

VIKTIG INFORMASJON

Sikkerhetsadvarsler



Fare!

Manglende overholdelse av denne advarselen 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 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 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 skjøteledninger som er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsstandards. 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 brannskader 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

- 1. Base og deksel:** Solid struktur i rusfritt stål med selvregulerende deksel.
- 2. Håndtak:** Robust håndtak i 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 og høyderegulering av den øvre platen/lokket.**
- 5. Tast for frigjøring av hengsler:** Gjør det mulig å åpne apparatet fullstendig for å bruke det i flat eller åpen posisjon.
- 6. Høyderegulering av platen "grillovnfunksjon".** For å låse den øvre platen/lokket i ønsket posisjon, for tilberedning av mat som ikke behøver å presses.
- 7. Antenningslampe.**
- 8. Start/stop-tast.**
- 9. Time-tast "+" :** for å regulere (øke) tilberedningstiden.
- 10. Time-tast "-" :** for å regulere (redusere) tilberedningstiden.
- 11. Termostatbryter for den nedre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den nedre platen.
- 12. Termostatbryter øvre plate:** for å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den øvre platen.
- 13. Avtagbare plater:** antiklebe, 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.
- 13c. Øvre vaffeljernplate:** For å tilberede alle typer vaffler (kun CGH923D).
- 13d. Nedre vaffeljernplate:** For å tilberede alle typer vaffler (kun CGH923D).
- 14. Fettsamlerbrett:** Integrert i produktet og avtakbar for enklere rengjøring.
- 15. Vaffeldoserer (kun CGH923D).**
- 16. Regulerbare framføtter.**

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.

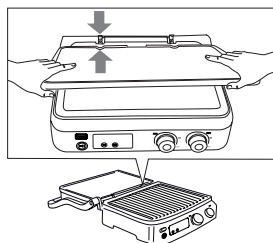
i NB: Før bruk må du rengjøre basen, dekslet og kontrollbryterne med en fuktig klut for å fjerne støv som har samlet seg under transporten. Rengjør stekeplatene og fettsamlerbrettet grundig. Platene og fettsamlerbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

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

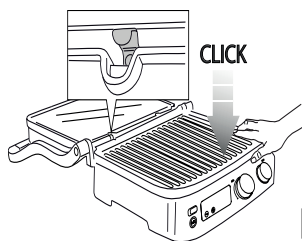
Innsetting av stekeplatene.

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



1

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



2

For å fjerne platene

Sett apparatet i flat posisjon.

Finn tastene for frigjøring (3) av platene til venstre. 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.



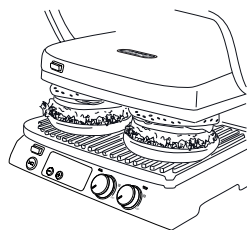
NB! Utvis maksimal forsiktighet under tilberedningen. For å åpne apparatet bruker du håndtaket, som forblir kaldt. Derimot blir aluminiumsdelene svært varme, så du må unngå å ta på dem under eller rett etter tilberedning. Før du foretar noen som helst operasjoner på apparatet må du la det avkjøles (i 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.

BRUKSPASSERINGER 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).

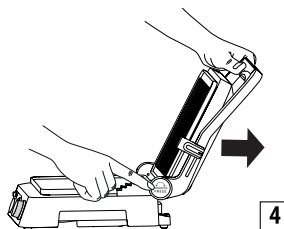


Rillene i platen og åpningen på siden av apparatet gjør at fett renner bort og samles opp i brettet.

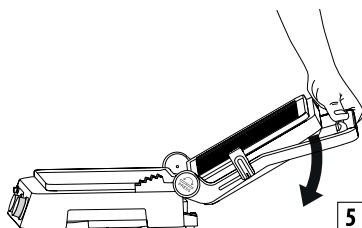
Apparatet er utstyrt med et eget håndtak og hengsler som gjør det mulig å regulere den øvre platen på bakgrunn av matens tykkelse. Hvis du vil tilberede flere matvarer samtidig med kontaktgrillen, anbefaler vi at de forskjellige matvarene har omtrent samme tykkelse, slik at det er mulig å lukke dekeleet (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).



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

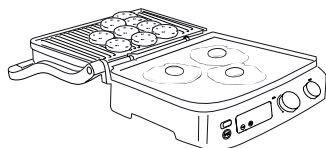


Hvis du løfter håndtaket lett før du trykker på frigjøringsstasten minsker trykket på hengslene og det blir lettere å åpne platene.

Apparatet kan brukes som grill for å tilberede hamburgere, kjøttstykker, kylling og fisk. Grillmodusen 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 kan du grille forskjellige stykker kjøtt med forskjellige tykkelse, alle på den maten du foretrekker. I denne modusen 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).

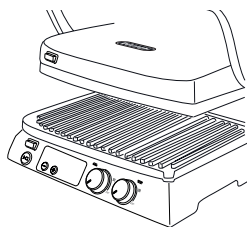


6

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

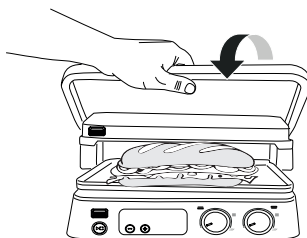


7

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

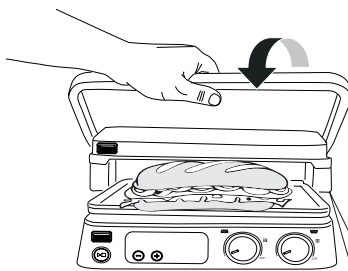
Du kan bruke denne posisjonen til å tilberede myke sandwicher og andre matvarer som ikke trenger å presses.

