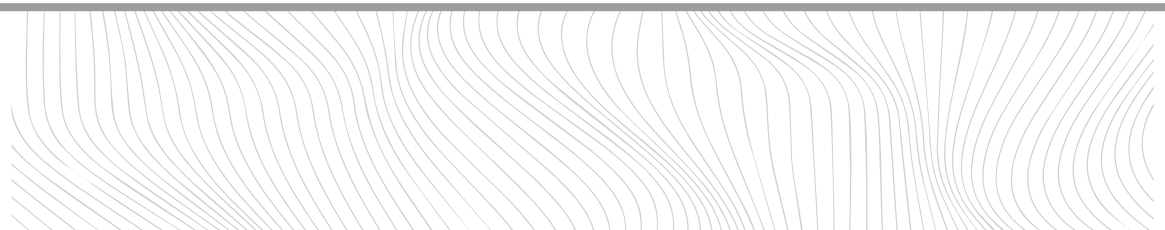
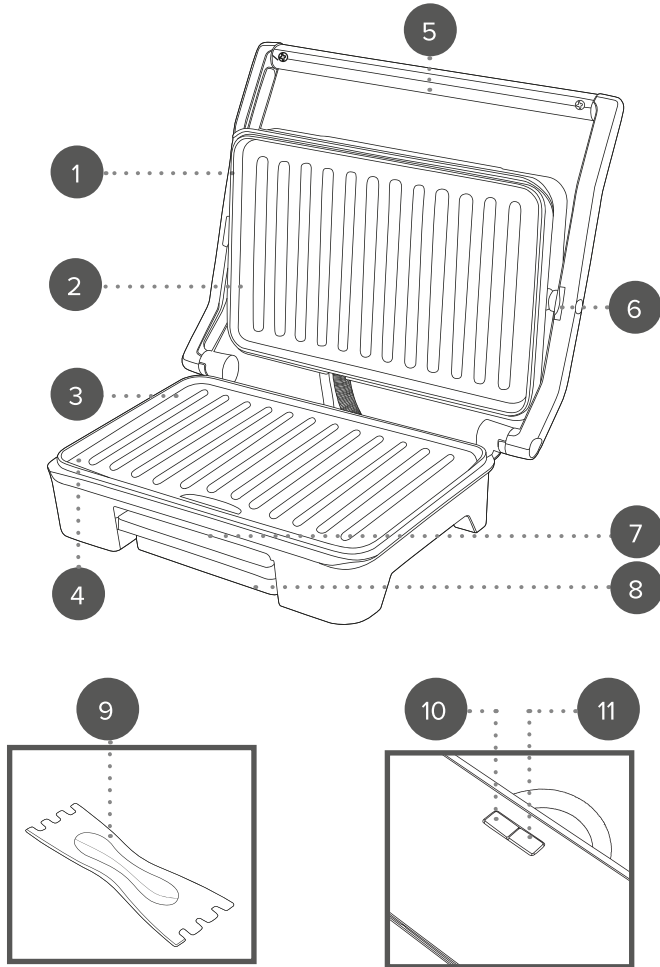


Gebruiksaanwijzing

Gezondheidsgrill en paninimaker



Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdunit van de gezondheidsgrill en paninimaker
2. Bovenste behuizing
3. Onderste behuizing
4. Bakplaten met antiaanbaklaag
5. Roestvrijstalen handgreep

6. Zwevend scharnier
7. Oliekanaal
8. Lekbak
9. Spatel
10. Rood voedingslampje
11. Groen lampje voor gebruiksklaarheid

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen als het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker handmatig uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel de gezondheidsgrill uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van de gezondheidsgrill uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 2: Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de gezondheidsgrill schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De gezondheidsgrill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Maak de gezondheidsgrill schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u de gezondheidsgrill voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de gezondheidsgrill.

De gezondheidsgrill gebruiken

STAP 1: Bereid de ingrediënten voor die u wilt grillen.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Het rode voedingslampje gaat branden om aan te geven dat de gezondheidsgrill is ingeschakeld en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Verwarm de gezondheidsgrill voor tot het groene indicatielampje brandt om aan te geven dat de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Plaats de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit het deksel.

STAP 5: Kook het voedsel totdat het volledig verhit is.

STAP 6: Als het voedsel klaar is voor consumptie, opent u voorzichtig het deksel en verwijdt u het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 7: Schakel het stopcontact uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 8: Gebruik de spatel om overtollige olie naar de lekbak te leiden.



OPMERKING: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag. Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill de temperatuur in stand houdt.



LET OP: De bakplaten met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de gezondheidsgrill zal stoom afgeven.

Opbergen

Controleer of de gezondheidsgrill afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Berg de gezondheidsgrill nooit op als deze nog nat is.

Wikkel het snoer nooit strak om de gezondheidsgrill, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK2009

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 750 W

RECEPTEN



Garnalenspiesjes met rozemarijn en een salade van rucola en witte bonen

Voor dit recept hebt u spiesjes nodig.

