

Vigtige meddelelser

Sikkerhedsadvarsler



Fare!

Tilsidesættelse af disse advarsler kan medføre risiko for elektrisk stød med fare for liv og lemmer.

- Før apparatet sættes i stikkontakten, bør man kontrollere:
 - At strømstyrken, der er angivet på apparatets dataskilt, stemmer overens med din elektriske installation.
 - At stikkontakten har en kapacitet på 16 A og er udstyret med jordforbindelse..
 - Ved enhver professionel, ikke hensigtsmæssig brug eller anvendelse, der ikke stemmer overens med brugsvejledningerne, bortfalder fabrikantens ansvar og garanti helt.
- Sørg for at strømledningen ikke kommer i kontakt med apparatets dele, som opvarmes under brug. - Hvis den elektriske ledning er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes tekniske servicecenter for at forebygge enhver risiko.
- Før apparatet sættes væk, eller stegepladerne fjernes og før hver rengøring og vedligeholdelse, skal apparatet slukkes, og stikket tages ud af stikkontakten. Sørg for, at apparatet er kølet helt af.
- Brug ikke apparatet endodørs.
- Kom ikke apparatet i vand.
- Apparatet må ikke sættes i funktion ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Anvende udelukkende forlængerledninger, som overholder de gældende sikkerhedsforskrifter. Kontrollér, at de er i god stand og har et passende tværsnit.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.



Advarsel!

Tilsidesættelse af denne advarsel kan medføre personskader eller beskadigelse af apparatet.

- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.
- Dette apparat er udelukkende

beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til anvendelse i rum, der anvendes som medarbejderkøkken i forretninger, på kontorer eller andre arbejdspladser, ferielejligheder, hoteller, moteller eller andre feriefaciliteter, værelsesudlejning.

- Dette apparat kan anvendes af børn med en alder på 8 år og derover og af personer med reducerede fysiske, mentale og sensoriske evner eller med mangel på erfaring og viden under den forudsætning, at de holdes under opsyn og oplæres i sikker brug af apparatet, og at de er bekendte med de risici, som er forbundet hermed.

Børn må ikke lege med apparatet.

- Rengøring og vedligeholdelse fra brugerens side må ikke udføres af børn, med mindre disse er over 8 år og holdes under opsyn. Opbevar apparatet og ledningen udenfor børn under 8 års rækkevidde.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn indenfor børns rækkevidde, mens det er i funktion.
- Anvend aldrig apparatet uden stegeplader.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.



Fare for forbrændinger!

Ved manglende overholdelse heraf er der risiko for brandsår og forbrændinger.

- Når apparatet er i funktion kan temperaturen på døren og på den udvendige overflade blive meget høj. Brug altid håndtaget (2) eller ovenhandsker, hvis det er nødvendigt.
- Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet helt ned.



NB:

Dette symbol fremhæver anbefalinger eller vigtige oplysninger til brugeren.

- Undgå at stege madvarer, som er indpakket i plastfilm, aluminium eller polyethylenposer for at undgå risiko for

brand.



Dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med EF-forordning 1935/2004 vedrørende materialer og genstande, som er beregnet til kontakt med fødevarer.

Bortskaffelse af apparatet



Apparatet ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal derimod afleveres til et godkendt indsamlingscenter.

BESKRIVELSE

- Bund og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
- Håndtag:** Robust håndtag i metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
- Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen.
- Anordning til blokering/frigivelse af grillpladerne**
- Frigørelsesgreb:** Gør det muligt at åbne låget fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.
- Knap til regulering af højden:** For at blokere den øverste plade/låget i den ønskede højde til tilberedning af mad, som ikke skal presses ned.
- Kontrollampe for tænding.**
- Start-/stopknap**
- Tasten Time ▼:** til regulering (nedsættelse) af tilberedningstiden.
- Tasten Time ▲:** til regulering (øgning) af tilberedningstiden.
- Tasten "Sear" (bruning) til den nedre plade.**
- Termostatknop til den nedre plade:** Til regulering af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den nedre plade.
- Tasten "Sear" til den øvre plade.**
- Termostatknop til den øvre plade:** Til regulering af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den øvre plade.
- Aftagelige plader:** Med sliplet-belægning og vaskbare i opvaskemaskine, nemme at rengøre. ANTALLET OG TYPEN AF PLADER VARIERER I HENHOLD TIL MODELLEN.
- 15a. Grillplader:** Perfekt til grill af bøffer, hamburgere, kylling og grøntsager.
- 15b. Glatte plader:** Til at lave perfekte pandekager, æg, bacon og skaldyr.
- 16. Fedtopsamlingsbakke:** Indbygget i apparater og kan fjernes for at gøre det nemmere at rense den.

- 17. Skraber til rengøring:** Gør det nemmere at rengøre pladen efter brug.

FØRSTE ANVENDELSE

Fjern alt emballagemateriale og reklamemærkaterne fra pladen.

Før emballagematerialet bortskaffes bør man sikre sig, at man har taget alle dele til det nye apparat ud. Det anbefales at gemme kassen og emballagematerialet til senere brug.



NB: Før brug fjernes rester af støv fra transporten ved at rengøre basen, låget og kontrolknapperne med en fugtig klud.

Rengør stegepladerne, fedtopsamlingsbakken og skraberen grundigt. Pladerne, fedtopsamlingsbakken og børsten kan vaskes i opvaskemaskinen.



NB: Apparatet kan udsende en lugt og lidt røg forbundet med opvarmningen ved første anvendelse.

Dette er helt normalt og typisk for alle apparater med sliplet-belægning.

Med apparatet medfølger en skraber til rengøring, som kan anvendes til rengøring af pladerne efter brug, når apparatet er helt afkølet (dette tager mindst 30 minutter). Skraberen kan anvendes i nogle få sekunder under selve stegningen for at fjerne madrester og fedt.

