

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

Veronachtzaming van deze waarschuwing brengt het risico van elektrische schokken met gevaar voor het leven met zich mee.

- 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 geaard is en een minimum vermogen van 16A heeft.
 - Elk beroepsmatig, oneigenlijk gebruik of gebruik van het product 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 apart systeem voor afstandsbediening.**
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn. Controleer of ze in goede toestand verkeren en de geschikte doorsnede hebben.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.



Opgelet!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen brengt het risico van persoonlijk letsel of schade aan het apparaat met zich mee.

- Reinig de buitenkant van de bakplaat met een zachte

spons of een doek bevochtigd met water en een mild schoonmaakmiddel.

- Dit apparaat is ontworpen 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: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, 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. Kinderen mogen 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 niet zonder bakplaten.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik



Gevaar voor brandwonden!!

Veronachtzaming van deze waarschuwing kan brandwonden of verbranding tot gevolg hebben.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan het buitenoppervlak zeer heet worden. Gebruik altijd de handgreep (2) of, indien nodig, ovenwanten.
- Verwijder of vervang de bakplaten uitsluitend 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.
- De reiniging moeten de bakplaten worden gedroogd alvorens ze opnieuw in het apparaat te plaatsen.



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

Verwerking van het apparaat



Verwerk het apparaat niet samen met het huishoudelijk afval, maar breng het naar een officieel inzamelcentrum.

BESCHRIJVING

- Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
- Handgreep:** robuuste handgreep van metaal om het deksel aan de hand van de dikte van het voedsel af te stellen.
- Ontgrendelknoppen plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen.
- Vergrendel-/ontgrendelsysteem van de grillplaten en hendel voor hoogteverstelling:** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte vast te zetten, om gerechten te bereiden die niet hoeven te worden samengedrukt.
- Ontgrendelhendel scharnier:** hiermee kan het deksel compleet geopend worden om in vlakke stand te koken.
- Tandjes voor hoogteverstelling.**
- Controlelampje inschakeling.**
- Start/Stop-toets.**
- Thermostaatknop van de onderste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 240°C te regelen of de onderste plaat uit te schakelen.
- "SEAR"-toets (dichtschroeien) van de onderste plaat.
- "Sandwich"-toets.
- "Hamburger"-toets.
- Warmhoudtoets
- Timertoets"-":** om de bereidingstijd aan te passen (te verlagen).
- Timertoets"+":** om de bereidingstijd aan te passen (te verhogen).

16. Thermostaatknop bovenste plaat om de temperatuur tussen 60 °C en 240 °C te regelen of de bovenste plaat uit te schakelen.

17. "SEAR"-toets (dichtschroeien) van de bovenste plaat.

18. Verwijderbare platen: met anti-aanbaklaag en wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.

18a. Grillplaat: perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.

18b. Gladde plaat: voor de perfecte bereiding van pannenkoeken, eieren, spek en schaaldieren.

18c*. Bovenste wafelplaat: om allerlei soorten wafels te bereiden (als afzonderlijk accessoire leverbaar).

18d*. Onderste wafelplaat: om allerlei soorten wafels te bereiden (als afzonderlijk accessoire leverbaar).

19. Vetopvangbak: opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.

20*. Maatschepje voor wafels (als afzonderlijk accessoire verkrijgbaar).

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 en de vetopvangbak. De platen en de vetopvangbak mogen in de vaatwasser gewassen worden.



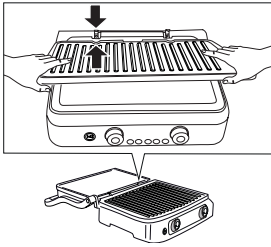
Nota bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.



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

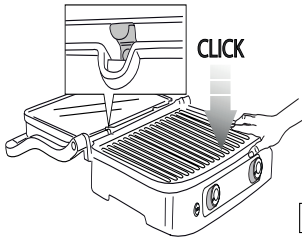
Inbrengen van de bakplaten

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



1

- Elke plaat (grillplaat of gladde plaat) kan alleen in de bovenste of in de onderste zitting worden ingebracht (zie figuur 2), met uitzondering van de wafelplaten.



