

Belangrijke waarschuwingen

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de oorzaak zijn van letsel door elektrische schokken met gevaar voor het leven.

- Controleer, alvorens het apparaat op het stopcontact aan te sluiten, of:
 - de netspanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangeduid op het typeplaatje van het apparaat;
 - Het stopcontact een minimaal vermogen van 16A heeft en voorzien is van een aardleiding.
 - Elk beroepsmatig, oneigenlijk gebruik of gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzingen is, ontheft de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Controleer of het netsnoer niet in contact komt met delen van het apparaat die warm worden tijdens het gebruik. Indien het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst teneinde elk risico te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt opgeborgen of de bakplaten worden verwijderd en voordat reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd. Controleer of het apparaat volledig afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- **Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een afstandsbediening.**
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn. Controleer of ze in goede toestand verkeren en de geschikte doorsnede hebben.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.



Opgelet!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de oorzaak zijn van letsel of schade aan het apparaat.

- Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van voedsel.

Het mag dus niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten is niet voorzien: ruimten ingericht als keukens voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, kamerverhuurders, motels en andere logiesgelegenheden.
 - Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilige gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
 - De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.
 - Gebruik het apparaat nooit zonder bakplaten.
 - Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
 - Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik
- Gevaar voor brandwonden!**
- Bij veronachtzaming mogelijke verbranding of brandwonden.
- Wanneer het apparaat in werking is, kan de temperatuur van de buitenste oppervlakken zeer hoog worden. Gebruik altijd de handgreep (2) of ovenwanten indien nodig.
 - Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het

apparaat volledig is afgekoeld.



Nota Bene :

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

- Bereid geen voedsel dat gewikkeld is in plasticfolie, aluminiumfolie of polyethyleen zakjes, om brandgevaar te voorkomen.



Dit product is in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen.

Verwerking van het apparaat



Verwerk het apparaat niet samen met het huishoudelijk afval, maar breng het naar een officieel centrum voor gescheiden afvalinzameling.

BESCHRIJVING

1. **Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
2. **Handgreep:** robuuste handgreep van drukgegoten metaal om het deksel aan de hand van de dikte van het voedsel af te stellen.
3. **Ontgrendelknoppen plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen
4. **Vergrendel-/ontgrendelsysteem van de grillplaten**
5. **Ontgrendelhendel scharnier:** hiermee kan het apparaat compleet geopend worden om in vlakke stand te werken
6. **Knop voor hoogteverstelling:** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte te blokkeren, voor het bereiden van voedsel dat niet samengedrukt hoeft te worden.
7. **Controlelampje inschakeling.**
8. **Start/stop-toets.**
9. **Timertoets ▼:** om de bereidingstijd aan te passen (te verlagen).
10. **Timertoets ▼:** om de bereidingstijd aan te passen (te verhogen).
11. **"Sear"-toets (dichtschroeien) van de onderste plaat.**
12. **Thermostaatknop van de onderste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de onderste plaat uit te schakelen.
13. **"Sear"-toets van de bovenste plaat.**
14. **Thermostaatknop van de bovenste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de

bovenste plaat uit te schakelen.

15. **Verwijderbare platen:** met anti-aanbaklaag en wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.
- 15a. **Grillplaten:** perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.
- 15b. **Gladde platen:** voor de perfecte bereiding van pannenkoeken, eieren, spek en schaaldieren.
16. **Vetopvangbak:** opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.
17. **Schraper:** voor reiniging van de platen na gebruik.

EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten van de plaat.

Controleer of alle onderdelen van het nieuwe apparaat uit het verpakkingsmateriaal zijn verwijderd alvorens het weg te gooien. Men adviseert om de doos en het verpakkingsmateriaal voor het volgende gebruik te bewaren.



Nota Bene : Reinig vóór gebruik het onderstuk, het deksel en de bedieningsknoppen met een vochtige doek om stof dat zich tijdens het transport heeft afgezet te verwijderen.

Reinig zorgvuldig de bakplaten, de vetopvangbak en de schraper. De platen, de vetopvangbak en de spatel mogen in de vaatwasser gewassen worden.



Nota Bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.

Het apparaat wordt met een schraper geleverd die gebruikt kan worden om de platen te reinigen nadat het apparaat volledig is afgekoeld (minstens 30 minuten). De schraper kan ook gedurende enkele seconden tijdens de werking van het apparaat gebruikt worden om voedselresten en vet te verwijderen.

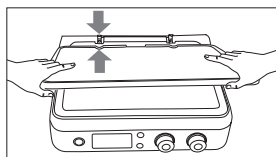
Als de schraper te lang op een nog hete plaat wordt gebruikt, kan het plastic waarvan hij is gemaakt smelten.



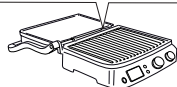
Nota bene: de verwijderbare platen (grillplaten en gladde platen) zijn perfect uitwisselbaar.

Inbrengen van de bakplaten

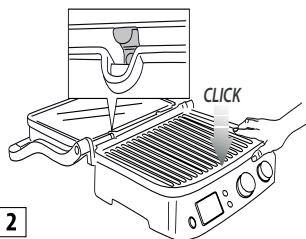
- Plaats het apparaat in de vlakke stand (figuur 1). Breng één plaat per keer aan.



1



- Elke plaat kan zowel in de bovenste als in de onderste zitting worden ingebracht (figuur 2).



2

Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand.

