

VIGTIGE ADVARSLER

Sikkerhedsadvarsler



Fare!

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

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



Giv agt!

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

- Rengør stegepladen udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med opvaskemiddel.
- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.

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

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

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



Fare for legemsskade!

Manglende overholdelse af denne advarsel kan forårsage brandsår eller forbrændinger.

- Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på de udvendige overflader blive meget høj. Anvend altid håndtaget (2) eller evt. ovnhandsker.
- Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet helt ned.



OBS:

Dette symbol fremhæver anbefalinger eller vigtige oplysninger til brugeren.

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



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

Bortskaffelse af apparatet



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

BESKRIVELSE

- 1. Base og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
- 2. Håndtag:** Robust håndtag i metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
- 3. Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen
- 4. Anordning til blokering/frigivelse af den nederste plade og indstilling af højden på den øverste plade/låg**
- 5. Frigørelsesgreb:** Gør det muligt at åbne apparatet fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.
- 6. Indstilling af højden for pladen "grillovnfunktion":** For at blokere den øverste plade/låget i den ønskede højde til klargøring af retter, der ikke kræver presning.
- 7. Strømforsyningslampe (grøn):** Lampen tændes, når apparatet tilsluttes strømforsyningen.
- 8. Lampe for øverste plade (rød):** Lampen tændes, når modstandene forsynes, og den slukkes, når den ønskede temperatur er nået, og retten er klar.
- 9. Lampe for nederste plade (rød):** Lampen tændes, når modstandene forsynes, og den slukkes, når den ønskede temperatur er nået, og retten er klar.
- 10. Termostatknop for den øverste plade:** Anbringes på MED-MAX eller "●" for at indstille temperaturen for den øverste plade.
- 11. Termostatknop for den nederste plade:** Sættes på WARM - LOW - MED - MAX eller "●" for at indstille temperaturen for den nederste plade.
- 12. Forreste støttefodder, der kan reguleres.**
- 13. Aftagelige plader:** Med sliplet-belægning og vaskbare i opvaskemaskine, nemme at rengøre. ANTALLET AF PLADER KAN VARIERE PÅ BASIS AF MODELLEN.
- 13a. Grillplade:** Perfekt til grill af bøffer, hamburgere, kylling og grøntsager.

13b. Glat plade: Til at lave perfekte pandekager, æg, bacon og skaldyr.

14. Kar til opsamling af fedt: Indbygget i apparatet og kan tages ud for at gøre det nemmere at rengøre.

IGANGSÆTNING FØRSTE GANG

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



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



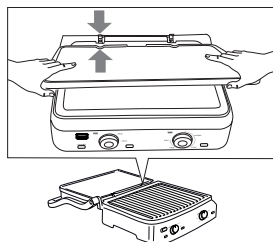
OBS: Første gang apparatet tages i brug, kan der fremkomme lidt lugt og en smule røg. Dette er helt normalt og typisk for alle apparater med sliplet-belægning.



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

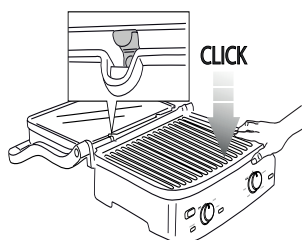
Indsætning af stegeplader

- Åbn apparatet helt (se fig. 1). Sæt en plade i ad gangen.



1

- Hver plade kan kun sættes enten øverst eller nederst (se fig. 2)



2

Udtagning af pladerne

Anbring apparatet på en plan overflade.

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

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

Sæt fedtopsamlingskarret på plads

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

 **OBS:** Under stegningen kontrolleres fedtopsamlingskarret med jævne mellemrum. Træk det ud for at undgå, at den flydende fedt løber over.

Efter tilberedningen bortskaffes det opsamlede fedt på passende vis.

Fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

Hold på håndtaget, som forbliver kold, for at åbne apparatet. Men til gengæld bliver de trykstøtte aluminiumsdele meget varme, så undgå at røre dem under og lige efter stegning. Inden andre handlinger påbegyndes, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

Apparatet må kun bruges med fedtopsamlingskarret isat. Fedtopsamlingskarret må ikke tømmes, før apparatet er helt kold. Pas på, når du trækker karret ud for at undgå, at der spildes væsker.

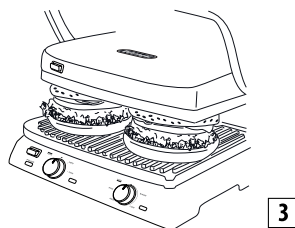
APPARATETS ANVENDELSESSTILLINGER

Kontaktgrill (lukket position)

Den øverste plade hviler på den nederste plade. Dette er startpositionen til stegning, når apparatet benyttes som kontaktgrill. Den øverste plade tilpasses automatisk tykkelsen af madvaren, der er anbragt på den nederste plade. På denne måde vil madvaren blive stegt på en ensartet måde på begge sider.

Kontaktgrillen er ideel til tilberedning af hamburger, benfrit kød og tynde fileter, grøntsager og sandwich. "Kontakt"-funktionen er velegnet til tilberedning af sunde madvarer på kort tid. Ved anvendelse af kontaktgrillen steges madvaren

hurtigt, netop fordi den er i kontakt med pladerne på begge sider på samme tid (se fig. 3).

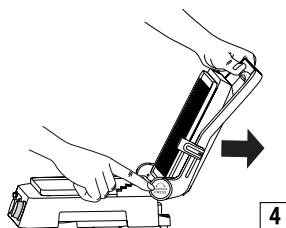


Pladens riller og åbningen bag på apparatet gør det muligt at dræne fedt fra madvaren og opsamle det i karret.

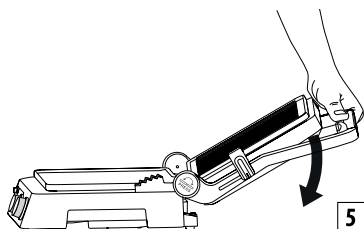
Apparatet er udstyret med et specielt håndtag og et hængsel, som gør det muligt at regulere den øverste plade i forhold til madvarens tykkelse. Hvis man ønsker at tilberede flere ting samtidigt med kontaktgrillen, anbefales det at de forskellige madvarer har den samme tykkelse, således at låget kan placeres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

Grill åben

Den øvre plade vil være på samme niveau som den nedre plade. Den nedre plade og den øvre plade befinder sig på samme niveau og danner dermed en stor stegeflade. I denne stilling kan apparatet anvendes både i positionen barbecue eller som grillplade eller glat plade. Til at regulere apparatet i denne position benyttes grebet til frigørelse af hængslet i højre side. Tag fat i håndtaget med venstre hånd, og brug højre hånd til at trykke på grebet til frigørelse af hængslet (se fig. 4).



Skub håndtaget bagud, indtil låget er åbnet helt i plan position (se fig. 5).



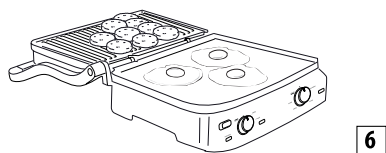
Hvis man løfter håndtaget lidt, inden man trykker på grebet til frigørelse, lettes trykket lidt fra hængslet, og selve åbningen bliver lettere.

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

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

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

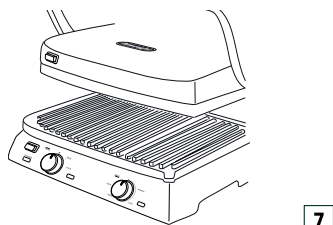
Apparatet kan også bruges med de glatte plader til tilberedning af pandekager, ost, æg og bacon til morgenmad (se fig. 6).



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

Grillovn

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

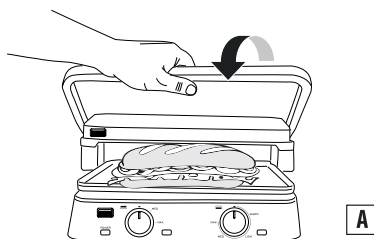


Ideelt til tilberedning af grøntsager med et højt vandindhold, da vandet kan fordampe.

