

Viktig informasjon

Sikkerhetsadvarsler



Fare!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan føre til skader som følge av elektrisk støt, med påfølgende livsfare.

- Før du kobler apparatet til stikkkontakten må du sjekke at:
 - Nettspenningen som er angitt på apparatets merkeplate er i overensstemmelse med spenningen for det elektriske anlegget ditt
 - Stikkkontakten har en kapasitet på 16A og er jordnet.
 - Profesjonell bruk av produktet, upassende bruk eller bruk som ikke er i overensstemmelse med bruksanvisningen fritar produsenten for alt ansvar.
- Forsikre deg om at strømkabelen ikke kommer i kontakt med de delene av apparatet som varmes opp under bruk. Hvis strømkabelen er skadet må denne skiftes ut av produsenten eller av produsentens serviceverksted, slik at all risiko unngås.
- Før du setter bort apparatet eller før du fjerner stekeplatene og uansett før all rengjøring og vedlikehold må du slå av apparatet og ta støpselet ut av stikkkontakten. Forsikre deg om at apparatet er helt avkjølt.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke legg apparatet i vann.
- Apparatet må ikke brukes ved hjelp av en ekstern timer eller med bruk av et system med fjernkontroll.
- Bruk kun skjøteledninger som er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsstandarter. Kontroller at de er i god stand og har korrekt snitt.
- Trekk aldri ut støpselet ved å dra i ledningen.



NB!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan føre til personskaider og skader på apparatet.

- Dette apparatet er laget for tilberedning av mat. Det må ikke brukes til andre formål, eller endres eller tukles med på noen måte.
- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Det er ikke beregnet til å brukes på personalkjøkken

på butikker, kontorer eller andre arbeidssteder, på overnattingssteder, hoteller, romutleie, moteller eller andre strukturer som mottar gjester profesjonelt.

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sansemessige og mentale ferdigheter, med forbehold om at de er under tilsyn og er blitt opplært i sikker bruk av apparatet, og vet om den risiko som følger med.

Barn må ikke leke med produktet.

- Rengjøring og vedlikehold fra brukerens side må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn av voksne.
Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde og ikke etterlat det i funksjon uten oppsyn.
- Bruk aldri apparatet uten stekeplatene.
- Sett først bort apparatet når det er helt avkjølt.
- Ikke flytt apparatet under bruk.



Fare for å brenne seg!

Dersom dette ikke overholdes kan dette føre til brannskader.

- Når apparatet er i bruk kan temperaturen på de eksterne overflatene bli høy
Bruk alltid håndtaket (2) eller grytevotter om nødvendig.
- Ta av eller skift ut stekeplatene når apparatet er helt avkjølt.



NB:

Dette symbolet signaliserer råd og informasjon som er viktig for brukeren.

- Ikke tilbered matvarer pakket inn i plastfilm, aluminiumsfolie eller polyetylenposer, for å unngå fare for brann.



Dette produktet er i overensstemmelse med EU-regelverket nr. 1935/2004 som omhandler materialer og gjenstander som kommer i kontakt med matvarer.

BESKRIVELSE

1. **Base og deksel:** Solid struktur i rusfritt stål med selvregulerende deksel.
2. **Håndtak:** Robust håndtak i pressformet metall for å regulere dekslet på bakgrunn av matvarens tykkelse.
3. **Taster for løsning av platene:** trykk for å frigjøre og fjerne platen
4. **Innretning for låsing/frigjøring av grillplatene**
5. **Spak for frigjøring av hengslene:** Gjør det mulig å åpne apparatet fullstendig for å bruke det i flat eller åpen posisjon.
6. **Bryter for høyderegulering:** for å blokkere den øvre platen/dekslet i ønsket høyde, for tilberedning av matvarer som ikke trenger å presses.
7. **Antenningslampe.**
8. **Start-/stop-tast.**
9. **Time-tast ▼:** for å regulere (redusere) tilberedningstiden.
10. **Time-tast ▲:** for å regulere (øke) tilberedningstiden.
11. **"Sear"-tast (forsegling) for den nedre platen.**
12. **Termostatbryter for den nedre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den nedre platen.
13. **"Sear"-tast (forsegling) for den øvre platen.**
14. **Termostatbryter for den øvre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den øvre platen.
15. **Avtagbare plater:** antiklebende, kan vaskes i oppvaskmaskin, enkle å rengjøre. ANTALLET OG TYPEN PLATER VARIERER AVHENGIG AV MODELL.
- 15a. **Grillplater:** Perfekte for å grille entrecote, hamburger, kylling og grønnsaker.
- 15b. **Glatte plater:** for å tilberede pakkekaker, egg, bacon og sjømat på en uovetrefellig måte.
16. **Fettsamlerbrett:** Integrert i produktet og avtakbar for enklere rengjøring.
17. **Rengjøringsredskap:** Hjelper til å rengjøre platene etter bruk.

FØRSTE GANGS BRUK

Fjern alt emballasjematerialet og reklameetikettene fra platen.

Før du kaster emballasjematerialet, forsikre deg om at du har tatt ut alle delene av det nye apparatet. Vi anbefaler at du tar vare på esken og emballasjematerialet for eventuell videre bruk.

i NB: Før bruk må du rengjøre basen, dekslet og

kontrollbryterne med en fuktig klut for å fjerne støv som har samlet seg under transporten.

Rengjør stekeplatene, fettssamlerbrettet og rengjøringsredskapet. Platene, fettssamlerbrettet og spatelen kan vaskes i vaskemaskin.

i NB: Ved første gangs bruk kan apparatet gi fra seg noe lukt og litt røyk.