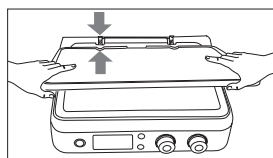
Hvis man anvender skraberen i længere tid på varme plader, risikerer man at smelte plastikken.



NB: De aftagelige plader (grillplade og de glatte plader) skal sættes hvorsomhelst.

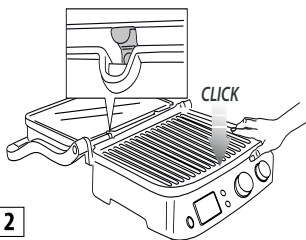
Indsætning af stegeplader

- Placer apparatet i den flade, helt åbne position (fig. 1). Sæt en plade i ad gangen.



1

- Hver plade kan indsættes enten i låget eller i basen (fig. 2).



Udtagning af pladerne


Sæt apparatet i åben position.

Find knapperne til frigørelse af pladerne på siden af apparatet. (3). Ved et kraftigt tryk på knappen vil pladen frigøres og springe op fra basen. Hold pladen med begge hænder og lad den glide langs metalunderstøttelsen for at trække den af basen. Tryk også på den anden frigørelsesknap for at fjerne den anden plade på samme måde.


 **Fare for forbrændinger!** Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet ned.

Sæt fedtopsamlingsbakken ind

Under tilberedningen skal fedtopsamlingsbakken indsættes på plads bag på apparatet. Overskudsfedtet fra maden vil løbe hen mod pladens åbning og ned i bakken.

 **NB:** Under tilberedningen skal fedtopsamlingsbakken tjekkes regelmæssigt.

Efter tilberedningen bortskaffes det opsamlede fedt på passende vis. Fedtopsamlingsbakken kan vaskes i opvaskemaskinen.

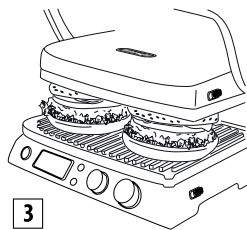
 **Advarsel!** Der bør altid udvises forsigtighed ved regulering af apparatet under selve stegningen. For at åbne apparatet holdes i håndtagets plastikgreb, som ikke bliver varmt under stegningen. I modsætning hertil vil håndtagets arme, som er i formstøbt aluminium, blive meget varme. Undgå at røre ved dem under og straks efter stegningen. Inden andre handlinger påbegyndes, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter). Fedtopsamlingsbakken skal altid være indsat under tilberedning af mad. Tøm først fedtopsamlingsbakken, når den er kølet helt af. Pas på, når du trækker fedtopsamlingsbakken ud, så du ikke spilder væsken.

POSITIONER PÅ APPARATET TIL MADLAVNING

Kontaktgrill (lukket position)

- Den øverste plade hviler på den nederste plade. Dette er startpositionen til stegning, når apparatet benyttes som

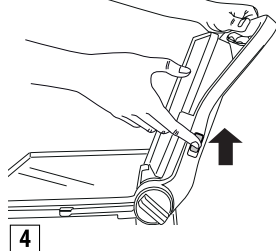
kontaktgrill. Den øverste plade tilpasser sig automatisk tykkelsen af den mad, der er anbragt på den nederste plade. På denne måde vil madvaren blive stegt på en ensartet måde på begge sider. Kontaktgrillen er ideel til tilberedning af hamburger, benfrit kød og tynde fileter, grøntsager og sandwich. "Kontakt"-funktionen er velegnet til tilberedning af sunde madvarer på kort tid. Ved anvendelse af kontaktgrillen steges madvaren hurtigt, netop fordi den er i kontakt med pladerne på begge sider på samme tid (fig. 3).



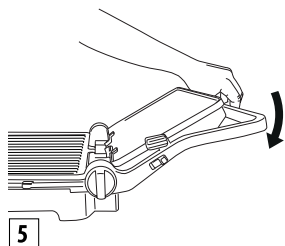
Pladens riller og åbningen bagpå gør det muligt at dræne fedt fra madvaren og opsamle det i fedtopsamlingsbakken. Apparatet er udstyret med et specielt håndtag og et hængsel, som gør det muligt at regulere låget i forhold til madvarens tykkelse. Hvis man ønsker at tilberede flere ting samtidigt med kontaktgrillen, anbefales det, at de forskellige madvarer har den samme tykkelse, således at låget kan placeres på ensartet vis (øverste plade).

Flad position (helt åbent)

- Den øvre plade vil være på samme niveau som den nedre plade. Den nedre plade og den øvre plade befinder sig i samme niveau og danner dermed en stor stegeflade. I denne stilling kan apparatet anvendes både som "grill/barbecue" eller som "glat plade". Til at regulere apparatet i denne position benyttes grebet til frigørelse af hængslet i højre side. Tag om håndtaget på grebet med venstre hånd, og brug højre hånd til at flytte frigørelsesgrebet hen mod dig selv (fig. 4).



Skub håndtaget tilbage med grebet, således at låget kan åbnes helt og vendes om i flad position(fig. 5).



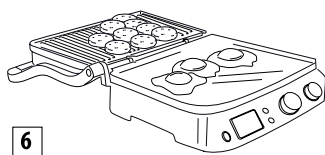
Hvis håndtaget løftes let med grebet, før der trækkes i frigørelsesgrebet, lettes trykket på hængslet, og åbningen sker lettere.

Apparatet kan anvendes som en grill/barbecue til tilberedning af hamburger, bøffer, kylling og fisk. Funktionen grill/barbecue er den mest fleksible metode, hvorpå apparatet kan anvendes. Pladerne befinder sig i åben position og derfor er der dobbelt så stor overflade til rådighed til stegning.

Det er muligt at tilberede flere madvarer på separate plader uden at blande smagsnuancerne, eller i stedet tilberede en større mængde af den samme madvare.

