

VIGTIGE ADVARSLER

Sikkerhedsadvarsler



Fare!

Manglende overholdelse af advarslerne kan forårsage livsfarlige personskader pga. elektrisk stød.

- Før apparatet sættes i stikkontakten, bør man kontrollere:
 - At netspændingen, der er angivet på apparatets typeskilt, stemmer overens med hjemmets el-installationer.
 - Stikkontakten har jordforbindelse og en min. kapacitet på 16 A.
 - Professionel brug af produktet, som er uegnet til formålet eller manglende overensstemmelse med brugsanvisningen betyder, at producenten fritages for ethvert ansvar.
- Sørg for at strømledningen ikke kommer i kontakt med apparatets dele, som opvarmes under brug. Defekte strømledninger skal udskiftes af fabrikanten eller dennes tekniske assistance for at forebygge enhver risiko.
- Før apparatet sættes væk, eller stegepladerne fjernes, og før hver rengøring og vedligeholdelse, skal apparatet slukkes ved at sætte knappen i positionen 0 og tage stikket ud af stikkontakten. Sørg for, at apparatet er kølet helt ned.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Kom ikke apparatet i vand.
- Apparatet må ikke sættes i funktion ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringsystem.
- Anvend kun forlængerledninger, der svarer til de gældende sikkerhedskrav. Kontrollér, at de er i god stand og med et passende tværsnit.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.



Giv agt!

Manglende overholdelse af disse advarsler kan forårsage personskader eller skader på apparatet.

- Rengør stegepladen udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med opvaskemiddel.
- 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 samt til 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 bør 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 ikke apparatet uden stegeplader.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.



Fare for legemsskade!

Manglende overholdelse af denne advarsel kan forårsage brandsår eller forbrændinger.

- Når apparatet er i drift, kan den udvendige overflade blive meget varm. Brug altid grebet (2) eller evt. ovenhandsker.
- Fjern eller udskift kun stegepladerne, når apparatet er kølet helt ned.



OBS:

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.

- Efter rengøring skal stegepladerne tørres af, inden de sættes i apparatet igen.



Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Bortskaffelse af apparatet



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

BESKRIVELSE

- 1. Base og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
- 2. Håndtag:** Robust håndtag af metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
- 3. Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen.
- 4. Anordning til blokering/frigørelse af grillpladerne og håndtag til højdeindstilling:** For at blokere den øverste plade/låget i den ønskede højde til klargøring af retter, der ikke kræver presning.
- 5. Håndtag til udløsning af hængsel:** Gør det muligt at åbne låget fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.
- 6. Trin til højdeindstilling**
- 7. Kontrollampe for tænding**
- 8. Tast start/stop.**
- 9. Termostatknop for den nederste plade:** til indstilling af temperaturen fra 60°C til 240°C eller til slukning af den nederste plade.
- 10.** Tasten "SEAR" (svitsning) på den nederste plade.
- 11.** Tasten "Sandwich".
- 12.** Tasten "Hamburger".
- 13.** Tasten til at holde maden varm.
- 14. Tasten Time"-":** til indstilling (formindske) af stegetiden.
- 15. Tast Time"+":** til indstilling (forøge) af stegetiden.
- 16. Termostatknop for den øverste plade:** til indstilling af temperaturen fra 60°C til 240°C eller til slukning af den øverste plade.
- 17.** Tasten "SEAR" (svitsning) til den øverste plade.
- 18. Aftagelige plader:** Med sliplet-belægning og vaskbare i opvaskemaskine, nemme at rengøre. ANTALLET AF PLADER KAN VARIERE PÅ BASIS AF MODELLEN.
- 18a. Grillplade:** Perfekt til grill af bøffer, burgere,

kylling og grøntsager.

- 18b. Glat plade:** Til at lave de perfekte pandekager, æg, bacon og skaldyr.
- 18c*. Øverste vaffelplade:** Til tilberedning af alle typer vaffler (ekstraustyr).
- 18d*. Nederst vaffelplade:** Til tilberedning af alle typer vaffler (ekstraustyr).
- 19. Kar til opsamling af fedt:** Indbygget i apparatet og kan tages ud for at gøre det nemmere at rengøre.
- 20*. Målbæger til vaffler (ekstraustyr).**

IBRUGTAGNING FØRSTE GANG

Fjern al emballagematerialet og reklamemærkater 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.



OBS: Inden brug rengøres basen, låget og betjeningsknapperne med en fugtig klud for at fjerne støv, der har ophobet sig under transporten. Rengør stegepladerne og fedtopsamlingskarret grundigt. Pladerne og fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.



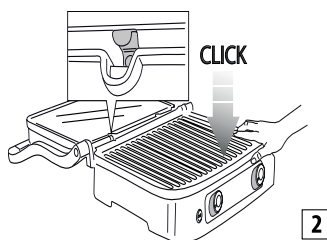
OBS: Første gang apparatet tages i brug, kan der fremkomme lidt lugt og en smule røg. Dette er helt normalt og typisk for alle apparater med sliplet-belægning.



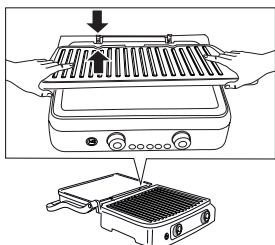
OBS: De aftagelige stegeplader (grillplade og glat plade) kan udskiftes med hinanden.

Indsætning af stegeplader

- Sæt apparatet i åben og plan position (se fig. 1). Sæt en plade i ad gangen.



- Hver plade, grill eller glat, kan kun isættes enten øverst eller nederst (se fig. 2). Dette gælder dog ikke for vaffelpladerne.



