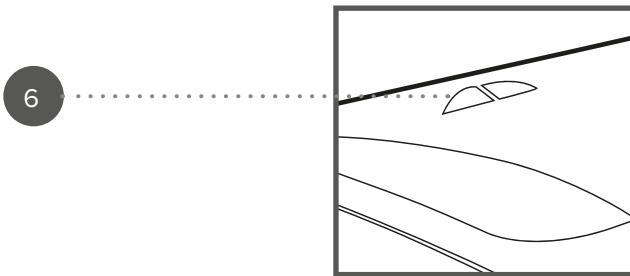
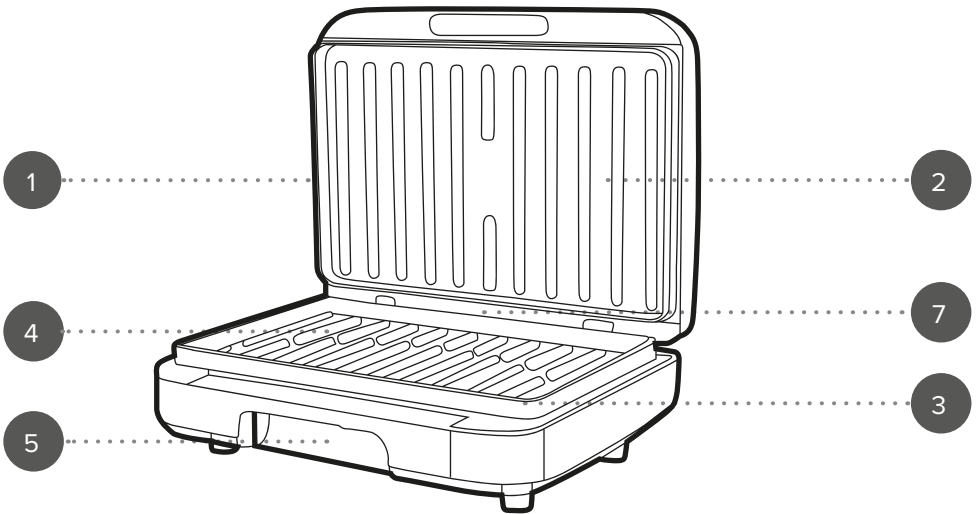


User manual

Health grill



EN | Description of parts

1. Grill main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Non-stick coated cooking plates
5. Drip tray
6. Indicator lights
7. Floating hinge

FR | Description des pièces

1. Unité principale du grill
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Plaques de cuisson antiadhésives
5. Plateau de récupération
6. Voyants
7. Charnière flottante

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeunit van de grill
2. Bovenste behuizing
3. Onderste behuizing
4. Bakplaten met antiaanbaklaag
5. Lekbak
6. Indicatielampjes
7. Zwevend scharnier

DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit des Grills
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Antihaftbeschichtete Einsätze
5. Abtropfschale
6. Kontrollleuchten
7. Schwebendes Scharnier

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la plancha
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
5. Bandeja de goteo
6. Indicadores luminosos
7. Bisagra movable

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal do grelhador
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Placas revestidas antiaderentes
5. Depósito de recolha de pingos
6. Luzes indicadoras
7. Dobradiça flutuante

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della griglia
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Piastra di cottura con rivestimento antiaderente
5. Vaschetta di raccolta
6. Spie
7. Cerniera flottante

PL | Opis części

1. Jednostka główna grilla
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
5. Tacka ociekowa
6. Lampki kontrolne
7. Ruchomy zawias

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the grill and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

DON'T:

Use the drip tray if it is loose, damaged or broken.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the grill from the mains power supply and check that it has fully cooled.

STEP 2: Wipe the grill housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

STEP 4: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or nonabrasive scourer.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the grill or its accessories, as this could damage the surface.



NOTE: The grill should be cleaned after every use.



WARNING: The drip tray will gather oil and fat, which may still be hot after use. Allow it to cool fully before carefully removing the drip tray for cleaning.

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the grill following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.



NOTE: When using the grill for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the grill.

Using the grill

STEP 1: Prepare the ingredients that are to be grilled.

STEP 2: Align the drip tray with the grill and slide into place. The drip tray should sit freely and directly under the oil channel.

STEP 3: Plug in and switch on the grill at the mains power supply. Both indicator lights will illuminate, indicating that the grill has been switched on and is heating up.

STEP 4: Preheat the grill for approx. 2 minutes. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 5: Place the prepared ingredients onto the lower non-stick coated cooking plate and then close the lid. Cooking times will differ, depending on the type of ingredients.

STEP 6: Once cooking is complete, carefully open the lid and remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

STEP 7: Switch off and unplug the grill from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.

STEP 8: Carefully pull the drip tray away from the grill main unit and dispose of the contents.



NOTE: Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. Carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in carefully with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating. During use the green ready indicator will cycle on and off to indicate that the grill is maintaining the temperature.



CAUTION: The non-stick coated cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.



WARNING: Exercise caution during cooking; the grill will emit steam.

Cooking chart

Ingredient	Approx. amount	Approx. cooking times
4 chicken breasts	125 g each	8–10 mins
4 beef burgers	454 g each	6–8 mins
4 lamb steak burgers	600 g each	8–10 mins
2 ribeye steaks	227 g each	Rare – 4–6 mins Medium – 6–8 mins Well done – 8–10 mins
Bacon	4 strips	4–6 mins
Whole salmon fillet	500 g	6–8 mins
Halloumi	30 g	4–5 mins
2 corn on the cob	70 g each, whole cobs halved	3–4 mins
6 baby carrots	Whole	3–4 mins
2 peppers	Whole, sliced	2–3 mins
1 sweet potato	Whole, sliced	3–5 mins

Storage

Check that the grill is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never store the grill whilst it is wet.

Never wrap the cord tightly around the grill; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6235

Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 850 W

RECIPES



Bacon, brie and basil pesto panini

Ingredients

8 cherry tomatoes
6 smoked bacon rashers
2 ciabattas
140 g Somerset brie
30 g basil pesto
Salt and pepper, to taste

Method

Slice the ciabatta lengthways and spread the pesto on the bottom half.

Grill the bacon for approx. 2 mins then place on the ciabatta.

Slice the brie into 1 cm strips and position on top of the bacon.

Halve the cherry tomatoes and set them on top of the brie. Season to taste.

Add the top of the ciabatta.

Place the filled ciabatta onto the grill and cook approx. 3 mins until the ciabatta is crispy.

Remove from the grill and serve hot.



NOTE: For a vegetarian option, use a bacon alternative instead of bacon. For a vegan option, use a vegan cheese alternative instead of brie.

Goat's cheese and beetroot panini

Ingredients

2 ciabattas
1 large red onion
140 g goat's cheese
80 g beetroot, cooked and peeled
35 g brown sugar
30 g baby spinach
80 ml red wine vinegar
Salt and pepper, to taste

Method

Finely slice the red onion and place in a saucepan with the red wine vinegar and brown sugar. Bring to the boil and reduce, stirring occasionally. Remove from the heat when the onion has become sticky and jammy.

Cut the beetroot into approx. ½ cm thick circles. Slice the ciabatta lengthways and spread the onion chutney on the base. Layer the baby spinach and sliced beetroot on top of the onion, then crumble over the goat's cheese. Season to taste.