Dette er normalt for alle apparater med antiklebende overflater.

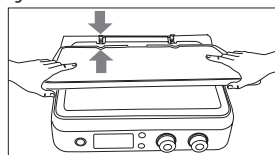
Apparatet er utstyrt med et rengjøringsredskap som kan brukes til å rengjøre platene etter bruk etter at apparatet er fullstendig avkjølt (det tar minst 30 minutter). Redskapet kan brukes i noen sekunder under tilberedning for å fjerne rester av mat og fett.

Hvis du bruker redskapet over lengre tid på plater som fremdeles er varme, risikerer du at platen smelter.

i NB: de avtakbare platene (grill og glatte) kan byttes ut med hverandre.

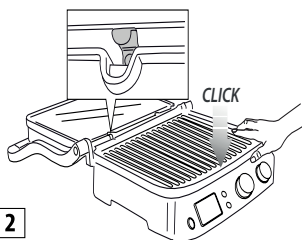
Innsetting av stekeplatene.

- Sett apparatet i flat posisjon (figur 1). Sett inn en plate om gangen.



1

- Alle platene kan settes inn opp eller nede (figur 2).



2

For å fjerne platene

Sett apparatet i flat posisjon.

Finn tastene for frigjøring (3) av platene til høyre. Når du trykker bestemt på plassen løsner den fra plassen sin. Ta tak i platen med begge hendene, la den gli langs

metallstøttene og ta den ut fra basen. Trykk også på den andre frigjøringstasten for å fjerne den andre platen, ved å følge de samme operasjonene.



Fare for å brenne seg! Ta av eller skift ut stekeplatene når apparatet er avkjølt.

Sett på plass fettssamlerbrettet.

Under tilberedning skal fettssamlerbrettet settes inn på plassen sin på baksiden av apparatet. Fettet fra matvarene renner gjennom åpningen i platen og samles opp i brettet.



NB: Under tilberedningen må du kontrollere fettssamlerbrettet hyppig.

Etter tilberedning må du kaste det oppsamlede fett.
Fettssamlerbrettet kan vaskes i vaskemaskin.

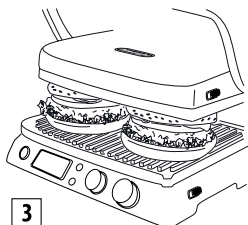


NB! Utvis maksimal forsiktighet under tilberedningen. For å åpne apparatet bruker du håndtaket, som forblir kaldt. Derimot blir aluminiumsdelene svært varme, så du må unngå å ta på dem under eller rett etter tilberedning. Før du foretar noen som helst operasjoner på apparatet må du la det avkjøles (i minst 30 minutter). Bruk apparatet kun med fettssamlerbrettet på plass. Tøm fettssamlerbrettet først når apparatet er helt avkjølt. Vær forsiktig når du trekker ut brettet, for å unngå at du søler ut væske.

APPARATETS STEKEPOSISJONER

Kontaktgrill (lukket posisjon)

- Den øvre platen hviler på den nedre platen. Dette er den normale posisjonen ved starten av tilberedningen når du bruker apparatet som kontaktgrill. Den øvre platen tilpasser seg automatisk til tykkelsen på maten som ligger på den nedre platen. På denne maten blir maten jevnt stekt på begge sider. Kontaktgrillen er ideell for å tilberede hamburgere, kjøtt uten bein og i tynne skiver, grønnsaker og panini. Funksjonen "kontaktgrill" er perfekt for å tilberede mat raskt eller sunt. Ved å bruke kontaktgrillen tilberedes maten raskt, nettopp fordi platene kommer i kontakt med begge sidene samtidig (figur 3).

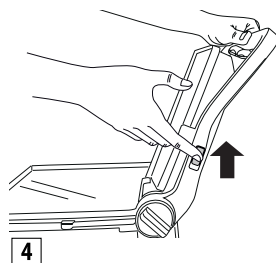


3

Rillene i platen og åpningen på siden av apparatet gjør at fett renner bort og samles opp i brettet. Apparatet er utstyrt med et eget håndtak og hengsler som gjør det mulig å regulere den øvre platen på bakgrunn av matens tykkelse. Hvis du vil tilberede flere matvarer samtidig med kontaktgrillen, anbefaler vi at de forskjellige matvarene har omtrent samme tykkelse, slik at det er mulig å lukke dekelet (den øvre platen) jevnt.

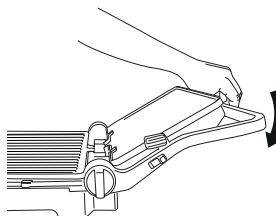
Flat posisjon (helt åpen)

- Den øvre platen er plassert på samme nivå som den nedre platen. Den nedre og øvre platen ligger på samme nivå, slik at de danner en stor stekeflate. I denne posisjonen kan apparatet brukes i grillmodus med enten den rillede grillplaten, eller med den glatte platen. For å regulere apparatet i denne posisjonen må du først og fremst finne spaken som frigjør hengslene, den er plassert til høyre. Ta tak i håndtaket med den venstre hånden, og la frigjøringsspaken gli oppover med den høyre (figur 4).



4

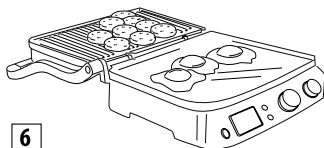
Dytt håndtaket bakover til du velter den øvre platen helt over i flat posisjon (figur 5).