Zoek aan de rechterkant de ontgrendelknoppen (3) van de platen. Druk stevig op de knop en de plaat zal uit het onderstuk vrijkomen. Pak de plaat met beide handen beet, schuif hem langs de metalen steunen en til hem uit het onderstuk. Druk op de andere ontgrendelknop om de tweede plaat op dezelfde manier te verwijderen.



Gevaar voor brandwonden! Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Plaatsen van de vetopvangbak

Tijdens de werking van het apparaat moet de vetopvangbak in zijn zitting aan de achterkant van het apparaat zijn ingebracht. Het vet uit het voedsel loopt via de afvoeropening in de platen in de vetopvangbak.



Nota Bene: Controleer tijdens de bereiding dikwijls de vetopvangbak.

Na de bereiding moet het verzamelde vet op de juiste wijze verwerkt worden. De vetopvangbak mag in de vaatwasmachine gewassen worden.



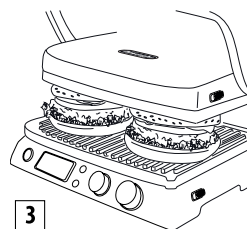
Opgelet! Tijdens de bereiding moet altijd maximale aandacht worden betracht. Pak, om het apparaat te openen, de handgreep beet die altijd koud blijft. De onderdelen van

drukgegoten aluminium worden daarentegen zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding van het voedsel. Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens werkzaamheden uit te voeren. Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebracht vetopvangbak. Ledig de vetopvangbak uitsluitend wanneer het apparaat volledig afgekoeld is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

BEREIDINGSSTANDEN VAN HET APPARAAT

Contactgrill (gesloten stand)

- De bovenste plaat rust op de onderste plaat. Dit is de eerste bereidingsstand, wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt. De bovenste plaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan dat op de onderste plaat is gelegd. Op die manier wordt het voedsel op gelijkmatige wijze aan beide kanten bereid. De contactgrill is ideaal voor het bereiden van hamburgers, ontbeend vlees in dunne plakken, groenten en broodjes. De "contactfunctie" is perfect om in korte tijd en op gezonde wijze voedsel te bereiden. Met een contactgrill kan voedsel snel bereid worden omdat het aan beide kanten contact maakt met de platen (figuur 3).



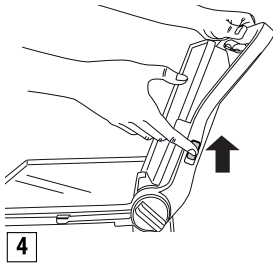
3

De groeven in de plaat en de opening aan de achterkant van het apparaat zorgen ervoor dat het vet uit het voedsel wordt afgevoerd en in een speciale bak wordt opgevangen. Het apparaat heeft een speciale handgreep en scharnier waarmee de bovenste plaat aan de hand van de dikte van het voedsel geregeld kan worden. Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel (bovenste plaat) gelijkmatig kan sluiten.

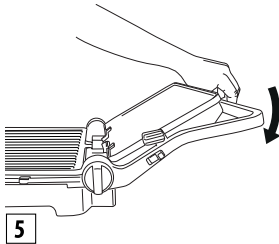
Vlakke stand (volledig geopend)

- De bovenste plaat bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat. De onderste en de bovenste plaat bevinden zich op hetzelfde niveau en vormen samen één groot bereidingsoppervlak. In deze stand kan het

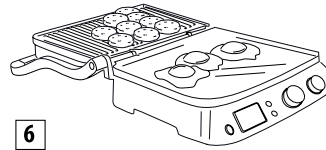
apparaat gebruikt worden als barbecue met grillplaat of gladde plaat. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelhendel van de scharnier aan de rechterkant worden opgezocht. Pak de handgreep met de linkerhand beet en beweeg met de rechterhand de ontgrendelhendel omhoog (figuur 4).



Duw de handgreep naar achteren totdat de bovenste plaat volledig in de vlakke stand is gekanteld (figuur 5).



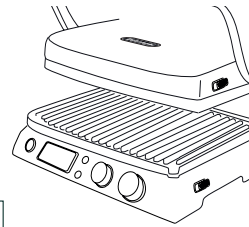
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens de ontgrendelhendel te verplaatsen, wordt de druk op de scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd. Het apparaat kan als grill/barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip en vis. Grill/barbecue is de meest veelzijdige wijze om het apparaat te gebruiken. De platen bevinden zich in geopende stand en men beschikt dus over een dubbel bereidingsoppervlak. Er kunnen diverse soorten voedsel op de afzonderlijke platen worden bereid, zonder dat de smaken vermengen, of een grotere hoeveelheid van dezelfde soort voedsel. Dankzij de grill/barbecue-stand kunnen verschillende soorten vlees van verschillende dikte worden gegrild, elk met de gewenste bereidingsgraad. In deze stand moet het voedsel tijdens de bereiding omgekeerd worden. Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (figuur 6).



Het grote bereidingsoppervlak staat gelijktijdige bereiding van diverse soorten voedsel of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel toe.

Oven-grill

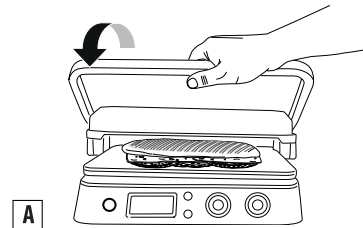
Deze stand (figuur 7) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.



