

BELANGRIJKE RICHTLIJNEN

- **Ter voorkoming van fouten en om de beste resultaten te verkrijgen raden wij U aan deze handleiding aandachtig door te lezen voordat U de het grilapparaat in gebruik neemt.**
- Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van etenswaren. Het dient dan ook niet voor andere doeleinden te worden gebruikt en men mag evenmin op geen enkele wijze eigenhandig veranderingen aan het apparaat aanbrengen.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.
- Deze toepassing kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door mindervaliden of personen zonder ervaring of kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen hoe de toepassing veilig te gebruiken en de risico's die hiermee verbonden zijn begrijpen. Kinderen mogen niet met de toepassing spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
Hou de toepassing en het koord buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Let er goed op dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het apparaat wanneer dit in werking is.
- Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de aanraakbare onderdelen ervan heel warm worden.
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Dek deze niet af.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Trek de stekker uit het stopcontact: alvorens het apparaat weg te bergen of de platen te verwijderen; alvorens het apparaat te reinigen of er onderhoud aan te verrichten; onmiddellijk na het gebruik
- Gebruik uitsluitend verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Trek nooit de stekker uit het stopcontact door aan het snoer zelf te trekken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de bakplaten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig is afgekoeld.
- Kom niet aan de platen met scherpe voorwerpen, om de bovenlaag ervan niet te beschadigen.
- Wanneer het apparaat in werking is, kan het externe oppervlak zeer warm worden. Gebruik altijd de handgrepen, of handschoenen indien nodig.
- Dit apparaat is conform de eg-richtlijn 2004/108/EG inzake de elektromagnetische compatibiliteit.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935:2004.



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A** Parte superiore dell'apparecchio
- B** Geïsoleerde handgreep
- C** Afstandhouder (indien voorzien)
- D** Bovenste gedeelte apparaat
- E** Regelbare thermostaat

INSTALLATIE

- Voordat U het apparaat in gebruik neemt controleren of het gedurende het transport niet beschadigd is geraakt.
- Gebruik het apparaat altijd op een droog en hittebestendig oppervlak op een hoogte van minstens 85 cm vanaf de grond, buiten het bereik van kinderen.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken dient U na te gaan of:
 - het voltage van het elektriciteitsnet in Uw woning overeen komt met de waarde in V die is aangegeven op het plaatje met gegevens dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt;
 - het stopcontact een capaciteit heeft van tenminste 10A;
 - het stopcontact geschikt is voor de stekker, laat hem anders vervangen;
 - **het stopcontact beschikt over een degelijke aarding.** De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af in het geval dat men zich niet aan deze norm heeft gehouden.
- Om bij het eerste gebruik van het apparaat het "nieuwe" luchtje te verwijderen dient men het apparaat gedurende tenminste 5 minuten geopend en zonder etenswaren te laten functioneren in de barbecue-stand (zie pag.3, stand 3). Gedurende deze handeling de ruimte ventileren.

STANDEN VAN HET APPARAAT

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

CONTACT GRILL: Ideaal voor vlees in het algemeen, groenten, polenta, sandwiches (**stand 1** op pag.3)

GRATINEERSTAND: Ideaal voor vis en pizza (**stand 2**, pag.3). Voor het instellen van deze stand het bovenste gedeelte van het apparaat omhoog tillen en naar U toe trekken.

GRIL - BARBECUE: Deze stand kan worden gebruikt voor alle bereidingen behalve pizza (**stand 3**, pag.3). Voor het instellen van deze stand het grillapparaat geheel openen.

GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat (**E**) op de gewenste stand; het lampje (**G**) zal gaan branden. Verwarm het apparaat voor terwijl de platen gesloten zijn.
- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het lampje weer uit.
- Leg de etenswaren die gegrild moeten worden op de platen.
- Zet het apparaat op één van de drie beschikbare standen, 1, 2, 3.
- Zet een hittebestendige schaal onder de opening van de vetafvoer.