Grill/barbecue positionen gør det muligt at grille flere kødstykker med variabel tykkelse, så hvert af dem får den ønskede stegetid. I denne position er det nødvendigt at vende madvaren under tilberedningen.

Apparatet kan også anvendes med en glat plade til tilberedning af pandekager, æg, æg og bacon til morgenmad (fig. 6).

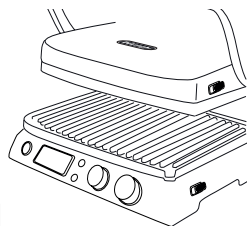


Den store stegeoverflade gør det muligt at tilberede flere madvarer samtidigt eller en større mængde af den samme madvare.

Grillovn

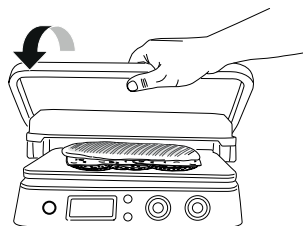
Denne position (fig. 7) er perfekt til grilning uden kontakt med store madvarer, der kræver en langsom og ensartet stegning.

Den er ideel til tilberedning af grøntsager med et højt vandindhold, da vandet kan fordampe.

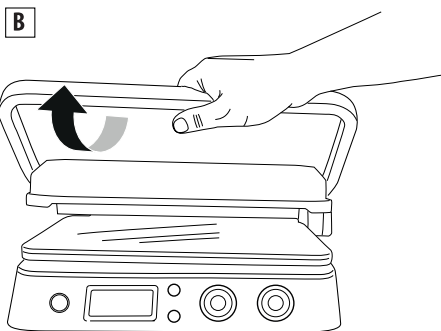


Denne position kan anvendes til tilberedning af bløde sandwicher og mad, som ikke skal presses ned

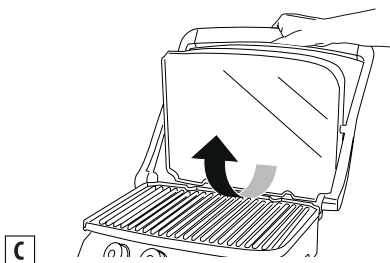
- Anbring maden på den nederste plade.
- Sæt maden fast ved hjælp af håndtaget, og sænk den øverste plade ned over maden (fig. A).



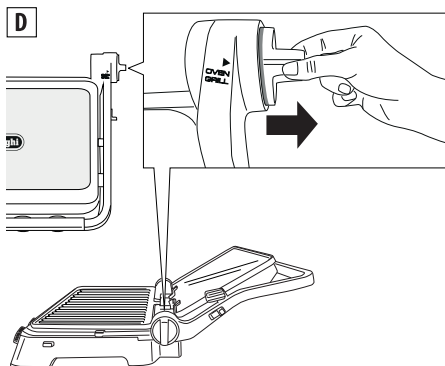
- Drej håndtaget til regulering af højden (6) på OVEN GRILL (fig. B).



- Den øverste plade sættes fast i position. Der er 4 forskellige højderreguleringer.
- Hvis du løfter den øverste plade, frigøres reguleringssystemet automatisk (fig. C).



- Når højden er blevet indstillet, kan du variere reguleringen ved at trække håndtaget ud og vælge en ny position (fig. D).



ANVENDELSE

Betjening

Når apparatet er klargjort, og du er klar til at lave maden, skal du vælge en temperatur på 60°C-230°C for begge plader (den øverste og den nederste) vha. håndtag 12 og 14).

Tryk på start/stop-tasten. Kontrollampen tændes (ON).

I henhold til den valgte temperatur kan det tage op til 8 minutter, før apparatet er helt varmt. Når termostaten når op på den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydssignal, som angiver, at apparatet er klar til brug. Displayet viser "READY".

Det er muligt at ændre temperaturen på alle tidspunkter under tilberedningen som funktion af typen af madvarer, som skal steges.

Timerfunktion

Når displayet viser "READY", skal du vælge stegepositionen (se afsnit "Apparatets stegepositioner") og derefter lægge maden på pladerne. Du kan vælge stegetemperaturen ved at trykke på knapperne (9 og 10) på timeren. I så fald slukkes apparatet automatisk efter endt stegetid (displayet viser

"END").

Ved at trykke på tasten start/stop (8) tændes apparatet på ny. Hvis du ikke har valgt en stegetid, når maden er klar, skal du trykke på start/stop-knappen eller dreje håndtaget (12 og 14) til positionen OFF.

i NB: - Hvis der ikke indstilles en tid på timeren, slukker apparatet efter 90 minutter.

Funktionen "Sear" (bruning)

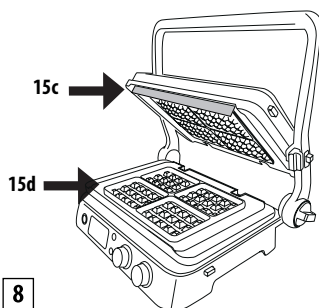
Denne funktion varmer den øverste og/eller nederste plade til en højere temperatur på blot nogle få minutter. Dette er nyttigt for en hurtig bruning i begyndelsen af tilberedningen (ideelt til tykke stykker kød). Når du har trykket på start/stop-knappen til forvarmning af pladerne, skal du trykke på knappen "Sear" (11 og 13). Under forvarmningen blinker "SEAR" i displayet. Når termostaten kommer op på den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydssignal, og "SEAR" lyser i displayet.

Anbring straks maden på pladerne. Cyklussen fuldendes på få minutter, og "SEAR" forsvinder fra displayet.

i NB: Denne funktion kan kun anvendes hver halve time. Når cyklussen er fuldendt, og du trykker på tasten "Sear", inden der er gået 30 minutter, blinker "SEAR" i displayet og slukker. Apparatet accepterer ikke kommandoer.