2

Om de platen te verwijderen

Zoek aan de rechterkant de ontgrendelknoppen (3) van de platen. Druk de knop stevig in om de plaat uit het onderstuk te verwijderen. 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 en verwijder deze om overtollig vloeibaar vet te voorkomen.

Gooi het opgevangen vet na de bereiding op de juiste wijze weg. 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. Daarentegen worden de onderdelen van gegoten aluminium zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding.

Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen alvorens er handelingen op uit te voeren.

Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Leeg de vetopvangbak pas als het apparaat helemaal koud is. Let er bij het verwijderen van de bak op dat u geen vloeistoffen morst.

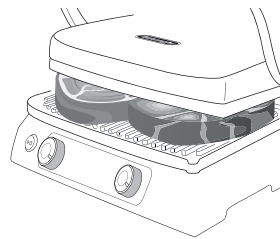
GEBRUIKSTANDEN VAN HET APPARAAT

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 of 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 (zie figuur 3).



3

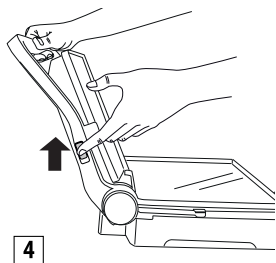
De groeven in de plaat en de opening aan de achterkant van het apparaat zorgen ervoor dat het vet uit het voedsel wordt afgevoerd en in een speciale bak wordt opgevangen.

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.

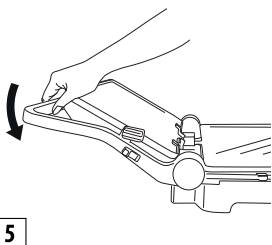
Open grill

De bovenste plaat bevindt zich naast 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 zowel grillplaten als gladde platen. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelhendel van de scharnier aan de linkerkant worden opgezocht. Pak de handgreep met de rechterhand beet en beweeg met de linkerhand de ontgrendelhendel omhoog (zie figuur 4).



Duw de handgreep naar achteren totdat het deksel volledig in de vlakke stand is gekanteld (zie figuur 5).

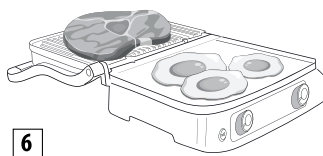


Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens de ontgrendelhendel te verplaatsen, wordt de druk op de scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd. Het apparaat kan als barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip en vis. De barbecue-stand is de meest veelzijdige 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 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.

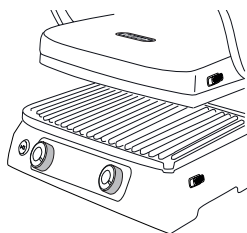
Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (zie figuur 6).



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

Oven-Grill functie

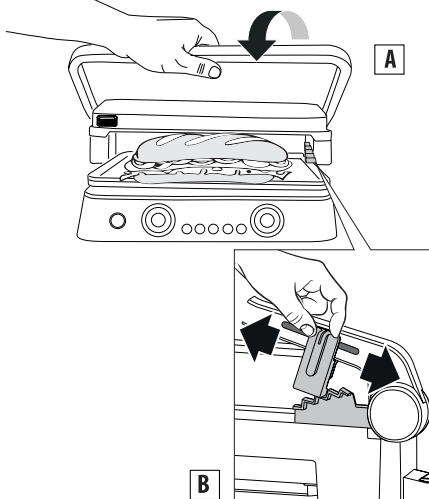
Deze stand (zie figuur 7) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.



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).
- Plaats de vergrendel-/ontgrendelinrichting van de platen en de hendel voor hoogteverstelling (4) in de gewenste ovenstand door de hendel te verschuiven.
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 5 verschillende hoogteregelingen (fig. B).

GEBRUIK

HANDMATIG gebruik

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u een temperatuur tussen 60 en 240°C voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de thermostaatknoppen 9 en 16.

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

Afhankelijk van de gekozen temperatuur, zijn er enkele minuten nodig om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY":

De temperatuur kan tijdens de bereiding op elk moment worden gewijzigd.