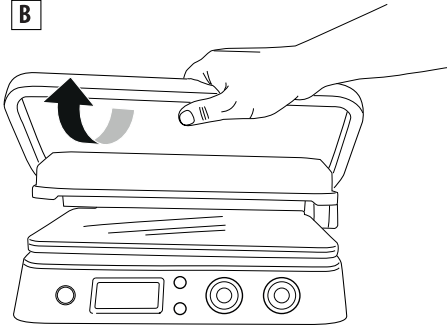
Ideaal voor het bereiden van groenten met een hoog watergehalte aangezien het water op deze manier kan verdampen.

U kunt deze bereidingsstand gebruiken voor het bereiden van zachte sandwiches en voedsel dat niet samengedrukt hoeft te worden

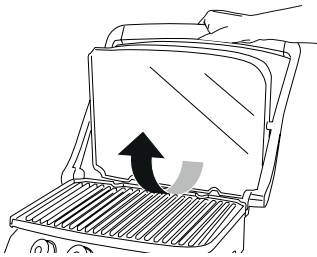
- Leg het voedsel op de onderste plaat.
- Pak de bovenste plaat bij de handgreep beet en plaats hem vlak boven het voedsel (fig. A).



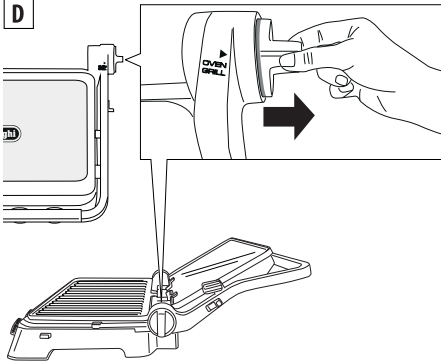
- Draai de hoogteregelknop (6) naar **OVEN GRILL** (fig. B).
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 4 verschillende hoogteregelingen.

B

- Bij het optillen van de bovenste plaat wordt het regelsysteem automatisch ontgrendeld (fig. C).

C

- Na het instellen van de hoogte, kan de regeling aangepast worden door de knop naar buiten te trekken en een nieuwe stand te kiezen (fig. D).

D

GEBRUIK

Werking

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u een temperatuur tussen 60 en 230°C voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de knoppen 12 en 14.

Druk op de start/stop-toets. Het controlelampje ON gaat branden.

Afhankelijk van de gekozen temperatuur, kunnen er enkele minuten nodig zijn om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af om aan te geven dat het klaar is voor gebruik. Het display toont "READY".

Het is mogelijk om de temperatuur tijdens het grillen te veranderen, afhankelijk van het type te bereiden voedsel.

Timerfunctie

Wanneer het display "READY" toont, selecteert u de bereidingsstand (zie paragraaf "bereidingsstanden van het apparaat") en legt u het voedsel op de platen.

U kunt de bereidingstijd kiezen met de toetsen (9 e 10) van de timer; in dat geval schakelt het apparaat automatisch uit aan het einde van de bereidingstijd (het display toont "END").

Door op de start/stop-knop te drukken, schakelt het apparaat weer in. Wanneer het voedsel bereid is en u geen bereidingstijd hebt geselecteerd, drukt u op de start/ stop-knop of draait u de knop (12 en 14) naar de stand OFF om het apparaat uit te schakelen.



Nota Bene : • Als geen tijd op de timer is ingesteld, schakelt het apparaat uit na 90 minuten.

"Sear"-functie (dichtschroeien)

Deze functie verwarmt de bovenste en/of onderste plaat gedurende enkele minuten tot een hogere temperatuur. Deze functie is perfect voor het snel dichtschroeien van voedsel aan het begin van de bereiding (ideaal voor dikke stukken vlees). Druk op de start/stop-knop en vervolgens op de "sear"-toets (11 en 13) om de platen voor te verwarmen. Tijdens het voorverwarmen knippert "SEAR" op het display. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en blijft "SEAR" vast op het display branden.

Plaats het voedsel onmiddellijk op de platen. De cyclus wordt in enkele minuten afgerond en "SEAR" verdwijnt van het display.

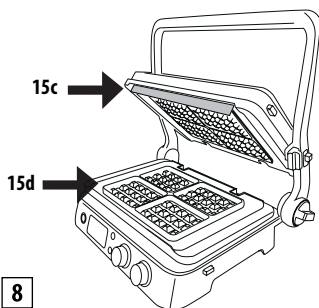



Nota Bene: U kunt deze functie slechts eenmaal om de 30 minuten gebruiken.


Als u na deze cyclus op de "sear"-toets drukt voordat 30 minuten zijn verstreken, zal "SEAR" op het display knipperen en vervolgens doven. Dit betekent dat het apparaat deze opdracht niet heeft geaccepteerd.

Wafelmodus (alleen als de set wafelplaten aanwezig is)

- Breng de wafelplaten (15c/15d) aan zoals aangegeven in fig. 1. Merk op dat in dit geval de platen niet uitwisselbaar zijn en de stand van elke plaat die aangegeven in figuur 8 moet zijn.



