	2-3	6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	8 - 10	vet het voed- sel goed in
Spiesjes		6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	13 - 15	vet het voed- sel goed in, draai halver- wege berei- dingstijd om

LAMS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNI- VEAU	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
					onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Kotelet	1,5-3	6	Gemid- deld	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 12	vet het voed- sel goed in, draai kotelet- ten halver- wege berei- dingstijd om
Kotelet	1,5-3	6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	12 - 14	

VARKENS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
				onder- ste	bovenste	bo- venste (10)	on- derste (11)		
Biefstuk	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	GEOPENDE STAND	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	9 - 11	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	8	GEOPENDE STAND	GRILL	GLAD	MAX	MAX	11 - 13	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	20 - 25	draai twee à drie keer om
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	1 - 2	
Worstjes		8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	16 - 18	prik de worstjes door met een vork
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	8 - 10	

KIP- EN KALKOEN- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
				onderste	bovenste	boven- ste (10)	onder- ste (11)		
Filet	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	3 - 4	vet het voedsel goed in
Dijen en poten		3	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	20 - 25	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Vleugels		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	14 - 16	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Hamburgers	1,5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	6-8	
Hamburgers	1,5-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	14 - 16	draai halverwege de bereidingstijd om
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	11 - 13	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Knakworst- jes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	6 - 8	
Gegrilde pikante kip		1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	40 - 45	draai een à twee maal om tijdens het bakken

BROOD	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Toast/ sandwich	2	OVEN-GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	3 - 5	plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het brood aanraakt zonder het plat te drukken
Broodje/ sandwich	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	2 - 3	
Snedes brood	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	draai halverwege de berei- dingstijd om

GROENTEN	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Plakken aubergine	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACT GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEEVEEL- HEID	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAAT- KNOP		MIN.	TIPS
				onderste	bovenste	boven- ste (10)	onder- ste (11)		
Heel	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	8 - 10	vet het voedsel goed in
Runderfi- let, haas	500 g	1	OVEN- GRILL	GLAD	GRILL	MAX	MAX	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aan- raakt
Moot	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	MAX	MAX	10 - 12	vet het voedsel goed in; draai twee à drie maal om
Pijlinkt- vissen	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	10 - 12	vet het voedsel goed in
Garnalen	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	4 - 6	vet het voedsel goed in

DESSERTS	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		THERMOSTAATKNOP		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	boven- ste (10)	onderste (11)		
Pannen- koecken	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	MED	MED	4 - 5	boter de platen in, draai hal- verwege bereidingstijd om
Plakken ananas	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	MED	MED	5 - 6	boter de platen in

RECEPTEN

ROEREI, GEROOKT SPEK EN TOAST

INGREDIËNTEN:

- 2 eieren
- 2 plakjes bacon
- 1 eetlepel melk
- peper en zout naar believen
- 2 sneden toastbrood

BEREIDING:

Klop de eieren met melk en zout tot ze een licht en schuimig mengsel vormen. Breng de gladde plaat in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de onderste en bovenste plaat doven, giet u het eimengsel in een hoek van de plaat en laat u het gedurende 2-3 minuten koken, waarbij u erop let dat u het goed mengt met een houten spatel om het gelijkmatig te bereiden. Ondertussen bakt u op de dezelfde plaat ook de plakjes bacon gedurende 3 à 4 minuten terwijl u ze halverwege de bereidingstijd omdraait; op de andere plaat roostert u het brood gedurende 3 à 4 minuten terwijl u het halverwege de bereidingstijd omdraait. Leg alles op een bord en dien op.

CROUTONS MET AUBERGINEMOUSSE

INGREDIËNTEN:

- 1 aubergine
- 100 gram ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 4 eetlepels olijfolie
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1 baguette

BEREIDING:

Was de aubergine, schil hem en snij hem in dikke plakken. Breng de grillplaat in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Plaats, wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, de plakken aubergine op de onderste plaat en bak ze ongeveer 8 à 10 minuten tot ze zacht zijn. Snij de plakken aubergine in grove stukken en doe deze in een blender samen met de ricotta, de knoflook en de gehakte peterselie, een snufje zout en peper plus de olie. Blend tot het mengsel glad en fijnkorrelig is. Smeer het brood (in plakjes gesneden) met olijfolie in en bak het met de MAX temperatuur op de gladde platen in de modus CONTACTGRILL gedurende 1 à 2 minuten tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt.