Place the filled ciabatta onto the grill and cook for approx. 3–5 mins until the cheese has melted and the ciabatta is crispy.
Remove from the grill and serve hot.

Minted lamb burger

Ingredients

2 brioche buns
1 baby gem lettuce
1 shallot
1 beef tomato
300 g lamb mince
40 g feta cheese
20 g Greek yoghurt
1 tbsp mint sauce
Salt and pepper, to taste

Method

In a mixing bowl, combine the lamb mince and mint sauce. Do not overwork, as it will make the burger tough.
Shape the meat into two approx. 3 cm thick patties.
Oil and season to taste.
Grill the patties for approx. 6–8 mins.
Remove from the grill and top with the crumbled feta. Leave to rest for approx. 2 mins.
Meanwhile, slice the tomato, baby gem lettuce and shallot.
Toast the brioche bun for approx. 30 seconds until warm.

Build the burger by layering the Greek yoghurt on the brioche base and topping with the salad and lamb patties.
Serve immediately with a choice of sides.

Classic American beef burger

Ingredients

4 slices of mature cheddar cheese
2 seeded brioche buns
300 g Aberdeen Angus steak mince
20 g brown onion
15 g iceberg lettuce
10 g pickled gherkin
30 ml Thousand Island dressing

Method

Shape the meat into two approx. 3 cm thick patties.
Oil and season to taste.
Grill the patties for approx. 6–8 mins.
Remove from the grill and top with the cheese, leaving to rest for approx. 2 mins.
Meanwhile, finely slice the gherkin, onion and iceberg lettuce.
Toast the brioche bun for approx. 30 seconds until warm.
Build the burger by layering the Thousand Island dressing on the brioche base and topping with the salad and patties.
Serve immediately with a choice of sides.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez le gril et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

N'utilisez pas le plateau de récupération s'il n'est pas bien fixé, s'il est endommagé ou s'il est cassé.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le gril de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

ÉTAPE 2 : essuyez le boîtier du gril avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement.

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 4 : retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le grill ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : le grill doit être nettoyé après chaque utilisation.



AVERTISSEMENT : le plateau de récupération recueille l'huile et la graisse, qui peuvent rester chaudes après utilisation. Laissez refroidir complètement le plateau de récupération avant de le retirer délicatement pour le nettoyer.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher le grill sur l'alimentation secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du grill, une légère fumée ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du grill pour une bonne ventilation.

Utilisation du grill

ÉTAPE 1 : préparez les ingrédients à cuire.

ÉTAPE 2 : alignez le plateau de récupération avec le grill et faites-le glisser pour l'enclencher. Le plateau de récupération doit s'enclencher facilement, directement sous le récupérateur d'huile.

ÉTAPE 3 : branchez le grill sur l'alimentation secteur et allumez-le. Les deux voyants s'allument pour indiquer que le grill est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 4 : préchauffez le grill pendant environ 2 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 5 : placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure, puis fermez le couvercle. Les temps de cuisson varient en fonction du type d'ingrédients.

ÉTAPE 6 : une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle avec précaution, puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 7 : éteignez et débranchez le grill de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 8 : retirez avec précaution le bac de récupération de l'unité principale du grill et jetez son contenu.



REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives et étalez-la doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le grill se maintient à la température sélectionnée.



ATTENTION : les plaques de cuisson antiadhésives deviennent brûlantes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.



AVERTISSEMENT : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gril peut émettre de la vapeur.

Tableau de cuisson

Ingrédients	Quantité approx.	Temps de cuisson approx.
4 blancs de poulet	125 g chacun	8 à 10 min
4 steaks hachés de bœuf	454 g chacun	6 à 8 min
4 steaks hachés d'agneau	600 g chacun	8 à 10 min
2 entrecôtes	227 g chacun	Bleu : 4 à 6 min À point : 6 à 8 min Bien cuit : 8 à 10 min
Bacon	4 tranches	4 à 6 min
Filet de saumon entier	500 g	6 à 8 min
Halloumi	30 g	4 à 5 min
2 épis de maïs	70 g chacun, épis de maïs entiers coupés en deux	3 à 4 min
6 mini-carottes	Entières	3 à 4 min
2 poivrons	Entière, en rondelles	2 à 3 min
1 patate douce	Entière, en rondelles	3 à 5 min

Rangement

Vérifiez que le gril est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne rangez jamais le gril lorsque celui-ci est humide.

N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour du gril ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK6235

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 850 W

RECETTES



Panini au bacon, au brie et au pesto de basilic

Ingrédients

8 tomates cerises
6 tranches de bacon fumé
2 ciabattas
140 g de brie
30 g de pesto de basilic
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Coupez la ciabatta dans le sens de la longueur et étalez le pesto sur la moitié inférieure. Grillez le bacon pendant environ 2 minutes, puis placez-le sur la ciabatta. Coupez le brie en lamelles de 1 cm et placez-les sur le bacon. Coupez les tomates cerises en deux et placez-les sur le brie. Assaisonnez à votre goût. Recouvrez avec la partie supérieure de la ciabatta. Placez la ciabatta garnie sur le gril et faites-la cuire pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Retirez-la du gril et servez chaud.



REMARQUE : remplacez le bacon par un substitut de bacon pour obtenir un panini végétarien. Utilisez du fromage végétalien au lieu du brie pour obtenir un panini végétalien.

Panini au fromage de chèvre et à la betterave

Ingrédients

2 ciabattas
1 gros oignon rouge
140 g de fromage de chèvre
80 g de betterave, épluchée et cuite
35 g de sucre roux
30 g de jeunes pousses d'épinards
80 ml de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Émincez l'oignon rouge. Placez-le dans une casserole avec le vinaigre de vin rouge et le sucre roux. Portez à ébullition, puis réduisez à feu doux, en remuant de temps en temps. Retirez du feu lorsque l'oignon est devenu tendre et fondant.

Coupez la betterave en tranches rondes d'environ ½ cm d'épaisseur.

Coupez la ciabatta dans le sens de la longueur et étalez le chutney d'oignon sur la base. Disposez les jeunes pousses d'épinards et les tranches de betterave sur l'oignon, puis émiettez le fromage de chèvre par-dessus. Assaisonnez à votre goût. Placez la ciabatta garnie sur le gril. Faites-la cuire pendant 3 à 5 minutes environ jusqu'à ce que le fromage ait fondu et qu'elle soit croustillante. Retirez-la du gril et servez chaud.

Hamburger à l'agneau et à la menthe

Ingrédients

2 pains burger briochés
1 sucrose
1 échalote
1 tomate Cœur de bœuf
300 g d'agneau haché
40 g de feta
20 g de yaourt grec
1 cuillère à soupe de sauce à la menthe
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Dans un saladier, mélangez l'agneau haché et la sauce à la menthe. Ne travaillez pas trop le mélange afin d'éviter que le hamburger ne soit trop dur. Préparez deux galettes de viande de 3 cm d'épaisseur environ. Huilez et assaisonnez à votre goût. Grillez les galettes pendant 6 à 8 minutes. Retirez-les du gril et émiettez la feta par-dessus. Laissez reposer pendant environ 2 minutes. Pendant ce temps, coupez la tomate, la sucrose et l'échalote en tranches.