- Zodra de onderste plaat in het apparaat is ingebracht, wordt **000** op het display getoond. Draai de temperatuurknoppen naar de stand voor wafels  en druk op de START/STOP-toets.
- Het apparaat start de voorverwarmingsfase. Wanneer de thermostaat de benodigde temperatuur heeft bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af om aan te geven dat het klaar is voor gebruik. Het display toont "READY".
- Vet de platen licht in met gesmolten boter
- **Schenk een maatschepje in elk vormpje van de plaat**
- Verdeel het beslag en sluit het apparaat.
- Bereid gedurende de tijd die is aangegeven in de recepten.
Als u de timer instelt, worden er drie geluidssignalen afgegeven aan het einde van de bereidingscyclus. De timer verdwijnt van het display en "END" (einde) wordt weergegeven. Het apparaat zal automatisch uitschakelen: Als u de timer niet instelt, kunt u na de laatste wafel de START/STOP-TOETS bedienen om het apparaat uit te zetten.
- Om meer wafels te bereiden, voegt u beslag toe op de onderste plaat en herhaalt u bovenstaande stappen.


 **Opgelet!** Gebruik geen metalen voorwerpen om de wafels van de plaat te nemen, want deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik daarentegen houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- Laat geen plastic voorwerpen in contact met de warme platen, inclusief de bijgeleverde schraper.
- Verwijder tussen de ene en de andere bereiding de voedselresten via de vetafvoeropening en vang ze op in de opvangbak, reinig vervolgens de platen met een stuk keukenpapier en ga weer met de volgende bereiding door.
- Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Reiniging en verzorging

 **Nota Bene :** Controleer of het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

Schakel het apparaat na het bereiden uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Gebruik de bijgeleverde schraper om eventuele voedselresten van de platen te verwijderen. De schraper kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden. Ledig de vetopvangbak. De vetopvangbak kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.


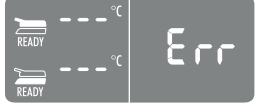

Druk op de ontgrendelknoppen (3) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Controleer of de platen volledig zijn afgekoeld alvorens ze aan te raken. De bakplaten mogen in de vaatwasser gewassen worden. Veelvuldig wassen kan echter de eigenschappen van de bekleding verminderen. Het is raadzaam om de buitenkant van de platen te reinigen met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild schoonmaakmiddel.


Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Netspanning:	220/240 V~50/60Hz
Stroomverbruik:	2000 watt

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Getoonde foutmelding	BESCHRIJVING	PROBLEEM	OPLOSSING
	<p>Eén van de platen wordt niet warm:</p>	<p>De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat een van de kookplaten niet de ingestelde temperatuur bereikt.</p> <p>De plaat is niet goed in het apparaat ingebracht.</p> <p>De weerstand in de plaat kan beschadigd zijn.</p> <p>De aansluiting van de weerstand kan beschadigd zijn.</p> <p>De elektronische regeling kan beschadigd zijn.</p>	<p>Haal de stekker uit het stopcontact.</p> <p>Controleer of de plaat goed in zijn zitting is ingebracht. Als de voorgestelde oplossing het probleem niet oplost, is het apparaat waarschijnlijk defect.</p> <p>Wend u tot een De'Longhi servicecentrum en geef het het type fout aan.</p>
	<p>De elektrische weerstand wordt overmatig lang gevoed.</p>	<p>De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat de elektrische weerstand te lang blijft branden.</p>	<p>Haal de stekker uit het stopcontact.</p> <p>Bereid geen voedsel op de plaat dat grote afmetingen heeft of diepgevroren voedsel dat een te lange verwarmingstijd vereist.</p> <p>De elektronische regeling toont de foutmelding gedurende 5 seconden en vervolgens schakelt het apparaat uit.</p> <p>Laat het apparaat afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.</p>
	<p>Storing van de temperatuursonde.</p>	<p>De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.</p>	<p>Haal de stekker uit het stopcontact.</p> <p>De temperatuursonde moet vervangen worden.</p> <p>Wend u tot een De'Longhi servicecentrum en geef het het type fout aan.</p>

	<p>Storing van de temperatuursonde.</p>	<p>De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.</p>	<p>Teken het foutnummer op. Haal de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet vervangen worden. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum en geef het het type fout aan.</p>
		<p>Het apparaat schakelt niet in.</p>	<p>Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestopt.</p> <p>Steek de stekker in een ander stopcontact.</p> <p>Controleer de installatieautomaat, de differentieelschakelaar of de lijnzekering.</p> <p>Als de voorgestelde oplossing het probleem niet oplost, is het apparaat waarschijnlijk defect.</p> <p>- Wend u tot een De' Longhi servicecentrum.</p>
		<p>Bij bediening van de START/STOP-knop gaat het apparaat niet aan.</p>	<p>De temperatuurknoppen staan op de stand 0. Het bovenste en onderste display toont OFF (uit). Draai de temperatuurknoppen naar de gewenste stand en druk op de START/STOP-toets.</p>
		<p>Bij bediening van de SEAR-toetsen gaat het opschrift SEAR op het display knipperen en gaat vervolgens uit.</p>	<p>De SEAR-functie kan slechts eenmaal om de 30 minuten gebruikt worden. Als u probeert om deze functie een tweede keer binnen 30 minuten te gebruiken, weigert de elektronische regeling deze opdracht. Wacht 30 minuten alvorens de SEAR-functie opnieuw te gebruiken.</p>