1

Udtagning af pladerne

Find knapperne til frigørelse af pladerne i højre side af apparatet (3). Tryk hårdt ind på knappen for at skyde den nederste plade ud. Hold pladen med begge hænder og lad den glide langs metalunderstøttelsen for at trække den af basen. Tryk også på den anden frigørelsesknop for at fjerne den anden plade på samme måde.

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

Sæt fedtopsamlingskarret på plads

Under stegningen isættes fedtopsamlingskarret i den relevante holder bag på apparatet. Overskudsfedtet fra madvarerne vil løbe hen mod pladens åbning og ned i karret.

i OBS: Under stegningen kontrolleres fedtopsamlingskarret med jævne mellemrum for at undgå en opbobling af fedtet.

Efter stegningen bortskaffes det fedt, der er opsamlet, korrekt.

Fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.

! Giv agt! Under stegningen skal man altid være meget opmærksom.

Hold på håndtaget, som forbliver kold, for at åbne apparatet. Men de støbte aluminiumsdele bliver meget varme: Undgå at røre ved dem under og straks efter stegningen.

Inden andre handlinger påbegyndes, skal apparatet køles af i mindst 30 minutter.

Apparatet må kun bruges med fedtopsamlingskarret isat. Fedtopsamlingskarret må ikke tømmes, før apparatet er helt kold. Når du trækker karret ud, skal du passe på, at der ikke løber væske ud.

APPARATETS ANVENDELSESSTILLINGER

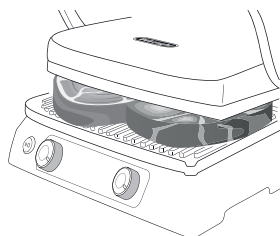
Kontaktgrill (lukket position)

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

som kontaktgrill. Den øverste plade tilpasses automatisk tykkelsen af madvaren, der er bragt på den nederste plade.

På denne måde vil maden 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. På kontaktgrillen steges maden hurtigt, netop fordi den er i kontakt med pladerne på begge sider på samme tid (se fig. 3).



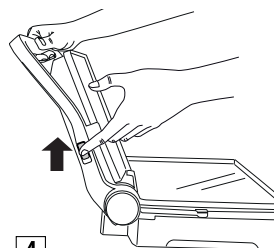
3

Pladens riller og åbningen bag på apparatet gør det muligt at dræne fedt fra madvaren og opsamle det i karret.

Apparatet er udstyret med et specielt håndtag og et hængsel, som gør det muligt at regulere den øverste plade i forhold til madvarens tykkelse. Hvis man ønsker at stege 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).

Grill åben

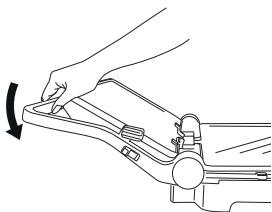
Den øverste plade ligger ved siden af den nederste plade. Den nedre plade og den øvre plade befinder sig på samme niveau og danner dermed en stor stegeflade. I denne stilling kan apparatet anvendes både i positionen barbecue eller som grillplade eller glat plade. Til at regulere apparatet i denne position benyttes grebet til frigørelse af hængslet i venstre side. Tag fat i grebet med højre hånd, og skub udløserhåndtaget opad med venstre hånd (se figur 4).



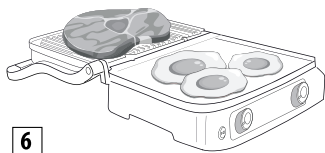
4

Skub håndtaget bagud, indtil låget er åbnet helt i plan

position (se fig. 5).



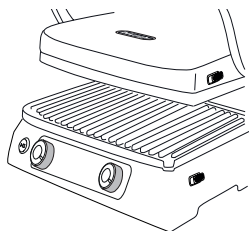
Hvis man løfter håndtaget lidt, inden man trækker grebet til frigørelse ud, lettes trykket lidt fra hængslet, og selve åbningen bliver lettere. Apparatet kan anvendes som barbecue til tilberedning af hamburger, bøffer, kylling og fisk. Funktionen barbecue er den mest fleksible metode, hvorpå apparatet 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. Positionen barbecue 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 maden under tilberedningen. Apparatet kan også bruges med de glatte plader til tilberedning af pandekager, ost, æg og bacon til morgenmad (se figur 6).



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

Funktion Grillovn

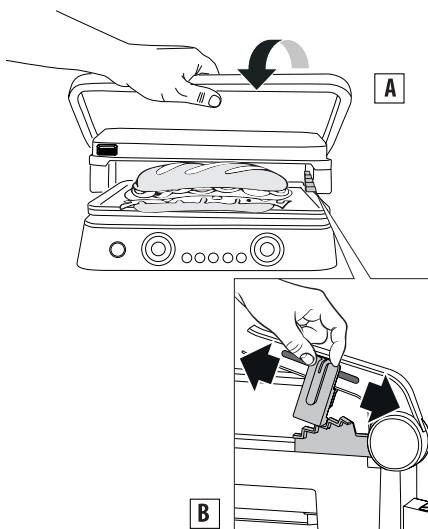
Denne position (se fig. 7) er helt perfekt til at grille uden at berøre tykke madvarer, som kræver en langsom og ensartet stegning.



Ideelt til tilberedning af grøntsager med et højt vandindhold, da vandet kan fordampe.

Man kan også bruge denne position til at tilberede sandwiches og madvarer, som ikke kræver, at de presses sammen.

- Læg maden på den nederste plade.
- Hold fast i håndtaget, sænk den øverste plade ned over maden (fig. A).
- Anbring anordningen til blokering/udløsning af pladerne og håndtaget til højdeindstilling (4) i den ønskede position for ovnen ved at skubbe håndtaget.
- Den øverste plade blokeres i position. Der er 5 forskellige højdeindstillinger (fig. B).



ANVENDELSE

FUNKTIONEN MANUELT

Når apparatet er klar til brug, skal man vælge den ønskede temperatur fra 60°C til 240°C for hver af de to plader (den øverste og den nederste) ved hjælp af termostatknapperne 9 og 16).