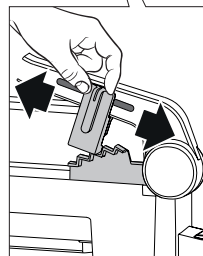
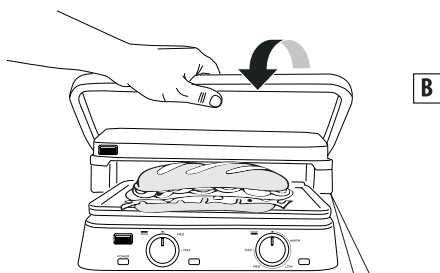
Man kan også bruge denne position til at tilberede sandwiches og madvarer, som ikke kræver, at de presses sammen.

- Læg fødevarerne på den nederste plade.
- Hold fast i håndtaget, sænk den øverste plade ned over

maden (fig. A).



- Placer anordningen til blokering/frigørelse (4) af pladerne i positionen grill ved at flytte håndtaget.
- Den øverste plade blokeres i position. Der er 5 forskellige højdeindstillinger (fig. B).



ANVENDELSE

Funktion

Når apparatet er klar til brug, skal man vælge den ønskede temperatur for hver af de to plader (den øverste og den nederste) ved hjælp af termostatkapperne 10 og 11.

Lamperne til den øverste og nederste plade (8 - 9) tændes. I henhold til den valgte temperatur kan det tage nogle få minutter, før apparatet er helt varmt. Når termostaten opnår den ønskede temperatur, slukkes lamperne til den øvre og nedre plade, og apparatet er klar til brug.

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



OBS: Apparatet er udstyret med 2 støttefodder foran, der kan reguleres (16), som gør det nemmere for olien at løbe ud i fedtopsamlingskarret.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse i hjemmet

- Undgå at anvende metalredskaber, som kan ridse pladernes sliplet-belægning. Anvend i stedet redskaber af træ eller varmeresistent plastik.
- Efterlad ikke redskaber i plastik i kontakt med de varme plader.
- Mellem en tilberedning og den næste fjernes madresterne via åbningen til udløb af fedt, og de samles i det nedenstående kar. Herefter rengøres med et stykke køkkenrulle, og tilberedningen fortsættes.
- Inden påbegyndelse af enhver form for rengøring, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

Rengøring og pleje



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

Efter stegning skal knapperne drejes hen på "●" og apparatet frakobles elnettet. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. Fjern eventuelle madrester fra pladerne. Tøm fedtopsamlingskarret. Fedtopsamlingskarret kan vaskes op i hånden eller sættes i opvaskemaskinen.

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

Brug ikke genstande af metal til rengøring af pladerne.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Forsyningsspænding	220-240 V/50-60 Hz
Effektforbrug	2000W

TABEL OVER STEGETIDER

OKSEKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	STEG- NING	FUNKTI- ON	PLADER		TERMOSTAT- KNAP		MIN.	GODE RÅD
					neder- ste	øverste	øver- ste (10)	neder- ste (11)		
Bøf	0,5-1	2	Stegt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	2-3	brug rigeligt med olie
Bøf	0,5-1	4	Stegt	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	MAX	MAX	5-6	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Filet	3-4	4	Rødt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	4-5	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Med.	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	7-8	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Stegt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	10-11	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Med.	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	4-5	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Stegt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	7-8	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	4	Med.	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	MAX	MAX	10-12	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Entrecôte	2-3	4	Stegt	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	MAX	MAX	14-16	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Burgere	2-3	6	Stegt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd		6	Stegt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	13-15	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	STEG- NING	FUNKTI- ON	PLADER		THERMOSTATKNAP		MIN.	GODE RÅD
					neder- ste	øverste	øver- ste (10)	nederste (11)		
Kotelet	1,5-3	6	Med.	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	10-12	Brug rigeligt med olie. Vend ko- teletterne halvvejs
Kotelet	1,5-3	6	Stegt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	12-14	

