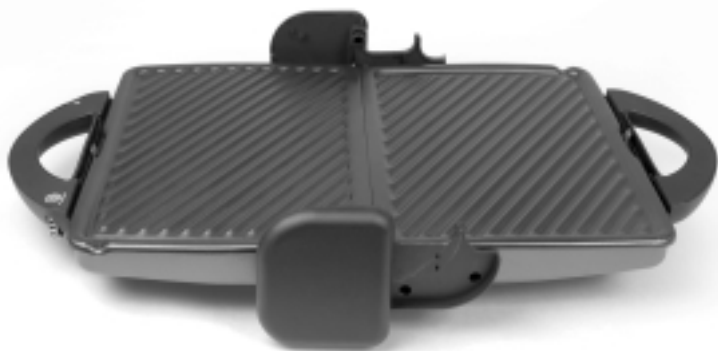


MINUTE GRILL



Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft verschillende versies, afhankelijk van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Montage

Vóór de eerste ingebruikname:

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Reinig de grillplaten: volg de instructies van de paragraaf "Na gebruik".
- Smeer de bakplaten in met keukenpapier gedrenkt in (olijf) olie.

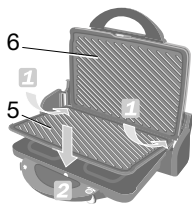
Plaats uw apparaat op een stevige ondergrond.

Vermijd een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.

Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.

Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.



Het plaatsen van de platen (5 en 6): Plaats de bakplaat schuin op zijn plaats en zorg ervoor dat de metalen pinnetjes in de inkepingen van de bakplaat vallen (1). Daarna de plaat aandrukken om deze te vergrendelen (2).



Vergeet niet een bakje of een schoteltje onder het apparaat te plaatsen om eventueel aflopend vet op te vangen.

Voor de grillfunctie

Voor het grillen van vlees en het maken van tosti's en panini's...

Stel de thermostaat in volgens de instructies van de bereidings tabel. *De thermostaat kan niet afgelezen worden wanneer het apparaat eenmaal gesloten is. U dient het bovenste gedeelte op te tillen om de thermostaat af te lezen.*

Sluit het apparaat.

Voor de barbecuefunctie

Voor het tegelijkertijd grillen van vlees en groenten.

Open de grill.

Pak de handgreep (7) vast, til de bovenste plaat (4) hoog op, en open hem vervolgens op 180°: het apparaat is geheel geopend.

Voor de ovenfunctie (afhankelijk van het model)

Voor het opwarmen van verse of diepvriesgerechten (quiche, flensjes, reeds gegratineerde broodjes...) en het roosteren van moeilijke etenswaren (bijv.: vis, spiesen...) zonder dat het voedsel platgedrukt wordt.

Opmerking: Dit apparaat is niet geschikt om gerechten met een toplaag van kaas te bereiden (bijv. pizza).

Open de grill.

Pak de handgreep (7) vast, til de bovenste grillplaat (4) omhoog zodat er een vaste ruimte tussen de platen ontstaat en sluit het apparaat: het apparaat staat in de ovenstand.

Aansluiten en voorverwarmen

Rol het snoer volledig uit.

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

In geval van gebruik van een verlengsnoer:

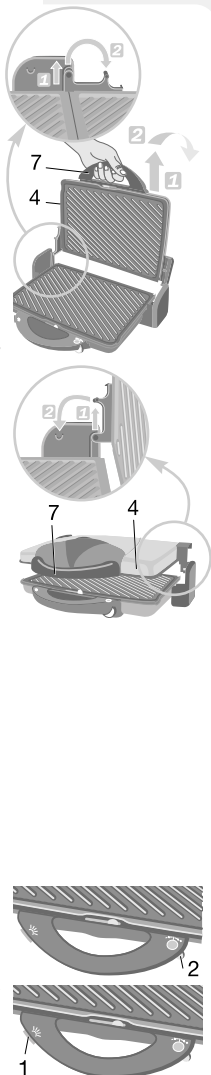
- deze moet een geaarde stekker hebben;
- neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Stel de thermostaat (2) af op de in de bereidingstabel aangegeven stand.

De stand van de thermostaat tijdens het voorverwarmen is gelijk aan de stand die tijdens het bereiden gebruikt wordt.

Steek het snoer in het stopcontact: het controlelampje (1) gaat branden en het product begint te verwarmen.



De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.

Het apparaat kan een licht krakend geluid maken tijdens het opwarmen.

Laat het apparaat ongeveer 5 minuten voorverwarmen.

Het voorverwarmen is klaar wanneer het controlelampje dooft.

Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

Bereiden

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

Om de anti-aanbaklaag te beschermen:

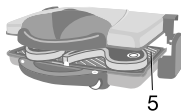
- gebruik bij voorkeur een houten spatel voor het omkeren van het voedsel;
- snijd het voedsel niet op de platen.

Geen keukengerei op het apparaat verwarmen.