Tryk på tasten start/stop. Lampen lyser.

I henhold til den valgte temperatur kan det tage nogle få minutter, før apparatet er helt varmt. Når termostaten har nået den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY".

Temperaturen kan ændres når som helst under stegningen.

FUNKTION Timer

Når displayet viser meddelelsen "READY", vælges

stegepositionen (se afsnittet "stegeposition"). Læg derefter fødevarerne på pladerne. Stegetiden kan vælges ved at trykke på knapperne Timer (14 og 15). Når stegetiden er afsluttet, vises "END"; Apparatet bipper 5 gange, men forbliver tændt. **Men forbliver tændt.** Når maden er klar, slukkes apparatet ved at trykke på tasten start/stop (8) eller ved at dreje termostatknappen. (9 og 16) på ●.

i OBS: Apparatet slukkes automatisk efter 90 minutters drift.

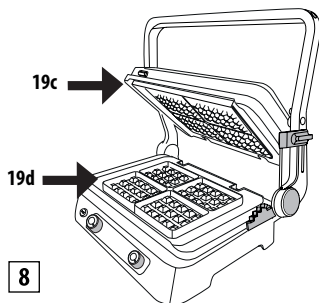
FUNKTIONEN Sear

Denne funktion varmer den øverste og/eller nederste plade i nogle få minutter ved en højere temperatur. Funktionen er ideelt til lynopvarmning (svitsning) af maden i begyndelsen (ideelt til tykke kødstykker). Tryk på knappen start/stop, og forvarm pladerne ved at trykke på svitsningsknapperne (10 og 17). Under forvarmningen blinker LED'en omkring svitsningsknappen. Når pladen har nået den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal, og LED'en slukkes i et minut. Fordel maden straks på pladerne. Apparatet bringer maden til svitsningstemperaturen på ca. et minuts tid. Efter at LED'en er slukket, vises den indstillede temperatur på termostaten, og apparatet opvarmer pladen.

i OBS: Denne funktion må kun bruges en gang hver 30 minutter. Når cyklussen er færdig, og man trykker på svitsningsfunktionen inden for 30 minutter, blinker LED'en omkring svitsningsknappen 5 gange, og apparatet udsender 3 bip. Denne handling kan ikke indstilles på kontrolpanelet.

FUNKTIONEN waffle (ekstraudstyr)

- Isæt vaffelpladerne (19c/19d) som vist i fig.1. Bemærk, at disse plader ikke er udskiftelige, og positionen heraf skal være som angivet i fig. 8.



- Efter at den nederste plade er sat i apparatet, vises OFF-1-2 eller 3 på displayet (i henhold til grebene position).

Drej termostats greb til den ønskede position (1= lys, 2= mellem, 3= mørk), og tryk på knappen start/stop.

- Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten har nået den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY".
- Smør pladerne med lidt smeltet smør
- **Hæld et målbæger i hver af pladens forme.**
- Fordel dejen, og luk apparatet.
- Bag i den tid, der er angivet i opskrifterne. Hvis timeren indstilles, udsendes der tre bip ved afslutning af stegetiden, timeren forsvinder, og i displayet vises meddelelsen "END". Apparatet forbliver tændt. Når den sidste vaffel er klar, trykkes på tasten start/stop for at slukke apparatet.
- Til tilberedning af andre vaffeltyper tilsættes den anden dejtype på den nederste plade, og handlingerne gentages, som beskrevet ovenfor.

! Giv agt! Brug aldrig køkkenredskaber af metal til at fjerne vafflerne fra pladerne, da de kan beskadige sliplet-belægningen.

i OBS: Denne funktion er optimeret, når apparatet er i LUKKET position.

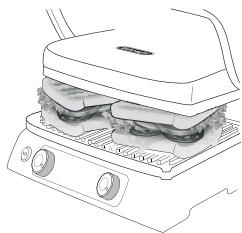
FUNKTIONEN sandwich

Denne funktion er ideel til rstning af brød udvendigt og til opvarmning af sandwiches indvendigt. Tryk på tasten SANDWICH (11), LED'en tændes, og i displayet vises den forud definerede stegetid (05:00). Tiden kan ændres når som helst ved at trykke på knappen - (14) eller+ (15). Temperaturen er allerede indstillet og kan ikke ændres, da grebene er deaktiverede. Tryk på tasten START/STOP.

Lampen lyser ON (tiden i displayet begynder at blinke). Apparatet starter forvarmingsfasen.

Når termostaten har nået temperaturen, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY". Læg din sandwich på den nederste plade, som vist i fig. 9.

Luk den øverste plade ned over, og tryk på knappen SANDWICH for at starte nedtællingen. Efter endt stegetid udsendes der fem lydsignaler, og på displayet vises "--:--". Når den sidste sandwich er klar, trykkes på tasten START/STOP for at slukke apparatet.



9



Giv agt! Du må ikke bruge metalredskaber af metal til at fjerne din sandwich, da de kan beskadige slip let-beklædningen på pladerne.



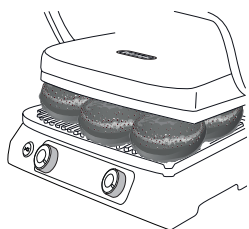
OBS: Når din sandwich er klar: Hvis du ikke trykker på tasten Sandwich en gang til inden for 60 minutter, slukkes apparatet. Denne funktion er optimeret, når apparatet er i LUKKET position.

Funktionen HAMBURGER

Denne funktion er ideel til stegning af burgere. Tryk på tasten HAMBURGER (12): LED'en tændes, og i displayet vises den forud definerede stegetid (08:00). Tiden kan ændres når som helst ved at trykke på knappen - (14) eller+ (15). Temperaturen er allerede indstillet og kan ikke ændres, da grebene er deaktiverede.

