

VIKTIG INFORMASJON

Sikkerhetsadvarsler



Fare!

Manglende overholdelse av denne advarselen medfører fare for 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 er jordet og har en minimumskapasitet på 16A.
 - 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 ved å dreier hovedbryteren til "●" 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 i kombinasjon med en ekstern timer (tidsinnstilling), eller med bruk av fjernkontroll.
- Bruk kun skjoteledninger som er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsstandarder. 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 personskader eller skader på apparatet.

- Rengjør utsiden av stekeplaten med en myk svamp eller en klut fuktet med vann og mildt vaskemiddel.
- 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.
- 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 apparatet.
- 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 forbrenninger!

Manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til brannskår og forbrenninger.

- Når apparatet er i bruk kan temperaturen på den utvendige overflatene bli svært 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 næringsmidler.

BESKRIVELSE

- Base og deksel:** Solid struktur i rusfritt stål med selvregulerende deksel.
- Håndtak:** Robust håndtak i formet metall for å regulere dekslet på bakgrunn av matvarenes tykkelse.
- Taster for løsning av platene:** trykk for å frigjøre og fjerne platen
- Innretning for låsing/frigjøring av nedre plate og regulering i høyden av den øvre platen/lokket.**
- Tast for frigjøring av hengsler:** Gjør det mulig å åpne apparatet fullstendig for å bruke det i flat eller åpen posisjon.
- Høyderegulering av platen "grillovnfunksjon".** For å låse den øvre platen/lokket i ønsket posisjon, for tilberedning av mat som ikke behøver å presses.
- Kontrollampe for tent apparat (grønn):** lampen er tent når apparatet er koblet til strømmettet.
- Lampe for øvre plate (rød):** Lampen er tent når varmeelementene får strøm og slukkes når temperaturen nås og platen er klar.
- Lampe for nedre plate (rød):** Lampen er tent når varmeelementene får strøm og slukkes når temperaturen nås og platen er klar.
- Termostatbryter for den øvre platen:** Plasser på MED - MAX eller "●" for å regulere temperaturen på den øvre platen.
- Termostatbryter for den nedre platen:** Plasser på WARM - LOW - MED - MAX eller "●" for å regulere temperaturen på den nedre platen.
- Regulerbare framføtter.**
- Avtagbare plater:** antiklebende, kan vaskes i oppvaskmaskin, enkle å rengjøre. ANTALLET OG TYPEN PLATER KAN VARIERE AVHENGIG AV MODELL.
- 13a. Grillplate:** Perfekte for å grille entrecote, hamburger, kylling og grønnsaker
- 13b. Glatt plate:** for å tilberede pannekaker, egg, bacon og sjømat.
- Fettsamlerbrett:** Integrert i produktet og avtakbar for enklere rengjøring.

FØRSTE IGANGSETTING

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.



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, fettsamlerbrettet og rengjøringsredskapet. Platene og fettsamlerbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.



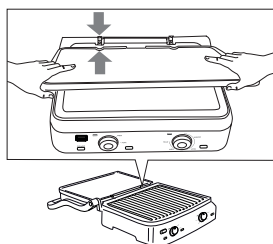
NB: Ved første gangs bruk kan apparatet gi fra seg noe lukt og litt røyk. Dette er normalt for alle apparater med antiklebende overflater.



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

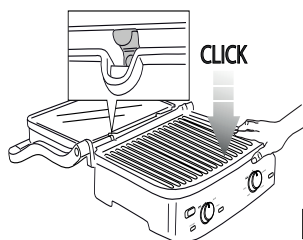
Innsetting av stekeplatene.

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



1

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



2

For å fjerne platene

Sett apparatet i flat posisjon.

Finn tastene for frigjøring (3) av platene til høyre. Trykk bestemt på tasten for å støte platen ut fra basen. 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 forbrenninger! Ta av eller skift ut stekeplatene når apparatet er avkjølt.

Sett på plass fettsamlerbrettet.

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



NB: Under tilberedningen må du kontrollere fettsamlerbrettet hyppig og trekke det ut for å unngå at det fylles med for mye flytende fett.

