

VIGTIGE ADVARSLER

Sikkerhedsadvarsler



Fare!

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

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

- Base og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
- Håndtag:** Robust håndtag i metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
- Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen
- Anordning til blokering/frigivelse af plade og indstilling af højden på den øverste plade/låg**
- Frigørelsesgreb:** Gør det muligt at åbne apparatet fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.
- 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.
- Kontrollampe for tænding**
- Tast start/stop**
- Tast Time "+" :** til indstilling (forøge) af stegetiden.
- Tast Time "-" :** til indstilling (formindske) af stegetiden.
- Termostatknop for den nederste plade:** til indstilling af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den nederste plade.
- Termostatknop den øverste plade:** til indstilling af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den øverste plade.
- 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.

13c. Øverste vaffelplade: Til tilberedning af alle typer vaffer (kun CGH923D).

13d. Nederst vaffelplade: Til tilberedning af alle typer vaffer (kun CGH923D).

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

15. Doseringsenhed til vaffer (kun CGH923D).

16. Forreste støttestødder, der kan reguleres.

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 og fedtopsamlingskarret grundigt. Pladerne og fedtopsamlingskarret kan vaskes i opvaskemaskinen.



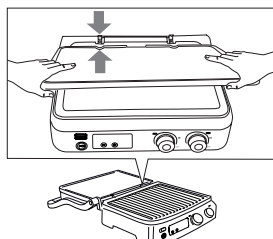
OBS: Første gang apparatet tages i brug, kan der fremkomme lidt lugt og en smule røg. Dette er helt normalt og typisk for alle apparater med sliplet-belægning.



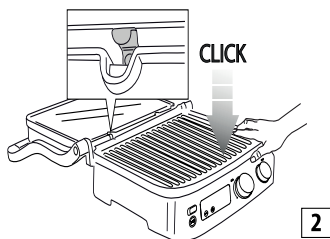
OBS: De aftagelige plader (grillplade og glat plade) kan udskiftes med hinanden.

Indsætning af stegeplader

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

**1**

- Hver plade kan både sættes i den øverste og nederste holder (se fig. 2)



Udtagning af pladerne

Anbring apparatet på en plan overflade.

Find knapperne til frigørelse af pladerne i venstre 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.

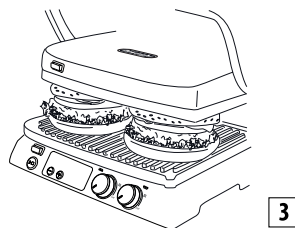
APPARATETS ANVENDELSESSTILLINGER

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).

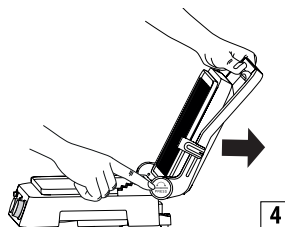


Pladens riller og åbningen bag på apparatet gør det muligt at dræne fedt fra madvaren og opsamle det i karret.

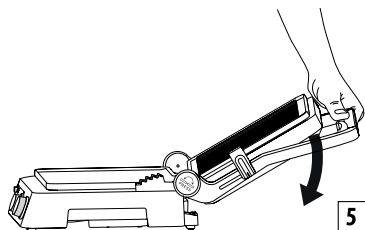
Apparatet er udstyret med et specielt håndtag og et hængsel, som gør det muligt at regulere den øverste plade i forhold til madvarens tykkelse. Hvis man ønsker at tilberede flere ting samtidigt med kontaktgrillen, anbefales det at de forskellige madvarer har den samme tykkelse, således at låget kan placeres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



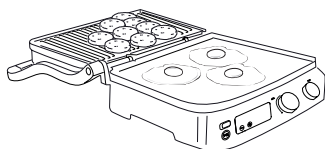
Hvis man løfter håndtaget lidt, inden man trykker på grebet til frigørelse, lettes trykket lidt fra hængslet, og selve åbningen bliver lettere.