Funktionen Vaffel (kun hvis du har tilbehøret med vaffelplader)

- Indsæt vaffelpladerne (15c/15d) som angivet i fig. 1. Bemærk, at pladerne i dette tilfælde ikke kan sættes ind hvorsomhelst, og hver plade skal indsættes som vist i fig. 8.



- Når den nederste plade er sat ind i apparatet, vises **000** i displayet.

Drej håndtaget til den ønskede temperatur til vaffler , og tryk på tasten START/STOP.

- Apparatet begynder sin forvarmingsfase. Når termostaten når op på den relevante temperatur, udsender apparatet et lydsignal for at angive, at apparatet er klar til brug. "READY" vises i displayet.
- Smør pladerne med lidt smeltet smør
- **Hæld et målbæger med dej i hvert hul i pladen**
- Fordel dejen, og luk apparatet.
- Bages i den tid, der er angivet i opskriften. Hvis timeren indstilles, udsendes der tre bip, når bagecyklussen er færdig. Timeren forsvinder fra displayet, mens "END" (slut) vises. Apparatet slukkes automatisk. Hvis timeren ikke indstilles, skal du trykke på knappen "START/STOP", når den sidste vaffel er færdig, for at slukke for apparatet.
- Hvis du vil tilberede flere vaffler, skal du indsætte den nedre plade, og gentage handlingen.



Advarsel! Undgå at anvende metalredskaber til at fjerne vafflerne, da de kan ridse pladernes sliplet-belægning.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse i hjemmet

- Undgå at anvende metalredskaber, som kan ridse pladernes sliplet-belægning. Anvend i stedet redskaber af træ eller varmeresistent plastik.
- Efterlad ikke redskaber i plastik i kontakt med de varme plader, dette gælder også det medfølgende tilbehør.
- Mellem tilberedninger fjernes madresterne via åbningen til udløb af fedt, og de samles i det nedestående bæger. Herefter rengøres med et stykke køkkenrulle, og en ny tilberedning kan sættes i gang.
- Inden påbegyndelse af enhver form for rengøring, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

Rengøring og pleje



NB: Før apparatet rengøres bør man sikre sig, at det er helt kølet af.

Når stegningen er slut, slukkes apparatet, og stikket tages ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. Anvend det medfølgende redskab til at fjerne eventuelle madrester fra pladerne. Skraberen kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen. Tøm fedtopsamlingsbakken. Fedtopsamlingsbakken kan vaskes af i hånden eller i opvaskemaskinen.

Tryk på knapperne til frigørelse af pladerne (3) for at fjerne disse fra apparatet. Før man rører ved pladerne, bør man sikre sig, at de er helt afkølede. Stegepladerne kan


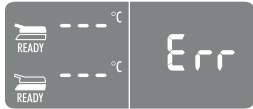


vaskes i opvaskemaskinen. Hyppige vask kan nedsætte beklædningens egenskaber. Det anbefales, at du rengør pladerne udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med vand og opvaskemiddel.

Brug ikke genstande af metal til rengøring af pladerne.

TEKNISKE EGENSKABER

Netspænding	220/240 V~50/60Hz
Effektforbrug:	2000W

UDBEDRING AF FEJL

Fejlmeddelelse, der vises	BESKRIVELSE	PROBLEM	LØSNING
	En af pladerne varmes ikke op:	<p>Den elektroniske betjening har registreret, at en af stegepladerne ikke har nået den indstillede temperatur.</p> <p>Pladen er ikke korrekt indsat i apparatet.</p> <p>Modstanden i pladen kan være beskadiget.</p> <p>Tilslutningen af modstanden kan være beskadiget.</p> <p>Den elektroniske betjening kan være beskadiget.</p>	<p>Træk stikket ud af stikkontakten.</p> <p>Kontrollér, at pladen er korrekt isat.</p> <p>Hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, er apparatet nok i stykker. Kontakt et servicecenter tilhørende De'Longhi, og fortæl om fejlen.</p>
	Den elektriske modstand er aktiveret i for lang tid.	Den elektroniske betjening har registreret, at den elektriske modstand er tændt for længe.	<p>Træk stikket ud af stikkontakten.</p> <p>Undgå at lægge for store stykker mad på pladerne eller frosne madvarer, som kræver for længe opvarmningstider.</p> <p>Den elektroniske betjening viser en fejlmeddelelse i 5 sekunder. Derefter slukkes apparatet.</p> <p>Lad apparatet køle af, før det tages i brug igen.</p>
	Funktionsfejl af temperatursonde.	Den elektroniske betjening har registreret en fejl i temperatursonden.	<p>Træk stikket ud af stikkontakten.</p> <p>Udskift temperatursonden. Kontakt et servicecenter tilhørende De'Longhi, og fortæl om fejlen.</p>
	Funktionsfejl af temperatursonde.	Den elektroniske betjening har registreret en fejl i temperatursonden.	<p>Skriv fejlnumret ned. Træk stikket ud af stikkontakten. Udskift temperatursonden. Kontakt et servicecenter tilhørende De'Longhi, og fortæl om fejlen.</p>

		<p>Apparater tænder ikke.</p>	<p>Kontrollér, at stikket er korrekt isat i stikkontakten.</p> <p>Indsæt stikket i en anden stikkontakt.</p> <p>Kontrollér den magnetiske afbryder, differentialet eller sikringen</p> <p>Hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, er apparatet nok i stykker. Kontakt De'Longhi servicecenter.</p>
		<p>Når jeg trykker på knappen START/STOP tændes apparatet ikke</p>	<p>Håndgrebene til valg af temperatur er anbragt på 0. Det øverste og nederste display viser OFF (slukket). Drej håndgrebet til valg af temperatur i den ønskede position, og tryk på START/STOP.</p>
		<p>Når du trykker på knapperne SEAR, vises ordet SEAR (bruning) i displayet og forsvinder.</p>	<p>Funktionen SEAR er kun tilgængelig en gang for hver 30 minutter. Hvis du prøver at bruge denne funktion anden gang inden for 30 minutter, afviser den elektroniske betjening handlingen. Vent i 30 minutter, inden funktionen "SEAR" tages i brug igen.</p>

