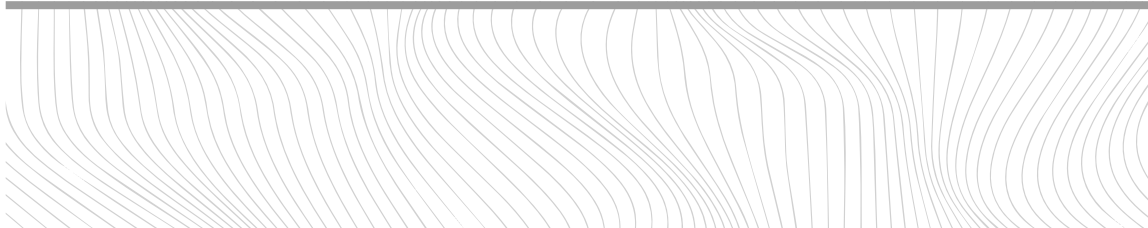
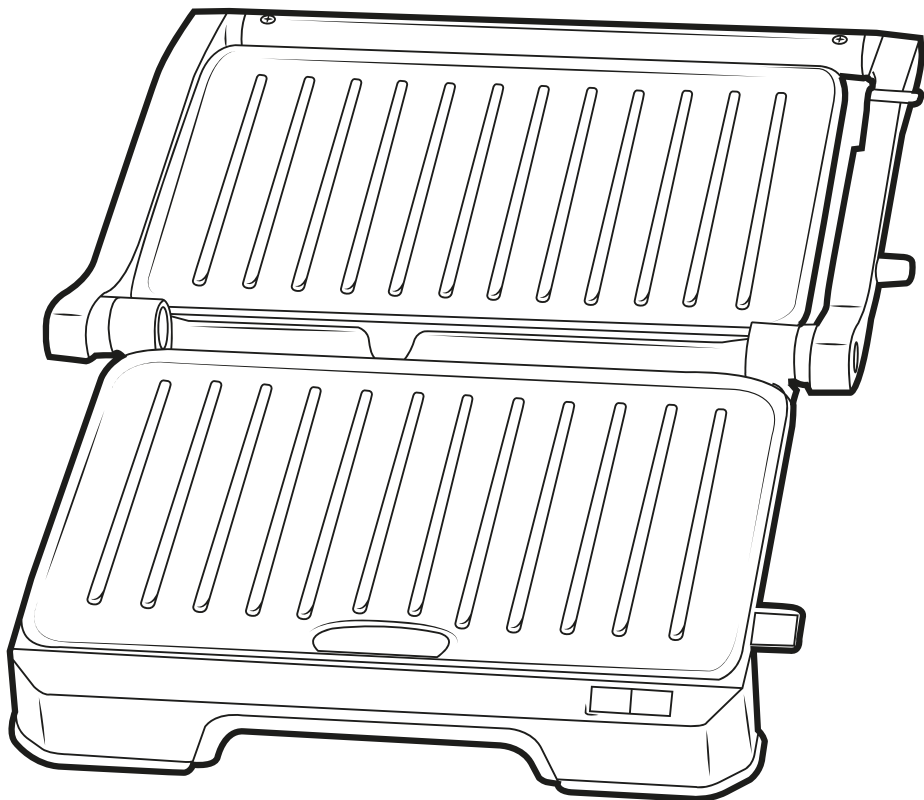
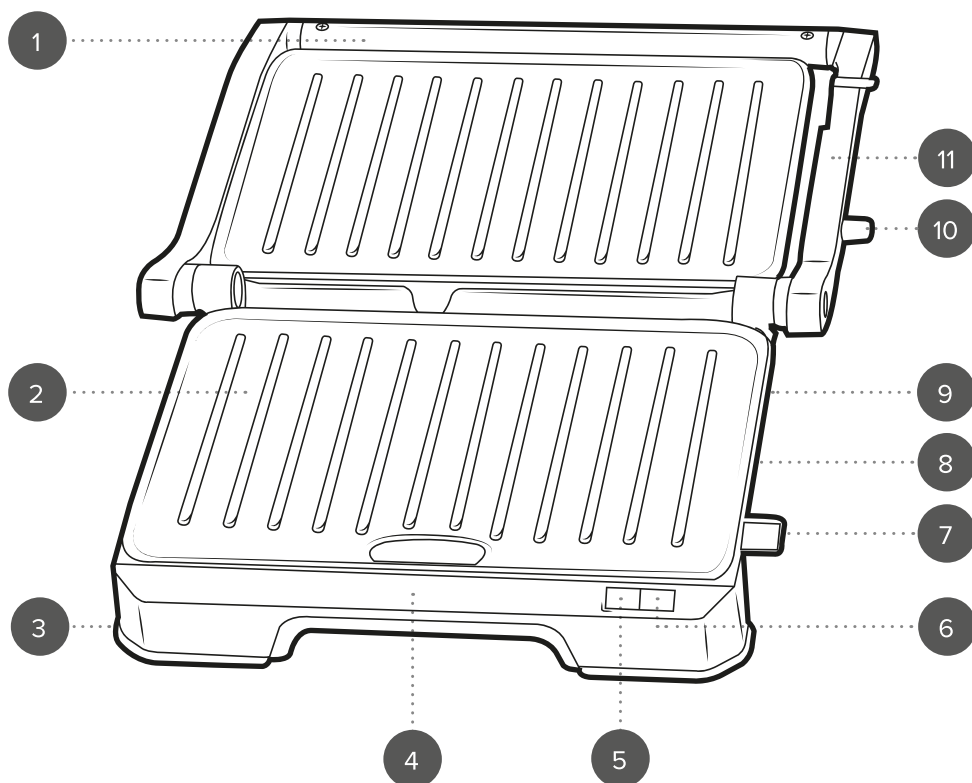


