NL

AANBEVELINGEN

- Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of het geen schade gedurende het transport heeft opgelopen.
- Installeer het apparaat op een horizontaal vlak op tenminste 85 cm hoogte, buiten het bereik van kinderen aangezien enkele gedeelten van het apparaat zeer heet kunnen worden.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt controleren of:
  - de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het plaatje met de technische gegevens.
  - de netspanning en het stopcontact de nodige lading aankunnen (10A).
  - de stekker in het stopcontact past. Vervang anders het stopcontact.
  - het stopcontact geaard is. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af indien deze veiligheidsnormen niet in acht worden genomen.
- Let op dat het netsnoer tijdens het gebruik niet tegen hete gedeelten van het apparaat aanligt.
- Was alle hulpstukken zorgvuldig af voordat u ze in gebruik neemt.
- Laat het apparaat tenminste 5 minuten leeg werken voordat u het gaat gebruiken om de "nieuwe" lucht eraf te krijgen. Zet de ramen goed open terwijl u dit doet.
- Gebruik altijd een geaard verlengsnoer met draden met een minimum doorsnee van 1,5 mm indien dit nodig mocht zijn.
- Het snoer van dit apparaat dient niet door de klant zelf vervangen te worden aangezein er speciaal gereedschap voor nodig is.
  Indien het snoer dus kapot mocht zijn neemt u contact op met een door de fabrikant erkende Technische Dienst.

Dit apparaat is conform aan de Richtlijn EEG EN 55014 betreffende de onderdrukking van radiostoringen. De materialen en de voorwerpen waarvan de bedoeling is dat zij in contact komen met voedingsmiddelen zijn conform aan de voorschriften EEG 89/109.

GARANTIE

Knip de garantiekaart op de verpakking uit. Vul hem zorgvuldig in en bewaar hem samen met de rekening waarop de aankoopdatum vermeld staat. In geval van reparatie aan de reparateur vertonen. **De garantie van dit apparaat dekt fabrikage- en materiaaldefekten en is één jaar geldig vanaf de aankoopdatum.**

INSTALLATIE

- Zet het apparaat als volgt correct in elkaar voordat u de stekker in het stopcontact steekt:
  1) Plaats de bak (indien voorzien) op het basisgedeelte van het apparaat (fig. 1).
  2) Schuif het haakje van de weerstand op zijn plaats in het basisgedeelte van het apparaat (fig. 2). Druk vervolgens op het hendeltje (fig. 3) om het bedieningspaneel aan het basisgedeelte vast te haken zoals aangegeven op fig. 4.
     Controleer of het bedieningspaneel correct aan het basisgedeelte is vastgehaakt. Een speciaal veiligheidsmechanisme zorgt ervoor dat het apparaat niet aangezet kan worden zolang het bedieningspaneel niet goed vast zit.

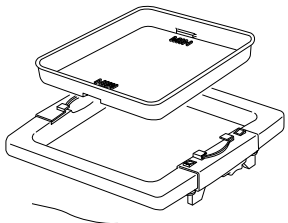


Fig. 1

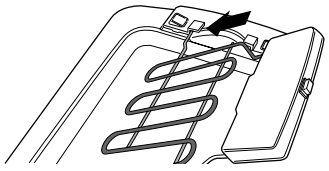


Fig. 2

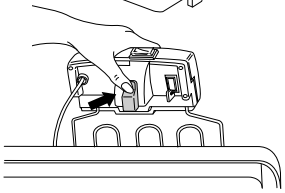


Fig. 3

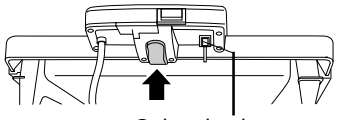


Fig. 4

3) Enkele modellen zijn voorzien van een speciaal draaiend rooster. Installeer dit rooster als volgt:
   - Plaats de draaipinnen (A) van het rooster in de gaatjes (B) van de houder (fig. 5).
   - Plaats de voetjes van het rooster in de openingen op het handvat van het basisgedeelte van het apparaat.

Opmerkingen: De twee pinnetjes van het rooster zijn niet even groot. Indien nodig het frame van het rooster draaien zodat de pinnen makkelijk in de openingen vallen.

