

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 de oorzaak zijn van brandwonden.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan het buitenoppervlak zeer heet worden. Gebruik altijd de handgreep (2) of ovenwanten indien nodig.
- Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het

apparaat volledig is afgekoeld.



Nota bene:

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

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



Dit 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

1. **Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
2. **Handgreep:** robuuste handgreep van metaal om het deksel aan de hand van de dikte van het voedsel af te stellen.
3. **Ontgrendelknoppen plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen
4. **Vergrendelings-/ontgrendelingsmechanisme en hoogteverstelling van de bovenste plaat/deksel**
5. **Ontgrendelknop scharnier:** hiermee kan het apparaat compleet geopend worden om in vlakke stand te werken
6. **Hoogteverstelling van de plaat "grill/oven functie":** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte vast te zetten, om gerechten te bereiden die niet hoeven te worden samengedrukt.
7. **Controlelampje inschakeling.**
8. **Toets Start/Stop**
9. **Timertoets "+"**: om de bereidingstijd aan te passen (te verhogen).
10. **Timertoets "-"**: om de bereidingstijd aan te passen (te verlagen).
11. **Thermostaatknop van de onderste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de onderste plaat uit te schakelen.
12. **Thermostaatknop bovenste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de bovenste plaat uit te schakelen.
13. **Verwijderbare platen:** met anti-aanbaklaag en

wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.

- 13a. **Grillplaat:** perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.
- 13b. **Gladde plaat:** voor de perfecte bereiding van crêpes, eieren, spek en schaaldieren.
- 13c. **Bovenste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (alleen CGH923D).
- 13d. **Onderste wafelplaat:** om allerlei soorten wafels te bereiden (alleen CGH923D).
14. **Vetopvangbak:** opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.
15. **Doseerschepje voor wafels (alleen CGH923D).**
16. **Verstelbare voorste pootjes.**

IN GEBRUIK NEMEN

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.



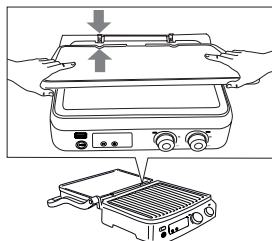
Nota bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.



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

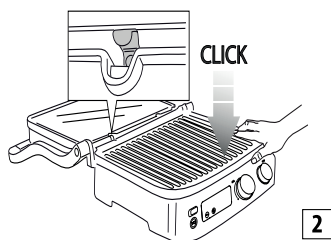
Inbrengen van de bakplaten

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



1

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



Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand.

Zoek aan de linkerkant 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 rechterkant 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.

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

 **Opgelet!** Tijdens de bereiding moet altijd maximale aandacht worden betracht.

Pak, om het apparaat te openen, de handgreep beet die altijd koud blijft. De onderdelen van drukgegoten aluminium worden daarentegen zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding van het voedsel.

Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens werkzaamheden uit te voeren.

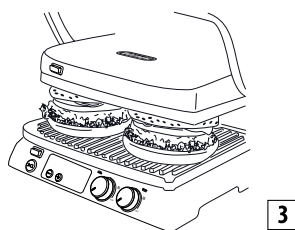
Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Leeg de vetopvangbak pas als het apparaat helemaal koud is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

GEBRUIKSSTANDEN VAN HET APPARAAT

Contactgrill (gesloten stand)

De bovenste plaat rust op de onderste plaat. Dit is de eerste bereidingsstand, wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt. De bovenste plaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan dat op de onderste plaat is gelegd. Op die manier wordt het voedsel op gelijkmatige wijze aan beide kanten bereid.

De contactgrill is ideaal voor het bereiden van hamburgers, ontbeend vlees in dunne plakken, groenten en broodjes. De "contactfunctie" is perfect om in korte tijd en op gezonde wijze voedsel te bereiden. Met een contactgrill kan voedsel snel bereid worden omdat het aan beide kanten contact maakt met de platen (zie figuur 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.

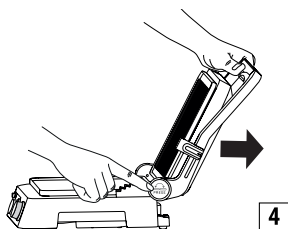
Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel (bovenste plaat) gelijkmatig kan sluiten.