GRIS	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	FUNKTION	PLADER		THERMOSTAT- KNAP		MIN	GODE RÅD
				neder- ste	øverste	øver- ste (10)	ne- der- ste (11)		
Bøf	1-2	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	7-9	brug rigeligt med olie
Bøf	1-2	8	POSITION ÅBEN	GRILL	GLAT	MAX	MAX	14-16	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svineko- telet	<2,5	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	9-11	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svineko- telet	<2,5	8	POSITION ÅBEN	GRILL	GLAT	MAX	MAX	11-13	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
SVINERIB- BEN		6-8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	20-25	vendes to-tre gange
Flæsk		4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	1-2	
Medister- pølse		8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	16-18	prik huller i pølserne med en gaffel
Spyd		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	14-16	brug rigeligt med olie, og vend 1-2 gange
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	8-10	

KYLLINGE-/KALKUNKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	FUNKTION	PLADER		THERMOSTATKNAP		MIN	GODE RÅD
				nederste	øverste	øverste (10)	nederste (11)		
Kyllingebryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	3-4	brug rigeligt med olie
Kyllingelår		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	20-25	Vendes to-tre gange under stegningen
Kyllingevinger		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	14-16	Vendes to-tre gange under stegningen
Burger	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	6-8	
Burger	1,5-2	8	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	MAX	MAX	14-16	vendes, når den er halvt stegt
Spyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	11-13	Vendes to-tre gange under stegningen
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	6-8	
Grillet kylling med pikant sauce		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	40-45	Vendes to-tre gange under stegningen

BRØD	Ant. STYK- KER	FUNKTION	PLADER		THERMOSTATKNAP		MIN	GODE RÅD
			nederste	øverste	øverste (10)	nederste (11)		
Toast/sandwiches	2	GRILL-LOVN	GLAT	GRILL	MAX	MAX	3-5	Anbring den øverste plade, så den rører brødet uden at mase det
Sandwich	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	2-3	
Brødsriver	4	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	MAX	MAX	4-5	vendes, når den er halvt stegt

GRØNTSAGER	Ant. STYK-KER	FUNKTION	PLADER		THERMOSTATKNAP		MIN	GODE RÅD
			nederste	øverste	øverste (10)	nederste (11)		
Auberginer i skiver	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	4-6	brug rigeligt med olie
Squash i skiver	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	6-8	brug rigeligt med olie
Peberfrugter udskåret i fire stykker	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MAX	MAX	8-10	brug rigeligt med olie
Tomatskiver	1	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	MAX	MAX	5-7	brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Løg i skiver	2	KONTAKT-GRILL	GLAT	GRILL	MAX	MAX	5-7	Brug rigeligt med olie, rør hyppigt rundt med en spatel

FISK	MÆNGDE	Ant. STYK-KER	FUNKTION	PLADER		THERMOSTATKNAP		MIN	GODE RÅD
				nederste	øverste	øverste (10)	nederste (11)		
Hel fisk	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	8-10	brug rigeligt med olie
Filet	500 g	1	GRILLOVN	GLAT	GRILL	MAX	MAX	25-30	Brug olie, og anbring den øverste plade, så den ligger hen over maden uden af røre den
Skive	450 g	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd	500 g	6	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	MAX	MAX	10-12	Brug rigeligt med olie. omrøres 2-3 gange
Blæk-sprutter	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	10-12	brug rigeligt med olie
Kæmpe-rejer	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	4-6	brug rigeligt med olie

DESSERT	Ant. STYK- KER	FUNKTI- ON	PLADER		THERMOSTATKNAP		MIN	GODE RÅD
			nederste	øverste	øverste (10)	nederste (11)		
Pandeka- ger	4	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	MED	MED	4-5	Smør pladerne med olie. Vend halvvejs
Ananas- skiver	4	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLAT	MED	MED	5-6	smør pladerne

OPSKRIFTER

RØRÆG, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Pisk æggene med mælk og salt, indtil blandingen er let og luftig. Sæt den glatte plade nederst og grillpladen øverst, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL. Indstil den nederste og den øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og den nederste plade slukkes, hældes æggeblandingen i et af pladens hjørner. Steges i 2-3 min. Husk at omrøre med en træspatel, så æggeblandinger bliver ensartet. Imens steges på samme plade baconskiverne i 3-4 min. Omrøres halvvejs. På den anden flade plade ristes brødet i 3-4 min. Omrøres halvvejs. Anret på fadet, og servér straks.