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

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

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

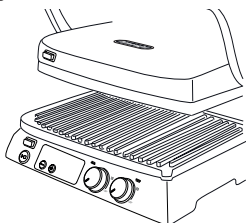
Apparatet kan også bruges med de glatte plader til tilberedning af pandekager, ost, æg og bacon til morgenmad (se fig. 6).



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

Grillovn

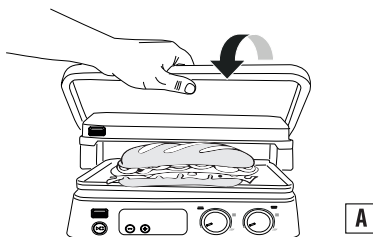
Denne position (se fig. 7) er helt perfekt til at grille uden at berøre tykke madvarer, som kræver en langsom og ensartet stegning.



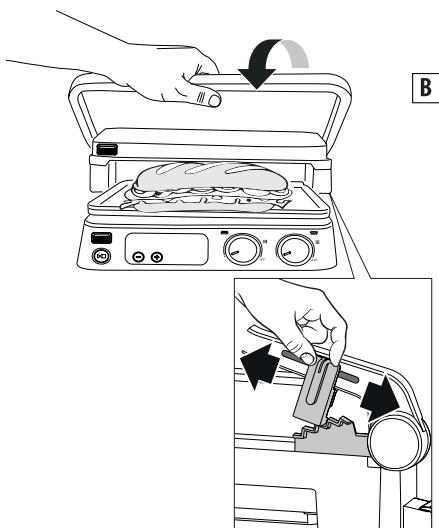
Ideelt til tilberedning af grøntsager med et højt vandindhold, da vandet kan fordampe.

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) på 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 fra 60°C til 230°C for hver af de to plader (den øverste og den nederste) ved hjælp af termostatknapperne 11 og 12). Tryk på tasten start/stop. Lampen lyser.

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

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

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

Timerfunktion

Når displayet viser meddelelsen "READY", vælges stegepositionen (se afsnittet "stegeposition"). Læg derefter fødevarerne på pladerne. Stegetiden kan vælges ved at trykke på knapperne Timer (9 og 10). Når stegetiden er afsluttet, vises "END" på displayet. Apparatet forbliver tændt. Når maden er klar, slukkes apparatet ved at trykke på tasten Start/stop (8) eller ved at dreje termostatkappen (11 og 12) i den relevante position.

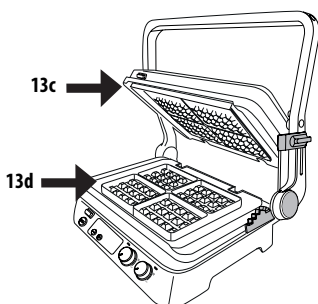
i OBS: Apparatet slukkes automatisk efter 90 minutters drift.

Valg af temperaturskala

Temperaturen kan vises i °C eller °F. For at ændre måleenheden for temperaturen skal man trykke på begge taster "+" og "-" (9 - 10) i nogle få sekunder.

Funktionen Waffle (vaffel) (kun for model CGH923D)

- Isæt vaffelpladerne (13c/13d) som vist i fig. 1. Bemærk, at disse plader ikke er udskiftelige, og positionen heraf skal være som angivet i fig. 8.



- Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten

Start/stop.

- Apparatet starter forvarmningsfasen. Når termostaten har nået den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal og er klar til brug. I displayet ses meddelelsen "READY".
- Smør pladerne med lidt smeltet smør
- **Hæld et målbæger i hver af pladens forme.**
- Fordel dejen, og luk apparatet.
- Bag i den tid, der er angivet i opskrifterne.

Hvis timeren indstilles, udsendes der tre bip ved afslutning af bagetiden, timeren forsvinder, og i displayet ses meddelelsen "END". - Til tilberedning af andre vaffeltyper tilsættes den anden dejtype på den nederste plade, og handlingerne gentages.