STEGETABEL

OKSE KØD	TYKKELSE (cm)	Nr. STYK- KER	NIVEAU TILBEREDNING	FUNKTION	PLADER		°C	SEAR	MIN.	TIP
					Inf	Sup				
Steak	0,5-1	2	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230	✓	2-3	smør godt ind i olie
Steak	0,5-1	4	Gennemstegt	FLAD POSITION	bølgeplade	g l a t plade	230		5-6	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Filet	3-4	4	Rødt	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230	✓	4-5	smør godt ind i olie
Filet	3-4	4	Medium	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230	✓	7-8	smør godt ind i olie
Filet	3-4	4	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230	✓	10-11	smør godt ind i olie
Oksefilet	2-3	2	Medium	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230		4-5	smør godt ind i olie
Oksefilet	2-3	2	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230		7-8	smør godt ind i olie
Oksefilet	2-3	4	Medium	FLAD POSITION	bølgeplade	g l a t plade	230		10-12	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Oksefilet	2-3	4	Gennemstegt	FLAD POSITION	bølgeplade	g l a t plade	230		14-16	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Burgere	2-3	6	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230	✓	8-10	smør godt ind i olie
Spyd		6	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230		13-15	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem

FÅREKØD	TYKKELSE (cm)	Nr. STYKKER	NIVEAU TILBEREDNING	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
					Inf	Sup			
Kotelet	1.5-3	6	Medium	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230	10-12	smør godt med olie på, og vend koteletten halvvejs igennem
Kotelet	1.5-3	6	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	g l a t plade	230	12-14	


SVINE- KØD	TYKKELSE (cm)	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	SEAR	MIN.	TIP
				Inf	Sup				
Steak	1-2	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230	√	7-9	smør godt ind i olie
Steak	1-2	8	FLAD POSITION	bølge- plade	glat plade	230		14-16	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Schnitzel	<2,5	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		9-11	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Schnitzel	<2,5	8	FLAD POSITION	bølge- plade	glat plade	230		11-13	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Kotelet		6-8	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		20-25	vendes 2-3 gange
Bacon		4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		1-2	
Pølse		8	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		16-18	Prik pølserne med en gaffel
Spyd		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		14-16	smør godt ind med olie. Vendes 1-2 gange
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		8-10	

KYLLIN-GEØG KALKUNKØD	TYK- KELSE (cm)	Nr. STYK- KER	FUNKTION	PLADER		°C	SEAR	MIN.	TIP
				Inf	Sup				
Bryst	<1	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230	√	3-4	smør ind i olie
Lår		3	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		20-25	vendes 1-2 gange under tilberedningen
Vinge		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		14-16	vendes 1-2 gange under tilberedningen
Burgere	1.5-2	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230	√	6-8	
Burgere	1.5-2	8	FLAD POSITION	bølge- plade	glat plade	230	√	14-16	Vendes halvvejs
Spyd		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		11-13	vendes 1-2 gange under stegningen
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		6-8	
Pollo alla diavola (djævelsk kylling)		1	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		40-45	vendes 1-2 gange under tilberedningen

VENDT I RASP	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
			Inf	Sup			
Toast/sandwich	2	GRILLOVN	glat plade	bølgeplade	230	3-5	Anbring den øverste plade på en sådan måde at den rører brødet uden at mase det
Brød	2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	2-3	
Brødskiver	4	FLAD POSITION	glat plade	bølgeplade	230	4-5	Vendes halvvejs

GRØNTSAGER	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
			Inf	Sup			
Auberginer i skiver	1	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	4-6	smør godt ind i olie
Courgetter i skiver	2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	6-8	smør godt ind i olie
Peberfrugter i kvarte	2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	8-10	smør godt ind i olie
Tomater i skiver	1	FLAD POSITION	glat plade	bølgeplade	230	5-7	smør godt med olie. vend halvvejs igennem
Løg i skiver	2	KONTAKT-GRILL	glat plade	bølgeplade	230	5-7	smør godt ind i olie. omrøres regelmæssigt med en grydeske

FISK	ANTAL	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
				Inf	Sup			
Hel	250 g	1	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	8-10	smør ind i olie
Filet	500 g	1	GRILLOVN	glat plade	bølgeplade	230	25-30	Smør fisken ind i olie, anbring den på den øverste plade, så fisken ikke rører hinanden.
Skive	450 g	4	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	8-10	smør ind i olie
Spyd	500 g	6	FLAD POSITION	bølgeplade	glat plade	230	10-12	smør ind i olie. Vend 2-3 gange
Blæksprutte	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	10-12	smør ind i olie
Kæmperejer	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	4-6	smør ind i olie

DESSERT	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
			Inf	Sup			
Pandekager	4	ÅBEN GRILL	glat plade	bølgeplade	200	4-5	smør pladerne, vendes halvvejs
Vaffel	4	KONTAKT-GRILL	VAFFEL			4-5	smør pladerne
Ananasskiver	4	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	5-6	smør pladerne

OPSKRIFTER

RØRÆGBACON OG RISTET BRØD

INGREDIENSER:

- 2 æg
- 2 skiver bacon
- 1 spsk. mælk
- salt og peber efter behov
- 2 skiver toastbrød

TILBEREDNING:

Pisk æggene sammen med mælk og salt, indtil blandingen er luftig og skummende. Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen ÅBEN GRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, hældes æggeblanding i et hjørne på pladen, og æggeblanding steges i 2-3 min. og omrøres med en træspatel, indtil der fås en ensartet blanding. Samtidig steges på samme plade baconstrimler i 3-4 min. som vendes halvvejs igennem, men brødet ristes på den anden plade i 3-4 min. og vendes halvvejs igennem. Anret på et fad. Serveres straks.