Smeer de auberginecrème op het geroosterde brood, besprenkel met twee eetlepels olijfolie en serveer.

VLEESSALADE MET RUCOLA EN KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN:

- 2 lapjes kalfsvlees
- 100 gram rucola
- 10-12 kerstomaatjes
- 100 gram Parmezaanse of Grana kaas
- zout naar believen
- olijfolie naar believen

BEREIDING:

Maak de salade van rucola en kerstomaatjes klaar: was de rucola, leg haar op een schone theedoek te drogen, snij de tomaatjes in 4 partjes. Breng de grillplaat in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk

op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de vooraf met olie ingevette vleeslapjes op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze, afhankelijk van de gewenste gaarheid, 2 à 3 minuten. Snij het vlees in reepjes en schik ze op het bedje van rucola en kerstomaatjes, voeg zout en snippers Parmezaanse kaas toe. Besprenkel met een beetje olijfolie.

MET KOFFIE GEAROMATISEERD RIBSTUK/ENTRECOTE

INGREDIËNTEN:

- ribstuk/entrecote (2 van elk 250 gram)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENGSEL:

- 2 theelepels komijnzaad
- 2 theelepels koffiebonen
- 1 eetlepel zoete peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel grof zout
- 1 theelepel peper

BEREIDING:

Bereid het koffiemengsel: doe het komijnzaad en de koffiebonen in een keukenmachine en vermaal ze tot een niet al te fijn poeder.

Doe het verkregen poeder in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng goed. Vet het vlees licht in en bedek het met de specerijen; dek af en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur intrekken. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen.

Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u het vlees op de onderste plaat, drukt u het aan met de bovenste plaat en bakt u 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste gaarheid. Serveer warm.

RUNDSEFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 rundsefilets
- zout naar believen
- vers gemalen zwarte peper naar believen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels Dijon-mosterd
- 60 gram boter
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDESTOELENSAUS:

- 30 gram boter
- 1 eetlepel gorgonzola
- 2 sjalotten
- 300 gram paddenstoelen
- 1/2 glaasje whisky
- 200 gram room
- citroensap naar believen
- peterselie naar believen

BEREIDING:

Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het ongeveer een uur op kamertemperatuur rusten. Bereid de paddenstoelensaus: smelt de boter in een pan, voeg de gesneden sjalotten toe en bak 2 à 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Schenk nu de whisky in de pan, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en kook nog eens 1 minuut. Voeg de room, het sap van een citroen, de peterselie en de gorgonzola toe en breng aan de kook. Kook de saus in tot een mooie, dikke saus, kruid met zout en peper en zet de saus opzij. Bereid ondertussen de botersaus waarmee het vlees zal worden ingesmeerd tijdens de bereiding; doe boter, mosterd en knoflook in een klein pannetje. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd dit mengsel warm. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, de rundsefilets (waarvan beide kanten eerder zijn ingesmeerd met de botersaus) op de onderste plaat en sluit de grill. Bak gedurende 6-8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de filets. Neem de filets van de grill af en serveer ze overgoten met de eerder bereide champignonsaus.

HAMBURGERS MET GEROOSTERD ROGGETARWEBROOD

INGREDIËNTEN:

- 8 plakjes rogge-tarwebrood
- 500 gram rundergehakt van topkwaliteit
- 100 gram plakken Emmentaler kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 in ringen gesneden uien
- boter op kamertemperatuur naar believen
- 2 theelepels Worcestersaus
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1/2 theelepel suiker

BEREIDING:

Bereid de hamburgers: meng in een kom het rundergehakt, de Worcestersaus, zout, peper en meng alles goed. Vorm met uw handen 4 hamburgers met een dikte van ongeveer 2 cm. Plaats het apparaat in de stand OPEN GRILL en breng de gladde plaat in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de in ringen gesneden uien besprenkeld met olijfolie en suiker op de onderste plaat en bakt u ze gedurende 5 à 6 minuten, waarbij u ze dikwijls met een houten spatel husselt om ze gelijkmatig te bereiden en zacht te houden. Tegelijkertijd bakt u op de andere plaat de hamburgers ongeveer 12 minuten. Draai ze na 5 à 6 minuten om (de bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van de hamburgers). Zodra de uien gaar zijn, verwijdt u ze van de plaat en roostert u de beboterde sneden brood 1 à 2 minuten slechts aan één kant. Leg de sneden brood op een snijplank met de geroosterde zijde naar boven, bestrooi met de uien, leg hierop de hamburgers neer en bedek met de kaas. Leg hierop de snede brood met de geroosterde kant naar beneden gericht. Wacht tot de plaat opnieuw heet is, leg de toasts erop en druk ze goed aan met de bovenste plaat. Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste roostergraad is bereikt.

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICOAZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

- 6 lamskoteletten
- 10 gram gehakte rozemarijn
- 10 gram gehakte knoflook
- 100 ml balsamicoazijn
- 15 gram suiker
- zout naar believen
- peper naar believen

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een vrij grote kom; dek af en laat minstens 1 à 2 uur in de koelkast marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Plaats de koteletten op de onderste plaat wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven. Bak ongeveer 11-13 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de koteletten (we raden aan om ze halverwege de

bereidingstijd om te draaien, aangezien de bovenste plaat vanwege het bot niet met het bovenste vlees in aanraking kan komen). Laat in de tussentijd de marinade in een pannetje indikken en serveer deze als saus op de gegrilde lamskoteletten.

KIPSPIESJES MET CRÈME VAN HONING EN LIMOEN

INGREDIËNTEN:

- 500 gram kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 1 theelepel pepertjes
- 1 theelepel koriander
- 10 cl olijfolie
- 2 bosuitjes
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel grof zout
- peper naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- zout naar believen

BEREIDING:

Bereid de marinade: doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een glad mengsel is verkregen. Doe de in blokjes van 2 cm gesneden kip in een ondiepe schotel, voeg de marinade toe en bedek hiermee alle stukjes kip. Dek af met plasticfolie en laat marineren gedurende 1 à 2 uur. Bereid de crème door alle ingrediënten in een kom te mengen, dek af met plasticfolie en zet in de koelkast. Rijg de stukjes kip aan de spiesjes. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer de controlelampjes van de bovenste en onderste plaat doven, het vlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 11-13 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer de warme spiesjes vergezeld van de crème van honing en limoen.

PROVENÇAALSE KIPPENDIJDEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 gram)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels mosterd met zaadjes
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels Provençaalse kruiden
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 theelepel grof zout
- 1 theelepel cayennepeper

BEREIDING:

Bereid de marinade door alle ingrediënten in een kom te mengen. Snijd met een scherp mes op verschillende plaatsen het vleesige deel van de kippendijen iets open. Leg de kippendijen in een kom en overgiet ze gelijkmatig met marinade; laat 2-3 uur marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de kippendijen op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze 20-25 minuten terwijl u ze 2 à 3 maal omdraait. Leg ze zodra ze klaar zijn op een dienbord en serveer.

GEGRILDE GARNALEN

INGREDIËNTEN:

- 16/20 grote garnalen

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- peterselie naar believen
- 2 citroenen
- zout naar believen
- peper naar believen
- 2 teentjes knoflook

BEREIDING:

Bereid de marinade door de knoflook en peterselie fijn te hakken en citroensap toe te voegen; voeg zout en peper toe. Was de garnalen, droog ze goed en laat ze minimaal een half uur marineren.

Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen.

Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de uit de marinade afgegoten garnalen op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze ongeveer 4-6 minuten. Versier het bord net voor het opdienen met een paar plakjes citroen en een contour van groenten.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 gram zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje
- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 gram bieslook
- 20 gram peterselie
- witte peper naar believen

BEREIDING:

Bereid de saus: was en droog de peterselie en de bieslook en hak ze fijn; hak de knoflook apart fijn.