Når den sidste vaffel er klar, trykkes på tasten start/stop for at slukke apparatet.

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

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

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

Når stegningen er slut, slukkes apparatet, og stikket frakobles stikkontakten. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. 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

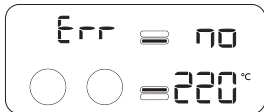
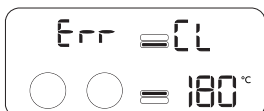
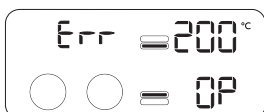
belægningens egenskaber. Det anbefales derfor at rengøre stegepladerne udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med lidt vand og opvaskemiddel.

Brug ikke genstande af metal til rengøring af pladerne.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Forsyningsspænding	230-240 V/50-60 Hz
Effektforbrug	2000W
	1600W (VAFFEL)

PROBLEMLØSNING

Fejlmeddelelse på displayet	BESKRIVELSE	PROBLEM	AFHJÆLPNING
	Ingen temperaturøgning på en af kogepladerne.	Den elektroniske kontrol har registreret, at en af kogepladerne ikke har nået den indstillede temperatur. Pladen er ikke isat rigtigt i apparatet. Varmeelementet inden i pladen kan være beskadiget. Tilslutningen af varmeelementet kan være beskadiget. Den elektroniske kontrol kan være beskadiget.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Kontrollér, at pladen er korrekt isat i holderen i apparatet. Hvis dette ikke løser problemet, kan det være, at der er fundet en fejl i apparatet. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.
	Temperatursonden har udløst en fejl.	Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Temperatursonden skal udskiftes. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.
	Temperatursonden har udløst en fejl.	Den elektroniske kontrol har registreret en fejl i temperatursonden.	Tag ledningen ud af vægkontakten. Temperatursonden skal udskiftes. Kontakt kundeservice fra De'Longhi og fortæl om fejlen.

		Apparatet tænder ikke.	Kontrollér, at apparatets stik er i vægkontakten. Sæt stikket i en anden stikkontakt. Kontrollér den automatiske sikkerhedsafbryder. Hvis dette ikke løser problemet, kan det være, at der er fundet en fejl i apparatet. Kontakt et De' Longi servicecenter.
		Efter at du har trykket på tasten START/STOP, tændes apparatet ikke.	Begge temperaturknapper til indstilling af temperaturen er i positionen 0, og det øverste og nederste display viser OFF. Drej den ønske temperaturknop, og tryk derefter på tasten START/STOP.

TABEL OVER STEGETIDER

OKSEKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEGNING	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
					nederste	øverste			
Bøf	0,5-1	2	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	2-3	brug rigeligt med olie
Bøf	0,5-1	4	Stegt	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	5-6	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Filet	3-4	4	Rødt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	4-5	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Mellem	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	7-8	brug rigeligt med olie
Filet	3-4	4	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	10-11	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Mellem	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	4-5	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	2	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	7-8	brug rigeligt med olie
Entrecôte	2-3	4	Mellem	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	10-12	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Entrecôte	2-3	4	Stegt	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	14-16	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Burgere	2-3	6	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd		6	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	13-15	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEGNING	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
					nederste	øverste			
Kotelet	1,5-3	6	Mellem	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	10-12	Brug rigeligt med olie. Vend koteletterne halvvejs
Kotelet	1,5-3	6	Stegt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	12-14	

GRIS	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
				nederste	øverste			
Bøf	1-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	7-9	brug rigeligt med olie
Bøf	1-2	8	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	14-16	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svinekotelet	<2,5	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	9-11	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svinekotelet	<2,5	8	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	11-13	Brug rigeligt med olie, vend halvvejs
Svineribben		6-8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	20-25	vendes to-tre gange
Flæsk		4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	1-2	
Medisterpølse		8	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	16-18	prik huller i pølserne med en gaffel
Spyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	14-16	brug rigeligt med olie, og vend 1-2 gange
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	8-10	