5

Hvis du løfter håndtaket lett før du drar i frigjøringsspaken minsker trykket på hengslene og det blir lettere å åpne platene. Apparatet kan brukes som grill/barbecue for å tilberede hamburgere, kjøttstykker, kylling og fisk. Modusen grill/barbecue er den mest allsidige måten å bruke apparatet. Platene er i åpen posisjon og tilbyr dermed en dobbel stekeflate. Du kan

tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede en større mengde av de samme matvarene. Med posisjonen grill/barbecue kan du grille forskjellige stykker kjøtt med forskjellige tykkelse, alle på den maten du foretrekker. I denne posisjonen må du snu matvarene under tilberedningen. Apparatet kan også brukes med glatte plater for tilberedning av pannekaker, ost, egg og bacon til frokost (figur 6).

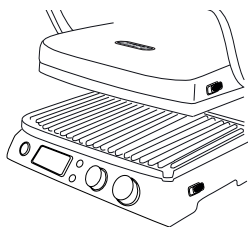


6

Med den store stekeflaten kan du tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede en større mengde av de samme matvarene.

Ovnsgrill

Denne posisjonen (figur 7) er perfekt for å grille matvarer med en viss tykkelse som trenger langsom og jevn tilberedning uten kontakt.

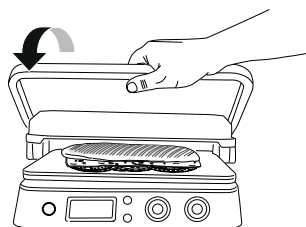


7

Den er ideell for tilberedning av grønnsaker med høyt vanninnhold, da vannet kan fordampe.

Du kan bruke denne posisjonen til å tilberede myke sandwicher og andre matvarer som ikke trenger å presses

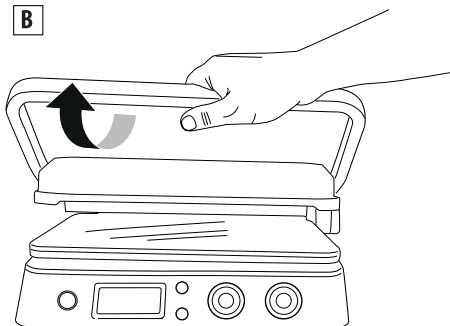
- Plasser matvarene på den nedre platen.
- Ta tak i håndtaket og senk den øvre platen slik at den nærmer seg matvarene (fig. A).



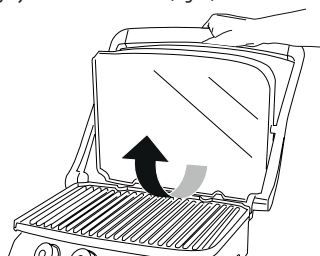
A

- Reguler høydebryteren (6) på **OVNEN GRILL** (fig. B).

B



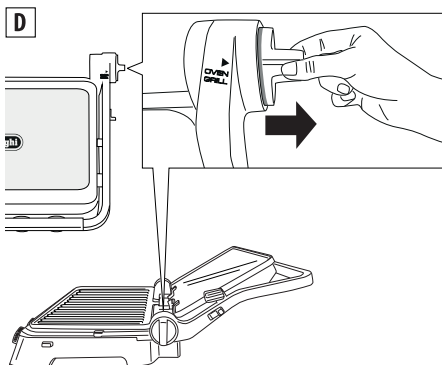
- Den øvre platen blokkeres i posisjon. Det er 4 forskjellige høydereguleringer.
- Når du løfter den øvre platen frigjøres reguleringssystemet automatisk (fig. C).



C

- Når du har stilt inn høyden kan du variere reguleringen ved å dra bryteren utover og velge en ny posisjon (fig. D).

D



BRUK

Funksjon

Når apparatet er korrekt forberedt og du er klar til å lage mat, velger du en temperatur på mellom 60 °C til 230 °C for hver av de to platene (øvre og nedre), ved hjelp av bryterne 12 og 14. Trykk på tasten start/stop. ON-lampen tennes.

Avhengig av temperaturen du har valgt vil det kunne ta noen minutter før apparatet varmes opp. Når termostaten når ønsket temperatur utløser apparatet et lydsignal for å varsle at det er klart til bruk. Displayet viser "READY".

Du kan regulere temperaturen når som helst under tilberedningen, på bakgrunn av typen matvarer.

Timerfunksjon

Når displayet viser "READY", velger du stekeposisjonen (se avsnittet "apparatets tilberedningsposisjoner"), og legger deretter matvarene på platene. DU kan velge tilberedningstiden ved å trykke på tastene (9 og 10) på timeren. På denne måten vil apparatet slå seg av automatisk når tilberedningen er over (displayet viser meldingen "END"). Ved å trykke på tasten start/stop (8) slår apparatet seg på igjen. Når maten er ferdig vil du hvis du ikke har valgt en tilberedningstid måtte slå av apparatet ved å trykke på tasten start/stop og dreie bryteren (12 og 14) til posisjonen OFF:

i NB: • Hvis du ikke stiller inn noen tid med timeren vil apparatet slå seg av etter 90 minutter.