Faites griller le pain burger brioché pendant environ 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit chaud. Préparez le hamburger en étalant le yaourt grec sur la base du pain brioché, puis disposez la salade et les galettes de viande par-dessus. Servez immédiatement avec différents accompagnements au choix.

Hamburger au bœuf américain classique

Ingrédients

4 tranches de cheddar affiné
2 pains burger briochés aux graines
300 g de bœuf haché
20 g d'oignon jaune
15 g de laitue iceberg
10 g de cornichons marinés
30 ml de vinaigrette Mille-Îles

Préparation

Préparez deux galettes de viande de 3 cm d'épaisseur environ. Huilez et assaisonnez à votre goût. Grillez les galettes pendant 6 à 8 minutes. Retirez-les du gril, placez le fromage par-dessus, puis laissez reposer pendant environ 2 minutes. Pendant ce temps, émincez les cornichons, l'oignon et la laitue iceberg. Faites griller le pain burger brioché pendant environ 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit chaud. Préparez le hamburger en étalant la vinaigrette Mille-Îles sur la base du pain brioché et disposez la salade et les galettes par-dessus. Servez immédiatement avec différents accompagnements au choix.

NL | 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 is, of als het apparaat 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:

De lekbak gebruiken als deze los, beschadigd of kapot is.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van de grill uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 2: Veeg de behuizing van de grill schoon met een zachte, vochtige doek en droog hem goed af.

STAP 3: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

STAP 4: 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 grill of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: De grill 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 verwijdt om deze schoon te maken.

Instructies voor gebruik Vóór het eerste gebruik

Maak de grill 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 grill 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 grill.

De grill gebruiken

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

STAP 2: Lijn de lekbak uit met de grill en schuif hem op zijn plaats. De lekbak moet vrij staan, precies onder het oliekanal.

STAP 3: Steek de stekker van de grill in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Beide lampjes gaan branden om aan te geven dat de gezondheidsgrill is ingeschakeld en bezig is met opwarmen.

STAP 4: Laat de grill ongeveer 2 minuten voorverwarmen. Het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 5: Plaats de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit het deksel. De bereidingstijd is afhankelijk van het type ingrediënten.

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 van de grill uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 8: Trek de lekbak voorzichtig weg van de hoofdunit van de grill en gooi de inhoud weg.



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 grill 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 grill zal stoom afgeven.

Kookgrafiek

Ingrediënt	Geschatte hoeveelheid	Geschatte bereidingstijd
4 kipfilets	125 g per stuk	8–10 minuten
4 hamburgers (rundvlees)	454 g per stuk	6–8 minuten
4 hamburgers (lamsvlees)	600 g per stuk	8–10 minuten
2 ribeye-steaks	227 g per stuk	Rare - 4–6 minuten Medium - 6–8 minuten Doorbakken - 8–10 minuten
Bacon	4 reepjes	4–6 minuten
Hele zalmfilet	500 g	6–8 minuten
Halloumi	30 g	4–5 minuten
2 maïskolven	70 g elk, hele kolven gehalveerd	3–4 minuten
6 worteltjes	Heel	3–4 minuten
2 paprika's	In zijn geheel en in plakjes gesneden.	2–3 minuten
1 zoete aardappel	In zijn geheel en in plakjes gesneden.	3–5 minuten

Opbergen

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

Berg de grill nooit op als deze nog nat is.

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

Specificaties

Productcode: EK6235

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitgangsspanning: 850 W

RECEPTEN



Pestopanini met bacon, brie en basilicum

Ingrediënten

8 cherrytomaatjes
6 plakjes gerookte bacon
2 ciabatta's
140 g Somerset brie
30 g basilicumpesto
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Snijd de ciabatta in de lengte en smeer pesto op de onderste helft.

Gril het spek ongeveer 2 minuten en leg het vervolgens op de ciabatta.

Snijd de brie in reepjes van 1 cm en leg deze op het spek.

Halveer de kerstomaatjes en leg ze op de brie.

Breng op smaak met peper en zout.

Leg de bovenkant van de ciabatta erop.

Plaats de gevulde ciabatta op de grill en bak ongeveer 3 minuten tot de ciabatta krokant is.

Verwijder van de grill en serveer warm.



OPMERKING: Gebruik voor een vegetarische optie een baconalternatief in plaats van bacon. Gebruik voor een veganistische optie een veganistische kaas in plaats van brie.

Panini met geitenkaas en rode biet

Ingrediënten

2 ciabatta's
1 grote rode ui
140 g geitenkaas
80 g rode bieten, gekookt en geschild
35 g bruine suiker
30 g babyspinazie
80 ml rodevijnazijn
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Snijd de rode ui fijn en doe deze in een steelpan met de rodevijnazijn en bruine suiker. Breng aan de kook en laat onder af en toe roeren inkoken. Haal van het vuur als de ui glazig en kleverig is geworden.

Snijd de rode bieten in plakjes van ongeveer een ½ cm.

Snijd de ciabatta in de lengte en smeer de uienchutney op de onderkant. Leg de babyspinazie en de plakjes rode biet op de ui en kruimel er vervolgens geitenkaas overheen. Breng op smaak met peper en zout.

Leg de gevulde ciabatta op de grill en laat ongeveer 3–5 minuten grillen tot de kaas is gesmolten en de ciabatta krokant is.

Verwijder van de grill en serveer warm.

Lamsgehaktburger

Ingrediënten

2 briochebroodjes

1 Little gem-sla

1 sjalot

1 vleestomaat

300 g lamsgehakt

40 g fetakaas

20 g Griekse yoghurt

1 eetlepel muntsaus

Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng in een mengkom het lamsvlees en de muntsaus. Bewerk het vlees niet te veel, want hierdoor wordt de hamburger taai.

Vorm het vlees in twee burgers van ongeveer 3 cm dik. Vet in en bestrooi met zout en peper naar smaak.

Gril de burgers ongeveer 6–8 minuten.

Verwijder van de grill en bestrooi met de verkruimelde feta. Laat ongeveer 2 minuten rusten.

Snijd ondertussen de tomaat, Little gem-sla en sjalot. Gril het briochebroodje ongeveer 30 seconden tot het warm is.

Doe Griekse yoghurt op de onderkant van de brioche en leg daarop de sla en lamsburgers.

Serveer direct met bijgerechten naar keuze.

Klassieke

Amerikaanse runderhamburger

Ingrediënten

4 plakjes belegen cheddar

2 briochebroodjes met zaden

300 g Aberdeen Angus-rundergehakt

20 g bruine ui

15 g ijsbergsla

10 g augurk

30 ml Thousand Island-dressing

Bereiding

Vorm het vlees in twee burgers van ongeveer 3 cm dik. Vet in en bestrooi met zout en peper naar smaak.

Gril de burgers ongeveer 6–8 minuten.

Haal ze van de grill en bedek ze met de kaas.

Laat ongeveer 2 minuten rusten.

Snijd ondertussen de augurk, ui en ijsbergsla fijn.

Gril het briochebroodje ongeveer 30 seconden tot het warm is.

Doe Thousand Island-dressing op de onderkant van de brioche en leg daarop de sla en hamburgers.

Serveer direct met bijgerechten naar keuze.

