

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- **Lees deze aanwijzingen aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken.**
- Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Was alle accessoires zorgvuldig alvorens ze te gebruiken.
- Verwijder, voordat het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, al het inwendige papier zoals beschermingskarton, boekjes, plastic zakjes, enz.
- **Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur zeer hoog oplopen. Gebruik indien nodig ovenwanten.**
- **Dit elektrische apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.** 
- Sta het gebruik van dit apparaat niet toe aan personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het werkt; laat het afkoelen en verwijder vervolgens het water uit het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet als:
 - het netsnoer defect is
 - het apparaat gevallen is of zichtbare schade of storingen in de werking vertoont. In deze gevallen dient u het apparaat naar het dichtstbijzijnde servicecentrum te brengen om elk risico te vermijden.
- Laat het netsnoer niet hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met de hete onderdelen van het apparaat. Koppel het apparaat nooit af door aan het netsnoer te trekken.
- Als u een verlengsnoer wilt gebruiken, dient u te controleren of het in goede toestand verkeert en voorzien is van een gearde stekker en een kabel met een doorsnede die minstens gelijk is aan die van het netsnoer van het apparaat.
- Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen onder om elk risico van elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- Plaats nooit ontvlambare producten in de buurt van het apparaat of onder het meubel waarop het geplaatst is.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Plaats nooit papier, karton of plastic onder de weerstand van het apparaat en leg geen voorwerpen op het apparaat (keukengerei, roosters, andere voorwerpen).
- In verband met de verscheidenheid aan wettelijke bepalingen, moet dit apparaat door een erkend servicecentrum gecontroleerd worden als het in een ander land dan het land van aanschaf wordt gebruikt.
- Demonteer, voor uw persoonlijke veiligheid, nooit het apparaat; wendt u zich altijd tot een erkend servicecentrum.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk professioneel, oneigenlijk gebruik of gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzingen is, doet de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant vervallen.
- Koppel het apparaat altijd van het elektriciteitsnet af wanneer het niet gebruikt wordt en wanneer het gereinigd moet worden.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend door de fabrikant of zijn technische servicedienst vervangen worden of door iemand met een gelijksoortige vakkennis, om elk risico te vermijden.
- Gebruik geen houtskool of gelijksoortige brandstoffen.
- Controleer regelmatig het waterniveau.
- Raak de plaat niet aan met scherp keukengerei om de bekleding niet te beschadigen.
- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de druplade en de teflonplaat.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen, zijn conform de voorschriften van de EG-richtlijn 1935/2004.

BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN

BESCHRIJVING

- A vetopvangbakje
- B teflonplaat
- C weerstand
- D ON / OFF schakelaar
- E controlelampje
- F thermostaatknop
- G zijgeleiders
- H druplade
- I grill

INSTALLATIE

- controleer of het apparaat geen schade tijdens het transport heeft opgelopen, alvorens het te gebruiken
- plaats het apparaat op een horizontaal vlak, uit de buurt van kinderen, aangezien bepaalde onderdelen van het apparaat tijdens het gebruik hoge temperaturen kunnen bereiken.
- controleer, alvorens de stekker in het stopcontact te steken, of:
 - het voltage van het elektriciteitsnet overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje
 - het stopcontact een minimumvermogen van 10A heeft
 - het stopcontact geschikt is voor de stekker; in tegengesteld geval de stekker vervangen
 - het stopcontact goed geaard is. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af indien dit voorschrift niet in acht wordt genomen.

GEBRUIK

- Vul de druplade met water (het water moet ALTIJD tussen het MIN en MAX niveau blijven) alvorens het apparaat in te schakelen.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar (D) in de stand ON; het controlelampje (E) gaat branden. Zet de thermostaat (F) in de gewenste stand (MIN – MED of MAX).
- **Laat het apparaat vóór het eerste gebruik minstens 15 minuten leeg werken (met alleen water in de druplade), met de thermostaat op het maximum. Dit om de nieuwgeur te verwijderen en een beetje rook dat veroorzaakt wordt door de aanwezigheid van beschermende stoffen die vóór het transport op de weerstand worden aangebracht. Lucht het vertrek tijdens deze handeling.**
- Wij raden aan om het apparaat circa 5 tot 10 minuten voor te verwarmen alvorens met het bereiden te beginnen (alleen als uitsluitend de grill wordt gebruikt, kan men met koud apparaat starten, door de bereidingsstijden iets te verlengen).
- Wanneer het vlees gedraaid of de bereiding ervan gecontroleerd moet worden, de druplade voorzichtig verwijderen, zodat het water niet naar buiten komt.
- Zet de schakelaar (D) in de OFF stand om het apparaat uit te schakelen; verwijder de stekker en laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het water te verwijderen.

ATTENTIE: het apparaat werkt niet als de druplade niet correct op een van de twee geleiders is aangebracht. In het apparaat is namelijk een schakelaar aanwezig die de aanwezigheid van de druplade controleert, zodat het apparaat niet leeg kan werken.