"Sear"-funksjon (forsegling)

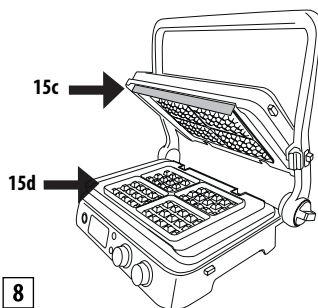
Denne funksjonen varmer den øvre og/eller nedre platen til en høyere temperatur i noen minutter. Ypperlig for en rask "forsegling" av matvarene ved starten av tilberedningen (ideelt for kjøtt med en viss tykkelse). Etter å ha trykket på start/stop-tasten trykker du på tasten "sear" (11 og 13) for å forvarme platene. Under forvarmingen blinker meldingen "SEAR" på displayet. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og meldingen "SEAR" vises på displayet.

Plasser matvarene straks på platene. Syklusen fullføres på få minutter, og meldingen "SEAR" forsvinner fra displayet.

i NB: Du kan bare bruke denne funksjonen en gang hver 30. minutt. Når syklusen er over, hvis du trykker på tasten "sear" før det har gått 30 minutter, vil meldingen "SEAR" blinke på displayet, før det slukkes. Apparatet godtar ikke kommandoen.

Vaffelmodus (kun hvis du har tilbehøret vaffeljernplater)

- Sett inn vaffeljernplatene (15c/15d) som vist i fig. 1. Vår oppmerksomhet på at i dette tilfellet kan ikke platene byttes om, og posisjonen til hver enkelt plate skal være som vist i figur 8.



- Når du har satt den nedre platen inn på apparatet, vises, **000**. Dreie temperaturbryteren til innstillingen for vaffer og trykk på tasten START/STOP.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal for å varsle at det er klart. Displayet viser "READY".
- Smør platene lett med smeltet smør
- **Hell et mål i hver av formene på platene**
- Fordel røren og lukk apparatet.
- Stek i den tiden som er angitt i oppskriftene. Hvis du bruker tidsinnstillingen utløses tre lydsignaler når tilberedningsfasen er over. Timeren forsvinner fra displayet mens meldingen "END" (slutt) vises. Apparatet slukkes automatisk. Hvis du ikke stiller inn timeren må du trykke på tasten "START/STOP" når du er ferdig for å slå av apparatet.
- For å tilberede flere vaffer tilsetter du mer røre på den nedre platen og gjentar operasjonene beskrevet over.

! NB! Ikke bruk metallredskaper til å ta vafflene ut fra platene, da det vil kunne føre til skader på det antiklebende belegget.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vedlikehold som er brukerens ansvar.

- Ikke bruk metallredskaper som vil kunne ripe de antiklebende platene. Bruk i stedet treredskaper eller plastredskaper som tåler varme.
- Ikke la plastredskaper komme i kontakt med de varme platene, inkludert det medfølgende redskapet.

- Mellom en tilberedning og en annen fjerner du matrester gjennom fett dreneringsåpningene og samler dem opp i brettet under. Tørk deretter over med tørkepapir og gå over til neste tilberedning.
- Før du foretar noen som helst form for rengjøring må du la apparatet avkjøles i minst 30 minutter.

Rengjøring og stell



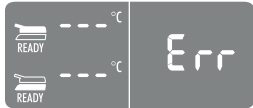
NB: Forsikre deg om at apparatet er fullstendig avkjølt før rengjøring.

Når tilberedningen er over slår du av apparatet og trekker støpselet ut av stikkontakten. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. Bruk det medfølgende redskapet for å fjerne eventuelle matrester fra platene. Redskapet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin. Tøm fettsamlerbrettet. Fettsamlerbrettet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin. Trykk på frigjøringstasten (3) for å fjerne platene fra apparatet. Forsikre deg om at platene er fullstendig avkjølt før du tar på platene. Stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin. Hyppig vask vil kunne redusere kledningens egenskaper. Vi anbefaler at du rengjør utsiden av platene med en myk svamp eller en klut fuktet med vann og mildt vaskemiddel. Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre platene.

TEKNISKE EGENSKAPER

Nettspenning:	220/240 V~50/60Hz
Absorbert effekt:	2000W

PROBLEMLØSNING

Feilmelding som vises	BESKRIVELSE	PROBLEM	LØSNING
	En av platene varmes ikke:	Den elektroniske kontrollen har avdekket at en av stekeplatene ikke oppnår innstilt temperatur. Platen sitter ikke riktig på plass på apparatet. Varmeelementet inne i platen kan være skadet. Koblingen til varmeelementet kan være skadet. Den elektroniske kontrollen kan være skadet.	Koble støpselet fra kontakten. Kontroller at platen er korrekt satt på plass. Hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet er sannsynligvis apparatet defekt. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted og informer dem om typen feil.
	Det elektriske varmeelementet får strøm for lenge.	Den elektroniske kontrollen har avdekket at det elektriske varmeelementet er tent for lenge.	Koble støpselet fra kontakten. Unngå tilberedning på platene av matvarer som er for store, eller fryste matvarer som vil kunne trenge for lang oppvarmingstid. Den elektroniske kontrollen viser feilmeldingen i 5 sekunder, deretter slukkes apparatet. La apparatet avkjøles før du bruker det på nytt.
	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble støpselet fra kontakten. Du må bytte ut temperatursonden. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted og informer dem om typen feil.