DE | Bitte bewahren Sie diese Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und die Gefahrenquellen im vollen Umfang verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie den Grill aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Die Abtropfschale verwenden, wenn sie locker, beschädigt oder gebrochen ist.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie den Grill vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob er vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Grills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

SCHRITT 4: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Grill oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Der Grill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.



WARNUNG: In der Abtropfschale werden Öl und Fett aufgefangen, die nach dem Gebrauch des Geräts möglicherweise noch heiß sind. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie die Abtropfschale zur Reinigung vorsichtig entfernen.

Gebrauchsanweisung

Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie den Grill an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung des Grills.

Verwendung des Grills

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie grillen möchten.

SCHRITT 2: Richten Sie die Abtropfschale am Grill aus und schieben Sie sie hinein. Die Abtropfschale sollte frei sitzen und sich direkt unter dem Ölablauf befinden.

SCHRITT 3: Stecken Sie den Netzstecker des Grills in die Steckdose und schalten Sie es ein. Die beiden roten Bereitschaftsanzeigen leuchten auf und zeigt damit an, dass der Kontaktgrill eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 4: Heizen Sie den Grill ca. 2 Minuten vor. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 5: Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die untere antihafbeschichtete Grillplatte und schließen Sie dann den Deckel. Die Garzeiten variieren je nach Art der Zutaten.

SCHRITT 6: Öffnen Sie nach dem Grillen vorsichtig den Deckel und entfernen Sie die Zutaten mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 7: Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 8: Ziehen Sie die Abtropfschale vorsichtig von der Haupteinheit des Grills weg und entsorgen Sie den Inhalt.



HINWEIS: Heizen Sie die antihafbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Kochplatten auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass der Grill die Temperatur hält.



ACHTUNG: Die antihafbeschichteten Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Grill Dampf abgibt.

Kochdiagramm

Zutat	Ungefähre Menge	Durchschn. Garzeiten
4 Hähnchenbrüste	125 g pro Stück	8–10 Min.
4 Rindfleischburger	454 g pro Stück	6–8 Min.
4 Lammsteak-Burger	600 g pro Stück	8–10 Min.
2 Ribeye-Steaks	227 g pro Stück	Rare – 4–6 Min. Medium – 6–8 Min. Well done – 8–10 Min
Bacon	4 Streifen	4–6 Min.
Ganzes Lachsfilet	500 g	6–8 Min.
Halloumi	30 g	4–5 Min.
2 Maiskolben	Je 70 g, ganze Kolben halbiert	3–4 Min.
6 Baby-Karotten	Ganz	3–4 Min.
2 Paprika	Ganz, in Scheiben geschnitten	2–3 Min.
1 Süßkartoffel	Ganz, in Scheiben geschnitten	3–5 Min.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Bewahren Sie den Grill niemals im nassen Zustand auf.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Grill. Wickeln Sie es stattdessen lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6235

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 850 W

REZEPTE

Panini mit Bacon, Brie und Basilikumpesto

Zutaten

8 Kirschtomaten
6 geräucherter Speckscheiben
2 Ciabatta
140 g Somerset Brie
30 g Basilikumpesto-
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Ciabatta längs schneiden und das Pesto auf die untere Hälfte verteilen.
Garen Sie den Speck für ca. 2 Minuten und legen Sie ihn dann auf die Ciabatta.
Schneiden Sie den Brie in 1-cm-Streifen und legen Sie sie auf den Speck.
Halbieren Sie die Kirschtomaten, und legen Sie sie auf den Brie. Nach Geschmack würzen.
Legen Sie die obere Hälfte des Ciabatta auf.
Legen Sie die gefüllte Ciabatta auf den Grill und garen Sie ca. 3 Minuten, bis das Ciabatta knusprig ist. Aus dem Grill entnehmen und heiß servieren.



HINWEIS: Verwenden Sie für eine vegetarische Option anstelle von Speck ein Speckalternative. Für eine vegane Option verwenden Sie eine vegane Käsealternative anstelle von Brie.

Panini mit Ziegenkäse und Rote Bete

Zutaten

2 Ciabatta
1 große rote Zwiebel
140 g Ziegenkäse
80 g Rote Bete, gekocht und geschält
35 g brauner Zucker
30 g Babyspinat
80 ml Rotweinessig
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Schneiden Sie die rote Zwiebel in dünne Scheiben und geben Sie sie in einen Topf mit Rotweinessig und braunem Zucker. Bringen Sie alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen und reduzieren Sie dann die Flamme. Von der Herdplatte nehmen, wenn die Zwiebel klebrig geworden ist und eine marmeladenähnliche Konsistenz hat.
Schneiden Sie die Rote Bete in ca. ½ cm dicke Kreise.

Schneiden Sie das Ciabatta längs und verteilen Sie das Zwiebelchutney auf der unteren Hälfte. Legen Sie den Babyspinat und die geschnittenen Rote Bete auf die Zwiebel und zerkrümeln Sie dann den Ziegenkäse darüber. Nach Geschmack würzen. Legen Sie die gefüllte Ciabatta auf den Grill, und garen Sie sie ca. 3–5 Minuten, bis der Käse geschmolzen und das Ciabatta knusprig ist. Aus dem Grill entnehmen und heiß servieren.

Burger mit minzigem Lammhack

Zutaten

2 Brioche-Burgerbötchen
1 Salatherz
1 Schalotte
1 Rindfleischtomaten
300 g Lammhack
40 g Fetakäse
20 g griechischer Joghurt
1 El Minzsauce
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Mischen Sie in einer Rührschüssel das Lammhack mit der Minzsauce. Nicht zu stark vermengen, da der Burger dadurch zäh wird. Formen Sie das Fleisch zu zwei ca. 3 cm dicken Patties. Nach Geschmack würzen und Öl dazu geben. Die Patties ca. 6 bis 8 Minuten lang garen. Vom Grill nehmen und mit dem zerbröckelten Feta garnieren. Etwa 2 Minuten ruhen lassen. Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Tomate, das Salatherz und die Schalotte in Scheiben.

Das Brioche-Burgerbötchen ca. 30 Sekunden lang rösten, bis es warm ist.

Den Burger zusammenbauen, indem Sie den griechischen Joghurt auf die untere Hälfte des Brioche-Burgerbötchens legen und mit Salat und Lamm-Patties bestochen.

Sofort mit den Beilagen Ihrer Wahl servieren.

Klassischer amerikanischer Rindfleischburger

Zutaten

4 Scheiben reifer Cheddar-Käse
2 Brioche-Burgerbötchen mit Samen
300 g gehacktes Aberdeen Angus Steak
20 g braune Zwiebeln
15 g Eisbergsalat
10 g Cornichons
30 ml Thousand Island Dressing

Zubereitung

Formen Sie das Fleisch zu zwei ca. 3 cm dicken Patties. Nach Geschmack würzen und Öl dazu geben. Die Patties ca. 6 bis 8 Minuten lang garen.

Vom Grill nehmen, mit Käse garnieren und für etwa 2 Minuten ruhen lassen.

Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Cornichons, Zwiebel und den Eisbergsalat in feine Scheiben. Das Brioche-Burgerbötchen ca. 30 Sekunden lang rösten, bis es warm ist.