BEREIDINGSTABEL

RUND- VLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	BEREIDINGS- NIVEAU	MODUS	PLATEN		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Ond.	Bov.				
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	√	2 - 3	vet het voedsel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbakken	VLAKKE STAND	ribbel- platen	gladde platen	230		5 - 6	vet het voedsel goed in, draai hal- verwege bereidings- tijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	√	4 - 5	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Medium gebakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	√	7 - 8	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	√	10 - 11	vet het voedsel goed in
R i b s t u k , entrecote	2-3	2	Medium gebakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		4 - 5	vet het voedsel goed in
R i b s t u k , entrecote	2-3	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		7 - 8	vet het voedsel goed in
R i b s t u k , entrecote	2-3	4	Medium gebakken	VLAKKE STAND	ribbel- platen	gladde platen	230		10 - 12	vet het voedsel goed in, draai hal- verwege bereidings- tijd om
R i b s t u k , entrecote	2-3	4	Doorbakken	VLAKKE STAND	ribbel- platen	gladde platen	230		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai hal- verwege bereidings- tijd om

Hamburgers	2-3	6	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230	√	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes		6	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230		13 - 15	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidings-tijd om

SCHAPENVLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	BEREIDINGS-NIVEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					Ond.	Bov.			
Kotelet	1.5-3	6	Medium gebakken	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai
Kotelet	1.5-3	6	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230	12 - 14	koteletten halverwege bereidingstijd om


VARKENSVLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Ond.	Bov.				
Biefstuk	1-2	4	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230	√	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	VLAKKE STAND	ribbelplaten	gladde platen	230		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230		9 - 11	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	8	VLAKKE STAND	ribbelplaten	gladde platen	230		11 - 13	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	200		20 - 25	draai 2 à 3 maal om
Bacon, spek		4	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230		1 - 2	
Worstjes		8	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	200		16 - 18	doorboor de worstjes met een vork
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	ribbelplaten	gladde platen	230		8 - 10	

KIP- EN KALKOENVLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Ond.	Bov.				
Filet	<1	4	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	√	3-4	vet het voedsel in
Dijen en poten		3	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	200		20-25	draai 1 à 2 maal om tijdens berei- ding
Vleugels		6	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	200		14-16	draai 1 à 2 maal om tijdens berei- ding
Hamburgers	1.5-2	4	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	√	6-8	
Hamburgers	1.5-2	8	V L A K K E S T A N D	ribbel- platen	gladde platen	230	√	14-16	draai halverwege bereidingstijd om
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		11-13	draai 1 à 2 maal om tijdens bereiding
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		6-8	
Kip alla diavola (pikant)		1	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	200		40-45	draai 1 à 2 maal om tijdens berei- ding

BROODSOORTEN	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			Ond.	Bov.			
Toast / sandwich	2	OVEN-GRILL	gladde platen	ribbel- platen	230	3-5	plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het brood aanraakt zonder het plat te drukken
Broodje/sandwich	2	CONTACTGRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	2-3	
Snedes brood	4	V L A K K E S T A N D	gladde platen	ribbel- platen	230	4-5	draai halverwege bereidings- tijd om

GROENTEN	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			Ond.	Bov.			
Plakken aubergine	1	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	230	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	230	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	VLAKKE STAND	gladde platen	ribbelplaten	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACTGRILL	gladde platen	ribbelplaten	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEEVEELHEID	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				Ond.	Bov.			
Heel	250 gram	1	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	200	8 - 10	vet het voedsel in
Runderfilet, haas	500 gram	1	OVEN-GRILL	gladde platen	ribbelplaten	230	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aanraakt
Moot	450 gram	4	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	200	8 - 10	vet het voedsel in
Spiesjes	500 gram	6	VLAKKE STAND	ribbelplaten	gladde platen	230	10 - 12	vet het voedsel in; draai 2 à 3 maal om
Pijlinktvis	400 gram	1-2	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	200	10 - 12	vet het voedsel in
Garnalen	400 gram	10-12	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	200	4 - 6	vet het voedsel in

DESSERTS	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			Ond.	Bov.			
Pannenkoeken	4	OPEN GRILL	gladde platen	ribbelplaten	200	4 - 5	boter de platen in, draai halverwege bereidingstijd om
Wafels	4	CONTACTGRILL	WAFELS 			4 - 5	boter de platen in
Plakken ananas	4	CONTACTGRILL	ribbelplaten	gladde platen	200	5 - 6	boter de platen in

RECEPTEN

ROEREIERENBACON EN TOAST

INGREDIËNTEN:

- 2 eieren
- 2 plakjes bacon
- 1 eetlepel melk
- peper en zout naar believen
- 2 sneden toastbrood

BEREIDING:

Klop de eieren met melk en zout tot ze een licht en schuimig mengsel vormen. Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de OPEN GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display het opschrift READY toont, schenkt u het eimengsel in een hoek van de plaat en kookt u het 2 à 3 minuten door het met een houten spatel te roeren zodat het gelijkmatig bereid wordt. Ondertussen bereidt u op de dezelfde plaat ook de plakjes bacon gedurende 3 à 4 minuten terwijl u ze halverwege de bereidingstijd omdraait; op de andere plaat roostert u het brood gedurende 3 à 4 minuten terwijl u ze halverwege de bereidingstijd omdraait. Leg alles op een bord en dien op.

CROUTONS MET AUBERGINEMOUSSE

INGREDIËNTEN:

- 1 aubergine
- 100 gram ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 4 eetlepels olijfolie
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1 baguette

BEREIDING:

Was de aubergine, schil hem en snij hem in dikke plakken. Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Plaats, wanneer het display het opschrift READY toont, de plakken aubergine op de onderste plaat en bak ze ongeveer 8 à 10 minuten tot ze zacht zijn. Snij de plakken aubergine in grove stukken en doe deze in een blender samen met de ricotta, de knoflook en de gehakte peterselie, een snufje zout en peper plus de olie. Blend tot het mengsel glad en fijnkorrelig is. Smeer het brood (in plakjes

gesneden) met olijfolie in en bak het bij 230°C op de platen in de modus CONTACT GRILL gedurende 1 à 2 minuten tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Smeer de auberginecrème op het geroosterde brood, besprenkel met twee eetlepels olijfolie en serveer.