Open grill

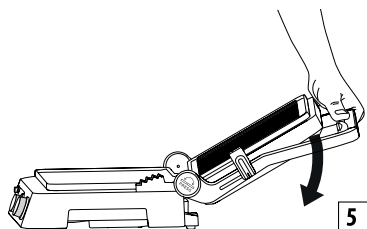
De bovenste plaat bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat.

De onderste en de bovenste plaat bevinden zich op hetzelfde niveau en vormen samen één groot bereidingsoppervlak. In deze stand kan het apparaat gebruikt worden als barbecue met grillplaat of gladde plaat. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelknop van de scharnier aan de rechterkant worden opgezocht.

Pak de handgreep met uw linkerhand vast en druk met uw rechterhand op de ontgrendelknop van het scharnier (zie figuur 4).



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



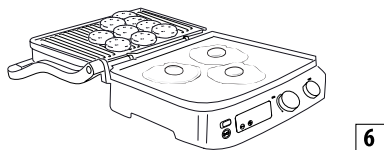
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens op de ontgrendelknop te drukken, wordt de druk op het scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd.

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.

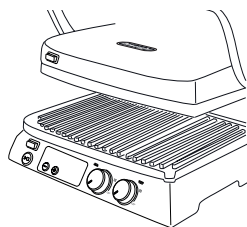
Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (zie figuur 6).



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

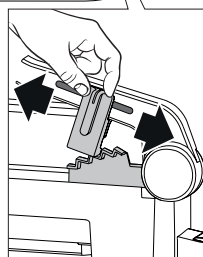
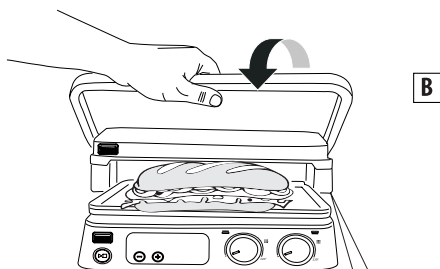
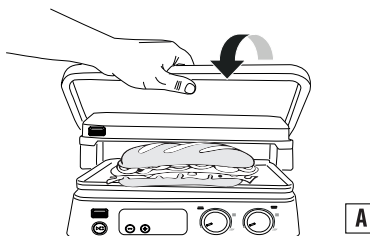
Oven-grill

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 (4) van de platen in de gewenste grillpositie door de hendel te verschuiven.
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 5 verschillende hoogteregelingen (fig. B).

GEBRUIK

Werking

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u een temperatuur tussen 60 en 230°C voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de thermostaatknoppen 11 en 12. 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":

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



Nota bene: Het apparaat is uitgerust met 2 verstelbare voorste pootjes (16) die het gemakkelijker maken de olie in de vetopvangbak te laten lopen.

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 (9 en 10) te drukken;; aan het einde van de bereidingstijd verschijnt op het display "END"; het apparaat blijft aan. Wanneer het voedsel gaar is, schakelt u het apparaat uit door op de toets Start/Stop (8) te drukken of door de thermostaatknoppen (11 en 12) in de uit-stand te zetten.



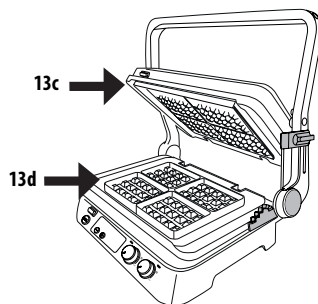
Nota bene: het apparaat schakelt automatisch uit na 90 minuten werking.

Selectie temperatuurschaal

De temperatuur kan worden weergegeven in graden °C of °F. Om de temperatuureenheid te wijzigen, drukt u op beide toetsen "+" en "-" (9 - 10) gedurende enkele seconden.

Wafelmodus (alleen voor het model CGH923D)

- Breng de wafelplaten (13c/13d) 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.



8

- Stel de temperatuur van de bovenste en onderste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets Start/Stop.
- 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 vormpje 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 pieptonen, verdwijnt de timer en verschijnt de melding "END" op het display. - Om de andere wafels te bereiden, voegt u beslag toe op de onderste plaat en herhaalt u de handelingen.

Wanneer de laatste wafel is bereid, drukt u op de toets Start/Stop om het apparaat uit te schakelen.



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

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik daarentegen houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- Laat geen plastic voorwerpen in contact met de warme platen.
- Verwijder tussen de ene en de andere bereiding de voedselresten via de vetafvoeropening en vang ze op in de opvangbak, reinig vervolgens de platen met een stuk keukenpapier en ga weer met de volgende bereiding door.

- Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Reiniging en verzorging



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

Schakel het apparaat na het bereiden uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Verwijder etensresten van de platen. 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 verminderen. 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.

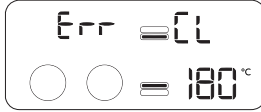
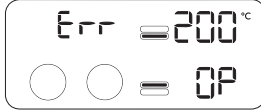
Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voedingsspanning	220-240 V / 50-60 Hz
Stroomverbruik	2000W
	1600W (WAFELS)

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Foutmelding op display	BESCHRIJVING	PROBLEEM	OPLOSSING
	Geen temperatuurstijging op een van de bakplaten	De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat een van de bakplaten niet de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De plaat is niet correct in het apparaat ingebracht. De verwarmingselement in de plaat kan beschadigd zijn. De aansluiting van het verwarmingselement kan beschadigd zijn. De elektronische regeling kan beschadigd zijn.	Trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of de plaat goed in de zitting van het apparaat is ingebracht. Als het probleem hiermee niet is opgelost, is er waarschijnlijk een storing in het apparaat opgetreden. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.

	Storing van de temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Trek de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.
	Storing van de temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Trek de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice van De'Longhi en geef het type fout aan.
		Het apparaat schakelt niet in.	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.
		Bij bediening van de toets START/STOP, gaat het apparaat niet aan.	Beide temperatuurregelknoppen staan in stand 0 en het bovenste en onderste display geeft OFF aan. Draai de knop naar de gewenste temperatuur en druk vervolgens op de toets START/STOP.

BEREIDINGSTABEL

RUNDVLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNIVEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					onder- ste	bovenste			
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	2 - 3	vet het voedsel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbakken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	5 - 6	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 5	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 8	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 11	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 5	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 8	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Medium	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Doorbakken	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Hamburgers	2-3	6	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes		6	Doorbakken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	13 - 15	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om

LAMS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	BAKNI- VEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					onder- ste	boven- ste			
Kotelet	1,5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai koteletten hal- verwege berei- dingstijd om
Kotelet	1,5-3	6	Doorbak- ken	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	12 - 14	

VARKENS- VLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Biefstuk	1-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	9 - 11	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Karbonade	<2,5	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	11 - 13	vet het voedsel goed in, draai halverwege berei- dingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	20 - 25	draai twee à drie keer om
Bacon		4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	1 - 2	
Worstjes		8	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	16 - 18	prik de worstjes door met een vork
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworst- jes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	

KIP- EN KAL- KOENVLEES	DIKTE (cm)	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Filet	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	3 - 4	vet het voedsel goed in
Dijen en poten		3	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	20 - 25	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Vleugels		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	14 - 16	draai een à twee maal om tijdens het bakken
	1,5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6-8	
	1,5-2	8	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	14 - 16	draai halverwege de bereidingstijd om
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	11 - 13	draai een à twee maal om tijdens het bakken
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6 - 8	
Gegrilde pikante kip		1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	40 - 45	draai een à twee maal om tijdens het bakken

BROOD	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			onderste	bovenste			
Toast/sand- wich	2	OVEN- GRILL	GLAD	GRILL	230	3 - 5	plaats de bovenste plaat zoda- nig dat hij het brood aanraakt zonder het plat te drukken
Broodje/ sandwich	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	2 - 3	
Snedes brood	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	230	4 - 5	draai halverwege de berei- dingstijd om

GROENTEN	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			onderste	bovenste			
Plakken aubergine	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACT GRILL	GLAD	GRILL	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwils om met een spatel

VIS	HOEVEEL- HEID	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				onderste	bovenste			
Heel	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	210	8 - 10	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	500 g	1	OVEN-GRILL	GLAD	GRILL	230	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aanraakt
Moot	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GLAD	230	10 - 12	vet het voedsel goed in; draai twee à drie maal om
Pijlkrabvis- sen	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	10 - 12	vet het voedsel goed in
Garnalen	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	4 - 6	vet het voedsel goed in

DESSERTS	Nee. STUKS	MODUS	PLATEN		°C		MIN.	TIPS
			onderste	bovenste	on- derste	bo- venste		
Pannenkoeken	4	OPEN GRILL	GLAD	GRILL	200	200	4 - 5	boter de platen in, draai halverwege bereidingstijd om
Wafels	4	CONTACT GRILL	WAFELS	WAFELS	190	200	4 - 5	boter de platen in
Plakken ananas	4	CONTACT GRILL	GRILL	GLAD	200	200	5 - 6	boter de platen in