	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Noter feilnummeret. Koble støpselet fra kontakten. Du må bytte ut temperatursonden. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted og informer dem om typen feil.
		Apparatet slår seg ikke på.	Kontroller at støpselet er satt korrekt i kontakten. Sett støpselet inn i en annen kontakt. K o n t r o l l e r sikkerhetsbryteren, eller sikringen på linjen. Hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet er sannsynligvis apparatet defekt. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.
		Når jeg trykker på tasten START/STOP slår ikke apparatet seg på-	Temperaturbryterne er stilt inn på 0. Det øvre og nedre displayet viser OFF (slukket). Drei temperaturbryteren til ønsket posisjon og trykk på START/STOP.
		Når du trykker på SEAR-tastene blinker meldingen SEAR på displayet, før den slukkes igjen.	SEAR-funksjonen er tilgjengelig bare en gang hver 30. minutt. Hvis du prøver å bruke denne funksjonen en gang til før det har gått 30 minutter, vil den elektroniske kontrollen avvise operasjonen. Vent i 30 minutter før du bruker "SEAR"-funksjonen igjen.

TILBEREDNINGSTABELL

STORFE- KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKE- NIVÅ	MODUS	PLATER		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Nedre	Øvre				
Biff	0,5 - 1	2	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	2 - 3	smør matvare- ne godt
Biff	0,5 - 1	4	Godt s tekt	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		5 - 6	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Filet	3-4	4	Blodig	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	4 - 5	smør matvare- ne godt
Filet	3-4	4	Medium	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	7 - 8	smør matvare- ne godt
Filet	3-4	4	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	10 - 11	smør matvare- ne godt
Entrecote	2-3	2	Medium	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230		4 - 5	smør matvare- ne godt
Entrecote	2-3	2	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230		7 - 8	smør matvare- ne godt
Entrecote	2-3	4	Medium	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		10 - 12	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Entrecote	2-3	4	Godt s tekt	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		14 - 16	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Hamburger	2-3	6	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	8 - 10	smør matvare- ne godt
Grillspyd		6	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230		13 - 15	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning

LAMMEKJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKE- NIVÅ	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
					Nedre	Øvre			
Ribbe	1,5-3	6	Medium	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	10 - 12	smøre matva- rene godt, snu ribbene halv- ferdig tilbered- ning
Ribbe	1,5-3	6	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	12 - 14	

SVINEKJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Nedre	Øvre				
Biff	1-2	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	√	7 - 9	smør matvarene godt
Biff	1-2	8	FLAT - POSISJON	rillet	glatt	230		14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		9 - 11	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	8	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		11 - 13	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Ribber		6-8	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		20 - 25	snu 2-3 ganger
Bacon		4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		16 - 18	stikk hull på pølsene med en gaffel
Grillspyd		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		14 - 16	smøre matvarene godt, snu 1-2 ganger
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		8 - 10	

KJØTT AV KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Nedre	Øvre				
Bryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	√	3 - 4	smør matvarene
Lår		3	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		20 - 25	snu 1-2 ganger under tilberedning
Vinge		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		14 - 16	snu 1-2 ganger under tilberedning
Hamburger	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	√	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230	√	14 - 16	snu etter halvferdig tilberedning
Grillspyd		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		11 - 13	snu 1-2 ganger under tilberedning
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		6 - 8	
Pollo alla diavola ("djevlesk kylling")		1	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		40 - 45	snu 1-2 ganger under tilberedning

BRØDVARER	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
			Nedre	Øvre			
Toast / sandwich	2	OVNSGRILL	glatt	rillet	230	3 - 5	plasser den øvre platen slik at den kommer nær brødet uten å klemme det
Panino	2	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	2 - 3	
Brødsriver	4	FLAT POSISJON	glatt	rillet	230	4 - 5	snu etter halvferdig tilberedning

GRØNNSAKER	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
			Nedre	Øvre			
Aubergineskiver	1	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	230	4 - 6	smør matvarene godt
Squashskiver	2	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	230	6 - 8	smør matvarene godt
Paprika delt i fire	2	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	230	8 - 10	smør matvarene godt
Tomatskiver	1	FLAT POSISJON	glatt	rillet	230	5 - 7	smør matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Løkskiver	2	KONTAKTGRILL	glatt	rillet	230	5 - 7	smør matvarene godt, rør ofte med en spatel

FISK	MENGD	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
				Nedre	Øvre			
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	8 - 10	smør matvarene
Filet	500gr	1	OVNSGRILL	glatt	rillet	230	25 - 30	smør matvarene med olje, plasser den øvre platen slik at den kommer nær maten uten å klemme den
Stykke	450 g	4	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	8 - 10	smør matvarene
Grillspyd	500 g	6	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230	10 - 12	smør matvarene snu 2-3 ganger
Blekksprut	400gr	1-2	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	10 - 12	smør matvarene
Kjempereker	400gr	10-12	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	4 - 6	smør matvarene

DESSERT	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
			Nedre	Øvre			
Pannekake	4	OPEN GRILL	glatt	rillet	200	4 - 5	smør platene, snu etter halvferdig tilberedning
Vaffel	4	KONTAKTGRILL	VAFFEL			4 - 5	smør platene
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	5 - 6	smør platene

OPPSKRIFTER

EGGERØREBACON OG RISTET BRØD

INGREDIENSER:

- 2 egg
- 2 skiver bacon
- 1 skje melk
- salt og pepper
- 2 skiver toast

FRAMGANGSMÅTE:

Visp eggene med melk og salt til du får en lett og skummende blanding. Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen OPEN GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY heller du eggeblandingen i et hjørne av platen og steker i 2-3 min mens du passer på å blande godt ved hjelp av en trespatel, slik at alt stekes jevnt. Samtidig steker du også baconskivene på den samme platen, i 3-4min. Snu dem etter halv steketid, mens du på den andre platen rister brødet i 3-4min og snu dem når de er halvferdige. Anrett maten og server.