Het apparaat mag niet bediend worden via een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

THERMOSTAATKNOP (F)

De thermostaat bezit 3 standen: MIN - MED - MAX.

stand MIN.: aangeraden om reeds bereid voedsel warm te houden.

stand MED.: aangeraden voor voedsel dat een langzame en lange bereiding vereist (bv. braadkippetje).

stand MAX.: aangeraden voor alle bereidingen in het algemeen, zowel op de grill als op de plaat.

TIPS VOOR EEN OPTIMAAL GRILRESULTAAT

- verwarm de grill 5 tot 10 minuten voor.
- marineer het vlees vóór het grillen zodat het malser en smakelijker wordt.
- kruid het vlees alvorens het te bereiden en zout het pas op het moment van opdienen.
- draai het voedsel minstens 1 maal tijdens de bereiding om, indien niet anders vermeld.
- vis die op de grill wordt bereid mag nooit van zijn schubben worden ontdaan.
- gebruik, wanneer vis wordt gegrild, een grote en platte spatel om de vis makkelijk te kunnen omdraaien.
- droog ontdooide of gemarineerde voedsel goed af alvorens het op de plaat te leggen.
- gebruik uitsluitend plastic keukengerei, want metalen keukengerei kan de teflonbekleding van de plaat beschadigen.

BEREIDINGSMOGELIJKHEDEN

BEREIDING OP DE GRILL (ZONDER ROOK)

Deze functie is ideaal voor het bereiden van vlees en vis op de grill, zoals spiesen, hamburgers, karbonaden, kip, goudbrasem, zeebaars, enz. Breng de grill, afhankelijk van de grootte van het voedsel in de onderste of bovenste stand in (in de meeste gevallen is het beter de bovenste geleider te gebruiken). Afhankelijk van het soort te bereiden voedsel, kan de thermostaat in de stand MED of MAX worden gezet (zie bereidingstabel op volgende pagina). Onthoud om altijd water in de druplade te doen en dit altijd tussen het MIN en MAX niveau te houden. Het voedsel moet ongeveer op de helft van de bereidingstijd omgedraaid worden.

BEREIDING OP DE PLAAT

Deze functie is ideaal voor het bereiden van groente, eieren, polenta, kaas, sneden brood, biefstukken in het algemeen, enz. De plaat kan ook gebruikt worden voor het bereiden van vlees en vis (zoals voor de bereiding op de grill), met als verschil dat in dit geval het contact van het voedsel met de plaat rook zal veroorzaken. De thermostaat moet altijd op de MAX stand staan. Ook als alleen de plaat wordt gebruikt, wordt aangeraden om water in de druplade te doen om oververhitting van het apparaat te voorkomen.

OPMERKING: vanzelfsprekend kunnen de plaat en de grill gelijktijdig gebruikt worden (in dat geval moet de thermostaat verplicht op MAX staan).

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.

BEREIDINGSTABEL

VOEDSEL	SOORT BEREIDING	GELEIDER	THERM.	TIJD
Varkenskarbonaden	GRILL	BOV.	MAX	15 min.
Hamburgers	GRILL	BOV.	MAX	10 min.
Biefstuk	PLAAT	- - -	MAX	4 min.
Ribbetjes	GRILL	BOV.	MAX	20 min.
Spiesen	GRILL	BOV.	MAX	20 min.
Kip (helft)	GRILL	OND.	MED	60 min.
Worstjes	GRILL	BOV.	MAX	20 min.
Knakworstjes	PLAAT	- - -	MAX	7 min.
Moten vis	GRILL	BOV.	MAX	20 min.
Hele vis	GRILL	BOV.	MAX	20 min.
Courgettes	PLAAT	- - -	MAX	12 min.
Aubergines	PLAAT	- - -	MAX	14 min.
Polenta	PLAAT	- - -	MAX	16 min.
Geroosterd brood	PLAAT	- - -	MAX	2 min.
Eieren	PLAAT		MAX	3 min.

De hierboven vermelde tijden en hoeveelheden zijn slechts bij benadering aangegeven.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen. Dompel het apparaat nooit onder in water en was het nooit onder een waterstraal. Gebruik altijd een vochtig sponsje om de buitenkant te reinigen. Trek, om de druplade van de geleider te verwijderen, hem naar buiten en let op dat hierbij het water niet uit de druplade wordt gemorst. Grill, druplade, teflonplaat en vetopvangbakje kunnen als normaal vaatwerk gewassen worden, zowel met de hand als in de afwasmachine. Let op dat geen metalen sponsjes of scherpe en snijdende voorwerpen voor de reiniging van de plaat worden gebruikt; deze kunnen de teflonbekleding beschadigen. Gebruik voor de reiniging van de stalen gedeelten een speciaal reinigingsmiddel en een schuursponsje. Indien nodig kan het snoer gereinigd worden met een zachte doek. Dompel het snoer nooit in water of andere vloeistoffen onder.