RECEPTEN

ROEREI, GEROOKT SPEK EN TOAST

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

Klop de eieren met melk en zout tot ze een licht en schuimig mengsel vormen. Breng de gladde plaat in de onderste behuizing en de grillplaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus OPEN GRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °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 gram ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 4 eetlepels olijfolie
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1 baguette

BEREIDING:

Was de aubergine, schil hem en snij hem in dikke plakken. Breng de grillplaat in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °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 bij 230°C op de gladde platen in de modus CONTACT GRILL gedurende 1 à 2 minuten tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Smeer de auberginecrème op het geroosterde brood, besprenkel met twee eetlepels olijfolie en serveer.

VLEESSALADE MET RUCOLA EN KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

Maak de 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 in de onderste behuizing en de gladde plaat in de bovenste behuizing in en zet het apparaat in de modus CONTACTGRILL.

Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °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 gram)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENGSEL:

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

BEREIDING:

Bereid het koffiemengsel: doe het komijnzaad en de koffiebonen in een keukenmachine en vermaal ze tot een niet al te fijn poeder. Doe het verkregen poeder in een kom, voeg de overige ingrediënten toe en meng goed. Vet het vlees licht in en bedek het met de specerijen; dek af en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur intrekken. Breng de 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 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen.

Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, het vlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 6 à 8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Serveer warm.

RUNDSFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

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

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDENSTOELENSAUS:

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

BEREIDING:

Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het ongeveer een uur op kamertemperatuur rusten. Bereid de paddenstoelensaus: smelt de boter in een pan, voeg de gesneden sjalotten toe en bak 2 à 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Schenk nu de whisky in de pan, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en kook nog eens 1 minuut. Voeg de room, het sap van een citroen, de peterselie en de gorgonzola toe en breng aan de kook. Kook de saus in tot een mooie, dikke saus, kruid met zout en peper en zet de saus opzij. Bereid ondertussen de botersaus waarmee het vlees zal worden ingesmeerd tijdens de bereiding; doe boter, mosterd en knoflook in een klein pannetje. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd dit mengsel warm. Breng de 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 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Bestrijk de filets aan beide kanten met de

saus en leg ze op de onderste plaat wanneer het display "READY" toont 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-TARWEBROOD

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

Bereid de hamburgers: meng in een kom het rundergehakt, de Worcestersaus, zout, peper en meng alles goed. Vorm met uw handen 4 hamburgers met een dikte van ongeveer 2 cm. Plaats het apparaat in de stand OPEN GRILL en breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven in. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP 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, verwijdt u ze van de plaat en roostert u de beboterde sneden brood 1 à 2 minuten slechts aan één kant. Leg de sneden brood op een snijplank met de geroosterde zijde naar boven, bestrooi met de uien, leg hierop de hamburgers neer en bedek met de kaas. Leg hierop de snede brood met de geroosterde kant naar beneden gericht. Wacht tot de plaat opnieuw heet is, leg de toasts erop en druk ze goed aan met de bovenste plaat. Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste bereidingsgraad is bereikt.

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICOAZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een vrij grote kom; dek af en laat 1 à 2 uur in de koelkast 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 230 °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 gram kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

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

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOEN:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil

- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- zout naar believen

BEREIDING:

Bereid de marinade: doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een glad mengsel is verkregen. Doe de in blokjes van 2 cm gesneden kip in een ondiepe schotel, voeg de marinade toe en bedek hiermee alle stukjes kip. Dek af met plasticfolie en laat marineren gedurende 1 à 2 uur. Bereid de crème door alle ingrediënten in een kom te mengen, dek af met plasticfolie en zet in de koelkast. 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 230 °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 gram)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels mosterd met zaadjes
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels Provençaalse kruiden
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 theelepel 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 vlezig 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 200°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 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 200°C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Wanneer op het display de melding "READY" verschijnt, legt u de marinade afgegoten garnalen op de onderste plaat, drukt u ze aan met de bovenste plaat en bakt u ze ongeveer 4-6 minuten. Versier het bord net voor het opdienen met een paar plakjes citroen en een contour van groenten.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 gram zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje
- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 gram bieslook
- 20 gram peterselie
- witte peper naar believen