CROSTINI MED AUBERGINEMOS

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta-ost
- hvidlødspulver efter behov
- persille efter behov
- 4 spsk. olivenolie
- salt efter behov
- peber efter behov
- 1 baguette

TILBEREDNING:

Vask auberginerne, skræ dem, og skær dem i tykke skiver. Sæt grillpladen nederst med den glatte plade øverst, og sæt apparatet på funktionen KONTAKTGRILL. Indstil den nederste

og den øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, anbringes aubergineskiverne på den nederste plade. Steges i 8-10 min. indtil de er blevet bløde. Skær auberginen i tykke skiver, og læg dem i en blender sammen med ricotta-osten, et fed hvidløg og den hakkede persille, lidt salt og peber samt olien. Fortsæt, indtil blandingen er glat og finkornet. Dryp olivenolie på brøds-
kiverne, og steg dem ved MAX temperatur på de flade plader i funktionen KONTAKTGRILL i 1-2 minutter, indtil de har fået den ønskede farve.

Smør auberginecremen på de ristede brøds-
kiver, drys 2 spsk. olie over, og servér straks.

KØDSALAT MED RUCOLA OG CHERRYTOMATER

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Vask rucola og cherrytomater, og læg dem til tørre på et rent viskestykke. Skær tomaterne i 4 dele. Sæt grillpladen nederst med den glatte plade øverst, og sæt apparatet på funktionen KONTAKTGRILL.

Sæt den nederste og øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, skal du anbringe kødskiverne på den nederste plade, som er smurt med olie, presse ned med den øverste plade og stege kødskiverne i 2-3 min. ved den ønskede stegetemperatur. Skær kødet i strimler, og læg strimlerne på et leje af rucola og tomater. Tilsæt salt og parmesanost. Drys lidt olie ovenpå.

BØFFER TILSÆT KAFFE

INGREDIENSER:

- oksebøffer (2 à 250 g)
- olivenolie

TIL KAFFEBLANDINGEN:

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

TILBEREDNING:

Klargør kaffeblandingen. Hæld spidskommenfrøene og kaffebønnerne i en blender, og hak dem groft. Hæld blandingen i en skål, tilsæt de andre ingredienser, og rør godt rundt. Hæld lidt olie på kødet, og tilsæt krydderierne. Dæk det hele til, og lad det hvile i ca. 30 minutter ved stuetemperatur. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Sæt den nederste og øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, skal du anbringe kødet på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i 6-8 min. ved den ønskede stegetemperatur. Serveres varmt.

OKSEFILET MED SVAMPESAUCE

INGREDIENSER:

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

INGREDIENSER TIL SVAMPESAUCE:

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

TILBEREDNING:

Krydr kødet med salt og peber, og lad kødet hvile ved stuetemperatur i ca. en time. Tilbered svampesaucen: Smelt smørret i en pande, tilsæt skalotteløgene, som er skåret i skiver, og steg dem i 2-3 min. Tilsæt svampene, og steg videre i 5 min. Derefter tilsættes whiskyen, og der steges videre i 1 min. Herefter tilsættes et lille glas vand, og der steges videre i ca. 1 minut. Tilsæt fløden, saften af 1 citron, persillen, gorgonzola-osten. Bringes i kog og koges ind, indtil sovsen er tyk. Smag til med salt og peber, og sæt svampesaucen til side. Imens tilberedes marinaden til kødet, som pensles under stegning. Hæld smør, sennep og hvidløg i en lille gryde. Koges ved svag flamme, indtil smørret er smeltet. Holdes varmt. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Sæt den nederste og øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, anbringes fileterne (som er blevet penslet med saucen på begge sider) på den nederste plade, og grillen lukkes. Steg i 6-8 min. i henhold til den ønskede stegning og filetternes tykkelse. Til sidst tages filetterne op, og de serveres med den færdige svampesauce.

BURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Klargør burgerne: I en skål blandes det hakkede oksekød sammen med worcestershire-sauce, salt og peber. Rør det hele godt sammen. Form 4 burgere med en tykkelse på ca. 2 cm. Anbring apparatet i position GRILL ÅBEN, og isæt den glatte plade i den nederste holder og grillpladen i den øverste holder. Sæt den nederste og øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når lamperne til den øverste og den nederste plade slukkes, anbringes løgene, som er dryppet med olivenolie og sukker, på den nederste plade. Bøfferne steges i ca. 5-6 min. og vendes flere gange med en spatel for at få en jævn stegning på begge sider. Samtidig på den anden plade steges burgerne

i ca. 12 min. og vendes efter 5-6 min. (stegetiden varierer iht. kødets tykkelse). Når løgene er stegt, fjernes de fra pladen. Brødkiverne smøres på den ene side og den anden side ristes i 1-2 minutter.

Læg brødkiverne på et skærebræt med den ristede side opad, drys med løg, læg burgerne på, og læg en skive ost på hver burger. Luk burgersandwichen med en brødkive, hvor den ristede side vender nedad. Vent, indtil pladen er varm igen, og læg toastbrødene i, og pres godt ned med den øverste plade.

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

LAMMEKOTELETTER MED BALSAMICOEDDIKE OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Bland alle ingredienser sammen i en stor skål. Dæk den til, og stil den i køleskab i mindst 1-2 timer. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Sæt den nederste og øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, anbringes koteletterne på den nederste plade. Steg dem i ca. 11-13 min. i henhold til den ønskede stegning og kotelettens tykkelse (det anbefales at vende dem halvvejs, da benet forhindrer den øverste plade i at komme i kontakt med kødet). I mellemtiden reduceres marinaden i en gryde, der serveres som sauce på de grillede lammekoteletter.

KYLINGESPYD MED HONNING- OG LIMECREME

INGREDIENSER:

- 500 g kyllingebryst

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- 1 tsk. chili
- 1 tsk. koriander
- 10 cl olivenolie
- 2 små løg
- 3 fed hakket hvidløg
- 1 spsk. revet ingefær
- 1 tsk. sukker

- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. groft salt
- peber efter behov

INGREDIENSER TIL HONNING- OG CITRONCREME:

- 5 cl kaffefløde
- ½ tsk. revet limeskal
- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. honning
- salt efter behov

TILBEREDNING:

Tilbered marinaden: Hæld alle ingredienserne i en blender, og rør, indtil man får en ensartet blanding. Læg kyllingeternerne (2 cm) i en dyb plade, og tilsæt marinaden, og dæk kyllingen til. Dæk til med husholdningsfolie, og mariner i 1-2 timer. Tilbered cremen ved at blande alle ingredienserne sammen i en skål, dæk skålen med husholdningsfilm, og sæt skålen i køleskabet. Sæt kyllingestykkerne på spyd. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Sæt den nederste og øverste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, skal du anbringe kødet på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i 11-13 min. ved den ønskede stegetemperatur. Spydene serveres varme sammen med honning- og limecremen.

KYLINGELÅR Å LA PROVENCALE

INGREDIENSER:

- 3 kyllingelår (550 g)

INGREDIENSER TIL MARINADE:

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

TILBEREDNING:

Bland alle ingredienser til marinaden i en skål. Lav snit i kyllingelårene flere steder, så de røde kød kan ses. Læg kyllingelårene i en skål, og hæld marinaden over. Marinér i 2-3 timer. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Sæt den øverste og nederste termostatknap på MED. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, lægges kyllingelårene på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg dem i 20-25 min. Vendes 2-3 gange. Når kyllingelårene er færdige, arrangeres de på et fad. Servér straks.