Streichen Sie das Thousand Island Dressing auf die untere Hälfte des Brioche-Burgerbrötchens und geben Sie dann den Salat und die Patties darauf. Sofort mit den Beilagen Ihrer Wahl servieren.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.

- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del dispositivo en agua ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague la plancha y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar los accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice la bandeja de goteo si está suelta, dañada o rota.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la plancha o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 2: Limpie la carcasa de la plancha con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

PASO 4: Retire los restos de comida cocinada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La plancha debe lavarse después de cada uso.



ADVERTENCIA: La bandeja de goteo recogerá el aceite y la grasa. Puede estar caliente después de su uso. Deje que la bandeja de goteo se enfríe por completo antes de retirarla para limpiarla.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la plancha siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



NOTA: Cuando utilice la plancha por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la plancha.

Uso de la plancha

PASO 1: Prepare los ingredientes que va a hacer a la parrilla.

PASO 2: Alinee la bandeja de goteo con la plancha y póngala en su sitio. La bandeja de goteo debe encajar fácilmente, justo bajo el canal de aceite.

PASO 3: Conecte la plancha a la corriente eléctrica y enciéndala. Ambos indicadores luminosos se iluminarán para señalar que la plancha se ha encendido y que se está calentando.

PASO 4: Precaliente la plancha durante unos 2 minutos. El indicador verde se iluminará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 5: Coloque los ingredientes que ha preparado en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa. Los tiempos de cocción varían en función del tipo de ingredientes.

PASO 6: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado y retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 7: Apague y desconecte la plancha de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 8: Retire con cuidado la bandeja de goteo de la unidad principal de la plancha y deseche el contenido.



NOTA: Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar la plancha se encenderá y se apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura.



PRECAUCIÓN: Las placas con revestimiento antiadherente alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.



ADVERTENCIA: Tenga cuidado al cocinar, ya que la plancha expulsará vapor.

Tabla de cocción

Ingredientes	Cantidad aprox.	Tiempo aprox. de cocción
4 pechugas de pollo	125 g por unidad	8–10 minutos
4 hamburguesas de ternera	454 g por unidad	6–8 minutos
4 hamburguesas de cordero	600 g por unidad	8–10 minutos
2 filetes de costilla	227 g por unidad	Poco hecho: 4–6 min Al punto: 6–8 min Bien hecho: 8–10 min
Beicon	4 lonchas	4–6 minutos
Filete de salmón entero	500 g	6–8 minutos
Halloumi	30 g	4–5 minutos
2 mazorcas de maíz	70 g por unidad; mazorcas enteras cortadas por la mitad	3–4 minutos
6 zanahorias pequeñas	Enteras	3–4 minutos
2 pimientos	Entero, cortado en rodajas	2–3 minutos
1 boniato	Entero, cortado en rodajas	3–5 minutos

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha esté fría, limpia y seca. No guarde nunca la plancha aún húmeda.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6235

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 850 W

RECETAS



Panini de tocino, brie y pesto de albahaca

Ingredientes

8 tomates cherry
6 tiras de tocino ahumado
2 chapatas
140 g de queso Somerset brie
30 g de pesto de albahaca
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Corte la chapata a lo largo y extienda el pesto en la mitad inferior.

Cocine el tocino durante aproximadamente 2 minutos y, a continuación, colóquelo en la chapata. Corte el brie en tiras de 1 cm y colóquelas encima del tocino.

Corte por la mitad los tomates cherry y colóquelos encima del brie. Sazone al gusto.

Añada la parte superior de la chapata.

Coloque la chapata rellena en la parrilla y cocínela aproximadamente 3 minutos hasta que esté crujiente.

Retírela de la parrilla y sírvala caliente.



NOTA: Para una versión vegetariana, utilice una alternativa al tocino. Para una versión vegana, utilice una alternativa de queso vegano en lugar de brie.

Panini de queso de cabra y remolacha

Ingredientes

2 chapatas
1 cebolla roja grande
140 g de queso de cabra
80 g de remolacha cocida y pelada
35 g de azúcar moreno
30 g de espinacas baby
80 ml de vinagre de vino tinto
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

Corte la cebolla roja en rodajas finas y colóquela en una cacerola con el vinagre de vino tinto y el azúcar moreno. Llévela a ebullición y redúzcala, removiendo de vez en cuando. Retírela del fuego cuando la cebolla esté pegajosa y gelatinosa.

Corte la remolacha en círculos de aproximadamente ½ cm de grosor.

Corte la chapata a lo largo y extienda el chatni de cebolla roja por la base. Coloque las espinacas baby y la remolacha cortada en rodajas sobre la cebolla, y desmenuce el queso de cabra por encima. Sazone al gusto.

Coloque la chapata rellena en la parrilla y cocínela durante unos 3 o 5 minutos hasta que el queso se haya derretido y la chapata esté crujiente. Retírela de la parrilla y sírvala caliente.

Hamburguesa de cordero a la menta

Ingredientes

2 bollos brioche
1 lechuga Baby Gem
1 chalota
1 tomate corazón de buey
300 g de carne picada de cordero
40 g de queso feta
20 g de yogur griego
1 cucharada de salsa de menta
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

En un recipiente de mezcla, mezcle la carne picada de cordero y la salsa de menta. No mezcle demasiado, ya que hará que la hamburguesa quede dura.

Dé forma a la carne creando dos hamburguesas de aproximadamente 3 cm de grosor. Eche aceite y sazone al gusto.

Cocine las hamburguesas a la plancha durante unos 6–8 minutos.

Quítelas de la parrilla y cúbralas con el queso feta desmenuzado. Deje reposar durante aproximadamente 2 minutos.

Mientras tanto, corte el tomate, la lechuga Baby Gem y la chalota.

Tueste el bollo brioche durante aproximadamente 30 segundos hasta que esté caliente.

Monte la hamburguesa. Para ello, añada una capa de yogur griego sobre la base del brioche y coloque encima la ensalada y las hamburguesas de cordero.

Sírvala inmediatamente con el acompañamiento que desee.

Hamburguesa clásica de ternera americana

Ingredientes

4 lonchas de queso cheddar curado
2 bollos brioche con semillas
300 g de carne picada Aberdeen Angus
20 g de cebolla blanca
15 g de lechuga iceberg
10 g de pepinillo encurtido
30 ml de salsa Mil islas

Elaboración

Dé forma a la carne creando dos hamburguesas de aproximadamente 3 cm de grosor. Eche aceite y sazone al gusto.

Cocine las hamburguesas a la plancha durante unos 6–8 minutos.

Retírelas de la parrilla y cúbralas con el queso, dejando reposar durante aproximadamente 2 minutos.

Mientras tanto, corte en rodajas finas el pepinillo, la cebolla y la lechuga iceberg.

Tueste el bollo brioche durante aproximadamente 30 segundos hasta que esté caliente.

Monte la hamburguesa. Para ello, añada una capa de la salsa Mil islas sobre la base del brioche y coloque encima la ensalada y las hamburguesas. Sírvalo inmediatamente con el acompañamiento que desee.

PT | Guarde estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.

- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de qualquer limpeza, manutenção a realizar pelo utilizador ou armazenamento.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem com um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar o grelhador e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

O QUE NÃO FAZER:

Usar o depósito de recolha de pingos se estiver solto, danificado ou partido.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o grelhador da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 2: limpe os compartimentos do grelhador com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

PASSO 3: lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

PASSO 4: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o grelhador ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



NOTA: o grelhador deve ser limpo após cada utilização.