CROSTINI MED AUBERGINEPASTA

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta-ost
- hvidlødspulver efter behov
- persille efter behov
- 4 spsk. olivenolie
- smages til med salt
- smages til med peber
- 1 flute

TILBEREDNING:

Vask auberginen, skræl den, og skær den i tykke skiver. Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér

det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, anbringes auberginerne på den nederste plade og steges i ca. 8-10 min. indtil de er bløde. Skær auberginerne i grove stykker, og hæld dem i mixeren sammen med ricotta-osten, hvidløgsfedet, den hakkede persille, lidt salt og peber samt olien. Pisk blandingen, indtil den er jævn og finkornet. Dryp olie på brødet (i skiver), og steg det ved 230°C stadig med pladerne i funktionen KONTAKTGRILL i 1-2 minutter, indtil de har fået den ønskede ristning. Smør det ristede brød med auberginecremen, og fordel to teskeer olien henover. Serveres straks.

KØDSALAT MED RUCOLA OG CHERRYTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 tynde skiver kalvekød
- 100 g rucola
- 10-12 cherrytomater
- 100 g grana-ost i flager
- smages til med salt
- olivenolie efter behov

TILBEREDNING:

Tilbered rucolasalaten og de små tomater: Vask rucolasalaten, læg den i et rent viskestykke, og lad den tørre. Skær de små tomater i 4 dele. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, skal du anbringe kødet, som du har olieret, på den øverste plade og stege det i 2-3 min. i henhold til den ønskede stegning. Skær kødet i strimler, og anbring det på rucolasalaten med de små tomater. Tilsæt salt og peber samt granaosten i flager. Drys olie over.

KOTELETTER I KAFFE

INGREDIENSER:

- oksefilet (2 à 250 g)
- olivenolie

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 tsk. kommenfrø
- 2 tsk. kaffebønner
- 1 spsk. sød chili
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. køkkensalt
- 1 tsk. stødt peber

TILBEREDNING:

Klargør kaffeblandingen: Hæld kommenfrøene og kaffen i en foodprocessor, og kør den, indtil blandingen er ensartet, men ikke for fint. Hæld blandingen i en skål, og tilsæt de andre ingredienser. Bland det godt sammen. Smør kødet ind i lidt olie, og krydr med krydderierne. Dæk kødet til, og lad det være i stuetemperatur i ca. 30 min. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen, og tryk på tasten SEAR for begge plader. Når teksten SEAR holder op med at blinke i displayet, lægges kødet på den nederste plade, og den øverste plade lukkes ned over. Steg i 6-8 min. i henhold til den ønskede stegning. Serveres varmt.

OKSEFILLET MED SVAMPESAUCE

INGREDIENSER:

- 4 oksefiletter
- smages til med salt
- friskkværnet peber efter behov
- 2 hvidløgsfed
- 2 spsk. dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL SVAMPESAUCE:

- 30 g smør
- 1 spsk. gorgonzola-ost
- 2 charlotteløg
- 300 g svampe
- 1-2 små glas whisky
- 200 g fløde
- citronsaft efter behov
- persille efter behov

TILBEREDNING:

Krydr kødet med salt og peber, og lad det hvile i stuetemperatur i ca. en time.

Tilbered svampesaucen: Smelt smørret i en stegepande, hæld de skivede charlotteløg i, og steg dem i 2-3 min. Tilsæt svampene, og steg videre i 5 min. Hæld whiskyen i, og steg videre i 1 minut. Tilsæt et glas vand, og steg videre i ca. et minut. Hæld fløden i sammen med saften af en citron, persillen og gorgonzolaen, og bring det hele i kog.

Koges videre, indtil saucen er blevet tyk. Smag til med salt og peber, og sæt saucen til side.

Nu tilberedes kødets krydderblanding, som filetterne skal pensles med: Hæld smør, sennep og hvidløg i en lille stegepande. Koges ved svag varme, indtil smørret er smeltet. Holdes varmt.

Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen, og tryk på tasten SEAR for begge plader. Når teksten SEAR holder op med at blinke i displayet, lægges filetterne (som er penslet med saucen på begge sider) på den nederste plade, og grillen lukkes. Steges i 6-8 min. i henhold til den ønskede stegning og kødets tykkelse. Derefter fjernes filetterne, og svampesaucen hældes over inden serveringen.

BURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g hakkekød af en god kvalitet
- 100 g emmenthaler i skiver
- 2 spsk. olivenolie
- 2 løg i skiver
- smør ved stuetemperatur efter behov
- 2 tsk. worchestersauce
- smages til med salt
- smages til med peber
- ½ tsk. sukker

TILBEREDNING:

Tilbered burgerne: Bland det hakkede kød, worchestersaucen, salt og peber i en skål, og rør det hele sammen. Form 4 burgere af ca. 2 cm tykkelse med hænderne. Anbring grillen i funktionen OPEN GRILL, og isæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når displayet viser READY, lægges de skivede løg med olie og sukker på den nederste plade. Løget steges i ca. 5-6 min.

og omrøres hyppigt med en grydeske, så de bliver ens over det hele og bløde. Samtidig steges burgerne på den anden plade i ca. 12 min. Vend dem efter ca. 5-6 min. (stegetiden varierer iht. burgernes tykkelse). Når løgene er klar, fjernes de fra pladen, og brødet smøres med smør og ristes på den ene side i 1-2 minutter.

Læg brødskiverne på et skærebæret med den ristede side opad, læg løg på, derefter burgeren og til sidst osten. Læg en brødskive med den ristede side nedad på. Vent, indtil pladen er varm igen, og læg toastbrødet på, og pres den øverst plade ned.