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



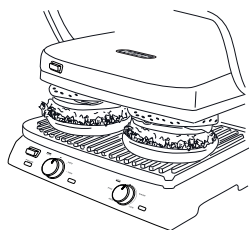
NB! Utvis maksimal forsiktighet under tilberedningen. For å åpne apparatet bruker du håndtaket, som forblir kaldt. Derimot blir aluminiumsdelene svært varme, så du må unngå å ta på dem under eller rett etter tilberedning. Før du foretar noen som helst operasjoner på apparatet må du la det avkjøles (i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

BRUKSPLASSENINGER AV APPARATET

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 (se figur 3).



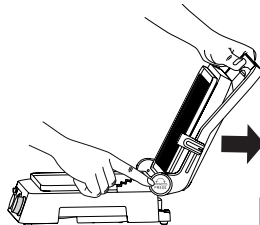
3

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 dekeleet (den øvre platen) jevnt.

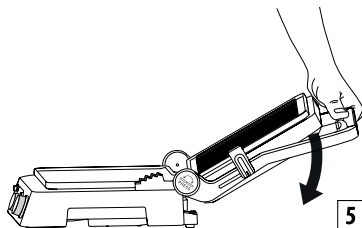
Åpen rist

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 tasten som frigjør hengslene, den er plassert til høyre. Grip tak i håndtaket med venstre hånd og trykk på tasten for frigjøring av hengselen med den høyre hånden (se figur 4).



4

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



5

Hvis du løfter håndtaket lett før du trykker på frigjøringstasten minsker trykket på hengslene og det blir lettere å åpne platene.

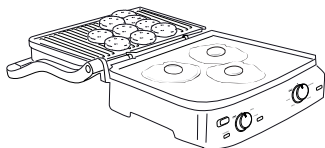
Apparatet kan brukes som grill/barbecue for å tilberede hamburgere, kjøttstykker, kylling og fisk. Modusen grill/barbecue er den mest allsidige måten å bruke apparatet. Platene er i åpen posisjon og tilbyr dermed en dobbel stekeflate.

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 (se figur 6).

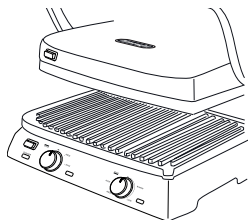


6

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.

Grillovn

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

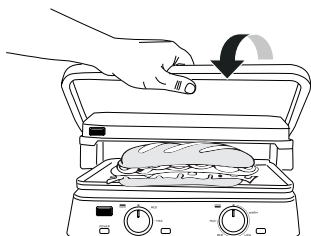


7

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

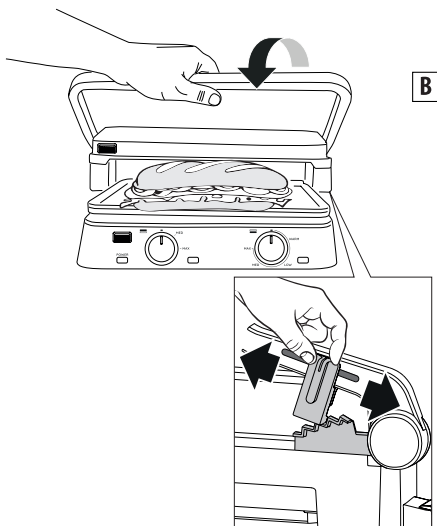
Du kan bruke denne posisjonen til å tilberede myke sandwicher og andre matvarer som ikke trenger å presses.

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



A

- Plasser innretningen for låsing/frigjøring (4) av platene i ønsket grillposisjon ved å la spaken gli bortover.
- Den øvre platen blokkeres i posisjon. Det er 5 forskjellige høydereguleringer (fig. B).



B

BRUK

Funksjon

Når apparatet er korrekt forberedt og du er klar til å lage mat, velger du ønsket temperatur for hver av de to platene (øvre og nedre), ved hjelp av bryterne 10 og 11.