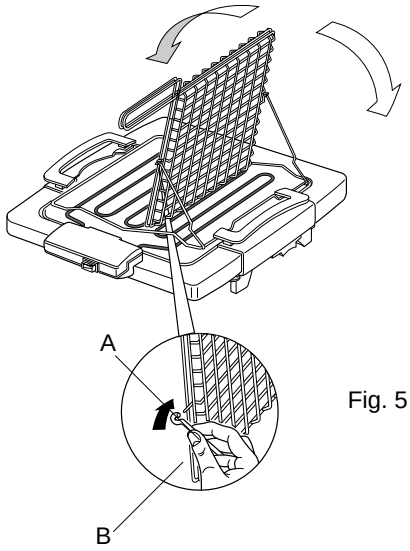


Fig. 5

VOOR HET GEBRUIK BUITEN

Als Uw apparaat bestemd is om ook buiten gebruikt te worden (oftewel model behorende tot categorie "**.O**" - zie kentekenplaatje onder het apparaat), moeten de volgende raadgevingen en maatregelen beacht worden:

1. **Het apparaat niet onder de regen laten staan.** Als het apparaat niet gebruikt wordt, altijd in huis opbergen.
2. De alimentatiekabel en de eventuele verlengingsstukken moeten droog gebouden worden (mogelijk van de grond opgeheven).
3. Het is niet raadzaam buiten te grilleren bij harde wind en gedurende erg koude dagen. Het apparaat is wel voorzien van een windscherm (**C**) te gebruiken tijdens matig geventileerde dagen.
   Voor een correcte installatie, de zijkanten ervan licht buigen tot de cannlures (**B**) onder de pinnetjes (**A**) passen, zoals op het figuur aangegeven.

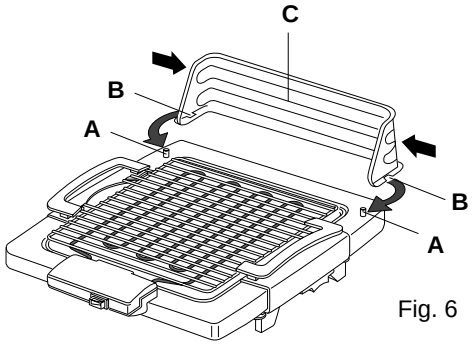


Fig. 6

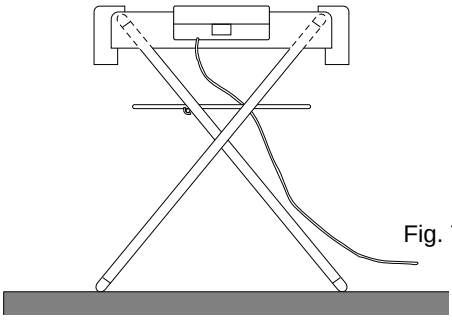


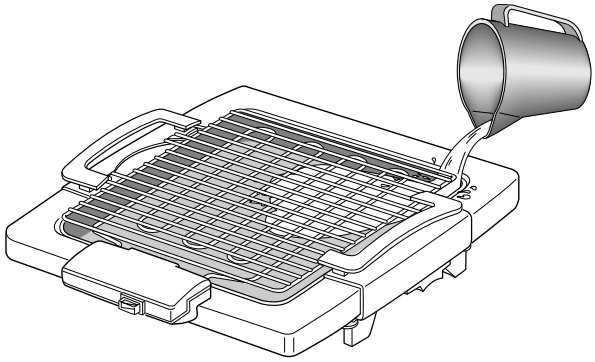
Fig. 7

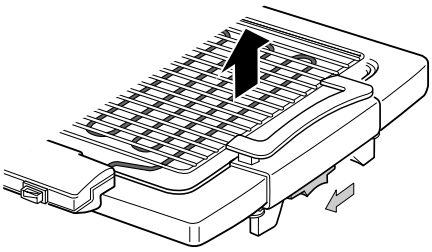
4. Enige modellen zijn voorzien van een opklepbaar voetstuk, bijzonder geschikt voor buitengebruik:
   - het voetstuk volgens bijgesloten gebruiksaanwijzing monteren;
   - het voetstuk op harde, vlakke grond plaatsen, om te vermijden dat het apparaat tijdens het gebruik ombuigt;
   - het apparaat zelf op de bovenste uiteinden van het voetstuk plaatsen (zoals aangegeven op fig. 7).
5. **Bij buitengebruik kan het zijn, dat de tijden aangegeven op de volgende lijsten en in de recepten, verlengd poeten worden naargelang de buitentemperatuur e de wind.**