VLEESSALADE MET RUCOLA EN KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN:

- 2 lapjes kalfsvlees
- 100 gram rucola
- 10-12 kerstomaatjes
- 100 gram Parmezaanse of Grana kaas
- zout naar believen
- olijfolie naar believen

BEREIDING:

Maak de salade van rucola en kerstomaatjes klaar: was de rucola, leg haar op een schone theedoek te drogen, snij de tomaatjes in 4 partjes. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de eerder met olie ingesmeerde lapjes kalfsvlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 2 à 3 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Snij het vlees in reepjes en schik ze op het bedje van rucola en kerstomaatjes, voeg zout en snippers Parmezaanse kaas toe. Besprenkel met een beetje olijfolie.

MET KOFFIE GEAROMATISEERD RIBSTUK/ENTRECOTE

INGREDIËNTEN:

- ribstuk/entrecote (2 van elk 250 gram)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENSGEL:

- 2 theelepels komijnzaad
- 2 theelepels koffiebonen
- 1 eetlepel zoete peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel grof zout
- 1 theelepel peper

BEREIDING:

Bereid het koffiemengsel: doe het komijnzaad en de koffiebonen in een keukenmachine en vermaal ze tot een niet al te fijn poeder. Doe het verkregen poeder in een kom,

voeg de overige ingrediënten toe en meng goed. Vet het vlees licht in en bedek het met de specerijen; dek af en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur intrekken. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen en op de SEAR-toets van beide platen. Leg, wanneer het opschrift SEAR op het display ophoudt met knippen, het vlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer warm.

RUNDSFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 rundsfilets
- zout naar believen
- vers gemalen zwarte peper naar believen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels Dijon-mosterd
- 60 gram boter
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDENSTOELENSAUS:

- 30 gram boter
- 1 eetlepel gorgonzola
- 2 sjalotten
- 300 gram paddenstoelen
- 1/2 glaasje whisky
- 200 gram room
- citroensap naar believen
- peterselie naar believen

BEREIDING:

Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het ongeveer een uur op kamertemperatuur rusten.

Bereid de paddenstoelensaus: smelt de boter in een pan, voeg de gesneden sjalotten toe en bak 2 à 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Schenk nu de whisky in de pan, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en kook nog eens 1 minuut. Voeg de room, het sap van een citroen, de peterselie en de gorgonzola toe en breng aan de kook.

Kook de saus in tot een mooie, dikke saus, kruid met zout en peper en zet de saus opzij.

Bereid ondertussen de botersaus waarmee het vlees zal worden ingesmeerd tijdens de bereiding; doe boter, mosterd en knoflook in een klein pannetje. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd dit mengsel warm.

Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen en op de SEAR-toets van beide platen. Leg, wanneer het opschrift SEAR ophoudt met knippen, de rundsfilets (waarvan beide kanten eerder zijn ingesmeerd met de botersaus) op de onderste plaat en sluit de grill. Kook gedurende 6-8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de filets. Neem de filets van de grill af en serveer ze overgoten met de eerder bereide champignonsaus.

HAMBURGERS MET GEROOSTERD ROGGE-TARWEBBROOD

INGREDIËNTEN:

- 8 plakjes rogge-tarwebbrood
- 500 gram rundergehakt van topkwaliteit
- 100 gram plakken Emmentaler kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 in ringen gesneden uien
- boter op kamertemperatuur naar believen
- 2 theelepels Worcestersaus
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1/2 theelepel suiker

BEREIDING:

Bereid de hamburgers: meng in een kom het rundergehakt, de Worcestersaus, zout, peper en meng alles goed. Vorm met uw handen 4 hamburgers met een dikte van ongeveer 2 cm. Plaats de grill in de stand OPEN GRILL en breng de gladde plaat in de onderste stand en de ribbelplaat in de bovenste stand in. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display het opschrift READY toont, legt u de in ringen gesneden uien besprenkeld met olijfolie en suiker op de onderste plaat en bakt u ze gedurende 5 à 6 minuten, waarbij u ze dikwijls met een houten spatel husselt om ze gelijkmatig te bereiden en zacht te houden. Tegelijkertijd bakt u op de andere plaat de hamburgers ongeveer 12 minuten. Draai ze na 5 à 6 minuten om (de bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van de hamburgers). Zodra de uien gaar zijn, verwijdert u ze van de plaat en roostert u de beboterde sneden brood 1 à 2 minuten slechts aan één kant. Leg de sneden brood op een snijplank met de geroosterde zijde naar boven, bestrooi met de uien, leg hierop de hamburgers neer en bedek met de kaas. Leg hierop de snede

brood met de geroosterde kant naar beneden gericht. Wacht tot de plaat opnieuw heet is, leg de toasts erop en druk ze goed aan met de bovenste plaat.

Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste roostergraad is bereikt.