CROSTINI MED AUBERGINESKUM

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta
- hvitløkspulver
- persille
- 4 skjeer olivenolje
- salt
- pepper
- 1 baguette

FRAMGANGSMÅTE:

Vask auberginene, skrell dem og skjær dem i tykke skiver. Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen

CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 230° og den øvre i posisjonen 230° Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du auberginene på den nederste platen og steker i cirka 8-10 min, til de har blitt myke. Skjær aubergineskivene grovt og putt dem i en kjøkkenmaskin sammen med ricotta-osten, hvitløk og persille, en klype salt og en klype pepper, samt oljen. Mos til du får en glatt og jevn mos. Smør brødet (skåret i skiver) med olivenolje og stek det ved 230°C alltid med de flate platene i modusen CONTACT GRILL i 1-2 minutter, til de er så gylne som du ønsker. Smør auberginekremeren på det ristede brødet, ringle over to skjeer olje og server.

SALAT MED KJØTT, RUCOLA OG KIRSEBÆRTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skiver kalvekjøtt
- rucola 100gr
- 10-12 runde tomater
- 100 g grana
- salt
- olivenolje

FRAMGANGSMÅTE:

Lag rucolasalaten: Vask rucolaen, legg den på et tørt kjøkkenhåndkle og la den tørke, skjær tomatene i 4 deler. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du de smurte kjøttstykkene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 2-3 min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha dem. Skjær kjøttet i strimler og legg det på en seng av rucola e tomater. Salt og tilsett flakene med grana. Ringle over litt olje.

RIBBER MED KAFFEAROMA

INGREDIENSER:

- svineribber (2 à 250 g)
- olivenolje

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 teskjeer kumminfrø
- 2 teskjeer kaffebønner
- 1 skje mild chillipepper
- 1 teskje paprikapulver
- 1 teskje grovt salt
- 1 teskje pepper

FRAMGANGSMÅTE:

Lag kaffeblandingen: Hell kumminfrøene og kaffen i en kjøkkenmaskin og mal til du får et litt grovt pulver. Hell pulveret i en bolle, tilsett de andre ingrediensene og bland godt. Smør kjøttet lett med olje og krydre det. Dekk alt og la stå i romtemperatur i cirka 30 minutter. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen og på tasten SEAR for begge platene.

Når meldingen SEAR begynner å blinke på displayet legger du kjøttet på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 6-8min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha det. Serveres varmes.

SVINEFILET MED SOPPSAUS

INGREDIENSER:

- 4 svinefileter
- salt
- nykvernet svart pepper
- 2 hvitløksfedd
- 2 skjeer Dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SOPPSAUSEN:

- 30g smør
- 1 skje gorgonzola
- 2 sjalottløk
- 300 g sopp
- 1/2 glass whisky
- 200 g matfløte
- sitronsaft
- persille

FRAMGANGSMÅTE:

Krydre kjøttet med salt og pepper og la det hvile i romtemperatur i cirka en time.

Lag soppsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett sjalottløken i skiver og stek i 2-3 min. Tilsett soppen og stek i ytterligere 5 min. Nå heller du opp i whiskyen, lar koke i 1 minutt, tilsetter et glass vann og koker i enda et minutt. Tilsett matfløte, sitronsaft, persille og gorgonzola, og kok opp.

Kok til sausen er god og tykk. Smak til med salt og pepper og sett til side.

I mellomtiden gjør du klart til penslingen av kjøttet, som du skal bruke under tilberedningen. Putt smør, sennep og hvitløk i en liten stekepanne. Stek ved svak varme til smøret smelter. Hold varmt.

Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen og på tasten SEAR for begge platene. Når meldingen SEAR slutter å blinke på displayet legger du filetene (som du har penslet med sausen på begge sider) på den nederste platen og stenger grillen. Stek i 6-8 minutter, avhengig av hvor godt stekt du ønsker kjøttet, og tykkelsen på filetene. Når du er ferdig tar du av filetene, og serverer dem dekket med soppsausen som du laget tidligere.

HAMBURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g førsteklases kjøttdeig
- 100 g sveitserost i skiver
- 2 skjeer olivenolje
- 2 løk i skiver
- romtemperert smør
- 2 skjeer worchestersaus
- salt
- pepper
- 1 halv teskje sukker

FRAMGANGSMÅTE:

Lag hamburgerne: Bland kjøttdeigen, worchestersausen, salt og pepper i en bland. Bland godt. Form 4 hamburgere med hendene, cirka 2 cm tykke. Plasser grillen i modusen OPEN GRILL og sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen READY legger du løkskivene med olivenolje og sukker på den nederste platen og steker

i cirka 5-6 min mens du passer på å blande godt ved hjelp av en trespatel, slik at alt stekes jevnt til løken blir myk. Samtidig steker du hamburgerne på den andre platen. Stek dem i cirka 12 min, snu etter cirka 5-6 min. (Steketiden varierer avhengig av hvor tykke hamburgerne er). Når løken er ferdig tar du dem av platen og rister de smurte brødsnivene på den ene siden i 1-2 minutter. Legg brødsnivene på ei fjøl med den ristede siden opp, legg på løken og hamburgerne og dekk til med ost. Lukk hamburgeren med den andre brødsniv, la den ristede siden vende ned. Vent til platen er varm igjen og legg inn tosten, press godt ned med den øverste platen. Stek i omtrent 2-3 min til brødet er så godt stekt som du ønsker.