TIMERFUNCTIE

Wanneer het display de melding "READY" toont, selecteert u de bereidingsstand (zie paragraaf "bereidingsstand") en legt u het voedsel op de platen. De bereidingstijd kan worden gekozen door op de timertoetsen (14 en 15) te drukken; aan het einde van de bereidingstijd verschijnt op het display "END"; het apparaat geeft 5 geluidssignalen af **maar blijft ingeschakeld**. Wanneer het voedsel gaar is, schakelt u het apparaat uit door op de start/stop-toets (8) te drukken of door de thermostaatknoppen (9 en 16) naar ● te draaien.

i Nota bene: het apparaat schakelt automatisch uit na 90 minuten werking.

SEAR-functie

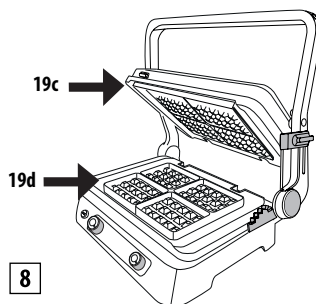
Deze functie verwarmt de bovenste en/of onderste plaat gedurende enkele minuten tot een hogere temperatuur. Deze functie is ideaal voor het snel dichtschroeien van voedsel aan het begin van de bereiding (ideaal voor dik vlees). Druk op de start/stop-toets en verwarm vervolgens de platen voor door op de sear-toetsen (10 en 17) te drukken. Tijdens het voorverwarmen knipperen de leds rond de sear-toets. Wanneer de plaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en blijft de led gedurende één minuut branden. Plaats het voedsel onmiddellijk op de

platen; tijdens deze minuut brengt het apparaat de plaat op de dichtschroeitemperatuur. Daarna dooft de led, toont het display de op de thermostaat ingestelde temperatuur en verwarmt het apparaat de plaat overeenkomstig.

i Nota bene: Deze functie kan slechts eenmaal per 30 minuten worden gebruikt. Aan het einde van de cyclus, als de dichtschroeifunctie binnen 30 minuten wordt ingedrukt, knippert de led rond de sear-toets 5 keer en geeft het apparaat 3 geluidssignalen af. Deze handeling kan niet op de elektronische besturing worden ingesteld.

WAFEL-MODUS (als afzonderlijk accessoire verkrijgbaar).

- Breng de wafelplaten (19c/19d) aan zoals getoond 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 geplaatst, verschijnt OFF-1-2 of 3 (afhankelijk van de stand van de knoppen) op het display. Draai de thermostaatknoppen in de gewenste stand (1=licht, 2=gemiddeld, 3=donker) en druk op de start/stop-toets.
- Het apparaat start de voorverwarmingsfase. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY":
- Vet de platen licht in met gesmolten boter
- **Schenk een maatschepje in elk twee vormpjes van de plaat.**
- Strijk het beslag lichtjes uit en sluit het apparaat.
- Bereid gedurende de tijd die is aangegeven in de recepten.

Als u de timer instelt, klinken er aan het eind van de bereidingscyclus drie geluidssignalen, verdwijnt de timer en verschijnt de melding "END" op het display; het apparaat blijft ingeschakeld. Wanneer de laatste wafel

is bereid, drukt u op de start/stop-toets om het apparaat uit te schakelen.

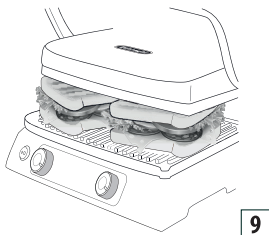
- Om de andere wafels te bereiden, voegt u beslag toe op de onderste plaat en herhaalt u de hierboven beschreven handelingen.

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

i **Nota bene:** Deze functie is geoptimaliseerd met het apparaat in GESLOTEN stand.

SANDWICH-functie

Deze functie is ideaal voor het roosteren van brood aan de buitenkant en het verwarmen van de binnenkant van een sandwich. Druk op de SANDWICH-toets (11), de functieled licht op en het display toont de standaard bereidingstijd (05:00). De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door eenvoudig op de toetsen - (14) of + (15) te drukken; de temperatuur is reeds ingesteld en kan niet worden gewijzigd omdat de knoppen uitgeschakeld zijn. Druk op de start/stop-toets: het ON-lampje gaat branden (de tijd op het display begint te knippen), Het apparaat start de voorverwarmingsfase. Wanneer de thermostaat de temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY": Leg de sandwich op de onderste plaat zoals aangegeven in figuur 9, sluit af met de bovenste plaat en druk op de SANDWICH-toets om het aftellen te starten. Aan het einde van de bereiding worden vijf geluidssignalen afgegeven en verschijnt op het display "--:--". Wanneer de laatste sandwich is bereid, drukt u op de START/ STOP-toets om het apparaat uit te schakelen.