De metalen delen van het apparaat niet aanraken wanneer dit warm is of gebruikt wordt, daar deze zeer heet kunnen worden: gebruik de handgreep en draag, indien nodig, ovenwanten.

Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

Wees oplettend wanneer het apparaat gebruikt wordt in aanwezigheid van kinderen.



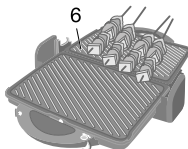
Voor de grillfunctie

Plaats het voedsel op de onderste grillplaat (5).

Sluit het apparaat.

Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

De afstand tussen de twee grillplaten wordt automatisch afgesteld (tussen 0 cm en 4,5 cm), afhankelijk van de dikte van het te bereiden voedsel.



Voor de barbecuefunctie

Verdeel de gerechten gelijkmatig over de twee grillplaten.

Wanneer slechts één bakoppervlak gebruikt wordt, kies dan bij voorkeur de grillplaat (6).

Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

Voor de ovenfunctie (afhankelijk van het model)

Plaats het voedsel op de onderste grillplaat (5).

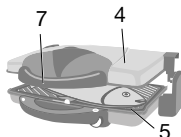
Aluminium bakjes kunnen rechtstreeks tussen de platen geplaatst worden.

Sluit het apparaat: pak de handgreep (7) vast, til de bovenste grillplaat (4) omhoog en zet hem vast zodat er een ruimte tussen de twee platen ontstaat en sluit het apparaat.

Raak bij het sluiten van het apparaat bij de ovenfunctie de onderste grillplaat (5) niet aan.

Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

Stand 1 is voor het warmhouden van het voedsel.



Na gebruik

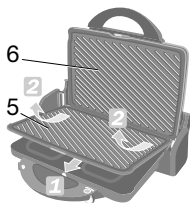
Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Open het apparaat.

Laat het apparaat in de open stand afkoelen (ca. 1 uur).

Sluit na het afkoelen het apparaat.

Verwijderen van de grillplaten (5 en 6): druk op de eject-knop voor het ontgrendelen van de bakplaten (1). Til daarna de plaat omhoog (2).



De twee gedeeltes (2 en 3) en de grillplaten (5 and 6) kunnen met een spons, warm water en afwasmiddel gereinigd worden.

De grillplaten zijn ook vaatwasmachinebestendig.

Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddel.

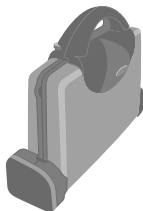
Indien de bakplaten vaak in de vaatwasmachine worden schoongemaakt, raden wij u aan regelmatig de bakplaten in te smeren met (olijf) olie voor het behouden van de anti-aanbaklaag.

Het is normaal dat na verloop van tijd de anti-aanbaklaag zal slijten.

Nooit het apparaat met de elektriciteitskastjes en het snoer in water onderdompelen.

Opbergen

Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden.



Bereidingstabellen

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts een indicatie: deze kunnen variëren aan de hand van de hoeveelheid, ieders smaak, de grootte van de stukken en hun aard.

Stand 1 is voor het warmhouden van het voedsel.

Vlees en spiesen

Thermostaat Max

	Functie	Bereiding
Runderribstukken	grill	9 tot 11 min
Ossenhaas	grill	3 tot 4 min
Tournedos	grill	4 tot 5 min
Kalfskarbonades	barbecue	8 tot 9 min/zijde
Lamsrib	barbecue	7 tot 8 min/zijde
Varkenskoteletten	grill	7 tot 9 min
Biefstuk, lendenbiefstuk	grill	3 tot 4 min
Gehakt	grill	4 min
Worstjes	grill	7 tot 9 min
Lamsspiesen	barbecue	20 tot 22 min
Spiesen met lever/niertjes	barbecue	20 tot 25 min
Kipspiesen	barbecue	20 tot 25 min
Cocktailworstjes	barbecue	7 tot 9 min

Vis

Thermostaat Max

	Functie	Bereiding
Tong naturel	barbecue	6 tot 7 min/zijde
Gefileerde sardientjes	barbecue	4 tot 5 min/zijde
Zalmmoten	barbecue	5 tot 6 min/zijde

Bereidingstabellen

Groenten

Thermostaat Max

	Functie	Bereiding
Champignons	barbecue	5 tot 7 min/zijde
Tomaten	barbecue	5 tot 7 min/zijde
Courgettes	barbecue	5 tot 10 min/zijde
Aubergines	barbecue	5 tot 10 min/zijde

Broodjes

Thermostaat 2

	Functie	Bereiding
Panini	grill	7 tot 9 min
Tosti's	grill	4 tot 5 min
Reeds gegratineerde broodjes	oven	8 tot 10 min

Opwarmen van klaargemaakte gerechten

Thermostaat Max

	Functie	Bereiding
Diepvriesproducten (ca. 500 g)	oven	30 tot 45 min
Verse producten (ca. 500 g)	oven	20 tot 30 min