Kontrolllampene for øvre og nedre plate (8 - 9) tennes.

Avhengig av temperaturen du har valgt vil det kunne ta noen minutter før apparatet varmes opp. Når termostaten når ønsket temperatur slukkes lampene på den øvre og nedre platen, og apparatet er klart til bruk.

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



NB: Apparatet er utstyrt med 2 regulerbare framføtter (16) som gjør det enklere for oljen å renne ned i fettsamlerbrettet.

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.
- Mellom en tilberedning og en annen fjerner du

matrester gjennom fettreneringsåpningene 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 ferdig dreier du bryterne til "●" og kobler apparatet fra strømnettet. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. Fjern eventuelle matrester fra platene. 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 helt avkjølt før du tar på dem. Stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin, selv om hyppig vask vil kun redusere kledningens egenskaper. Vi anbefaler derfor å rengjøre utsiden av stekeplaten med en myk svamp eller med en klut fuktet med vann og mildt vaskemiddel. Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre platene.

TEKNISKE EGENSKAPER

Forsyningsspenning	220-240 V / 50-60 Hz
Absorbert effekt	2000W

TILBEREDNINGSTABELL

STORFE- KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	STEKE- GRAD	MODUS	PLATER		TERMOSTAT- BRYTER		MIN.	ANBEFALIN- GER
					nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Biff	0,5 - 1	2	Godt stekt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	2 - 3	smør matva- rene godt
Biff	0,5 - 1	4	Godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	5 - 6	smøre mat- varene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Filet	3-4	4	Blodig	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	4 - 5	smør matva- rene godt

Filet	3-4	4	Middels	KON-TAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	7 - 8	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Godt stekt	KON-TAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	10 - 11	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Middels	KON-TAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	4 - 5	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Godt stekt	KON-TAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	7 - 8	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	4	Middels	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	10 - 12	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Entrecote	2-3	4	Godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Hamburger	2-3	6	Godt stekt	KON-TAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd		6	Godt stekt	KON-TAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	13 - 15	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	STEKE- GRAD	MODUS	PLATER		THERMOSTATBRY- TER		MIN.	ANBEFALIN- GER
					nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Ribbe	1.5-3	6	Middels	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	10 - 12	smøre mat- varene godt, snu ribbene
Ribbe	1.5-3	6	Godt stekt	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	12 - 14	halvferdig tilberedning

SVINE- KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	MODUS	PLATER		THERMOSTAT- BRYTER		MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Biff	1-2	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	7 - 9	smør matvarene godt
Biff	1-2	8	ÅPEN POSISJON	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig til- beredning
Kjøtt	<2,5	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	9 - 11	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig til- beredning
Kjøtt	<2,5	8	ÅPEN POSISJON	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	11 - 13	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig til- beredning
Bacon		6-8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	20 - 25	snu maten to eller tre ganger
Bacon		4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	16 - 18	stikk hull på pølsene med en gaffel
Grillspyd		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	14 - 16	smøre matvarene godt, snu 1-2 ganger
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	8 - 10	

KJØTT AV KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK-KER	MODUS	PLATER		THERMOSTAT-BRYTER		MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Bryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	3 - 4	smør matvarene godt
Lår		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	20 - 25	snu en eller to ganger under tilberedningen
Vinge		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	14 - 16	snu en eller to ganger under tilberedningen
Hamburger	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	14 - 16	snu etter halvferdig tilberedning
Grillspyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	11 - 13	snu en eller to ganger under tilberedningen
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	6 - 8	
Sterkt kryddret grillet kylling		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	40 - 45	snu en eller to ganger under tilberedningen

BRØD	Ant. STYK-KER	MODUS	PLATER		THERMOSTATBRYTER		MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Toast / sandwich	2	GRILLOVN	GLATT	GRILL	MAKS.	MAKS.	3 - 5	plasser den øvre platen slik at den kommer nær brødet uten å klemme det
Panino	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	2 - 3	
Brødsriver	4	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	MAKS.	MAKS.	4 - 5	snu etter halvferdig tilberedning