! **Opgelet!** Gebruik geen metalen keukengerei om de sandwiches te verwijderen, want dat kan de anti-aanbaklaag van de platen beschadigen.

i **Nota bene:** Als in de READY-situatie niet binnen 60 minuten een tweede maal op de sandwich-toets

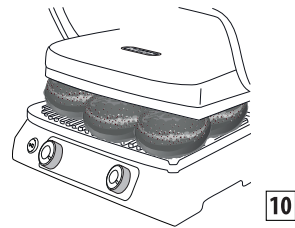
wordt gedrukt, schakelt het apparaat uit. Deze functie is geoptimaliseerd met het apparaat in GESLOTEN stand.

HAMBURGER-functie

Deze functie is ideaal voor het bereiden van hamburgers. Druk op de HAMBURGER-toets (12): de functieled licht op en het display toont de standaard bereidingstijd (08:00). De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door eenvoudig op de toetsen - (14) of + (15) te drukken; de temperatuur is reeds ingesteld en kan niet worden gewijzigd omdat de knoppen uitgeschakeld zijn.

Druk op de start/stop-toets: het ON-lampje gaat branden (de tijd op het display begint te knippen), Het apparaat start de voorverwarmingsfase.

Wanneer de thermostaat de temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en is het klaar voor gebruik. Op het display verschijnt de melding "READY": Leg de hamburger op de onderste plaat zoals aangegeven in figuur 10, sluit af met de bovenste plaat en druk op de HAMBURGER-toets om het aftellen te starten.



Aan het einde van de bereiding worden vijf geluidssignalen afgegeven en verschijnt op het display "--:--". Wanneer de laatste Hamburger is bereid, drukt u op de START/ STOP-toets om het apparaat uit te schakelen.

! **Opgelet!** Gebruik geen metalen keukengerei om de hamburgers te verwijderen, want dat kan de anti-aanbaklaag van de platen beschadigen.

i **Nota bene:** als in de READY-situatie niet binnen 60 minuten een tweede maal op de hamburger-toets wordt gedrukt, schakelt het apparaat uit. Deze functie is geoptimaliseerd met het apparaat in GESLOTEN stand.

KEEP WARM-functie (warmhouden)

Deze functie is ideaal om voedsel warm te houden aan het eind van de bereiding, voordat het aan tafel wordt opgediend. Druk op de KEEP WARM-toets (13): de functieled licht op. Zodra de functie is geactiveerd, verandert de temperatuur van de platen automatisch van de vorige instelling in 60

°C; aangezien de platen niet onmiddellijk afkoelen, wordt aanbevolen het voedsel een paar minuten korter te bereiden (de warmhoudfunctie maakt de bereiding af).

Het is niet aan te bevelen deze functie te gebruiken voor voedsel zoals filets en steaks, die de neiging hebben hard te worden als ze lang warm worden gehouden. Zeer geschikt voor vette spijzen, zoals worst, ribbetjes, gevogelte, hamburgers, groenten, polenta en sommige vissoorten.

- **Als er geen bereidingstijd is ingesteld**, zal het indrukken van de KEEP WARM-toets (13) de functie onmiddellijk starten (het display toont de warmhoudtijd en er knipperen 6 balkjes in plaats van de temperaturen).
- **Als u de bereidingstijd heeft ingesteld** en op de KEEP WARM-toets (13) drukt, schakelt het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie na het verstrijken van de ingestelde tijd.

Om het apparaat uitschakelen, drukt u op de Start/Stop-toets of, maar alleen in de handmatige modus, zet u de 2 knoppen in de stand "●".

Het is niet mogelijk om van de KEEP WARM-functie over te schakelen naar de bereidingsfunctie. Reset de functie altijd eerst door het apparaat uit te schakelen. De KEEP WARM-functie schakelt automatisch uit na **60 minuten**.