Steges i ca. 2-3 min. indtil brødet har fået den ønskede bagning.

LAMMEKOTELET MED ACETO BALSAMICO OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammekoteletter
- 10 g hakket frisk rosmarin
- 10 g hakket hvidløg
- 100 ml aceto balsamico
- 15 g sukker
- smages til med salt
- smages til med peber

TILBEREDNING:

Bland alle ingredienser i en stor skål. Dæk skålen til, og lad lammet marinere i køleskab i mindst 1-2 timer. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, anbringes koteletterne på den nederste plade.

Steg i ca. 11-13 minutter iht. til den ønskede stegning og kotelettens tykkelse (vi anbefaler, at du vender kødet halvvejs igennem stegetiden, fordi benet gør, at den øverste plade ikke kan nå kødet ovenpå). I mellemtiden reduceres marinaden i en lille stegepande. Serveres som sauce og hældes hen over de grillede lammekoteletter.

KYLLINGSSPYD MED EN CREME AF HONNING OG LIME

INGREDIENSER:

- 500 g kyllingebryst

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 1 tsk. stødt chili
- 1 tsk. koriander
- 1 dl olivenolie

- 2 små løg
- 3 hvidløgsfed
- 1 spsk. revet ingefær
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. køkkensalt
- smages til med peber

INGREDIENSER TIL HONNING OG CITRON BLANDINGEN

- 0,5 dl madlavningsfløde
- ½ tsk. revet limeskal
- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. honning
- smages til med salt

TILBEREDNING:

Tilbered marinaden: Hæld alle ingredienserne i en foodprocessor, og pisk indtil blandingen er ensartet. Læg kyllingen i tern på 2 cm i en dyb tallerken, og tilsæt marinaden, så al kyllingen er dækket. Dæk tallerkenen med husholdningsfilm i 1-2 timer.

Tilbered cremen ved at blande alle ingredienser sammen i en skål, og dæk skålen til med husholdningsfilm, og sæt skålen i køleskabet. Sæt kyllingestykkerne på spyd. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når READY vises på displayet, anbringes spydene på den nederste plade, og den øverste plade presses ned. Steges i ca. 11-13 min. Vendes 1-2 gange under tilberedningen. Spydene serveres varmt sammen med lime- og honningcremen.

KYLLINGELÅR À LA PROVENCALE

INGREDIENSER:

- 3 (550 g) kyllingelår

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 2,5 dl hvidvin
- 4 spsk. olivenolie
- 3 spsk. grovsennep
- 3 spsk. hvidvinseddike
- 2 spsk. provencekrydderier
- 2 hakkede hvidløgsfed
- 2 tsk. køkkensalt
- 1 tsk. cayennepeber

TILBEREDNING:

Gør marinaden klar ved at blande alle ingredienser i en skål. Tag en kniv og skær små åbninger i kødet. Læg kyllingelårene i skålen med marinade, og vend dem i marinaden, så de blive dækket på alle sider. Lad kyllingelårene marinere i 2-3 timer. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 210° og det øverste termostathåndtag til 210°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når READY vises i displayet, anbringes kyllingelårene på den nederste plade, og den øverste plade presses ned. Steges i ca. 20-25min. Vendes 2-3 gange under tilberedningen. Når de er klar, anrettes kyllingelårene på et fad. Serveres straks.

GRILLEDE KÆMPEREJER

INGREDIENSER:

- 16-20 kæmperejser

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- persille efter behov
- 2 citroner
- smages til med salt
- smages til med peber
- 2 hvidløgsfed

TILBEREDNING:

Gør marinaden klar ved at snitte hvidløget fint og tilsætte saften af 1 citron. Tilsæt salt og lidt peber.

Vask rejerne, tør dem godt af, og marinér dem i mindst ½ time.

Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL.

Regulér det nederste termostathåndtag til 210° og det øverste termostathåndtag til 210°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, afdryppes rejerne, som anbringes på den nederste plade, og den øverste plade presses ned. Steges i ca. 4-6min.

Inden serveringen dekorerer fadet med citronskiver og grøntsagerne.

GRILLET LAKS MED YOGHURTSALSA

INGREDIENSER:

- 500 g laksefilet
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL SALSAEN:

- 250 g græsk yoghurt

- 1 hvidløgsfed
- 1 tsk. salt
- 1 knsp. sukker
- 20 g purløg
- 20 g persille
- smages til med stødt hvid peber

TILBEREDNING:

Tilbered salsaen: Vask persillen og purløget og tør af. Hak hvidløget.

Hæld yoghurt i en skål, tilsæt urterne samt hvidløg, salt, sukker og peber, og pisk blandingen, så du får en blød creme. Sættes i køleskab i mindst 30 min.

Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen OVNGRILL.

Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, anbringes laksefiletten, som er smurt med olie, på den nederste plade, og den øverste plade lukkes ned i funktionen OVEN GRILL (i den position, der er tættest på maden, uden dog at røre den). Laksen steges i ca. 25-30 min. (for at opnå et bedre resultat vendes laksen efter halvdelen af stegetiden 180°, så den bageste del af pladen er tættest på maden).

Når stegningen er fuldført, anbringes laksen på et fad. Serveres sammen med yoghurtssalsaen.

GRILLET BLÆKSPRUTTE

INGREDIENSER:

- 400 g blæksprutte
- 1 citron
- 1 bundt persille
- olivenolie efter behov
- oregano efter behov
- smages til med salt
- chilipulver efter behov

TILBEREDNING:

Træk indvoldene ud af blæksprutten, træk eller skær hovedet af. Fjern bruskspladen ud af kroppen, hiv finner og hinde af, og skyl blæksprutten under rindende vand.

Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL.

Regulér det nederste termostathåndtag til 210° og det øverste termostathåndtag til 210°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, anbringes blæksprutten, som er smurt med olie, på den nederste plade, og den øverste plade

presses ned. Steges i ca. 10-12 min.