Doe de yoghurt in een kom, voeg de kruiden, knoflook, suiker en peper toe en meng tot een gladde crème is verkregen. Zet in de koelkast en laat minstens 30 minuten rusten. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OVEN-GRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MAX. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, de eerder ingeoliede zalm op de onderste plaat, sluit de bovenste plaat in de OVEN-GRILL modus (in de stand zo dicht mogelijk bij het voedsel zonder dit aan te raken) en bereid ongeveer 25-30 minuten (om het eindresultaat te verbeteren, moet de zalm halverwege de bereidingstijd 180° gedraaid worden, omdat de plaat aan de achterkant zich dicht bij het voedsel bevindt). Leg de zalm na bereiding op een dienbord en serveer met de yoghurtsaus.

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

- grote pijlinktvis 400 gram
- 1 citroen
- 1 paar takjes peterselie
- olijfolie naar believen
- oregano naar believen
- zout naar believen
- gemalen pepertjes naar believen

BEREIDING:

Maak de pijlinktvis schoon, haal de kop eraf, verwijder het inwendige schild en spoel hem goed af. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, legt u de eerder ingeoliede pijlinktvis op de onderste plaat, drukt u hem aan met de bovenste plaat en bakt u hem ongeveer 10-12 minuten. Bereid in een kom de dressing door de olie met de gehakte peterselie, het citroensap, een snufje oregano, een snufje zout en gemalen pepertjes te mengen.

Zodra de pijlinktvis klaar is, neemt u hem van de grill en bedekt u hem met deze dressing. Leg alles op een bord en dien op.

PANNENKOEKEN MET BANAAN

INGREDIËNTEN:

- 1 banaan
- 2 eieren (1 heel ei + 1 eiwit)
- 150 ml melk
- 100 gram 00-bloem
- 70 gram boter
- zout naar believen
- 1 eetlepel suiker
- 16 gram bakpoeder

BEREIDING:

Schil de banaan en prak hem goed met een vork. Klop in een andere kom 1 heel ei los met de suiker en voeg al roerend druppelsgewijs de melk toe. Doe er 50 gram gesmolten boter bij, voeg geleidelijk de gezeefde bloem met het bakpoeder en een snufje zout toe; voeg ook de geprakte pulp van de banaan toe en meng alle ingrediënten goed; plaats het mengsel 10 minuten in de koelkast. Klop in de tussentijd het eiwit op totdat het stijf is. Pak het mengsel en schep het stijfgeklopte eiwit met voorzichtige bewegingen van onderen naar boven door het mengsel. Breng de gladde plaat onder en de

grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer de lampjes van de bovenste en onderste plaat doven, vet u de platen in met een beetje boter, giet u er 1-2 eetlepels beslag op en verspreidt u het snel over het oppervlak, zodat een cirkel ontstaat. Laat het ongeveer 2 minuten bakken tot er zich belletjes vormen over het hele oppervlak van de pannenkoek, draai hem dan om en bak nog eens ongeveer 2 minuten. De pannenkoeken kunnen op talloze manieren belegd worden: met chocoladecrème, ahornsiroop, verse bosbessen, hagelslag, honing, slagroom, poedersuiker.

GEGRILDE ANANAS MET IJS

INGREDIËNTEN:

- 1 ananas
- honing naar believen
- rietsuiker naar believen
- verse munt naar believen
- poedersuiker naar believen
- vanille-ijs naar believen

BEREIDING:

Verwijder de bladeren en de schil van de ananas. Snijd het fruit vervolgens in plakken van ongeveer 1-2 cm dik en bestrooi elke plak aan beide kanten met rietsuiker. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Zet de onderste en bovenste thermostaatknop op MED. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Als de lampjes op de bovenste en onderste plaat doven, bestrijkt u de plakken ananas aan beide kanten met honing en legt u ze op de grill. Sluit de grill en bak 5 à 6 minuten. Leg de gebakken plakken op een schaal, versier ze met verse muntblaadjes, bestrooi met poedersuiker en serveer met ijsbolletjes.