Tryk på tasten START/STOP. Lampen lyser ON (tiden i displayet begynder at blinke). Apparatet starter forvarmingsfasen.

Når termostaten har nået temperaturen, udsender apparatet et lysignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY". Læg din burger på den nederste plade, som vist i fig. 10. Luk den øverste plade ned over, og tryk på knappen HAMBURGER at starte nedtællingen.



10

Efter endt stegetid udsendes der fem lys signaler, og på displayet vises "--:--". Når den sidste hamburger er klar, trykkes på tasten START/STOP for at slukke apparatet.



Giv agt! Du må ikke bruge metalredskaber af metal til at fjerne din burger, da de kan beskadige slip let-beklædningen på pladerne



OBS: Når din burger er klar: Hvis du ikke trykker på tasten Hamburger en gang til inden for 60 minutter, slukkes apparatet. Denne funktion er optimeret, når apparatet er i LUKKET position.

Funktionen KEEP WARM (holde maden varm)

Denne funktion bruges til at holde maden varm efter tilberedningen, indtil den skal serveres. Tryk på tasten KEEP WARM (13): LED'en tændes. Når funktionen er aktiveret, opvarmes pladernes temperatur automatisk til den tidligere indstilling på 60° C. Da pladerne ikke nedkøles med det samme, anbefales det at tilberede maden et par minutter mindre (funktionen holde maden varm færdiggør maden).

Det frarådes at bruge denne funktion til mad, som f.eks. filetter og bøffer, som hvis de holdes varme længe, bliver for hårde. Det gælder dog ikke for fedtholdig mad, som f.eks. pølser, stege, fjerkræ, burgere, grøntsager, polenta og de fleste typer fisk.

- **Hvis ikke der er indstillet en stegetid**, og du trykker på tasten KEEP WARM (13), starter funktionen straks (displayet viser den tid, den vil holde maden varm, og i stedet for temperaturen blinker der 6 søjler i stedet).
- **Hvis du har indstillet stegetiden**, og du trykker på tasten KEEP WARM (13), vil apparatet, efter at den indstillede tid er gået, automatisk gå til funktionen for at holde maden varm.

For at slukke apparatet skal du trykke på tasten start/stop, eller du kan manuelt sætte de to greb i positionen "●".

Du kan ikke gå fra funktionen KEEP WARM til stegefunktionen. Du skal først slukke apparatet, inden du kan genoptage funktionen. Funktionen KEEP WARM deaktiveres automatisk efter **60 minutter**.



Vigtigt! Hvis du bruger funktionen til at holde maden varm til funktionen Hamburger eller Sandwich, forbliver begge plader tændte, selv om grebene er i positionen "●". Hvis du bruger funktionen til at holde maden varm under manuel tilberedning (kontaktgrill, grillovn, åben grill), er det kun de tændte plader, der virker (hvis et greb er i positionen "●" under stegningen, forbliver den relevante plade SLUKKET og dermed også funktionen til at holde maden varm).

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.
- Mellem en tilberedning og den næste fjernes

madresterne via åbningen til udløb af fedt, og de samles i det nedenstående kar. Herefter rengøres med et stykke køkkenrulle, og tilberedningen fortsættes.

- Inden påbegyndelse af enhver form for rengøring, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

Rengøring og pleje



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

Når stegningen er slut, slukkes apparatet, og stikket frakobles stikkontakten. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. Tøm fedtopsamlingskarret. Fedtopsamlingskarret kan vaskes op i hånden eller sættes i opvaskemaskinen.



Tryk på knapperne til frigørelse af pladerne (3) for at fjerne disse fra apparatet. Før man rører ved dem bør man sikre sig, at pladerne er helt afkølede. Stegepladerne kan vaskes i opvaskemaskinen, men hyppige vask kan kompromittere belægningens egenskaber. Det anbefales derfor at rengøre stegepladerne udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med lidt vand og opvaskemiddel.


Brug ikke genstande af metal til rengøring af pladerne.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Forsyningsspænding	220-240 V~50-60Hz
Effektforbrug	2200W

PROBLEMLØSNING

Fejlmeddelelse på displayet	BESKRIVELSE	PROBLEM	AFHJÆLPNING
	<p>Ingen temperaturøgning på en af kogepladerne.</p>	<p>Den elektroniske kontrol har registreret, at en af kogepladerne ikke har nået den indstillede temperatur.</p> <p>Pladen er ikke isat rigtigt i apparatet.</p> <p>Varmeelementet inden i pladen kan være beskadiget.</p> <p>Tilslutningen af varmeelementet kan være beskadiget.</p> <p>Den elektroniske kontrol kan være beskadiget.</p>	<p>Tag ledningen ud af vægkontakten.</p> <p>Kontrollér, at pladen er korrekt isat i holderen i apparatet.</p> <p>Hvis dette ikke løser problemet, kan det være, at der er fundet en fejl i apparatet.</p> <p>Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.</p>
	<p>Tiden for tænding af varmeelementet er udløbet.</p>	<p>Det elektroniske display viser, at varmeelementet er blevet tændt for længe.</p>	<p>Tag ledningen ud af vægkontakten.</p> <p>Sæt ikke for store madder eller frosne madder på grillpladerne, da de kan overbelaste varmeelementerne.</p> <p>Kontrolanordningen viser en fejlmeddelelse, og apparatet slukkes.</p> <p>Inden du udfører en ny stegningscyklus, skal apparatet køle ned.</p>
	<p>Temperatursonden har udløst en fejl.</p>	<p>Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.</p>	<p>Tag ledningen ud af vægkontakten.</p> <p>Udskift temperatursonden.</p> <p>Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.</p>