BEREIDING:

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

Doe de yoghurt in een kom, voeg de kruiden, knoflook, suiker en peper toe en meng tot een gladde crème is verkregen. Laat minstens 30 minuten in de koelkast rusten. Breng de gladde plaat onder en de grillplaat boven aan en zet het apparaat in de modus OVEN-GRILL. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op 230 °C en druk op de toets START/STOP om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de eerder ingeoliede zalm op de onderste plaat, sluit de bovenste plaat in de OVEN-GRILL modus (in de stand zo dicht mogelijk bij het voedsel zonder dit aan te raken) en bereid ongeveer 25-30 minuten (om het eindresultaat te verbeteren, moet de zalm halverwege de bereidingstijd 180° gedraaid worden, omdat de plaat aan de achterkant zich dicht bij het voedsel bevindt). Leg de zalm na bereiding op een dienbord en serveer met de yoghurtsaus.

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

Maak de pijlinktvis schoon, haal de kop eraf, verwijder het inwendige schild en spoel hem goed af. Breng de 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. Leg, wanneer het display de melding "READY" toont, de eerder ingeoliede pijlinktvis op de onderste plaat, druk aan met de bovenste plaat en bak hem 10 à 12 minuten. Bereid in een kom de dressing door de olie met de gehakte peterselie, het citroensap, een snufje oregano, een snufje zout en gemalen pepertjes te mengen.

Zodra de pijlinktvis klaar is, neemt u hem van de grill en bedekt u hem met deze dressing. Leg alles op een bord en dien op.

PANNENKOEKEN MET BANAAN

INGREDIËNTEN:

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

BEREIDING:

Schil de banaan en prak hem goed met een vork. Klop in een 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 snufje 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 verspreidt 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

Plaats de wafelplaten in de juiste positie

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes 00-bloem (460 gram)
- 1 theelepel zout
- 4 theelepels gist (10 gram)
- 2 theelepels suiker (30 gram)
- 2 eieren
- 1,5 kopje lauwe melk (345 ml)
- 1/3 kopje gesmolten boter (75 gram)
- 1 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout, de gist en de suiker en zet opzij. Klop de eieren los in een aparte kom. Voeg de melk, boter en vanille toe. Doe de bloem en de overige ingrediënten in de kom met de melk en de eieren en meng

met een garde. Stel de temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen. Wanneer het display de melding "READY" toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of antiaanbak spray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk vormpje 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.

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 14-16 wafels

BEREIDING: 15 min.

BEREIDINGSTIJD: 20 min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes cakemeel (460 gram)
- 1/2 theelepel zout
- 2 theelepels bakpoeder (5 gram)
- 2 theelepels suiker (30 gram)
- 4 eieren

- 2 kopjes lauwe melk (460 ml)
- 1/3 kopje gesmolten boter (70 gram)
- 1/2 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout en de gist en zet opzij. Klop in een andere kom de eierdooiers met de suiker tot 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 temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen. Wanneer het display de melding "READY" toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of antiaanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk vormpje 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.

vanille in een grote kom en schep hierdoor het afgekoelde chocolademengsel tot een glad beslag wordt verkregen. Zeef de bloem, suiker, cacaopoeder, 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 temperatuur van de onderste en bovenste plaat in op respectievelijk 190 en 200 °C en druk op de toets START/STOP om ze voor te verwarmen.

Wanneer het display de melding "READY" toont, vet u de wafelplaat in met gesmolten boter of antiaanbakspray en giet u een maatschepje van het mengsel in elk vormpje 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.

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels

BEREIDING: 10min.

BEREIDINGSTIJD: 15 min.

INGREDIËNTEN:

- 2 kopjes 00-bloem (460 gram)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel bakpoeder (3 gram)
- 3/4 kopje suiker (170 gram)
- 2 eieren
- 1,5 kopje lauwe melk (345 ml)
- boter 80 gram
- 1 theelepel vanille-extract
- 140 gram donkere chocolade
- 1/4 kopje cacaopoeder (60 gram)
- 2 theelepels kaneel (6 gram)

BEREIDING:

Doe de chocolade en de boter in een magnetronkom en warm op in de magnetron met het maximale vermogen gedurende 30 seconden. Roer tot de chocolade en de boter volledig gesmolten zijn en het mengsel glad is. Laat iets afkoelen. Meng met een garde de eieren, de melk en de