 **Belangrijk!** Bij gebruik van de warmhoudfunctie met de hamburger- of sandwichfunctie, blijven beide platen aan, ook als de knoppen in de stand "●" staan. Bij gebruik van de warmhoudfunctie tijdens bereiding in de handmatige modus (contactgrill, grill-oven, open grill), zullen alleen de warmhoudplaten in werking zijn (als een knop tijdens de bereiding in de stand "●" staat, blijft de betreffende plaat UIT, ook in de warmhoudfunctie).

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- 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 minstens 30 minuten afkoelen 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. Leeg de vetopvangbak. De vetopvangbak kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.

Druk op de ontgrendelknoppen van de platen (3) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Zorg ervoor dat de platen volledig zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt. De bakplaten kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen, hoewel veelvuldig afwassen de eigenschappen van de coating kan aantasten. Wij raden daarom aan de buitenkant van de bakplaat schoon te maken met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild afwasmiddel.



Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENEN

Voedingsspanning	220-240 V ~ 50-60Hz
Stroomverbruik	2200W

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Foutmelding op display	BESCHRIJVING	PROBLEEM	OPLOSSING
	<p>De temperatuur van een van de bakplaten neemt niet toe.</p>	<p>De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat een van de bakplaten niet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.</p> <p>De plaat is niet correct in het apparaat ingebracht.</p> <p>Het verwarmingselement in de plaat kan beschadigd zijn.</p> <p>De aansluiting van het verwarmingselement kan beschadigd zijn.</p> <p>De elektronische regeling kan beschadigd zijn.</p>	<p>Maak het apparaat van het stopcontact los.</p> <p>Controleer of de plaat goed in de zitting van het apparaat is ingebracht.</p> <p>Als het probleem hiermee niet is opgelost, is er waarschijnlijk een storing in het apparaat opgetreden.</p> <p>Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.</p>
	<p>Inschakeltijd van het verwarmingselement overschreden.</p>	<p>De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat het verwarmingselement te lang aan is geweest.</p>	<p>Maak het apparaat van het stopcontact los.</p> <p>Plaats geen te grote of bevroren etenswaren op de grillplaten, aangezien dit de verwarmingselementen kan overbelasten.</p> <p>Het bedieningspaneel geeft de foutmelding weer en het apparaat schakelt uit.</p> <p>Laat het apparaat afkoelen alvorens een nieuwe bereidingscyclus te starten.</p>

	<p>Storing van de temperatuursonde.</p>	<p>De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.</p>	<p>Maak het apparaat van het stopcontact los. De temperatuursonde moet vervangen worden. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.</p>
	<p>Storing van de temperatuursonde.</p>	<p>De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.</p>	<p>Noteer de naam van de fout. Maak het apparaat van het stopcontact los. De temperatuursonde moet vervangen worden. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.</p>
		<p>Het apparaat schakelt niet in.</p>	<p>Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de wandcontactdoos. Sluit het apparaat op een ander stopcontact aan. Controleer de automatische veiligheidsschakelaar. Als het probleem hiermee niet is opgelost, is er waarschijnlijk een storing in het apparaat opgetreden. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum.</p>

		<p>Bij bediening van de toets START/STOP, gaat het apparaat niet aan.</p>	<p>Beide temperatuurregelknoppen staan in de stand "●" en het bovenste en onderste display geeft OFF aan. Draai de knop naar de gewenste temperatuur en druk vervolgens op de START/STOP-toets.</p>
		<p>Wanneer de dichtschroeftoetsen worden ingedrukt, knippert "SEAR" op het display, waarna de dichtschroef functie wordt uitgeschakeld.</p>	<p>De dichtschroef functie is elke 30 minuten van de bereidingscyclus beschikbaar. Indien een tweede dichtschroefcyclus wordt geprobeerd voordat 30 minuten zijn verstreken, zal dit worden geweigerd. Wacht dus 30 minuten voordat u een nieuwe dichtschroefcyclus start.</p>

BEREIDINGSTABEL

OPMERKING: in de kolom van de platen is het de bedoeling dat het ene type plaat onderaan en het andere bovenaan wordt gemonteerd.