	<p>Temperatursonden har udløst en fejl.</p>	<p>Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.</p>	<p>Læs fejlmeddelelsen. Tag ledningen ud af vægkontakten. Udskift temperatursonden. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.</p>
		<p>Apparatet tænder ikke.</p>	<p>Kontrollér, at apparatets stik er i vægkontakten.</p> <p>Sæt stikket i en anden stikkontakt.</p> <p>Kontrollér den automatiske sikkerhedsafbryder.</p> <p>Hvis dette ikke løser problemet, kan det være, at der er fundet en fejl i apparatet. Kontakt et De' Longi servicecenter.</p>
		<p>Efter at du har trykket på tasten START/STOP, tændes apparatet ikke.</p>	<p>Begge temperaturknapper til indstilling af temperaturen er i positionen "●", og det øverste og nederste display viser OFF. Drej den ønskede temperaturknop, og tryk derefter på tasten START/STOP.</p>
		<p>Når du trykker på svitsningsknapperne, blinker "SEAR" på displayet, efter at svitsningsfunktionen er blevet deaktiveret.</p>	<p>Svitsningsfunktionen er til rådighed hver 30. minut af stegningscyklussen. Hvis du prøver på at udføre en anden svitsningscyklus, inden der er gået 30 minutter, afvises handlingen. Vent i 30 minutter, inden du starter en nye svitsningscyklus.</p>

TABEL OVER STEGETIDER

BEMÆRK: I kolonnen for pladerne er skal pladetypen indsættes nederst og den anden øverst.

OKSEKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	STEGETIDER	KONFIGURATION	PLADER	°C	SVITSNING	MIN.	GODE RÅD
Bøf	0,5-1	2	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	2-3	brug rigeligt med olie
Bøf	0,5-1	4	Stegt	GRILL ÅBEN	grill	240		5-6	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Filet	3-4	4	Rødt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	4-5	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Mellem	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7-8	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	10-11	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Mellem	KONTAKTGRILL	grill	240		4-5	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240		7-8	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	4	Mellem	GRILL ÅBEN	grill	240		10-12	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Entrecôte	2-3	4	Stegt	GRILL ÅBEN	grill	240		14-16	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Spyd		6	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240		13-15	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEGETIDER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Kotelet	1,5-3	6	Mellem	KONTAKTGRILL	grill	240	10-12	Brug rigeligt med olie. Vend koteletterne halvvejs
Kotelet	1,5-3	6	Stegt	KONTAKTGRILL	grill	240	12-14	

GRIS	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	KONFIGURATION	PLADER	°C	SVITS-NING	MIN.	GODE RÅD
Bøf	1-2	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7-9	brug rigeligt med olie
Bøf	1-2	8	GRILL ÅBEN	grill	240		14-16	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Svinekotelet	<2,5	4	KONTAKTGRILL	grill	240		9-11	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Svinekotelet	<2,5	8	GRILL ÅBEN	grill	240		11-13	Brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
SVINERIB-BEN		6-8	KONTAKTGRILL	grill	200		20-25	vendes to-tre gange
Flæsk		4	KONTAKTGRILL	grill	240		1-2	
Medister-pølse		8	KONTAKTGRILL	grill	200		16-18	prik huller i pølserne med en gaffel
Spyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		14-16	brug rigeligt med olie, og vend 1-2 gange
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		8-10	

KYLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	KONFIGURATION	PLADER	°C	SVITS-NING	MIN.	GODE RÅD
Kyllingebryst	<1	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	3-4	brug rigeligt med olie
Kyllingelår		3	KONTAKTGRILL	grill	200		20-25	Vendes to-tre gange under stegningen
Kyllingevinger		6	KONTAKTGRILL	grill	200		14-16	Vendes to-tre gange under stegningen
Spyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		11-13	Vendes to-tre gange under stegningen
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		6-8	
Djævelsk kylling		1	KONTAKTGRILL	grill	200		40-45	Vendes to-tre gange under stegningen

BRØD	Ant. STYKKER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Sandwich	2	KONTAKTGRILL	grill	240	2-3	
Brødskiver	4	GRILL ÅBEN	Glat plade:	240	4-5	vendes, når den er halvt stegt

GRØNTSAGER	Ant. STYKKER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Auberginer i skiver	1	KONTAKTGRILL	grill	240	4-6	brug rigeligt med olie
Squash i skiver	2	KONTAKTGRILL	grill	240	6-8	brug rigeligt med olie
Peberfrugter udskåret i fire stykker	2	KONTAKTGRILL	grill	240	8-10	brug rigeligt med olie
Tomatskiver	1	GRILL ÅBEN	Glat plade:	240	5-7	brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Løg i skiver	2	KONTAKTGRILL	Glat plade:	240	5-7	Brug rigeligt med olie, rør hyppigt rundt med en spatel

FISK	MÆNGDE	Ant. STYKKER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Hel fisk	250 g	1	KONTAKTGRILL	grill	200	8-10	brug rigeligt med olie
Filet	500 g	1	GRILLOVN	grill	240	25-30	Brug olie, og anbring den øverste plade, så den ligger hen over maden uden at røre den
Skive	450 g	4	KONTAKTGRILL	grill	200	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd	500 g	6	GRILL ÅBEN	grill	240	10-12	Brug rigeligt med olie. omrøres 2-3 gange
Blæksprutter	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	grill	200	10-12	brug rigeligt med olie
Kæmperejer	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	grill	200	4-6	brug rigeligt med olie

DESSERT	Ant. STYKKER	KONFIGURATION	PLADER	°C	MIN.	GODE RÅD
Pandekager	4	GRILL ÅBEN	Glat plade:	200	4-5	Smør pladerne med olie. Vend halvvejs
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	grill	200	5-6	smør pladerne

OPSKRIFTER

RØRÆG, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING

Pisk æggene med mælk og salt, indtil blandingen er let og luftig. Sæt den glatte plade nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", hældes æggeblandingen i et af pladens hjørner.