Gør salsaen klar ved at blande olien med det hakkede persille, citronsaft, lidt oregano, en smule salt og lidt chili.

Når blæksprutten er stegt, tages den af grillen, og smages til med salsaen.

Anret på et fad. Serveres straks.

PANDEKAGE MED BANAN

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 æg (1 helt æg + 1 æggehvite)
- 1,5 dl mælk
- 100 g mel
- 70 g smør
- smages til med salt
- 1 spsk. sukker
- 16 g bagepulver

TILBEREDNING:

Skræl bananen, og mos den med en gaffel. Pisk 1 helt æg med sukkeret i en anden skål, og hæld mælken langsomt i under omrøring. Hæld derefter 50 g smeltet smør i, og sigt melet i sammen med gær og lidt salt. Tilsæt og den mosedede banan i og rør alle ingredienserne godt sammen. Sæt blandingen i køleskab i 10 minutter.

I mellemtiden piskes æggehviten stift.

Tag blandingen ud af køleskabet, og vend den forsigtigt i den piskede æggehvite. Omrøres forsigtigt nedefra og opåder. Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen ÅBEN GRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 200° og det øverste termostathåndtag til 200°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, smøres pladerne med lidt smør, og hæld 1-2 spsk. pandekagedej hurtigt på overfladen, så der dannes en cirkel. Lad pandekagerne bage i ca. 2 minutter, indtil de bobler på hele pandekagens overflade, hvorefter de vendes og bages i yderligere ca. 2 minutter. Pandekagerne kan serveres med mange forskellige ting: chokoladecreme, ahornsirup, friske blåbær, chokoladeflager, honning, flødeskum, sukker.

STEGTE ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honning efter behov
- råssukker efter behov
- frisk mynte efter behov
- flormelis efter behov
- vaniljeis efter behov

TILBEREDNING:

Skær bladene og kernen af ananassen. Skær ananassen i skiver på ca. 1-2 cm, og strøg råssukker på begge sider af alle skiverne. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 200° og det øverste termostathåndtag til 200°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når READY vises i displayet, pensles ananassen på begge sider med honning, og skiverne lægges på grillen. Luk grillen, og steg i 5-6 min.

Læg de tilberedte skiver på et fad, og dekorér med frisk mynte, drys sukker over, og server med is.

(KUN HVIS DU HAR TILBEHØRET MED VAFFELPLADER)

KLASSISKE VAFLE

RÆKKER TIL: 8 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

BAGETID: 10 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel/460 g
- 1 tsk. salt
- 2 tsk. bagepulver/10 g
- 2 spsk. (30 g) hvidt sukker
- 2 æg
- 1-2 kopper lun mælk/345 ml
- 75 g smeltet smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, bagepulver og sukker i en skål, og sæt skålen til side. Pisk æggene i en anden skål. Tilsæt mælk, smør og vanilje. Hæld melet og de andre ingredienser i skålen med mælk og æg, og pisk blandingen. Forvarm vaffelpladen. Når READY vises i displayet, smøres pladen, eller brug en spray, hæld derefter et målbæger med dej i hvert hul på pladen evt. med en spiseske. Spred dejen ud med en grydeske eller spatel. Bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Fortsæt, indtil vaffeldejen er brugt op. Serveres straks.

BELGISKE VAFLE

RÆKKER TIL: 10-12 vaffer

TILBEREDNING: 15min.

BAGETID: 15min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel/460 g
- ½ tsk. salt
- 2 tsk. (5 g) bagepulver
- 2 spsk. (30 g) hvidt sukker
- 4 æg
- 2 kopper varm mælk/460 g
- 70 g smeltet smør
- ½ tsk. vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt og bagepulver i en stor skål, og sæt skålen til side. Pisk æggeblommerne og sukkeret i en anden skål, indtil det skummer.

Tilsæt vaniljeekstrakten, det smeltede smør og mælken i æggeblandingen, og pisk blandingen. Hæld indholdet fra de to skåle i, og pisk blandingen sammen. Pisk ikke for meget. I en tredje skål piske æggehviderne stive med et elektrisk piskeris i 1-2 minutter. Med en gummispatel vendes

æggehviderne forsigtigt i dejblandingen. Pisk ikke for meget. Forvarm vaffelpladen. Når READY vises i displayet, smøres pladen, eller brug en spray, hæld derefter et målbæger med dej i hvert hul på pladen evt. med en spiseske. Spred dejen ud med en grydeske eller spatel. Bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.).

Fortsæt, indtil vaffeldejen er brugt op. Serveres straks.

VAFLE MED CHOKOLADE OG KANEL

RÆKKER TIL: 8-10 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

BAGETID: 15min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel/460 g
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. (3 g) bagepulver
- 170 g sukker
- 2 æg
- 1-2 kopper lun mælk/345 ml
- 80 g smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 140 g mørk chokolade
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Hæld chokolade og smør i en skål, og sæt den i mikrobølgeovn ved maks. effekt i 30 sekunder. Blandes, indtil chokoladen og smørret er helt smeltet, og blandingen er jævn og ensartet. Afkøles let. Æggene piskes sammen med mælken og vaniljen i en stor skål, og smør- og chokoladeblandingen hældes forsigtigt i. Sigt mel, sukker, kakao, kanel, bagepulver og salt i en stor skål. Tilsæt melblandingen og de andre ingredienser i æggene, og pisk det hele sammen, indtil blandingen er jævn og ensartet. Forvarm vaffelpladen.

Når READY vises i displayet, smøres pladen, eller brug en spray, hæld derefter et målbæger med dej i hvert hul på pladen evt. med en spiseske. Spred dejen ud med en grydeske eller spatel. Bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Fortsæt, indtil vaffeldejen er brugt op. Serveres straks.