AVISO: o depósito de recolha de pingos acumula óleo e gordura, que podem ainda estar quentes após a utilização. Deixe arrefecer completamente antes de retirar cuidadosamente o depósito de recolha de pingos para limpeza.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe o grelhador seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar o grelhador pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do grelhador.

Utilizar o grelhador

PASSO 1: prepare os ingredientes a grelhar.

PASSO 2: alinhe o depósito de recolha de pingos com o grelhador e faça-o deslizar para o devido lugar. O depósito de recolha de pingos deve assentar livremente e diretamente por baixo do canal do óleo.

PASSO 3: insira a ficha do grelhador na tomada elétrica e ligue-o. Ambas as luzes indicadoras acendem-se, indicando que o grelhador foi ligado e está a aquecer.

PASSO 4: pré-aqueça o grelhador durante aproximadamente 2 minutos. A luz verde indicadora de que está pronto apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

PASSO 5: coloque os ingredientes preparados na placa revestida antiaderente inferior e feche o aparelho. Os tempos de preparação variam consoante o tipo de ingredientes.

PASSO 6: depois de terminar a preparação, abra o aparelho com cuidado e retire os alimentos com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

PASSO 7: desligue o grelhador e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

PASSO 8: puxe cuidadosamente o depósito de recolha de pingos para fora da unidade principal do grelhador e elimine o respetivo conteúdo.



NOTA: Pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as cuidadosamente com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que o grelhador mantém a temperatura.



CUIDADO: as placas revestidas antiaderentes ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.



AVISO: tenha cuidado durante a preparação; o grelhador emite vapor.

Tabela de tempos de preparação

Ingrediente	Quantidade aprox.	Tempos de preparação aprox.
4 peitos de frango	125 g cada	8 a 10 min.
4 hambúrgueres de carne de vaca	454 g cada	6 a 8 min.
4 hambúrgueres de carne de cordeiro	600 g cada	8 a 10 min.
2 filés de costela	227 g cada	Malpassados: 4 a 6 min. Ao ponto: 6 a 8 min. Bem-passados: 8 a 10 min.
Bacon	4 tiras	4 a 6 min.
Filete de salmão	500 g	6 a 8 min.
Halloumi	30 g	4 a 5 min.
2 espigas de milho	70 g cada; espigas inteiras partidas a meio	3 a 4 min.
6 cenouras	Inteiras	3 a 4 min.
2 pimentos	Inteira, fatiada	2 a 3 min.
1 batata doce	Inteira, fatiada	3 a 5 min.

Armazenamento

Verifique se o grelhador está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca guarde o grelhador enquanto estiver molhado.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do grelhador; enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6235

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potência: 850 W

RECEITAS



Panini de bacon, brie e pesto de manjeriço

Ingredientes

8 tomates-cereja
6 fatias finas de bacon fumado
2 pães chapata
140 g de brie de Somerset
30 g de pesto de manjeriço
Sal e pimenta, a gosto

Método

Corte o pão chapata longitudinalmente e espalhe o pesto na metade inferior.

Grelhe o bacon durante cerca de 2 minutos e, em seguida, coloque-o no pão chapata.

Corte o brie em tiras de 1 cm e posicione-o sobre o bacon.

Corte os tomates-cereja ao meio e coloque-os em cima do brie. Tempere a gosto.

Coloque a parte de cima do pão chapata.

Coloque o pão chapata recheado no grelhador e deixe cozinhar durante cerca de 3 minutos até ficar estaladiço.

Retire do grelhador e sirva quente.



NOTA: para uma opção vegetariana, utilize uma alternativa ao bacon. Para uma opção vegan, utilize uma alternativa de queijo vegan em vez do brie.

Panini de queijo de cabra e beterraba

Ingredientes

2 pães chapata
1 cebola roxa grande
140 g de queijo de cabra
80 g de beterraba, cozida e descascada
35 g de açúcar mascavado
30 g de espinafres bebé
80 ml de vinagre de vinho tinto
Sal e pimenta, a gosto

Método

Corte a cebola roxa finamente e coloque numa caçarola com o vinagre de vinho tinto e o açúcar mascavado. Deixe ferver e reduza, mexendo ocasionalmente. Retire do calor quando a cebola se tornar pegajosa e gelatinosa.

Corte a beterraba em círculos com cerca de ½ cm de espessura.

Corte o pão chapata longitudinalmente e espalhe o chutney de cebola na base. Coloque os espinafres bebé e a beterraba cortada em camadas por cima da cebola e, em seguida, desfaça o queijo de cabra para cobrir. Tempere a gosto. Coloque o pão chapata recheado no grelhador e deixe cozinhar durante cerca de 3 a 5 minutos, até o queijo derreter e o pão ficar estaladiço. Retire do grelhador e sirva quente.

Hambúrguer de borrego com menta

Ingredientes

2 pães de brioche
1 alface Little Gem
1 chalota
1 tomate-coração-de-boi
300 g de carne picada de borrego
40 g de queijo feta
20 g de iogurte grego
1 colher de sopa de cobertura de menta
Sal e pimenta, a gosto

Método

Numa taça de mistura, combine a carne picada de borrego e a cobertura de menta. Não misture excessivamente, pois irá enrijecer o hambúrguer. Molde a carne em dois hambúrgueres com cerca de 3 cm de espessura. Cubra com óleo e tempere a gosto. Grelhe os hambúrgueres durante cerca de 6 a 8 minutos. Retire do grelhador e cubra com o feta desfeito. Deixe repousar durante cerca de 2 minutos. Entretanto, corte o tomate, a alface Little Gem e a chalota.

Torre o pão de brioche durante cerca de 30 segundos, até aquecer.

Monte o hambúrguer espalhando uma camada de iogurte grego na base do brioche e cobrindo com os hambúrgueres de borrego e a salada.

Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

Hambúrguer de carne de vaca americano clássico

Ingredientes

4 fatias de queijo cheddar curado
2 pães de brioche com sementes
300 g de carne de vaca picada Aberdeen Angus
20 g de cebola amarela
15 g de alface iceberg
10 g de pickles de pepinos pequenos
30 ml de molho "mil ilhas"

Método

Molde a carne em dois hambúrgueres com cerca de 3 cm de espessura. Cubra com óleo e tempere a gosto.

Grelhe os hambúrgueres durante cerca de 6 a 8 minutos.

Retire do grelhador e cubra com queijo, deixando repousar durante cerca de 2 minutos.

Entretanto, corte finamente os pickles, a cebola e a alface iceberg.

Torre o pão de brioche durante cerca de 30 segundos, até aquecer.

Monte o hambúrguer espalhando uma camada de molho "mil ilhas" na base do brioche e cobrindo com os hambúrgueres de borrego e a salada. Sirva imediatamente com uma variedade de acompanhamentos.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se hanno un'età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.

- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili infortuni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni a chi utilizza l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o spigoli vivi per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso in cui i collegamenti elettrici risultino umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso in acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio utilizzando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione e prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole per l'utente.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere la griglia e scollegarla dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Utilizzare il vassoio di raccolta se è allentato, danneggiato o rotto.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la griglia dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

PASSAGGIO 2: pulire l'alloggiamento della griglia con un panno morbido e umido, quindi asciugarlo accuratamente.