R U N D - VLEES	DIKTE (cm)	A A N - TAL STUKS	BEREIDINGS- GRAAD	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	D I C H T - SCHROEIEN	MIN	TIPS
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240	√	2 - 3	vet het voedsel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbakken	OPEN GRILL	grill	240		5 - 6	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidings-tijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACTGRILL	grill	240	√	4 - 5	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Medium	CONTACTGRILL	grill	240	√	7 - 8	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240	√	10 - 11	vet het voedsel goed in
Ribstuk, en- treccote	2-3	2	Medium	CONTACTGRILL	grill	240		4 - 5	vet het voedsel goed in
Ribstuk, en- treccote	2-3	2	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240		7 - 8	vet het voedsel goed in
Ribstuk, en- treccote	2-3	4	Medium	OPEN GRILL	grill	240		10 - 12	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidings-tijd om
Ribstuk, en- treccote	2-3	4	Doorbakken	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidings-tijd om
Spiesjes		6	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240		13 - 15	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidings-tijd om

LAMS-VLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	BEREIDINGS-GRAAD	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Kotelet	1,5-3	6	Medium	CONTACTGRILL	grill	240	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai koteletten halverwege bereidingstijd om
Kotelet	1,5-3	6	Doorbakken	CONTACTGRILL	grill	240	12 - 14	

VARKENS-VLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	D I C H T - SCHROEI-EN	MIN	TIPS
Biefstuk	1-2	4	CONTACTGRILL	grill	240	√	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	OPEN GRILL	grill	240		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACTGRILL	grill	240		9 - 11	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	8	OPEN GRILL	grill	240		11 - 13	vet het voedsel goed in, draai het halverwege de bereidingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACTGRILL	grill	200		20 - 25	draai twee à drie keer om
Bacon		4	CONTACTGRILL	grill	240		1 - 2	
Worstjes		8	CONTACTGRILL	grill	200		16 - 18	prik de worstjes door met een vork
Spiesjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworstjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		8 - 10	

KIP EN KALKOEN	DIKTE (cm)	A A N - TAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	D I C H T - SCHROEI - EN	MIN	TIPS
Filet	<1	4	CONTACTGRILL	grill	240	√	3 - 4	vet het voedsel goed in
Dijen en poten		3	CONTACTGRILL	grill	200		20 - 25	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Vleugels		6	CONTACTGRILL	grill	200		14 - 16	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Spiesjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		11 - 13	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Knakworstjes		6	CONTACTGRILL	grill	240		6 - 8	
Kip alla diavola (pikant)		1	CONTACTGRILL	grill	200		40 - 45	draai een à twee maal om tijdens het bakken

BROOD	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Broodje/sandwich	2	CONTACTGRILL	grill	240	2 - 3	
Sneden brood	4	OPEN GRILL	gladde plaat	240	4 - 5	draai halverwege de bereidings-tijd om

GROENTEN	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Plakken aubergine	1	CONTACTGRILL	grill	240	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACTGRILL	grill	240	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACTGRILL	grill	240	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	OPEN GRILL	g l a d d e plaat	240	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACTGRILL	g l a d d e plaat	240	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEVEEL- HEID	A A N - TAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Heel	250 g	1	CONTACTGRILL	grill	200	8 - 10	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	500 g	1	OVEN-GRILL	grill	240	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aanraakt
moot	450 g	4	CONTACTGRILL	grill	200	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes	500 g	6	OPEN GRILL	grill	240	10 - 12	vet het voedsel goed in; draai twee à drie maal om
Pijlinktvissen	400 g	1-2	CONTACTGRILL	grill	200	10 - 12	vet het voedsel goed in
Garnalen	400 g	10-12	CONTACTGRILL	grill	200	4 - 6	vet het voedsel goed in

DESSERTS	AANTAL STUKS	CONFIGURATIE	PLATEN	°C	MIN	TIPS
Pannenkoeken	4	OPEN GRILL	gladde plaat	200	4 - 5	boter de platen in, draai halverwege bereidings- tijd om
Plakken ananas	4	CONTACTGRILL	grill	200	5 - 6	boter de platen in

RECEPTEN

ROEREI, GEROOKT SPEKEN TOAST

INGREDIËNTEN:

- 2 eieren
- 2 plakjes bacon
- 10 ml 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 onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 240°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display de melding READY toont, giet u het eimengsel in een hoek van de plaat en laat u het gedurende 2-3 minuten koken, waarbij u erop let dat u het goed mengt met een houten spatel om het gelijkmatig te bereiden. Ondertussen bakt 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 het halverwege de bereidingstijd omdraait. Leg alles op een bord en dien op.