Steges i 2-3 min. Husk at omrøre med en træspatel, så æggeblandinger bliver ensartet. Imens steges på samme plade baconskiverne i 3-4 min. Omrøres halvvejs. På den anden flade plade ristes brødet i 3-4 min. Omrøres halvvejs. Anret på fadet, og servér straks.

CROSTINI MED AUBERGINEMOS

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta
- hvidløgpulver efter behov
- persille efter behov
- 4 dl olivenolie
- salt efter behov
- peber efter behov
- 1 baguette

TILBEREDNING

Vask auberginerne, skræ dem, og skær dem i tykke skiver. Sæt den glatte plade nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes aubergineskiverne på den nederste plade. Steges i 8-10 min. indtil de er blevet bløde.

Skær auberginen i tykke skiver, og læg dem i en blender sammen med ricotta-osten, et fed hvidløg og den hakkede persille, lidt salt og peber samt olien. Fortsæt, indtil blandingen er glat og finkornet.

Dryp olivenolie på brødskiverne, og rist dem ved 240°C i funktionen KONTAKTGRILL i 1-2 minutter, indtil de har fået

den ønskede farve.

Smør auberginecremen på de ristede brødskiver, drys 2 spsk. olie over, og servér straks.

KØDSALAT MED RUCOLA OG CHERRYTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skiver kalvekød
- 100 g rucola
- 10-12 små runde tomater
- 100 g revet parmesan
- salt efter behov
- olivenolie efter behov

TILBEREDNING

Vask rucola og cherrytomater, og læg dem til tørre på et rent viskestykke. Skær tomaterne i 4 dele. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe kødskiverne, som er smurt med olie, på den nederste plade og presse ned med den øverste plade og stege kødskiverne i 2-3 min. ved den ønskede stegetemperatur. Skær kødet i strimler, og læg strimlerne på et leje af rucola og tomater. Tilsæt salt og parmesanost. Drys lidt olie ovenpå.

BØFFER TILSAT KAFFE

INGREDIENSER:

- oksebøffer (2 à 250 g)
- olivenolie

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 tsk. spidskommenfrø
- 2 tsk. kaffebønner
- 2 tsk. sød chili
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. groft salt
- 1 tsk. peber

TILBEREDNING

Klargør kaffeblandingen. Hæld spidskommenfrøene og kaffebønnerne i en blender, og hak dem groft. Hæld blandingen i en skål, tilsæt de andre ingredienser, og rør godt rundt. Hæld lidt olie på kødet, og tilsæt krydderierne. Dæk det hele til, og lad det hvile i ca. 30 minutter ved stuetemperatur. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°C, og tryk på tasten

START/STOP for at forvarme grillen, og tryk på tasten SEAR for begge plader. Når meddelelsen "SEAR" holder op med at blinke i displayet, skal du anbringe kødet på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i 6-8 min. ved den ønskede stegetemperatur. Serveres varmt.

OKSEFILET MED SVAMPESAUCE

INGREDIENSER:

- 4 oksefileter
- salt efter behov
- hele sorte peberkorn efter behov, der hakkes
- 2 fed hvidløg
- 2 tsk. dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL SVAMPESAUCEN:

- 30 g smør
- 2 spsk. gorgonzola
- 2 skalotteløg
- 300 g champignoner
- 1/2 lille glas whisky
- 200 g fløde
- citronsaft efter behov
- persille efter behov

TILBEREDNING

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

Tilbered sovsen med svampe: Smelt smørret på panden, tilsæt skalotteløget i skiver, og lad det stege i 2-3 min. Tilsæt svampene, og lad dem stege i 5 min. Tilsæt whisky, og steg videre i 1 min. Tilsæt 1 dl vand, og steg videre i ca. et minut. Tilsæt fløden, citronsaft, persille og gorgonzola, og lad blandingen når kogepunktet.

Koger videre, indtil sovsen bliver lidt tyk. Smag til med salt og peber, og sæt maden til side.

I mellemtiden klagøres marinaden, der skal pensles på fileterne. Hæld smør, sennep og hvidløg i en lille gryde eller pande. Koges ved lavt blus, indtil smørret er smeltet. Holdes varmt. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil den øverste og nederste termostat på 240°C.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen og på tasten SEAR for begge plader.

Pensl fileterne med marinaden på begge sider. Når meddelelsen "SEAR" stopper med at blinke på displayet, lægges de på den nederste plade, og grillen lukkes. Steg i 6-8 min. i henhold til den ønskede stegning og filetternes

tykkelse. Til sidst tages fileterne op, og de serveres med den færdige svampesauce.

BURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g hakket oksekød af en god kvalitet
- 100 g emmentaler i skiver
- 20 ml olivenolie
- 2 løg i skiver
- smør efter behov ved stuetemperatur
- 2 tsk. worcestershiresauce
- salt efter behov
- peber efter behov
- 1/2 tsk. sukker

TILBEREDNING

Klargør burgerne: I en skål blandes det hakkede oksekød sammen med worcestershiresauce, salt og peber. Rør det hele godt sammen. Form 4 burgere med en tykkelse på ca. 2 cm. Sæt apparatet i position GRILL ÅBEN, og isæt den glatte plade i den nederste holder og grillpladen i den øverste holder. Sæt den øverste og nederste termostat på 240°C.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes løgene, som er dryppet med olivenolie og sukker, på den nederste plade. Bøfferne steges i ca. 5-6 min. og vendes flere gange med en spatel for at få en jævn stegning på begge sider. Samtidig på den anden plade steges burgerne i ca. 12 min. og vendes efter 5-6 min. (stegtiden varierer iht. kødets tykkelse). Når løgene er stegt, fjernes de fra pladen. Brødskiverne smøres på den ene side og den anden side ristes i 1-2 minutter.