- F** Haak voor bevestiging/verwijdering platen
- G** Lampje
- H** Afvoer vet
- I** Onderste anti-aanbakplaat, verwijderbaar

- Om het apparaat uit te zetten de thermostaatknop tegen de klok in draaien tot aan de eindaanslag, tussen de standen "slow" en "0"; hem vervolgens indrukken en tegelijkertijd draaien, nog steeds tegen de klok in, tot hij op de stand "0" staat.
- 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 bovenlaag hiervan niet te beschadigen.

TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN GERECHTEN

- Droog ontdooid of gemarineerde etenswaren voordat U ze op de plaat legt.
- Voeg kruiden voor het bakken aan het vlees toe, maar strooi er pas zout over op het moment dat u het opdient.
- Wanneer men de stand "contactgril" gebruikt moeten de te grillen stukken vlees van dezelfde dikte zijn, zodat ze allemaal even gaar worden.
- Voor het bereiden van vis dient men de plaat (**I**) vooraf met olie te bestrijken
- Wij geven U nu enige voorbeelden van hoe U Uw grillapparaat 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 schoonmaakt dient U eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en te wachten totdat het apparaat is afgekoeld.**
- Als U het apparaat na ieder gebruik schoonmaakt, voorkomt U dat er de volgende keer dat U het apparaat gebruikt rook en ongewenste luchtjes ontstaan.
- De 2 platen kunnen gedemonteerd worden door druk uit te oefenen op de haken (**F**) en kunnen worden schoongemaakt met warm water ofwel in de vaatwasmachine.
- Laat de plaat gedurende enige minuten in warm water liggen om zo eventuele aanzettingen los te weken.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen; deze zouden de speciale anti-aanbaklaag kunnen krassen of beschadigen.
- Zet de schone en perfect droge platen weer op hun plaats

Verwerking van het apparaat



Krachtens de Europese richtlijn 2002/96/EG mag het apparaat niet samen met het huishoudelijke afval worden verwerkt, maar moet het naar een officieel inzamelcentrum gebracht worden.

BEREIDINGSTABEL

VOEDSEL (HOEEVEELHEID)	STAND THERMOSTAAT	STAND GRIL	TIJD	TIPS EN OPMERKINGEN
Karbonades	MAX	1	6'-8'	De karbonades moeten zoveel mogelijk van dezelfde dikte zijn
Hamburger	MAX	1	3'-5'	De plaat niet eerder dan na 2'-3' openen, anders gaan de hamburgers stuk
Biefstuk van Roastbeef	MAX	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Varkenshaas	MAX	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Ribbetjes	MAX	1	15'-18'	Draai de ribbetjes na 10'
Lever	MAX	1	2'-3'	Was de lever goed
Spiesjes	MAX	1	8'-10'	Na 4'-6' draaien
Kip	MED	1	20'-30'	Half geopend, nooit draaien
Worstjes	MAX	1	3'-5'	In de lengte doorgesneden en opengeklapt
Saucijsjes	MAX	1	4'-6'	Indien nodig overlans doorgesneden
Zalmforefilet	MED	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Zalmmoot	MED	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Tong	MED	2	18'-22'	De plaat inwrijven met olie en de vis halverwege keren
Aubergine	MAX	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
Courgette	MAX	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
1 paprika (in kwarten)	MAX	1	6'-8'	De plaat sluiten en helemaal aandrukken
Ui (in plakken)	MAX	1	6'-8'	Snijd de plakken allemaal van dezelfde dikte
Polenta (in plakken)	MAX	1	10'-15'	Snijd plakken met een dikte van 1,5 cm. Open de plaat pas na 10'
Gevulde broodjes	MED	1	2'-4'	Gebruik zachte broodjes
Tosti	MED	1	2'-3'	Gebruik een half plakje kaas per boterham
Pizza	MED	2	30'-35'	Na de onderste plaat te hebben verwijderd, er het deeg voor de pizza op leggen, de plaat terugzetten en de pizza naar wens vullen