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICO AZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

- 6 lamskoteletten
- 10 gram gehakte rozemarijn
- 10 gram gehakte knoflook
- 100 ml balsamicoazijn
- 15 gram suiker
- zout naar believen
- peper naar believen

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een vrij grote kom; dek af en laat minstens 1 à 2 uur in de koelkast marineren. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg de koteletten op de onderste plaat wanneer op het display het opschrift READY verschijnt.

Bak ongeveer 11'-13' minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de koteletten (we raden aan om ze halverwege de bereidingstijd om te draaien, aangezien de bovenste plaat vanwege het bot niet het bovenste vlees kan aanraken). Laat in de tussentijd de marinade in een pannetje indikken en serveer deze als saus op de gegrilde lamskoteletten.

KIPSPESJES MET CRÈME VAN HONING EN LIMOEN

INGREDIËNTEN:

- 500 gram kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 1 theelepel pepertjes
- 1 theelepel koriander
- 10 cl olijfolie
- 2 bosuitjes
- 3 knoflookteentjes
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel grof zout

- peper naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel honing
- zout naar believen

BEREIDING:

Bereid de marinade: doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een glad mengsel is verkregen. Doe de in blokjes van 2 cm gesneden kip in een ondiepe schotel, voeg de marinade toe en bedek hiermee alle stukjes kip. Dek af met plasticfolie en laat marineren gedurende 1 à 2 uur.

Bereid de crème door alle ingrediënten in een kom te mengen, dek af met plasticfolie en zet in de koelkast. Steek de stukjes kip op de spiesjes. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de spiesjes op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 11 à 13 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 1 à 2 maal om. Serveer de warme spiesjes vergezeld van de crème van honing en limoen.

PROVENÇAALSE KIPPENDIJEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 gram)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels mosterd met zaadjes
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels Provençaalse kruiden
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 theelepels grof zout
- 1 theelepel cayennepeper

BEREIDING:

Bereid de marinade door alle ingrediënten in een kom te mengen. Snijd met een scherp mes op verschillende plaatsen

het vlezige deel van de kippendijen iets open. Leg de dijen in de kom met marinade en draai ze alle kanten om om ze goed te bevochtigen; laat ze 2 à 3 uur marineren. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 210° en de bovenste thermostaatknop op 210° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de kippendijen op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 20 à 25 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 2 à 3 maal om. Leg ze zodra ze klaar zijn op een dienbord en serveer.

GEGRILDE GARNALEN

INGREDIËNTEN:

- 16/20 grote garnalen

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- peterselie naar believen
- 2 citroenen
- zout naar believen
- peper naar believen
- 2 knoflookteentjes

BEREIDING:

Bereid de marinade door de knoflook en peterselie fijn te hakken en citroensap toe te voegen; voeg zout en peper toe. Was de garnalen, droog ze goed en laat ze minimaal een half uur marineren.

Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus.

Stel de onderste thermostaatknop op 210° en de bovenste thermostaatknop op 210° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de uitgelekte garnalen op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 4 à 6 minuten.

Versier het bord net voor het opdienen met een paar plakjes citroen en een contour van groenten.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 gram zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje

- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 gram bieslook
- 20 gram peterselie
- witte peper naar believen

BEREIDING:

Bereid de saus: was en droog de peterselie en de bieslook en hak ze fijn; hak de knoflook apart fijn.

Doe de yoghurt in een kom, voeg de kruiden, knoflook, suiker en peper toe en meng tot een gladde crème is verkregen. Zet in de koelkast en laat minstens 30 minuten rusten.

Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de OVEN GRILL modus.

Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de eerder ingeeliede zalm op de onderste plaat, sluit de bovenste plaat in de OVEN GRILL modus (in de stand zo dicht mogelijk bij het voedsel zonder dit aan te raken) en bereid ongeveer 25-30 minuten (om het eindresultaat te verbeteren, moet de zalm halverwege de bereidingstijd 180° gedraaid worden, omdat de plaat aan de achterkant zich dichterbij het voedsel bevindt).

Leg de zalm na bereiding op een dienbord en serveer met de yoghurtsaus.

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

- 400 gr grote pijlinktvis
- 1 citroen
- 1 paar takjes peterselie
- olijfolie naar believen
- oregano naar believen
- zout naar believen
- gemalen pepertjes naar believen

BEREIDING:

Maak de pijlinktvis schoon, haal de kop eraf, verwijder het inwendige schild en spoel hem goed af.

Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus.

Stel de onderste thermostaatknop op 210° en de bovenste thermostaatknop op 210° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de

eerder ingeoliede pijlinktvis op de onderste plaat, druk aan met de bovenste plaat en bak hem 10 à 12 minuten.

Bereid in een kom de dressing door de olie met de gehakte peterselie, het citroensap, een snufje oregano, een snufje zout en gemalen pepertjes te mengen.

Zodra de pijlinktvis klaar is, neemt u hem van de grill en bedekt u hem met deze dressing.

Leg alles op een bord en dien op.

PANNENKOEKEN MET BANAAN

INGREDIËNTEN:

- 1 banaan
- 2 eieren (1 heel ei + 1 eiwit)
- 150 ml melk
- 100 gram 00-bloem
- 70 gram boter
- zout naar believen
- 1 eetlepel suiker
- 16 gram bakpoeder

BEREIDING:

Schil de banaan en prak hem goed met een vork Klop in een kom 1 heel ei met de suiker en voeg de melk onder voortdurend roeren toe; doe er 50 gram gesmolten boter bij, voeg geleidelijk de gezeefde bloem met het bakpoeder en een snufje zout toe; voeg ook de geprakte pulp van de banaan toe en meng alle ingrediënten goed; plaats het mengsel 10 minuten in de koelkast.