Læg brødskiverne på et skårebæret med den ristede side opad, drys med løg, læg burgerne på, og læg en skive ost på hver burger. Luk sandwichen med en brødskive med den ristede side nedad, og tryk på tasten "SANDWICH". Når meddelelsen "READY" vises i displayet, lægges din eller dine sandwich ind, og der presses godt ned med den øverste plade.

Steg i ca. 2-3 min. indtil man har fået den ønskede ristning.

LAMMEKOTELETTER MED BALSAMICOEDDIKE OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammekoteletter
- 10 g hakket rosmarin
- 10 g hakket hvidløg
- 100 ml balsamico-eddike
- 15 g sukker
- salt efter behov
- peber efter behov

TILBEREDNING

Bland alle ingredienser sammen i en stor skål. Dæk den til, og stil den i køleskab i 1-2 timer. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes lammekoteletterne på den nederste plade.

Steg dem i ca. 11-13 min. i henhold til den ønskede stegning og kotelettens tykkelse (det anbefales at vende dem halvvejs, da benet forhindrer den øverste plade i at komme i kontakt med kødet). I mellemtiden reduceres marinaden i en gryde, der serveres som sauce på de grillede lammekoteletter.

KYLINGESPYD MED HONNING- OG LIMECREME

INGREDIENSER:

- 500 g kyllingebryst

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- 1 tsk. chili
- 1 tsk. koriander
- 10 cl olivenolie
- 2 små løg
- 3 fed hvidløg
- 2 spsk. revet ingefær
- 2 tsk. sukker
- 10 ml limesaft
- 2 tsk. groft salt
- peber efter behov

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMECREME:

- 5 cl kaffefløde
- ½ tsk. revet limeskal
- 10 ml limesaft
- 10 ml olivenolie
- 10 ml honning
- salt efter behov

TILBEREDNING

Tilbered marinaden: Hæld alle ingredienserne i en blender, og rør, indtil man får en ensartet blanding. Læg kyllingetern (2 cm) i en dyb plade, og tilsæt marinaden, og dæk kyllingen til. Dæk til med husholdningsfolie, og marinér i 1-2 timer.

Tilbered cremen ved at blande alle ingredienserne sammen i en skål, dæk skålen med husholdningsfilm, og sæt skålen i køleskabet.

Sæt kyllingestykkerne på spyd. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 240°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe spydene på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i ca. 11-13 min. Vendes 1-2 gange. Spydene serveres varme sammen med honning- og limecremen.

KYLINGELÅR À LA PROVENCALE

INGREDIENSER:

- 3 kyllingelår (550 g)

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- et lille glas tør hvidvin (25 cl)
- 40 ml olivenolie
- 3 spsk. sennepsfrø
- 3 spsk. hvidvinseddike
- 4 spsk. provençalske krydderurter
- 2 hakkede hvidløgsfed
- 2 tsk. groft salt
- 1 tsk. cayennepeber

TILBEREDNING

Bland alle ingredienser til marinaden i en skål. Lav snit i kyllingelårene flere steder, så de røde kød kan ses. Læg kyllingelårene i en skål, og hæld marinaden over. Marinér i 2-3 timer.

Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 210°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", lægges kyllingelårene på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg dem i 20-25 min. Vendes 2-3 gange. Når kyllingelårene er færdige, arrangeres de på et fad. Servér straks.

GRILLEDE KÆMPEREJER

INGREDIENSER:

- 16-20 kæmperejere

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- persille efter behov
- 2 citroner
- salt efter behov
- peber efter behov
- 2 fed hvidløg

TILBEREDNING

Tilbered marinaden: Hak hvidløget og persillen fint, og hæld citronsaften i. Tilsæt salt, og drys lidt peber i.

Skyl rejerne, tør dem godt af, og marinér dem i mindst 30 minutter. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 210°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes de store rejer i olielag på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i ca. 4-6 min.

GRILLET LAKS MED YOGHURTDRESSING

INGREDIENSER:

- laksefilet, 500 g
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL DRESSINGEN:

- 250 g græsk yoghurt
- 1 hakket hvidløgsfed
- 1 tsk. salt
- 1 knivspids sukker
- 20 g purløg
- 20 g persille
- hvid peber efter behov

TILBEREDNING

Tilbered dressing: Vask persillen og purløget, og skyl dem godt af. Hak derefter hvidløget.

Hæld yoghurt i en skål, tilsæt krydderier, hvidløg, salt, sukker og peber, og pisk, indtil du får en smidig konsistens. Sæt skålen i køleskabet, og lad den hvile i 30 minutter.

Sæt den glatte plade nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen GRILLOVN. Sæt den øverste og nederste termostat på 240°C.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når displayet viser meddelelsen READY, anbringes filetten i olielag på den nederste plade, og den øverste plade lukkes

i positionen GRILLOVN (positionen tættest på maden uden at røre den). Filetten steges i ca. 25-30 min. (for at få et bedre resultat anbefales det at dreje filetten 180° halvvejs, fordi den bageste del af pladen er tættest på madvaren).

Når stegningen er afsluttet, placeres laksen på et fad. Serveres sammen med yoghurt dressing.

GRILLEDE BLÆKSPRUTTER

INGREDIENSER:

- Blæksprutte, 400 g
- 1 citron
- 1 bundt persille
- olivenolie efter behov
- oregano efter behov
- salt efter behov
- chilipulver efter behov

TILBEREDNING

Rens blæksprutten, tag hovedet af, fjern brusken, og vask den grundigt.

Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 210°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes blæksprutten i olielag på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i ca. 10-12 min. I en skål blandes olien sammen med hakket persille, citronsaft, en knivspids oregano, lidt salt og chili. Når blæksprutten er stegt, fjernes den fra grillen, og saucen hældes over. Anret på fadet, og servér straks.