KYLLINGE-/KALKUNKØD	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
				nederste	øverste			
Kyllingebryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	3-4	brug rigeligt med olie
Kyllingelår		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	20-25	Vendes to-tre gange under stegningen
Kyllingevinger		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	14-16	Vendes to-tre gange under stegningen
	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	6-8	
	1,5-2	8	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	14-16	vendes, når den er halvt stegt
Spyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	11-13	Vendes to-tre gange under stegningen
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	230	6-8	
Grillet kylling med pikant sauce		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	40-45	Vendes to-tre gange under stegningen

BRØD	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
			nederste	øverste			
Toast/ sandwiches	2	GRILLOVN	GLAT	GRILL	230	3-5	Anbring den øverste plade, så den rører brødet uden at mase det
Sandwich	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	2-3	
Brødsriver	4	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	230	4-5	vendes, når den er halvt stegt

GRØNTSAGER	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
			nederste	øverste			
Auberginer i skiver	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	4-6	brug rigeligt med olie
Squash i skiver	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	6-8	brug rigeligt med olie
Peberfrugter udskåret i fire stykker	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLAT	230	8-10	brug rigeligt med olie
Tomatskiver	1	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	230	5-7	brug rigeligt med olie, vendes halvvejs
Løg i skiver	2	KONTAKTGRILL	GLAT	GRILL	230	5-7	Brug rigeligt med olie, rør hyppigt rundt med en spatel

FISK	MÆNGDE	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	GODE RÅD
				nederste	øverste			
Hel fisk	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	210	8-10	brug rigeligt med olie
Filet	500 g	1	GRILLOVN	GLAT	GRILL	230	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	200	8-10	brug rigeligt med olie
Spyd	500 g	6	GRILL ÅBEN	GRILL	GLAT	230	10-12	Brug rigeligt med olie. omrøres 2-3 gange
Blæksprutter	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	10-12	brug rigeligt med olie
Kæmperejer	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	4-6	brug rigeligt med olie

DESSERT	Ant. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C		MIN.	GODE RÅD
			nederste	øverste	nederste	øverste		
Pandekager	4	GRILL ÅBEN	GLAT	GRILL	200	200	4-5	Smør pladerne med olie. Vend halvvejs
Vaffel	4	KONTAKT-GRILL	VAFFEL	VAFFEL	190	200	4-5	smør pladerne
Ananasskiver	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLAT	200	200	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 temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", hældes æggeblanding 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 server 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 temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes aubergineskiverne på den nederste plade. Steges i 8-10 min. indtil de er blevet bløde.

Skær auberginen i tykke skiver, og læg dem i en blender sammen med ricotta-osten, et fed hvidløg og den hakkede persille, lidt salt og peber samt olien. Fortsæt, indtil blandingen er glat og finkornet. Dryp olivenolie på brødsiverne, og rist dem ved 230°C på de flade plader i funktionen KONTAKTGRILL i 1-2 minutter, indtil de har fået

den ønskede farve.

Smør auberginecremen på de ristede brødsiver, drys 2 spsk. olie over, og server 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.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe kødsiverne, som er smurt med olie, på den nederste plade og presse ned med den øverste plade og stege kødsiverne i 2-3 min. ved den ønskede stegetemperatur. Skær kødet i strimler, og læg strimlerne på et leje af rucola og tomater. Tilsæt salt og parmesanost. Drys lidt olie ovenpå.

BØFFER TILSAT KAFFE

INGREDIENSER:

- oksebøffer (2 à 250 g)
- olivenolie

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 tsk. spidskommenfrø
- 2 tsk. kaffebønner
- 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.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe kødet på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i 6-8 min. ved den ønskede stegetemperatur. Serveres varmt.

