NOVARENT PARTY AND EVENTS

GEBRUIKSAANWIJZING

PANINIGRILL / CONTACTGRILL

> ⚠️ **ABSOLUTE HOOFDREGEL & VEILIGHEID**
> De behuizing en de gietijzeren grillplaten worden tijdens gebruik extreem heet (tot 300°C). Gebruik altijd de hittebestendige handgreep en draag eventueel ovenwanten!

1. Stapsgewijze installatie en gebruik

1. Plaats de contactgrill op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom de grill.
2. Zorg dat de vetafvoerlade correct onder de opening aan de voorzijde is geschoven.
3. Steek de geaarde stekker in het stopcontact (230V) en draai de thermostaatknop naar de gewenste stand (meestal ca. 200°C - 220°C voor panini's).
4. Het indicatielampje gaat branden. Wacht tot het lampje dooft; de grillplaten hebben nu de ingestelde temperatuur bereikt.
5. Vet de platen indien nodig heel licht in met een beetje olie of bakspray. Plaats de panini's, tosti's of het vlees op de onderplaat en sluit de bovenplaat rustig.
6. Schakel na gebruik de thermostaat terug naar 0, haal de stekker uit het stopcontact en laat de grill met de platen open volledig afkoelen.

2. Richtlijnen voor reiniging en retour

Schraap grove etensresten direct na gebruik (als de plaat nog handwarm is) voorzichtig weg met de meegeleverde schraper of een houten spatel. Gebruik GEEN metalen voorwerpen of schuursponzen. Neem af met een vochtige doek en een mild afwasmiddel. Leeg en reinig de vetlade.

3. Eerste hulp bij storingen (Troubleshooting)

Probleem	Mogelijke oorzaak & Oplossing
Platen worden niet warm	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de stroomgroep niet overbelast is door andere keukenapparatuur.
Rookontwikkeling tijdens opwarmen	Er liggen nog vet- of etensresten van een vorig gebruik op de platen. Zet de grill uit en maak de platen goed schoon.
Eten plakt hevig vast	De platen zijn niet warm genoeg of er is te weinig olie/boter gebruikt. Zorg dat de grill altijd eerst volledig op temperatuur is.