CROUTONS MET AUBERGINEMOUSSE

INGREDIËNTEN:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 40 ml 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 onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 240°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Plaats, wanneer het display de melding "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 op 240°C in de modus CONTACTGRILL 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 g rucola
- 10-12 kerstomaatjes
- 100 g snippers Grana-kaas
- zout naar believen
- olijfolie naar believen

BEREIDING:

Maak de sla van rucola en kerstomaatjes klaar: was de rucola, leg haar op een schone theedoek te drogen, snij de tomaatjes in 4 partjes. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 240°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display de melding "READY" toont, legt u de vooraf met olie ingevette vleeslapjes op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze, afhankelijk van de gewenste gaarheid, 2 à 3 minuten. 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 g)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENSGEL:

- 2 theelepels komijnzaad
- 2 theelepels koffiebonen
- 2 theelepels zoete chilipeper
- 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 mengsel 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 grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 240 °C. 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 met de bovenste plaat aan en bereid 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer warm.

RUNDERFILET MET PADDENSTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 runderfilets
- zout naar believen
- vers gemalen zwarte peper naar believen
- 2 teentjes knoflook
- 20 ml Dijon-mosterd
- 60 g boter
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDENSTOELENSAUS:

- 30 g boter
- 2 theelepels gorgonzola
- 2 sjalotten
- 300 g paddenstoelen
- 1/2 glaasje whisky
- 200 g 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 sjalot toe en bak gedurende 2-3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Voeg de whisky toe, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en laat nog 1 minuut koken. 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 intussen de saus die tijdens de bereiding op de filets moet worden gesmeerd; doe de boter, mosterd en knoflook in een kleine pan. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd warm.

Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de onderste en bovenste thermostaat op 240 °C in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen en

op de SEAR-toets van beide platen.

Bestrijk de filets aan beide kanten met de saus en leg ze op de onderste plaat wanneer de melding SEAR op het display ophoudt met knippen en sluit de grill. Bak 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 g rundergehakt van topkwaliteit
- 100 g plakken Emmentaler kaas
- 20 ml 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. Bereid het apparaat als OPEN GRILL voor en breng de gladde plaat in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in. Stel de onderste en bovenste thermostaat op 240 °C in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding 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. Sluit het broodje met een plak brood met de geroosterde kant naar beneden gericht. Druk op de SANDWICH-toets; wanneer op het display de melding READY verschijnt, de broodjes erin leggen en goed aandrukken met de bovenplaat. Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste bereidingsgraad is bereikt.

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICOAZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

- 6 lamskoteletten
- 10 g fijngehakte rozemarijn
- 10 g fijngehakte knoflook
- 100 ml balsamicoazijn
- 15 g suiker
- zout naar believen
- peper naar believen

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een vrij grote kom; dek af en laat 1 à 2 uur in de koelkast marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 240°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg de koteletten op de onderste plaat wanneer op het display de melding "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 met het bovenste vlees in aanraking kan komen). Laat in de tussentijd de marinade in een pannetje indikken en serveer deze als saus op de gegrilde lamskoteletten.

KIPSPIESJES MET CRÈME VAN HONING EN LIMOEN

INGREDIËNTEN:

- 500 g kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 1 theelepel pepertjes
- 1 theelepel koriander
- 10 cl olijfolie
- 2 bosuitjes
- 3 teentjes knoflook
- 2 theelepels geraspte gember
- 2 theelepels suiker
- 10 ml limoensap
- 2 theelepels grof zout
- peper naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil
- 10 ml limoensap
- 10 ml olijfolie

- 10 ml 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. Rijg de stukjes kip aan de spiesjes. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 240°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "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 KIPPENDIEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 g)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 40 ml olijfolie
- 30 ml mosterd met zaadjes
- 30 ml witte wijnazijn
- 4 theelepels 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 kippendijen in een kom en overgiet ze gelijkmatig met marinade; laat 2-3 uur marineren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 210°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "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 teentjes knoflook

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 marinieren. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 210°C en druk op de toets START/STOP 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.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 g zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 g Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje
- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 g bieslook
- 20 g 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 onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OVEN-GRILL. Stel de onderste en bovenste thermostaat op 240 °C in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen.