GEBRUIKSAANWIJZINGEN BIJ HET GRILLEREN

- Om te voorkomen dat het apparaat oververhit raakt of gaat roken giet u een hoeveelheid water in de bak (indien aanwezig) zodat het minimum niveau van ongeveer 5 mm bedekt is (fig. 8). Zorg dat u geen water op de weerstand giet. Let op dat het minimum niveau ook tijdens het gebruik behouden blijft.
- Druk op de hoofdschakelaar (of schakelaren indien het apparaat voorzien is van twee weerstanden). Het lampje gaat branden als het apparaat in werking is.
- Warm het apparaat altijd tenminste 5 minuten voor.
- Schik de etenswaren regelmatig op het rooster.
- Het rooster kan op twee verschillende standen worden gezet zodat u de beste resultaten bereikt. Bij het grilleren van vis en groenten tilt u het rooster naar de hoogste stand door de schuifknop die zich onder het handvat van het apparaat bevindt naar voren te trekken. Laat het rooster voor het grilleren van vlees naar de laagste stand zakken door de schuifknoppen naar achteren te duwen (fig. 9). Raadpleeg de tabel en recepten voor de baktijden.
  De modellen met twee schakelaars zijn voorzien van twee weerstanden. Bij het grilleren van kleine hoeveelheden kunt u het apparaat zuiniger gebruiken door slechts één gedeelte van het rooster te verwarmen. Indien deze modellen voorzien zijn van draaibaar rooster keert u de etenswaren met een vork om zonder het rooster te draaien. Wanneer u dit rooster gebruikt moet u de daarvoor bedoelde ring in het handvat steken zodat grotere stukken niet verschuiven.
- ***Als de barbecue in funktie is, er geen enkelen soort kom of recipient op leggen.***

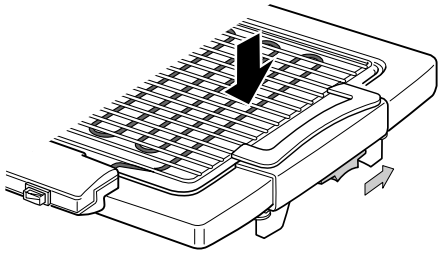
Fig. 8





Roosterstand hoog

Fig. 9



Roosterstand laag

TABEL GRILLTIJDEN

KWALITEIT	GEWICHT (g)	ROOSTER-STAND	GRILLTIJD (MIN)	
			PER KANT	TOTAAL
Hamburger	100 - 130	Laag	8 - 10	16 - 20
Filet	120 - 150	Laag	6 - 7	12 - 14
Entrecot	200 - 250	Laag	7 - 8	14 - 16
Varkenskotelet	200 ca.	Laag	12 - 13	24 - 26
Varkensrib	100 ca.	Laag	10 - 11	20 - 22
Varkensworstjes	-	Laag	11 - 12	22 - 24
Knakworstjes	80 - 100	Laag	5 - 7	10 - 14
Kippepootjes	200 - 250	Laag	18 - 20	36 - 40
Haan	400 - 600	Laag	10 - 11	40 - 44
		Hoog	10 - 11	
Vleesspiesjes	120 - 130	Laag		20
* Vaak omdraaien				
Gefiletteerde forel	250	Laag	8 - 10	16 - 20
Zeetong	120 - 140	Hoog	11 - 13	22 - 26
Vis in plakken (b.v. zalm)	130 - 160	Laag	12 - 14	24 - 28
Sardienen		Laag	10 - 12	20 - 24
Paprika (in reepjes gesneden)		Hoog	10	20
Aubergines (in plakken)		Hoog	8	16
Radicchio (door het midden gesneden)		Hoog	4	8
Courgettes (in reepjes gesneden)		Hoog	9	18

REINIGING EN ONDERHOUD

- Voordat u met reinigen of onderhoud begint altijd eerst de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat af laten koelen.
- Door het apparaat na ieder gebruik schoon te maken voorkomt u onplezierige luchtjes en rook.
- Maak het basisgedeelte van het apparaat schoon met een sponsje met zacht afwasmiddel. Het rooster en de bak kunnen eerst te weken gelegd worden voordat u ze met een spons en zacht afwasmiddel schoonmaakt.
- Maak de weerstand en het bedieningspaneel alleen schoon met een vochtige spons en een klein beetje zacht afwasmiddel.
- **Dompel de weerstand, het netsnoer en het bedieningspaneel nooit onder in water en stop ze ook nooit in de afwasmachine.**
- Na gebruikt en gewassen te zijn kan het apparaat weer in elkaar gezet worden, het netsnoer opgerold worden en de stekker vastgehaakt worden onder het bedieningspaneel (fig. 4).

RECEPTEN

BIEFSTUK MET ROZEMARIJN

Ingredienten voor 4 personen:
- 4 biefstukken van 200 g
- salie
- zwarte peperkorels
- rozemarijn
- olie
- zout

Wrijf langdurig de beide kanten van de biefstuk in met verse blaadjes rozemarijn en wat salie. Laat de smaak erin trekken en haal vervolgens het vlees door een bord met olie en fijngestampte peperkorels. Grilleer de biefstukken op het rooster op de laagste stand gedurende 12 minuten. Draai ze halverwege een keer om. Strooi er op het laatst wat zout overheen.