Ingrediënten

680 g grote garnalen, gepeld en schoongemaakt, met staart

Spiesjes

Voor de marinade

3 teentjes knoflook, geplet

3 eetlepels extra vergine olijfolie

3 eetlepels citroensap

2 theelepels verse rozemarijn, fijngehakt

Zout en peper naar smaak

Voor de salade

425 g cannellini-bonen, afgespoeld en uitgelekt

142 g babyrucola

1 teentje knoflook, fijngehakt

½ kleine rode ui, in dunne plakjes

2 theelepels citroensap

1 theelepel extra vergine olijfolie

Snufje suiker

Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng de olijfolie, het citroensap, de geperste teentjes knoflook en de rozemarijn in een grote kom of afsluitbare bak. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de garnalen toe aan het mengsel en zorg dat ze goed bedekt zijn met de marinade. Sluit de kom af met vershoudfolie of doe het deksel op de bak. Plaats ongeveer 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de gezondheidsgrill voor als de garnalen eenmaal gemarineerd zijn.

Rijg de garnalen aan de spiesjes.

Plaats de spiesjes met garnalen op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en laat ongeveer 3 minuten bakken, totdat de garnalen roze zijn.

Maak de salade terwijl de garnalen bakken. Meng de fijngehakte knoflook, de suiker, de olijfolie, het citroensap, het zout en de peper in een grote kom. Voeg de rucola, cannellini-bonen en ui toe en meng de salade.

Serveer de salade aan één zijde van een groot bord en plaats de garnalenspiesjes ernaast.

Vis in tikka-stijl

Ingrediënten

2 hele zeebrasems, rode snapper of 6 vissteaks, tonijn of iets dergelijks van 900 g
4 teentjes knoflook, fijngehakt of geplet
6 eetlepels naturelyoghurt
2 eetlepels verse gemberwortel, fijngeraspt
2 eetlepels olijfolie
3 theelepels komijnzaad
2 theelepels kurkuma
2 theelepels milde chilipoeder
Zout naar smaak

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Als u een hele vis gebruikt, maakt u aan beide zijden inkepingen in de huid.
Meng de gember en knoflook, breng op smaak met zout en wrijf het mengsel over de vis.
Meng de yoghurt met olijfolie, kruiden en specerijen. Bedek de vis aan de binnen- en buitenzijde met het mengsel. Plaats in de koelkast totdat u klaar bent om te gaan bakken.
Plaats de vis op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en bak ongeveer 4–5 minuten, totdat de vis doorbakken is (de bereidingstijd is slechts 3–4 minuten bij tonijn of vergelijkbare vis).
Serveer met een frisse en knapperige salade.

Gegrilde kip met mozzarella

Ingrediënten

4 kipfilets zonder botjes
8 plakjes mozzarella
4 tomaten, in plakjes
3 eetlepels olijfolie
2 theelepels verse rozemarijn, gehakt
½ theelepel knoflookpoeder
¼ theelepel zout
¼ theelepel zwarte peper
Basilicum voor de garnering

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Snijd alle kipfilets in de lengte open zodat er een holte ontstaat. Vul deze met de plakjes tomaat en mozzarella.
Bestrijk de kipfilets met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper, rozemarijn en knoflookpoeder.
Plaats de kipfilets op de grillplaat met een beetje olie.
Bak ongeveer 9 minuten per kant of totdat de sappen helder zijn en de kip niet meer roze is.

Haal de kip van de gezondheidsgrill en leg deze op serveerborden.

Garneer met basilicum.

Huisgemaakte rundvleesburgers

Ingrediënten

350 g versgemalen rundvlees
1 ei
1 theelepel gedroogde gemengde kruiden (tijm en oregano)
Zout en versgemalen zwarte peper

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Meng het rundvlees en de kruiden in een mengkom, voeg het ei toe en breng goed op smaak.
Verdeel in 2 porties en maak er burgers van.
Plaats de burgers op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en laat ongeveer 7–9 minuten bakken of totdat de burgers goed doorbakken en bruin zijn.
Serveer op burgerbroodjes met een groene salade.

Kipquesadilla's

Ingrediënten

2 bloemtortilla's
80 g gebakken kip, in stukjes (kalkoen kan ook)
10 g boter, gesmolten
4 lente-uitjes, fijngehakt
1 kleine fijngehakte chilipeper
2 eetlepels geraspte cheddar
1 eetlepel ontpitte zwarte olijven, fijngehakt
Zout en peper

Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.
Bedek één zijde van elke tortilla met een beetje gesmolten boter.
Doe alle overige ingrediënten in een kom en meng goed.
Breng op smaak met zout en peper en verdeel het mengsel gelijkmatig over de 2 tortilla's.
Vouw elke tortilla dubbel en bestrijk licht met de overgebleven boter.
Plaats de tortilla's op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en bak ongeveer 6 minuten, of totdat de kip heet is, de cheddar gesmolten is en de tortilla's licht goudbruin en knapperig zijn.
Serveer warm met salsa of salade.

CE

Weggoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

Geproduceerd door:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
GEMAAKT IN CHINA.

CD080223/MD080224/V2