PANDEKAGER MED BANAN

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 æg (1 helt æg + 1 æggehvite)
- 150ml mælk
- 100 g mel af typen 00
- 70 g smør
- salt efter behov
- 2 tsk. sukker
- 16 g bagepulver

TILBEREDNING

Skræl bananen, og mos den med en gaffel. I en anden skål slås 1 helt æg ud og piskes med sukker. Tilsæt mælken i en tynd stråle under omrøring. Tilsæt 50 g smeltet smør, og hæld den siede mel i lidt efter lidt. Tilsæt lidt salt og bananmosen. Rør alle ingredienser godt, og sæt blandingen i køleskab i 10 minutter.

Imens piskes æggehviten, indtil den er stiv.

Tag blandingen ud af køleskabet, og rør den stivnede æggehvite i forsigtigt i nedefra og opåder. Sæt den glatte plade nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", smøres pladerne med lidt smør, og der hældes 1-2 spsk. dej på pladerne. Sørg for, at dejen hurtigt er i en cirkelform. Steg i ca. 2 minutter, indtil der er bobler i pandekagens overflade, vend den om, og steg videre i endnu ca. 2 minutter. Pandekagerne kan serveres på mange forskellige måder: med chokoladecreme, ahornsirup, friske blåbær, chokoladespåner, honning, flødeskum eller flormelis.

GRILLET ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honning efter behov
- rørsukker efter behov
- frisk mynte efter behov
- flormelis efter behov
- vanilleis efter behov

TILBEREDNING

Fjern blade fra ananassen, og skær skrællet af den. Skær ananassen i skiver i en tykkelse på 1-2 cm, og drys rørsukker på begge sider af hver enkelt skive. Sæt grillpladen nederst og den glatte plade ovenover, og sæt apparatet på funktionen KONTAKGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", pensles ananasskiverne på begge sider med honning, inden den lægges på grillen. Luk grillen. Steges i 5-6 min.

Når ananasskiverne er færdige, anbringes de på et fad, som dekoreres med små mynteblade. Der drysses med flormelis og serveres et par iskugler til.

KUN HVIS DU HAR VAFFELPLADER

(ekstraudstyr)

KLASSISKE VAFLER

TIL: 8-10 vaffler

TILBEREDNING: 10 min.

STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 315 g mel af typen 00
- 4 g salt
- 5 g bagepulver
- bagepulver, 4 g
- 100 g æg
- 490 ml mælk
- 80 ml vegetabilsk olie
- 30 g sukker

TILBEREDNING:

Indsæt vaffelpladerne. Hæld alle ingredienserne op i en skål. Hæld først de våde ingredienser i. Pisk i 5 minutter til en ensartet blanding. Indstil termostaterne i den ønskede position. Forvarm vaffelpladen.

Når displayet viser meddelelsen "READY", smør vaffelpladerne med smeltet smør eller et ikke-klæbende madlavningsprodukt til at sprøjte på, og hæld et målbæger af dejblandingen i hver form på pladen evt. med ske. Spred blandingen ud med en spatel. Steg vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (4-5 min.).

Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt.

Serveres straks.

BELGISKE VAFLER

TIL: 10-12 vaffler

TILBEREDNING: 15 min.

STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 460 g mel
- ½ tsk. salt
- 5 g bagepulver
- 30 g sukker
- 4 æg
- 460 g lun mælk
- 70 g smeltet smør
- ½ tsk. vanilleekstrakt

TILBEREDNING:

Indsæt vaffelpladerne. I en stor skål blandes mel, salt og gær. Sæt skålen til side. I en anden skål piskes æggeblommerne

med sukker indtil en lin blanding. Tilsæt vaniljeekstrakten, det smeltede smør og mælken, og pisk med piskeris.

Tilsæt nu mel i blandingen, og pisk let. Må ikke omrøres for meget. I en tredje skål piskes æggehvinderne hele stive med en elektrisk pisker i 1-2 minutter. Bland æggehvinderne forsigtigt i dejblandingen med en gummispatel. Må ikke omrøres for meget.

Indstil termostaterne i den ønskede position. Forvarm vaffelpladen. Når displayet viser meddelelsen "READY", smøre vaffelpladerne med smeltet smør eller et ikke-klæbende madlavningsprodukt til at sprøjte på, og hæld et målbæger af dejblandingen i hver form på pladen evt. med ske. Spred blandingen ud med en spatel. Steg vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (4-5 min.). Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt.

Serveres straks.

vaffelpladerne med smeltet smør eller et ikke-klæbende madlavningsprodukt til at sprøjte på, og hæld et målbæger af dejblandingen i hver form på pladen evt. med ske. Spred blandingen ud med en spatel. Steg vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.).

Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt. Serveres straks.

VAFFEL MED CHOKOLADE OG KANEL

TIL: 8-10 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 460 g mel af typen 00
- 1 tsk. salt
- 3 g bagepulver
- 170 g sukker
- 2 æg
- 1345 ml lun mælk
- 80 g smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 140 g mørk chokolade
- 60 g kakao i pulverform
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Sæt vaffelpladerne ind. Hæld chokolade og smør i en skål, og sæt den i mikrobølgeovn. Opvarmes ved højest effekt i 30 sekunder. Omrøres, indtil chokoladen og smørret er helt smeltet sammen, og blandingen er helt jævn. Lad blandingen køle af.

Æg, mælk og vaniljen piskes sammen i en stor skål, og den afkølede chokoladeblanding hældes i og omrøres, indtil blandingen er helt jævn.

Si mel, sukker, kakaopulver, kanel, bagepulver og salt i en stor skål. Tilsæt æggene i melblandingen, og pisk med piskeris, indtil blandingen er jævn. Indstil termostaterne i den ønskede position. Forvarm vaffelpladen.

Når displayet viser meddelelsen "READY", smøre