LAMMEKOTELETTER MED BALSAMICOEDDIK OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammekoteletter
- 10 g hakket rosmarin
- 10 g hakket hvitløk
- 100ml balsamicoeddik
- 15 g sukker
- salt
- pepper

FRAMGANGSMÅTE:

Bland alle ingrediensene i en ganske stor beholder. Dekk til og la lammekjøttet marineres i kjøleskapet i minst 1-2 timer. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du kotelettene på den nederste platen.

Stek i cirka 11'-13' minutter, avhengig av ønsket stekegrad, og tykkelsen på koteletten. (Vi anbefaler at du snur dem etter halvendt steketid, da beinet gjør at kjøttet ikke kommer nær platen på oversiden). I mellomtiden koker du ikke marinaden i en liten stekepanne og serverer den som saus til de grillede lammekotelettene.

GRILLSPYD MED HONNING- OG LIMEKREM

INGREDIENSER:

- 500g kyllingbryst

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 1 teskje chillipulver
- 1 teskje koriander
- 1 cl olivenolje

- 2 vårløk
- 3 fedd hvitløk
- 1 skje revet ingefær
- 1 skje sukker
- 1 skje limesaft
- 1 skje grovt salt
- pepper

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMEKREMEN:

- 5 cl matfløte
- 1/2 teskje revet limeskall
- 1 skje limesaft
- 1 skje olivenolje
- 1 skje honning
- salt

FRAMGANGSMÅTE:

Lag marinaden: Putt alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og miks til du får en jevn blanding. Skjær kyllingen i biter på omtrent 2 cm, og legg bitene på en flat tallerken. Hell over marinaden og dekk til alt kjøttet. Dekk til matvarene med plast og la dem marineres i 1-2 timer.

Lag marinaden ved å blande alle ingrediensene i en skål, dekk til med plastfilm og sett i kjøleskapet. Sett kyllingbitene inn på grillspydene.

Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre i posisjonen 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du grillspydene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 11-13 min, snu dem 1-2 ganger under tilberedningen. Server spydene varme sammen med sitron- og honningkremen.

PROVENSALSKE KYLLINGLÅR

INGREDIENSER:

- 3 kyllinglår (550gr)

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 25cl tørr hvitvin
- 4 skjeer olivenolje
- 3 skjeer sennep med frø
- 3 skjeer hvitvinseddik
- 2 skjeer provensalske urter
- 2 fedd hakket hvitløk
- 2 skjeer grovt salt
- 1 teskje cayennepepper

FRAMGANGSMÅTE:

Lag marinaden ved å bande alle ingrediensene i en skål. Bruk en skarp kniv til å skjære et snitt i den tykkeste delen av lårene, slik at de åpnes litt. Legg lårene i marinaden og dreid dem slik at de dekkes over det hele. La marinere i 2-3 timer. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 210° og den øvre i posisjonen 210°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du kyllinglåret på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 20-25 min, snu dem 2-3 ganger under tilberedningen. Når de er ferdig legger du dem på et fat og serverer.

GRILLEDE KJEMPEREKER

INGREDIENSER:

- 16/20 kjempereker

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- persille
- 2 sitroner
- salt
- pepper
- 2 fedd hvitløk

FRAMGANGSMÅTE:

Lag marinaden ved å finhakke hvitløk og persille og tilsette sitronsaft. Tilsett salt og litt pepper.

Skyll rekene, tørk dem godt og la dem marinere i minst en halvtime. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 210° og den øvre i posisjonen 210°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen READY legger du de avrente rekene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 4-6 min.

Når rekene skal serveres dekorer du tallerkenen med sitronskiver og grønnsakene.

GRILLET LAKS MED YOGHURTSAUS

INGREDIENSER:

- 500g laksefilet
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SAUSEN:

- 250g gresk yoghurt
- 1 fedd hvitløk

- 1 teskje salt
- 1 klype sukker
- 20g gressløk
- persille 20gr
- hvit pepper

FRAMGANGSMÅTE:

Lag sausen: Vask og tørk persillen og gressløken godt. Hak hvitløken.

Hell yoghurten i en skål, tilsett krydder, hvitløk, salt, sukker og pepper, og miks til du får en myk krem. La hvile i kjøleskapet i minst 30 min.

Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen OVEN GRILL.

Reguler den nedre termostatbryteren på 230° og den øvre i posisjonen 230°.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser teksten READY legger du den oljesmurte fileten på den nederste platen, lukker den øverste platen i modusen OVEN GRILL (i posisjonen der den kommer nærmest matvarene uten å berører dem), og steker i omtrent 25-30 minutter (for best resultat snur du laksen 180°, da den bakerste delen av platen kommer nærmere maten).

Når den er ferdig legger du laksen på et fat og serverer sammen med yoghurtssausen.

GRILLET BLEKKSPRUT

INGREDIENSER:

- en blekksprut på omtrent 400gr
- 1 sitron
- 1 bunt persille
- olivenolje
- oregano
- salt
- chillipulver

FRAMGANGSMÅTE:

Rens blekkspruten, ta av hodet, fjern beinet inni og skyll godt. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL.

Reguler den nedre termostatbryteren på 210° og den øvre i posisjonen 210°.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen READY legger du den oljesmurte blekkspruten på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 10-12 min.

I en bolle tilbereder du sausen: bland olje og hakket persille,

sitronsaft, oregano, en klype salt og chillipulver.

Når blekkspruten er ferdig stekt tar du den av grillen og krydrer den med denne sausen.