OKSEFILET MED SVAMPESAUCE

INGREDIENSER:

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

INGREDIENSER TIL SVAMPESAUCEN:

- 30 g smør
- 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 lavt blus, indtil smørret er smeltet. Holdes varmt. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Pensl filetterne med saucen på begge sider. Når displayet viser meddelelsen "READY", lægges de på den nederste plade, og grillen lukkes. Steg i 6-8 min. i henhold til den

ønskede stegning og filetternes tykkelse. Til sidst tages 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 nederst og grillpladen øverst. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

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

Læg brødsriverne 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 brødskrive, hvor den ristede side vender nedad. Vent, indtil pladen er varm igen, læg toastbrødene på, 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 1-2 timer. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes lammekoteletterne på den nederste plade. Steg dem i ca. 11-13 min. i henhold til den ønskede stegning og kotelettens tykkelse (det anbefales at vende dem halvvejs, da benet forhindrer den øverste plade i at komme i kontakt med kødet). I mellemtiden reduceres marinaden i en gryde, der serveres som sauce på de grillede lammekoteletter.

KYLLINGESPYD MED HONNING- OG LIMECREME

INGREDIENSER:

- 500 g kyllingebryst

INGREDIENSER TIL MARINADE:

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

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMECREME:

- 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 kyllingeterne (2 cm) i en dyb plade, og tilsæt marinaden, og dæk kyllingen til. Dæk til med husholdningsfolie, og marinér i 1-2 timer. Tilbered cremen ved at blande alle ingredienserne sammen i en skål, dæk skålen med husholdningsfilm, og sæt skålen i køleskabet. Sæt kyllingestykkerne på spyd. Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", skal du anbringe spydene på den nederste plade, presse ned med den øverste plade og stege kødet i ca. 11-13 min. Vendes 1-2 gange. Spydene serveres varme sammen med honning- og limecremen.

KYLLINGELÅR À 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. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", 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 fed hvidløg

TILBEREDNING:

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

Skyl rejerne, tør dem godt af, og mariner dem i mindst 30 minutter.

Sæt grillpladen nederst i ovnen, bagepladen ovenover, og sæt apparatet i funktionen KONTAKTGRILL.

Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", lægges de marinerede rejer på den nederste plade. Pres den øverste plade ned over, og steg i 4-6 min. Ved servering pyntes med citronskiver, og der serveres en grøn salat til.

GRILLET LAKS MED YOGHURTDRESSING

INGREDIENSER:

- laksefilet, 500 g
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL DRESSINGEN:

- 250 g græsk yoghurt
- 1 hakket hvidløgsfed
- 1 tsk. salt
- 1 knivspids sukker
- 20 g purløg
- 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. Sættes i køleskab i mindst 30 min. Isæt den glatte plade nederst, og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen GRILLOVN. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 230°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen READY,

anbringes fisken i olielagen på den nederste plade, og den øverste plade lukkes 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. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", anbringes blæksprutten i olielagen 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 tsk. sukker
- 16 g bagepulver

TILBEREDNING:

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

i køleskab i 10 minutter. Imens piskes æggeghviden, indtil den er stiv. Tag blandingen ud af køleskabet, og rør den stivnede æggeghvide i forsigtigt i nedefra og opefter. Sæt bagepladen nederst i ovnen og grillpladen ovenover, og sæt apparatet på funktionen ÅBEN GRILL. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", smøres pladerne med lidt smør, og der hældes 1-2 spsk. dej på pladerne. Sørg for, at dejen hurtigt er i en cirkelform. Steg i ca. 2 minutter, indtil der er bobler i pandekagens overflade, vend den om, og steg videre i endnu ca. 2 minutter. Pandekagerne kan serveres på mange forskellige måder: med chokoladecreme, ahornsirup, friske blåbær, chokoladespæner, 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. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser meddelelsen "READY", pensles ananassen på begge sider med honning, inden de lægges på grillen. Luk grillen, og steg i 5-6 min. Når ananasskiverne er færdige, anbringes de på et fad, som dekorerer med små mynteblade. Der drysses med flormelis og serveres et par iskugler til.