GRØNNSAKER	Ant. STYK-KER	MODUS	PLATER		THERMOSTATBRYTER		MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Aubergineskiver	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	4 - 6	smør matvarene godt
Squashskiver	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	6 - 8	smør matvarene godt
Paprika delt i fire	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	8 - 10	smør matvarene godt
Tomatskiver	1	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	MAKS.	MAKS.	5 - 7	smør matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Løkskiver	2	KONTAKT-GRILL	GLATT	GRILL	MAKS.	MAKS.	5 - 7	smør matvarene godt, rør ofte med en spatel

FISK	MENGE	Ant. STYK-KER	MODUS	PLATER		THERMOSTAT-BRYTER		MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Hel	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	8 - 10	smør matvarene godt
Filet	500 g	1	GRILLOVN	GLATT	GRILL	MAKS.	MAKS.	25 - 30	smør matvarene med olje, plasser den øvre platen slik at den kommer nær maten uten å klemme den
Stykke	450 g	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd	500 g	6	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	MAKS.	MAKS.	10 - 12	Smør matvarene godt; snu to til tre ganger
Blekk-sprut	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	10 - 12	smør matvarene godt
Kjempe-reker	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	4 - 6	smør matvarene godt

DESSERT	Ant. STYK- KER	MODUS	PLATER		THERMOSTATBRYTER		MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre	øvre (10)	nedre (11)		
Pannekake	4	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	MED	MED	4 - 5	smør platene, snu etter halvferdig tilberedning
Ananas- skiver	4	KON- TAKT- GRILL	GRILL	GLATT	MED	MED	5 - 6	smør platene

OPPSKRIFTER

EGGERØRE, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Visp eggene med melk og salt til du får en lett og skummende blanding. Sett inn den glatte platen i den nedre festet og grillplaten i den øvre festet og still inn apparatet til modusen ÅPEN GRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for den nedre og øvre platen slukkes heller du eggeblanding i et hjørne av platen og steker i 2-3 min mens du passer på å blande godt ved hjelp av en treslikkepott, slik at alt stekes jevnt. Samtidig steker du også baconskivene på den samme platen, i 3-4 min. Snu dem etter halv steketid, mens du på den andre platen rister brødet i 3-4 min og snu dem når de er halvferdige. Anrett maten og server.

CROSTINI MED AUBERGINESKUM

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Vask auberginene, skrell dem og skjær dem i tykke skiver.

Sett inn grillplaten i den nedre plassen og den glatte platen i den øvre plassen og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for den nedre og øvre platen slukkes 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 på temperaturen MAX, med de flate platene i modusen KONTAKTGRILL i 1-2 minutter, til de er så gylne som du ønsker.

Smør auberginekremen på det ristede brødet, ringle over to skjær olje og server.

SALAT MED KJØTT, RUCCOLA OG KIRSEBÆRTOMATER

INGREDIENSER:

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

TILBEREDNING:

Lag rucolasalaten: Vask rucolaen, legg den på et tørt kjøkkenhåndkle og la den tørke, skjær tomatene i 4 deler. Sett inn grillplaten i den nedre plassen og den glatte platen i den øvre plassen og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL.

Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for den nedre og øvre platen slukkes legger du kjøttet på den nederste platen, , presser ned den øvre

platen og steker i cirka 2-3 min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha det. Skjær kjøttet i strimler og legg det på en seng av rucola og tomater. Salt og tilsett flakene med grana. Ringle over litt olje.

SVINERIBBER 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

TILBEREDNING:

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 grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL.

Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når kontrolllampene for den nedre og øvre platen slukkes legger du kjøttet på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 6-8 min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha det. Serveres varmes.