GRILLEDE KÆMPEREJER

INGREDIENSER:

- 16-20 kæmperejer

INGREDIENSER TIL MARINADE:

- persille efter behov
- 2 citroner
- salt efter behov
- peber efter behov
- 2 hakkede hvidløgsfed

TILBEREDNING:

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

Skyl rejerne, tør dem godt af, og marinér dem i mindst 30 minutter. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Sæt den øverste og nederste termostatknap på MED. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, arrangeres rejerne med marinaden på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i ca. 4-6 min.. Inden servering pyntes fadet med citronsiver og lidt forårsgrønt.

GRILLET LAKS MED YOGHURTDRESSING

INGREDIENSER:

- laksefilet, 500 g
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL DRESSINGEN:

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

TILBEREDNING:

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

Hæld yoghurt i en skål, tilsæt krydderier, hvidløg, salt,

sukker og peber, og pisk, indtil du får en smidig konsistens. Sæt skålen i køleskabet, og lad den hvile i 30 minutter. Sæt bagepladen nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen GRILLOVN. Sæt den øverste og nederste termostatknap på MAX. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, anbringes fisken i olielagen på den nederste plade, og den øverste plade lukke i positionen GRILLOVN (positionen tættest på maden uden at røre den). Fisken steges i ca. 25-30 min. (for at få et bedre resultat anbefales det at dreje laksen 180° halvvejs, fordi den bageste del af pladen er tættest på madvaren). Når stegningen er afsluttet, placeres laksen på et fad. Serveres sammen med yoghurt dressing.

GRILLEDE BLÆKSPRUTTER

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Rens blæksprutten, tag hovedet af, fjern benet, og vask den grundigt. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Sæt den øverste og nederste termostatknap på MED. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, arrangeres blæksprutten i olielage på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i ca. 10-12 min. I en skål blandes olien sammen med hakket persille, citronsaft, en knivspids oregano, lidt salt og chili.

Når blæksprutten er stegt, fjernes den fra grillen, og saucen hældes over. Anret på fadet, og servér straks.

PANDEKAGER MED BANAN

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Skræl bananen, og mos den med en gaffel. I en anden skål slås 1 helt æg ud og piskes med sukker. Tilsæt mælken i en tynd stråle under omrøring. Tilsæt 50 g smeltet smør, og si melet i bagepulveret lidt efter lidt, og tilsæt lidt salt.

Tilsæt også bananmosen, og rør det hele godt sammen. Sæt blandingen i køleskabet i 10 minutter. Imens piskes æggeghviden, indtil den er stiv. Tag blandingen ud af køleskabet, og rør den stivnede æggeghvide i forsigtigt i nedefra og op efter.

Sæt bagepladen nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL. Sæt den øverste og nederste termostatknop på MED. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og den nederste plade slukkes, smøres pladerne med lidt smør, og der hældes 1-2 spsk. dej på pladerne. Sørg for, at dejen hurtigt er i en cirkelform. Steg i ca. 2 minutter, indtil der er bobler i pandekagens overflade, vend den om, og steg videre i endnu ca. 2 minutter. Pandekagerne kan serveres på mange forskellige måder: med chokoladecreme, ahornsirup, friske blåbær, chokoladespån, honning, flødeskum eller flormelis.

GRILLET ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Fjern blade fra ananassen, og skær skrællet af den. Skær ananassen i skiver i en tykkelse på 1-2 cm, og drys rørsukker på begge sider af hver enkelt skive. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Sæt den øverste og nederste termostatknop på MED. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når lamperne til den øverste og nederste plade slukkes, pensles ananassen på begge sider med honning, som lægges på grillen.

Luk grillen, og steg i 5-6 min. Når ananasskiverne er færdige, anbringes de på et fad, som dekoreres med små mynteblade. Der drysses med flormelis og serveres et par iskugler til.