Gebruikershandleiding

Gezondheidsgrill



Beschrijving van onderdelen



- 1. Handgreep
- 2. Bakplaten met antiaanbaklaag
- 3. Antislipvoetjes
- 4. Lekbak
- 5. Rood voedingslampje
- 6. Groen indicatielampje

- 7. Veiligheidsvergrendeling
- 8. Onderste behuizing
- 9. Hoofduit van de gezondheidsgill
- 10. Scharniervergrendeling
- 11. Bovenste behuizing

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.
- 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 wanneer 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.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- 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 verwijder de stekker met de hand.
- 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 dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
- Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat. Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat

- schoonmaken of onderhouden.
- Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
 - Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
 - Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
 - Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.
 - Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.
 - Het deksel en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan. Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.



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

Verzorging en onderhoud

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

STAP 1: Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 2: Verwijder aangebakken voedselresten van de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

Dompel de gezondheidsgrill niet onder in water of een andere vloeistof.

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



OPMERKING: De gezondheidsgrill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.



WAARSCHUWING: De lekbak vangt olie en vet op. Deze stoffen kunnen na gebruik nog heet zijn. Laat ze volledig afkoelen voordat u de lekbak voorzichtig verwijderd om deze schoon te maken.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.

Dompel de gezondheidsgrill niet onder in water of een andere vloeistof.

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 gezondheidsgrijs.

De gezondheidsgrijs gebruiken

STAP 1: Bereid de ingrediënten die u wilt grijsen.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de gezondheidsgrijs in. De rode en groene indicatielampjes gaan branden om aan te geven dat de gezondheidsgrijs is ingeschakeld en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Laat de gezondheidsgrijs opwarmen. Dit duurt ongeveer 1–3 minuten. Het groene indicatielampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

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

STAP 5: Bereid het voedsel ongeveer 3–10 minuten, afhankelijk van het type ingrediënten.

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

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



OPMERKING: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór gebruik altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het groene voedingslampje aan en uit om aan te geven dat de gezondheidsgrijs de temperatuur in stand houdt. U kunt de levensduur van de antiaanbaklaag verlengen door vóór gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan te brengen op de bakplaten en de olie voorzichtig in te wrijven met keukenpapier.



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 gezondheidsgrijs zal stoom afgeven.

Opbergen

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

Berg de gezondheidsgrijs nooit op als deze nog nat is.

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

Dit product heeft een veiligheidsvergrendeling die ideaal is voor het opbergen van het product.

Om de veiligheidsvergrendeling te gebruiken, moet de gezondheidsgrijs gesloten zijn voordat u de vergrendeling rechtsom draait.

Specificaties

Productcode: EK5854

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 850 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 staarten eraan

Voor de marinade

3 teentjes knoflook, geplet
3 eetlepels extra vergine olijfolie
3 eetlepel 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, dun gesneden
2 theelepels citroensap
1 theelepel extra vergine olijfolie
Snufje suiker
Zout en peper naar smaak

Bereiding

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

Voeg de garnalen toe aan het mengsel en bestrijk ze rijkelijk met de marinade. Bedek de kom 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 op 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 fijngehakte knoflook, suiker, olijfolie, citroensap, zout en peper in een grote kom. Voeg 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 x 900 g hele zeebrasem, rode snapper
of 6 vissteaks, tonijn of iets dergelijks



4 teentjes knoflook, fijngenhakt of geplet
6 eetlepels volle yoghurt
2 eetlepels fijngeraspte verse gember
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 op elke zijde inkepingen in de huid.
Meng gember en knoflook, breng op smaak met zout en wrijf het mengsel over de vis.
Meng yoghurt met olijfolie, kruiden en specerijen. Bedek de vis aan de binnen- en buitenzijde met het mengsel. Koel totdat de vis klaar is om te 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 verse 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 vervolgens 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 bakplaat met een beetje olie. Bak ongeveer 9 minuten per kant, of totdat de sappen helder zijn en de kip niet meer roze is.
Verwijder het voedsel van de gezondheidsgrill en leg het op serveerborden.

Garneer met basilicum.

Zelfgemaakte 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 rundvlees en kruiden in een mengkom, voeg het ei toe en breng goed op smaak.
Verdeel in 2 porties en vorm burgers.
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, fijngenhakt
1 kleine fijngehakte chilipeper
2 eetlepels geraspte cheddar
1 eetlepel ontpitte zwarte olijven, fijngenhakt
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 in het midden 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 kaas is gesmolten en de tortilla's lichtelijk goudbruin en knapperig zijn.
Serveer warm met salsa of salade.



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.

CD100823/MD100823/V1