SVINEFILET MED SOPPSAUS

INGREDIENSER:

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

INGREDIENSER TIL SOPPSAUSEN:

- 30 g smør
- 1 skje gorgonzola
- 2 sjalottløk
- 300g sopp
- 1/2 glass whisky

- 200g matfløte
- sitronsaft
- persille

TILBEREDNING:

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 fløte, saften av en sitron, persille, gorgonzola og kok opp. Koke til sausen er passe 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 grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for den nedre og øvre platen slukkes 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

TILBEREDNING:

Lag hamburgerne: Bland kjøttdeigen, Worcestersausen, salt og pepper i en bland. Bland godt. Form 4 burgere med hendene, cirka 2 cm tykke. Sett apparatet i modusen ÅPEN GRILL og sett inn den glatte platen i den nedre festet og grillplaten i den øvre festet. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når kontrolllampene for den nedre og øvre platen slukkes 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 treslikkepott, 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 brødsnivene, la den ristede siden vende ned. Vent til platen er varm igjen og legg inn toasten, 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

TILBEREDNING:

Bland alle ingrediensene i en ganske stor beholder. Dekk til og la lammekjøttet marineres i kjøleskapet i minst 1-2 timer. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene til den øvre og nedre platen slukkes plasserer du kotelettene på den nedre 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 inn marinaden i en liten stekepanne og serverer den som saus til de grillerte lammekotelettene.

GRILLSPYD MED HONNING- OG LIMEKREM

INGREDIENSER:

- 500g kyllingbryst

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 1 teskje chillipulver
- 1 teskje koriander
- 1 cl olivenolje
- 2 vårløk
- 3 hvitløksfedd
- 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

TILBEREDNING:

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. Stikk kyllingbitene inn på grillspydene. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for den nedre og øvre platen slukkes legger du kjøttet på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 11-13 min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha det. 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 teskje grovt salt
- 1 teskje cayennepepper

TILBEREDNING:

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 bollen og fukte dem over det hele med marinaden. La marinere i 2-3 timer. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MED. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrollampene for den nedre og øvre platen slukkes legger du kyllinglårene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 20-25 min, snu 2-3 ganger. 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 hvitløksfedd

TILBEREDNING:

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

Skyll rekene, tørk dem godt og la dem marinere i minst en halvtime.

Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL.

Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MED. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når kontrollampene til øvre og nedre plate slukkes legger

du de avrente marinerte rekene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 4-6 min. Når rekene skal serveres dekorer du tallerkenen med sitrønskiver og grønnssakene.

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

TILBEREDNING:

Lag sausen: Vask og tørk persillen og gressløken godt. Hakk 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 det nedre festet og grillplaten i det øvre festet og still inn apparatet til modusen GRILLOVN. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MAX. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrollplatene på den øvre og nedre platen slukkes, 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:

- stor blekksprut 400 gr
- 1 sitron
- 1 bunt persille
- olivenolje
- oregano
- salt
- chillipulver

TILBEREDNING:

Rens blekkspruten, ta av hodet, fjern beinet inni og skyll godt. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MED. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for nedre og øvre plate slukkes 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)
- 150 ml melk
- 100 g hvetemel
- 70 g smør
- salt
- 1 skje sukker
- 16 g bakepulver

TILBEREDNING:

Skrell bananen og mos den godt med en gaffel. I en annen skål visper du et helt egg med sukkeret og tilsetter melken i en stråle mens du rører. Tilsett deretter 50 g smeltet smør, og så sifter 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 nederst og grillplaten øverst, og still inn apparatet til modusen ÅPEN GRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MED. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for øvre og nedre plate slukkes smører du platene med litt smør,

heller i 1-2 skjeer røre og sprer den raskt utover overflaten slik at den former en sirkel. Stek i cirka 2 minutter til det dannes bobler på hele overflaten til pannekaken, snu den og stek den i ytterligere cirka 2 minutter. 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

TILBEREDNING:

Fjern bladene og skallet på ananasen. Skjær frukten i 1-2 cm tykke skyver og dryss brunt sukker over alle skivene på begge sider. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn bryteren til den nedre og øvre termostaten på MED. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når kontrolllampene for den øvre og nedre platen slukkes pensler du ananasen med honning på begge sider og legger den på grillen. Lukk grillen og stek i 5-6 minutter. Når de er ferdige legger du skivene på et fat, dekorerer med friske mynteblader og strør over melis. Server med iskuler.