Leg, wanneer het display de melding READY toont, de eerder ingeolieerde zalm op de onderste plaat, zet de bovenste plaat

omlaag 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 dicht bij het voedsel bevindt).

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

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

- 400 g 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 schil en spoel hem goed af.

Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 210°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de eerder ingeolieerde 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 snuffe oregano, een snuffe 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 g bloem van type 00
- 70 g boter
- zout naar believen
- 2 theelepels suiker
- 16 g bakpoeder

BEREIDING:

Schil de banaan en prak hem goed met een vork. Klop in een andere kom 1 heel ei los met de suiker en voeg al roerend druppelsgewijs de melk toe. Voeg 50 gram gesmolten boter

toe en vervolgens geleidelijk de bloem gezeefd met de gist, een snuffe zout en de bananenpuree. Meng alle ingrediënten goed en zet het mengsel 10 minuten in de koelkast.

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

Neem het mengsel uit de koelkast en schep hierdoor het stijfgeklopte eiwit met voorzichtige bewegingen van onderen naar boven. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display de melding "READY" toont, vet u de platen in met een beetje boter, giet u er 1-2 eetlepels beslag op en verspreid u het snel over het oppervlak, zodat een cirkel ontstaat. Laat het ongeveer 2 minuten bakken tot er zich belletjes vormen over het hele oppervlak van de pannenkoek, draai hem dan om en bak nog eens ongeveer 2 minuten. 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:

Verwijder de bladeren en de schil van de ananas. Snijd het fruit vervolgens in plakken van ongeveer 1-2 cm dik en bestrooi elke plak aan beide kanten met rietsuiker. Breng de grillplaat onder en de gladde plaat boven aan en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Smeer, wanneer het display de melding 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 U OVER WAFELPLATEN BESCHIKT (Alsals afzonderlijk accessoire verkrijgbaar)

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 8-10 wafels

BEREIDING: 10 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 315 g bloem van type 00
- 4 g zout
- 5 g bakpoeder
- 4 g baking soda
- 100 g eieren
- 490 ml melk
- 80 ml plantaardige olie
- 30 g suiker

BEREIDING:

Plaats de wafelplaten Doe alle ingrediënten in een kom, te beginnen met de vloeibare ingrediënten. Klop gedurende 5 minuten totdat alle ingrediënten gemengd zijn. Stel de thermostaten op de gewenste stand in. Verwarm de wafelplaat voor.

Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk twee vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel indien nodig. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (4-5 minuten).

Herhaal dit tot het mengsel op is.

Dien onmiddellijk op.

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels

BEREIDING: 15 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 460 g bloem
- 1/2 theelepel zout
- 5 g bakpoeder
- 30 g suiker
- 4 eieren
- 460 g lauwe melk
- 70 g gesmolten boter
- 1/2 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Breng de wafelplaten aan 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 de suiker volledig is opgelost. Voeg het vanille-extract, de gesmolten boter en de melk met eieren toe en meng met een garde.

Meng het ei- en melkmengsel met het bloemmengsel en klop tot een luchtig mengsel. 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.

Stel de thermostaten op de gewenste stand in. Verwarm de wafelplaat voor. Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk twee vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel indien nodig. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (4-5 minuten). Herhaal dit tot het mengsel op is.

Dien onmiddellijk op.

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 8-10 wafels

BEREIDING: 10 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 460 g bloem van type 00
- 1 theelepel zout
- 3 g bakpoeder
- 170 g suiker
- 2 eieren
- 1345 ml lauwe melk
- 80 g boter
- 1 theelepel vanille-extract
- 140 g donkere chocolade
- 60 g cacao-poeder
- 6 g kaneel

BEREIDING:

Breng de wafelplaten aan 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 het afgekoelde chocolademengsel tot een glad beslag wordt verkregen.

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. Stel de thermostaten op de gewenste stand in. Verwarm de wafelplaat voor.

Wanneer het display de melding READY toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of anti-aanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk twee vormpjes van de plaat, eventueel met behulp van een lepel indien nodig. Spreid het mengsel uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudbruin en krokant zijn (5 minuten).

Herhaal dit tot het mengsel op is. Dien onmiddellijk op.