HAMBURGER MET OLIJVEN EN KAAS

Ingredienten voor 4 personen
- 500 g rundergehakt
- Worchester saus
- zout en peper
- 8 zwarte olijven
- 80 g Emmenthal
- 2 lepeltjes kappertjes

Meng het vlees met een beetje Worchester saus, zout en peper. Maak 4 platte hamburgers met de helft van het vlees en doe er de olijven, fijngehakte kappertjes en in stukjes gesneden Emmenthal overheen. Leg de andere helft van het vlees er bovenop en druk de hamburgers goed aan. Plaats ze op het rooster op de laagste stand en bak ze 20 à 25 minuten. Halverwege een keer draaien. De pittige binnenkant van deze hamburgers moet goed gaar zijn en de kaas gesmolten.

KARBONADE ALLA FIORENTINA

Ingredienten voor 4 personen:
- 2 fiorentina karbonades van 600 g

Marineer de karbonades enkele minuten in een beetje olie, zout en peper. Bak ze op het lage rooster gedurende 15 minuten per kant.

VISSPIESJES

Ingredienten voor 6 personen:
- 1 grote vis van ca. 1 kg (b.v. zwaardvis)
- 2 lepels olie
- zout en peper
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- sap van een halve citroen

Snij de vis in blokjes van ongeveer 3 cm en de paprika's in stukjes. Rijg de vis en paprika om en om aan de spiesjes en besmeer ze met het sausje. Op de lage stand 18 minuten laten bakken. Zo nu en dan omdraaien.

TOMATEN - PAPRIKA'S - COURGETTES - AUBERGINES

Ingredienten per persoon:
- 1 tomaat
- 1/2 courgette
- olie
- 1/2 paprika
- 1/2 aubergine
- zout en peper

Snij alle groenten door het midden en doe er olie, zout en peper overheen. Op het rooster leggen en 18 à 20 minuten laten bakken. Zo nu en dan omdraaien.

POLLO ALLA DIAVOLA

Ingredienten voor 4 personen:
- 1 kip en voor de marinade: olie, citroen, zout en peper

Snij de kip op de rug open en sla hem plat. Laat hem gedurende ongeveer een half uur marineren in de olie, citroensap, zout en peper. Bak hem circa 40 minuten op het rooster op de laagste stand. Zo nu en dan omdraaien en besprenkelen met het sausje.

COCKTAIL VAN SPIESJES

Ingredienten voor 6 personen:
- 24 kleine worstjes
- 24 pruimen
- 12 plakjes gerookte spek

Verwijder de pitten uit de pruimen en wikkel ze in de helft van de plakjes spek. Rijg de pruimen, afgewisseld door de worstjes aan de spiesjes en bak ze 18 minuten. Draai ze halverwege de baktijd een keer om.

GEVULDE SARDIENEN

Ingredienten voor 4 personen:
- 1 kg sardienen
- peterselie
- zout en peper
- knoflook
- olie

Gebruik liefst vrij grote sardienen. Verwijder de kop, en haal ook de graat eruit. Vul de vissen met een mengsel van peterselie en knoflook en maak ze daarna weer dicht. Inwrijven met olie. Leg ze op het rooster op de laagste stand en 5 à 6 minuten per kant bakken.

P.S: In plaats van sardienen kunt u op dezelfde manier ook andere vissen zoals forel e.d. bereiden.

GEGRILLEERDE RADICCHIO

Ingredienten voor 4 personen:
- 4 bosjes radicchio (liefst het soort uit Treviso)
- zout en peper
- olie

Haal de buitenste blaadjes van de radicchio en snij de bosjes dan in de lengte in vier gelijke stukken. Besprenkelen met wat olie en ze 5 - 6 minuten op het rooster op de hoogste stand leggen. Zout en peper naar smaak.

APPEL MET ANANAS

Ingredienten voor 4 personen:
- 4 goudrenetten
- 2 lepels suiker
- 2 plakjes ananas
- wodka of rum, kersjes

Was de appels en droog ze af. Verwijder het klokhuis en doe een klontje boter, een halve lepel suiker, enkele blokjes ananas en een lepel wodka of rum in de holte. Leg een kersje boven op iedere appel en pak hem in aluminiumfolie. 10 - 12 minuten grilleren op de hoogste stand. Let op dat de likeur er niet uit loopt.