Anrett maten og server.

BANANPANNEKAKE

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 egg (1 helt + 1 hvitte)
- 150ml melk
- 100 g hvetemel
- 70 g smør
- salt
- 1 skje sukker
- 16 g bakepulver

FRAMGANGSMÅTE:

Skrell bananen og mos den godt med en gaffel. Visp 1 helt egg og sukker i en bolle, og tilsett melken under omrøring. Tilsett deretter 50 g smeltet smør, og så sikter du inn melet blandet med bakepulver og en klype salt. Tilsett også bananmosen og bland alle ingrediensene godt. Sett røra i kjøleskapet i 10 minutter.

I mellomtiden visper du eggehviten stiv.

Ta ut røra og bland forsiktig i eggehviten, med bevegelser nedefra og opp. Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen OPEN GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 200° og den øvre på 200°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY smører du platene med litt smør, og heller på 1-2 skjeer røre og sprer den raskt utover overflaten slik at du lager en sirkel.

La steke i omtrent 2 minutter, til det danner seg bobler på overflaten av pannekaken. Da snur du den og lar den steke i omtrent to minutter til på den andre siden.

Du kan servere pannekakene på mange måter: med sjokoladekrem, lønnesirup, friske blåbær, sjokoladeflak, honning, vispet krem, melis.

GRILLET ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honning
- brunt sukker
- fersk mynte
- melis
- vaniljeis

FRAMGANGSMÅTE:

Fjern bladene og skallet på ananasen. Deretter skjærer du frukten i 1-2 cm tykke skyver og drysser brunt sukker over alle skivene på begge sider. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 200° og den øvre på 200°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY smør du ananasen med honning på begge sider og legger dem på risten. Steng grillen og stek i 5-6min.

Når de er ferdige legger du skivene på et fat, dekorerer med friske mynteblader og strør over melis. Server med iskuler.

KUN HVIS DU HAR TILBEHØRET VAFFELJERNPLATER

KLASSISKE VAFLE

DOSE FOR: 8 vaffer

TILBEREDNING: 10min

TILBEREDNINGSTID: 10min

INGREDIENSER:

- 2 kopper / 460g mel
- 1 teskje salt
- 4 teskjeer bakepulver
- 2 skjeer/30 g hvitt sukker
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 75 g smeltet smør
- 1 teskje vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, bakepulver og sukker i en stor bolle og sett til side. Visp eggene i en annen bolle. Tilsett melk, smør og vanilje. Hell melet og de andre ingrediensene i bollen med melk og egg og bland med en visp. Forvarm platene for vaffer. Når meldingen ready dukker opp på displayet smører du platene eller bruker en smørespray, og heller deretter et mål røre i hver av formene i platen, bruk om nødvendig også en teskje, spre røren utover med en spatel. Stek vafle til de er gylne og sprø. Fortsett til du har brukt opp røren. Server umiddelbart.

BELGISKE VAFLE

DOSE FOR: 10-12 vaffer

TILBEREDNING: 15min

TILBEREDNINGSTID: 15min

INGREDIENSER:

- 2 kopper / 460g mel
- 1/2 teskje salt
- 2 teskjeer/5 g bakepulver
- 2 skjeer/30 g hvitt sukker
- 4 egg
- 2 kopper/460 g lunken melk
- 70 g smeltet smør
- 1/2 teskje vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, og bakepulver i en stor bolle og sett til side. I en annen bolle visper du eggeplommene med sukkeret til du får en skummende krem.

Tilsett vaniljeekstrakt, smeltet smør og melk i eggene og bland med en visp. Sett innholdet i de to bollene sammen og bland med en visp. Ikke bland for mye. I en tredje bolle visper du eggehvitene stive med en elektrisk visp i 1-2 minutter.

Bruk en slikkepott i gummi til å blande eggehvitene inn i de andre ingrediensene. Ikke bland for mye. Forvarm platene for vaffer. Når meldingen ready dukker opp på displayet smører du platene eller bruker en smørespray, og heller deretter et mål røre i hver av formene i platen, bruk om nødvendig også en teskje, spre røren utover med en spatel. Stek vafle til de er gylne og sprø.

Fortsett til du har brukt opp røren. Server umiddelbart.

SJOKOLADE- OG KANELVAFLE

DOSE FOR: 8-10 vaffer

TILBEREDNING: 10min

TILBEREDNINGSTID: 15min

INGREDIENSER:

- 2 kopper / 460g mel
- 1 teskje salt
- 1 teskje / 3g bakepulver
- 170 g sukker
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 80 g smør
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 140 g kokesjokolade
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Sett sjokoladen og smør i en bolle som tåler mikrobølgeovn og varm ved maksimal styrke i 30 sekunder. Bland til sjokoladen og smøret er helt smeltet og blandingen er glatt. La avkjøle litt. Bland eggene, melken og vaniljen med en visp i en stor bolle og bland dette godt inn i smøret og sjokoladen. Sikt mel, sukker, kakaopulver, kanel, bakepulver og salt sammen i en romslig bolle. Tilsett melblanding og de andre ingrediensene i eggene og bland alt med en visp til blandingen er glatt nok. Forvarm platene for vaffer.

Når meldingen ready dukker opp på displayet smører du platene eller bruker en smørespray, og heller deretter et mål røre i hver av formene i platen, bruk om nødvendig også en teskje, spre røren utover med en spatel. Stek vafle til de er gylne og sprø. Fortsett til du har brukt opp røren. Server umiddelbart.