KUN HVIS DU HAR VAFFELPLADER

Isæt vaffelpladerne i den korrekte position

KLASSISKE VAFLER

TIL: 12 vaffler

TILBEREDNING: 10 min.

STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper (460 g) mel 00
- 1 tsk. salt
- 10 g bagepulver (4 tsk.)
- 2 tsk. sukker (30 g)
- 2 æg
- 1 1/2 kopper (345 ml) varm mælk
- 1/3 kop smeltet smør (75 g)
- 1 tsk. vanilleekstrakt

TILBEREDNING:

I en stor skål blandes mel, salt, gær og sukker. Sæt skålen til side. Slå æggene ud i en skål. Tilsæt mælken, smørret og vaniljen. Hæld melet og de andre ingredienser i skålen sammen med mælken og æggene, og pisk blandingen sammen. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme dem. Når

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

Serveres straks.

BELGISKE VAFLER

TIL: 14-16 vaffler

TILBEREDNING: 15 min.

STEGETID: 20 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper (460 g) mel til kager
- ½ tsk. salt
- 2 tsk. bagemel (5 g)
- 2 tsk. sukker (30 g)
- 4 æg
- 2 kopper (460 ml) varm mælk
- 1/3 kop smeltet smør (70 g)
- ½ tsk. vanilleekstrakt

TILBEREDNING:

I en stor skål blandes mel, salt og gær. Sæt skålen til side. I en anden skål piskes æggeblommerne med sukker indtil en lin blanding. Tilsæt vaniljeekstrakten, det smeltede smør og mælken, og pisk med piskeris. Tilsæt nu mel i blandingen, og pisk let. Må ikke omrøres for meget. I en tredje skål piskes æggeghviderne hele stive med en elektrisk pisker i 1-2 minutter. Bland æggeghviderne forsigtigt i dejblandingen med en gummispatel. Må ikke omrøres for meget. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme dem. Når displayet viser meddelelsen "READY", smøre vaffelpladerne med smeltet smør eller et ikke-klæbende madlavningsprodukt til at sprøjte på, og hæld et målbæger af dejblandingen i hver form på pladen evt. med ske. Spred blandingen ud med en spatel. Steg vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Gentag, indtil hele dejblandingen er opbrugt. Serveres straks.

VAFFEL MED CHOKOLADE OG KANEL

TIL: 10-12 vaffler

TILBEREDNING: 10 min.

STEGETID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper (460 g) mel 00
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. bagemel (3 g)
- 3/4 kop sukker (170 g)
- 2 æg
- 1 1/2 kopper (345 ml) varm mælk
- 80 g smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 140 g mørk chokolade
- 1/4 kop kakaopulver (60 g)
- 2 tsk. stødt kanel (6 g)

TILBEREDNING:

Hæld chokolade og smør i en skål, og sæt den i mikrobølgeovn. Opvarmes ved højest effekt i 30 sekunder. Omrøres, indtil chokoladen og smørret er helt smeltet sammen, og blandingen er helt jævn. Lad blandingen køle af. Æg, mælk og vaniljen piskes sammen i en stor skål, og den afkølede chokoladeblanding hældes i og omrøres, indtil blandingen er helt jævn. Si mel, sukker, kakaopulver, kanel, bagepulver og salt i en stor skål. Tilsæt æggene i melblandingen, og pisk med piskeris, indtil blandingen er jævn. Indstil temperaturen for den nederste og øverste plade ved henholdsvis 190°C og 200°C, og tryk på tasten START/STOP for at forvarme dem.

Når displayet viser meddelelsen "READY", smøre vaffelpladerne

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