Klop in de tussentijd het eiwit op totdat het stijf is.

Pak het mengsel en schep het stijfgeklopte eiwit met voorzichtige bewegingen van onderen naar boven door het mengsel. Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de OPEN GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 200° en de bovenste thermostaatknop op 200° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Vet, wanneer het display het opschrift READY toont, de platen met een beetje boter in, schenk 1 à 2 eetlepels beslag op de plaat en wrijf dit uit zodat een cirkel wordt verkregen; laat ongeveer 2 minuten bakken, totdat u kleine bubbeltjes op het oppervlak van de pannenkoek ziet; draai de pannenkoek vervolgens om en laat hem nog eens 2 minuten bakken. De pannenkoeken kunnen op talloze manieren belegd worden: met chocoladecrème, ahornsiroop, verse bosbessen, hagelslag, honing, slagroom, poedersuiker.

GEGRILDE ANANAS MET IJS

INGREDIËNTEN:

- 1 ananas

- honing naar believen
- rietsuiker naar believen
- verse munt naar believen
- poedersuiker naar believen
- vanille-ijs naar believen

BEREIDING:

Neem de ananas, verwijder de bladeren en de schil. Snijd het fruit vervolgens in plakken van ongeveer 1-2 cm dik en bestrooi elke plak aan beide kanten met rietsuiker. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 200° en de bovenste thermostaatknop op 200° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Smeer, wanneer het display het opschrift READY toont, beide kanten van de plakken ananas met de honing in en leg ze op de grill. Sluit de grill en bak 5 à 6 minuten.

Leg de gebakken plakken op een schaal, versier ze met verse muntblaadjes, bestrooi met poedersuiker en serveer met ijsbolletjes.

ALLEEN ALS DE SET WAFELPLATEN AANWEZIG IS

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 8 wafels

BEREIDING: 10 minuten

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

INGREDIËNTEN:

- 2 koppen/460 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 4 theelepels/10 gram gist
- 2 eetlepels/30 gram witte suiker
- 2 eieren
- 1,5 kop/345 ml lauwe melk
- 75 gram gesmolten boter
- 1 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout, de gist en de suiker en zet opzij. Klop in een andere kom de eieren los en voeg de melk, de boter en vanille toe. Doe de bloem en de overige ingrediënten in de kom met de melk en de eieren en meng met een garde. Verwarm de wafelplaat. Boter, wanneer het display het opschrift READY toont, de plaat in of breng een anti-aanbak spray aan, schenk vervolgens een maatschepje in elk vormpje van de plaat (eventueel met behulp van een lepel indien nodig); strijk het beslag uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudgekleurd en knapperig zijn (5 minuten). Ga door totdat het beslag op is. Serveer onmiddellijk.

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels

BEREIDING: 15 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 2 koppen / 460 gram bloem voor taarten
- 1/2 theelepel zout
- 2 theelepels/5 gram gist
- 2 eetlepels/30 gram witte suiker
- 4 eieren
- 2 koppen/460 gram lauwe melk
- 70 gram gesmolten boter
- 1/2 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout en de gist en zet opzij. Klop in een andere kom de eierdooiers met de suiker tot een schuimige crème. Voeg het vanille-extract, de gesmolten boter en de melk met eieren toe en meng met een garde. Doe de inhoud van

beide kommen bij elkaar en meng met een garde. Meng niet teveel. Klop in een derde kom met een elektrische mixer de eiwitten in 1-2 minuten stijf. Schep met een rubberspatel de eiwitten voorzichtig door het wafelbeslag. Meng niet teveel. Verwarm de wafelplaat. Boter, wanneer het display het opschrift READY toont, de plaat in of breng een anti-aanbak spray aan, schenk vervolgens een maatschepje in elk vormpje van de plaat (eventueel met behulp van een lepel indien nodig); strijk het beslag uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudgekleurd en knapperig zijn (5 minuten). Ga door totdat het beslag op is. Serveer onmiddellijk.

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 8-10 wafels

BEREIDING: 10 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 2 koppen/460 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel/3 gram gist
- 170 gram suiker
- 2 eieren
- 1,5 kop/345 ml lauwe melk
- 80 gram boter
- 1 theelepel vanille-extract
- 140 gram donkere chocolade
- 60 gram cacao-poeder
- 6 gram kaneelpoeder

BEREIDING:

Doe de chocolade en de boter in een magnetronkom en warm op in de magnetron met het maximale vermogen gedurende 30 seconden. Roer tot de chocolade en de boter volledig gesmolten zijn en het mengsel glad is. Laat iets afkoelen. Meng met een garde de eieren, de melk en de vanille in een grote kom en schep hierdoor zorgvuldig het boter-chocolademengsel. Zeef de bloem, suiker, cacao-poeder, kaneelpoeder, gist en zout samen in een grote kom. Voeg het mengsel van bloem en andere ingrediënten bij de eieren en meng alles met een garde tot het mengsel glad genoeg is. Verwarm de wafelplaat.

Boter, wanneer het display het opschrift READY toont, de plaat in of breng een anti-aanbak spray aan, schenk vervolgens een maatschepje in elk vormpje van de plaat (eventueel met behulp van een lepel indien nodig); strijk het beslag uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudgekleurd en knapperig zijn (5 minuten). Ga door totdat het beslag op is. Serveer onmiddellijk.