PASSAGGIO 3: lavare gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

PASSAGGIO 4: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulire queste ultime con della carta assorbente o con una spugna non abrasiva.

Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



NOTA: la griglia deve essere pulita dopo ogni utilizzo.



AVVERTENZA: nella vaschetta di raccolta si accumulano gli oli e i grassi di cottura, pertanto potrebbe essere ancora calda dopo l'uso. Lasciarla raffreddare completamente, quindi rimuoverla con cautela per pulirla.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la griglia all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Cura e manutenzione".



NOTA: al primo utilizzo, la griglia potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla griglia.

Uso della griglia

PASSAGGIO 1: preparare gli ingredienti da grigliare.

PASSAGGIO 2: allineare la vaschetta di raccolta sotto la griglia e farla scorrere in posizione. La vaschetta deve essere posizionata direttamente sotto il canale dell'olio.

PASSAGGIO 3: collegare la griglia all'alimentazione elettrica e accenderla. Entrambe le spie si accendono per indicare che la griglia elettrica è stata accesa e si sta riscaldando.

PASSAGGIO 4: preriscaldare la griglia per circa 2 minuti. La spia verde di apparecchio pronto all'uso si accende quando viene raggiunta la temperatura impostata.

PASSAGGIO 5: disporre gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e chiudere il coperchio. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di ingredienti.

PASSAGGIO 6: quando la cottura è stata completata, aprire delicatamente il coperchio e rimuovere il cibo con una spatola in legno o in plastica termoresistente.

PASSAGGIO 7: spegnere e scollegare la piastra dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

PASSAGGIO 8: estrarre con cautela la vaschetta di raccolta dall'unità principale della griglia e smaltirne il contenuto.



NOTA: prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Applicare con attenzione un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura antiaderenti, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente. Durante l'uso, la spia verde che indica che l'apparecchio è pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la griglia sta mantenendo una temperatura costante.



ATTENZIONE: le piastre di cottura antiaderenti diventano molto calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.



AVVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la griglia emette vapore.

Tabella delle cotture

Ingredienti	Quantità approssimativa	Tempo di cottura approssimativo
4 petti di pollo	125 g ciascuno	8–10 min
4 hamburger di manzo	454 g ciascuno	6–8 min
4 hamburger di bistecca di agnello	600 g ciascuno	8–10 min
2 costate di manzo	227 g ciascuna	Al sangue: 4–6 min Media cottura: 6–8 min Ben cotte: 8–10 min
Pancetta	4 fette	4–6 min
Filetto di salmone intero	500 g	6–8 min
Halloumi	30 g	4–5 min
2 pannocchie	70 g ciascuna, intere, tagliate a metà	3–4 min
6 carotine	Intere	3–4 min
2 peperoni	Intera, a fette	2–3 min
1 patata dolce	Intera, a fette	3–5 min

Come riporre il prodotto

Controllare che la griglia sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Non riporre mai la griglia se è bagnata.

Avvolgere il cavo attorno alla griglia senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6235

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 850 W

RECETTE



Panino con pancetta, brie e pesto di basilico

Ingredienti

8 pomodori ciliegini
6 fettine di bacon affumicato
2 fette di pane ciabatta
140 g di Somerset Brie
30 g di pesto di basilico
Sale e pepe, a piacere

Preparazione

Tagliare il pane ciabatta longitudinalmente e spalmare il pesto sulla metà inferiore. Cuocere il bacon sulla griglia per circa 2 minuti, quindi posizionarlo sul pane ciabatta. Affettare il brie in fette da 1 cm e posizionarle sopra il bacon. Tagliare a metà i pomodori ciliegini e disporli sopra il brie. Condire a piacere. Aggiungere la metà superiore del pane ciabatta. Posizionare il panino ripieno sulla griglia e cuocere per circa 3 minuti, finché il pane ciabatta risulta ben croccante. Rimuovere dalla griglia e servire ben caldo.



NOTA: per una versione vegetariana, utilizzare un'alternativa vegetale al posto del bacon. Per una versione vegana, utilizzare del formaggio vegano al posto della brie.

Panino al formaggio di capra e barbabietola

Ingredienti

2 fette di pane ciabatta
1 cipolla rossa grande
140 g di formaggio di capra
80 g di barbabietola cotta e sbucciata
35 g di zucchero di canna
30 g di spinacini
80 ml aceto di vino rosso
Sale e pepe, a piacere

Preparazione

Affettare finemente la cipolla rossa e metterla in una pentola con l'aceto di vino rosso e lo zucchero di canna. Portare a ebollizione, quindi abbassare la fiamma mescolando di tanto in tanto. Rimuovere il composto dalla fonte di calore quando la cipolla risulta appiccicosa e dalla consistenza simile alla mostarda.

Tagliare la barbabietola in cerchi di circa ½ cm di spessore.

Tagliare il pane ciabatta longitudinalmente e spalmare la mostarda di cipolle sulla metà inferiore. Distribuire gli spinacini e la barbabietola a fette sulla mostarda di cipolle, quindi sbriciolare il formaggio di capra. Condire a piacere.

Posizionare il panino ripieno sulla griglia e cuocere per circa 3–5 minuti, finché il formaggio non si scioglie e la ciabatta è ben croccante.

Rimuovere dalla griglia e servire ben caldo.

Hamburger di agnello alla menta

Ingredienti

2 fette di pan brioche

1 lattuga Little Gem

1 scalogno

1 pomodoro cuore di bue

300 g di macinato di agnello

40 g di feta

20 g di yogurt greco

1 cucchiaino di salsa alla menta

Sale e pepe, a piacere

Preparazione

In una ciotola, mescolare il macinato di agnello e la salsa alla menta. Non lavorarlo eccessivamente, poiché l'hamburger potrebbe risultare troppo compatto. Modellare la carne in due hamburger di circa 3 cm di spessore. Cospargere con olio e condire a piacere.

Grigliare gli hamburger per circa 6–8 minuti.

Rimuovere dalla griglia e guarnire con la feta sbriciolata. Lasciare riposare per circa 2 minuti.

Nel frattempo, affettare il pomodoro, la lattuga Little Gem e lo scalogno.

Tostare le fette di pan brioche per circa 30 secondi. Costruire l'hamburger disponendo lo yogurt greco sulla metà inferiore del pan brioche, guarnendo con l'insalata e gli hamburger di agnello.

Servire immediatamente con un contorno a scelta.

Hamburger americano classico di manzo

Ingredienti

4 fette di formaggio cheddar stagionato

2 fette di pan brioche ai semi

300 g di macinato di bistecca Aberdeen Angus

20 g di cipolla marrone

15 g di lattuga iceberg

10 g di cetriolini sott'aceto

30 ml di salsa Thousand Island

Preparazione

Modellare la carne in due hamburger di circa 3 cm di spessore. Cospargere con olio e condire a piacere.

Grigliare gli hamburger per circa 6–8 minuti.

Rimuovere dalla griglia e guarnire con il formaggio, lasciando riposare per circa 2 minuti.

Nel frattempo, affettare finemente i cetriolini sott'aceto, la cipolla e la lattuga iceberg.

Tostare le fette di pan brioche per circa 30 secondi.

Costruire l'hamburger disponendo la salsa Thousand Island sulla metà inferiore del pan brioche, guarnendo con l'insalata e gli hamburger. Servire immediatamente con un contorno a scelta.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas pozostawić je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



PRZESTROGA: gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

Nie należy używać tacki ociekowej, jeśli jest obłuzowana lub uszkodzona.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć grill od zasilania sieciowego i sprawdzić, czy jest on całkowicie schłodzony.

KROK 2: przetrzyj obudowę grilla miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KROK 3: umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je opłucz i osusz.

KROK 4: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.

Do czyszczenia grilla i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczynowych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: grill należy czyścić po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE: tacka ociekowa zbiera olej i tłuszcz, które mogą być nadal gorące po użyciu. Poczekać, aż tacka ostygnie, a dopiero potem ostrożnie ją wyjmij, żeby ją wyczyścić.

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy wyczyścić grill zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. **Konserwacja**.



UWAGA: przy pierwszym użyciu grilla może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Wokół grilla należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Korzystanie z grilla elektrycznego

KROK 1: przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 2: ustaw tackę ociekową pod grillem i wsuń na miejsce. Tacka ociekowa powinna być swobodnie osadzona bezpośrednio pod kanałem olejowym.

KROK 3: podłącz grill do źródła zasilania i włącz go. Obie lampki kontrolne zaświecą się, sygnalizując włączenie grilla i jego nagrzewanie.

KROK 4: rozgrzewaj grill przez około 2 min. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 5: umieść przygotowane składniki na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie zamknij pokrywę. Czas grillowania różni się w zależności od rodzaju składników.

KROK 6: po zakończeniu opiekania ostrożnie otwórz pokrywę i wyjmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej szpatułki.

KROK 7: wyłącz grill i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

KROK 8: ostrożnie wyjmij tackę ociekową z grilla i pozbądź się jej zawartości.



UWAGA: przed rozpoczęciem opiekania należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Ostrożnie polej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu. Podczas pieczenia zielona kontrolka gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.



PRZESTROGA: podczas pracy płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic ochronnych.



OSTRZEŻENIE: podczas grillowania należy zachować ostrożność; urządzenie będzie emitować parę.

Tabela gotowania

Składniki	Przybliżona ilość	Przybliżony czas pieczenia
4 filety z piersi kurczaka	125 g każda	8–10 min
4 hamburgery wołowe	454 g każdy	6–8 min
4 hamburgery z jagnięciny	600 g każdy	8–10 min
2 steki z antrykotu	227 g każdy	Krwisty: 4–6 min Średnio wysmażony: 6–8 min Mocno wysmażony: 8–10 min
Bekon	4 paski	4–6 min
Filet z łososia	500 g	6–8 min
Halloumi	30 g	4–5 min
2 kolby kukurydzy	70 g każda, kolby przecięte na pół	3–4 min
6 młodych marchewek	Całe	3–4 min
2 papryki	Całe, pokrojone	2–3 min
1 słodki ziemniak	Cały, pokrojony	3–5 min

Przechowywanie

Przed odłożeniem grilla w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest chłodny, czysty i suchy. Nie należy przechowywać urządzenia, gdy jest mokre.

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół grilla. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK6235

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 850 W

PRZEPISY



Panini z bekonem, serem brie i bazyliowym pesto

Składniki

8 pomidorów czereśniowych
6 plastrów wędzonego boczku
2 ciabatty
140 g sera brie
30 g pesto bazyliowego
Sól i pieprz, do smaku

Przygotowanie

Przekrój ciabattę wzdłuż i rozłóż pesto na dolnej połowie.

Grilluj boczek przez około 2 minuty, a następnie umieść go na bułce.

Pokrój brie na paski o grubości 1 cm i umieść na boczku.

Pokrój pomidory cherry na pół i umieść je na serze brie. Przypraw do smaku.

Nałóż górną połowę ciabatty.

Umieść ciabattę na grillu i piecz około 3 minuty, aż ciabatta będzie chrupiąca.

Zdejmij z grilla i podawaj na gorąco.



UWAGA: w przypadku opcji wegetariańskiej użyj alternatywy boczku. W przypadku opcji wegańskiej użyj wegańskiej alternatywy sera zamiast brie.

Panini z kozim serem i burakiem

Składniki

2 ciabatty
1 duża czerwona cebula
140 g koziego sera
80 g buraków, ugotowanych i obranych
35 g brązowego cukru
30 g szpinaku baby
80 ml octu z czerwonego wina
Sól i pieprz, do smaku

Przygotowanie

Drobno pokrój czerwoną cebulę i umieść w rondlu z octem z czerwonego wina i brązowym cukrem. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu i zredukuj, mieszając od czasu do czasu. Zdejmij z ognia, gdy cebula stanie się klejąca.

Pokrój buraki na plasterki około ½ cm grubości. Przekrój ciabattę wzdłuż i rozprowadź chutney z cebuli na dolnej części bułki. Nałóż szpinak baby

i pokrojone buraki na cebulę, a następnie posyp rozkruszonym kozim serem. Przypraw do smaku. Umieść nadziewaną ciabattę na grillu i piecz przez około 3–5 min., aż ser się roztopi i ciabatta będzie chrupiąca.

Zdejmij z grilla i podawaj na gorąco.

Burger z jagnięciny

Składniki

2 bułeczki brioche
1 sałata rzymska
1 szalotka
1 duży pomidor (np. Bawole serce)
300 g mielonej jagnięciny
40 g sera feta
20 g jogurtu greckiego
1 łyżka sosu miętowego
Sól i pieprz, do smaku

Przygotowanie

W misce połącz mieloną jagnięcinę i sos miętowy. Nie mieszaj zbyt długo, ponieważ sprawi to, że hamburger będzie twardy.

Uformuj dwa kotlety o grubości ok. 3 cm. Polej olejem i dopraw do smaku.

Grilluj kotlety przez około 6–8 minut.

Zdejmij z grilla i posyp pokruszoną fetą. Pozostaw do odpoczynku na ok. 2 minuty.

W tym czasie pokrój pomidora, sałatę i szalotkę. Opiekaj bułkę brioche przez ok. 30 sekund, aż będzie ciepła.

Złóż burgera, układając jogurt grecki na bułce, a na to sałatę i mięso.

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Klasyczny amerykański burger wołowy

Składniki

4 plasterki dojrzałego sera cheddar
2 bułeczki brioche z nasionami
300 g mielonego mięsa ze steka
20 g brązowej cebuli
15 g sałaty lodowej
10 g marynowanych korniszonów
30 ml dressingu tysiąca wysp

Przygotowanie

Uformuj dwa kotlety o grubości ok. 3 cm. Polej olejem i dopraw do smaku.

Grilluj kotlety przez około 6–8 minut.

Zdejmij z grilla i przykryj serem, pozostawiając na ok. 2 minuty.

W tym czasie drobno pokrój korniszony, cebulę i sałatę lodową.

Opiekaj bułkę brioche przez ok. 30 sekund, aż będzie ciepła.

Złóż burgera, układając sos na bułce, a na to sałatę i mięso.

Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder

Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.