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

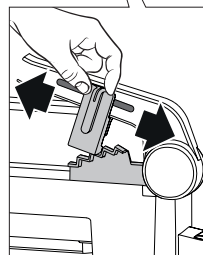


A

- 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 en temperatur på mellom 60°C til 230°C for hver av de to platene (øvre og nedre), ved hjelp av termostatbryterne 11 og 12).

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 gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY".

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.

Timerfunksjon

Når displayet viser meldingen "READY", velger du stekeposisjonen (se avsnittet "apparatets tilberedningsposisjoner"), og legger deretter matvarene på platene. Steketiden kan velges med timertastene (9 og 10); når steketiden er over viser displayet "END"; apparatet forblir tent. Når maten er ferdig slår du av apparatet og trykker på tasten start/stop (8) eller dreier termostatbryterne (11 og 12) til slukket posisjon.



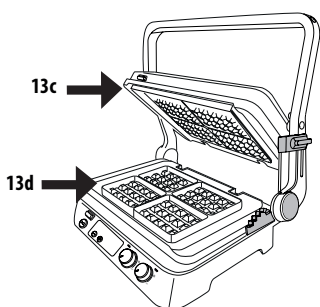
NB: Apparatet slår seg av automatisk etter 90 minutters funksjon.

Velge temperaturskala

Temperaturen kan vises i grader °C eller °F. For å endre måleenheten for temperatur trykker du på begge tastene "+" og "-" (9 - 10) i noen sekunder.

Vaffelmodus (kun for modellen CGH923D)

- Sett inn vaffeljernplatene (13c/13d) som vist i fig. 1. Vær oppmerksom på at i dette tilfellet kan ikke platene byttes om, og posisjonen til hver enkelt plate skal være som vist i figur 8.



8

- Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten start/stop.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY".
- Smør platene lett med smeltet smør
- **Hell et mål i hver av formene på platene.**
- Spre forsiktig ut røren og lukk apparatet.
- Stek i den tiden som er angitt i oppskriftene.

Hvis du stiller inn timeren høres de tre pipelyder når steketiden er ferdig, timeren forsvinner og displayet viser meldingen "END". - For å tilberede flere vaffer tilsetter du mer røre på den nedre platen og gjentar operasjonen.

Når du har laget den siste vaffelplaten trykker du på start/stop-tasten for å slå av apparatet.



NB! Ikke bruk metallredskaper til å ta vaflene 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.
- Mellom en tilberedning og en annen fjerner du matrester gjennom fettreineringsåpningene og samler dem opp i brettet under. Tørk deretter over med tørkepapir og gå over til neste tilberedning.
- For 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.

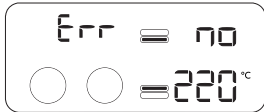
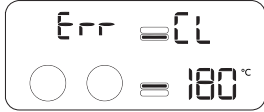
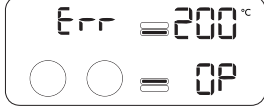
Når tilberedningen er over slår du av apparatet og trekker støpselet ut av stikkkontakten. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. Fjern eventuelle matrester fra platene. Tøm fettsamlerbrettet. Fettsamlerbrettet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.

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	230-240 V / 50-60 Hz
Absorbert effekt	2000W
	1600W (VAFLER)

PROBLEMLØSNING

Feilmelding på displayet	BESKRIVELSE	PROBLEM	LØSNING
	Ingen temperaturøkning på en av stekeplatene.	Den elektroniske kontrollen har avdekket at en av stekeplatene ikke har oppnådd 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 fra stikkkontakten. Kontroller at platen er korrekt satt på plass i plassen sin på apparatet. Hvis dette ikke løser problemet er det sannsynlig at det har oppstått en feil på apparatet. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.
	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble fra stikkkontakten. Temperatursonden må skiftes ut. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.
	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble fra stikkkontakten. Temperatursonden må skiftes ut. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.

		Apparatet slår seg ikke på.	Kontroller at apparatet er korrekt koblet til en veggkontakt. Koble apparatet til et annet strømuttak. Kontroller den automatiske sikkerhetsbryteren. Hvis dette ikke løser problemet er det sannsynlig at det har oppstått en feil på apparatet. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.
		Apparatet slår seg ikke på når man trykker på tasten START/STOP.	Begge temperaturbryterne er i posisjonen 0 og det øvre og nedre displayet viser OFF. Drei bryteren til ønsket temperatur, og trykk deretter på tasten START/STOPP.

TILBEREDNINGSTABELL

STORFE- KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKE- GRAD	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
					nedre	øvre			
Biff	0,5 - 1	2	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	2 - 3	smør matvarene godt
Biff	0,5 - 1	4	Godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	5 - 6	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Filet	3-4	4	Blodig	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Middels godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 11	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Middels godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 5	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 8	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	4	Middels godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	10 - 12	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Entrecote	2-3	4	Godt stekt	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Hamburger	2-3	6	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd		6	Godt stekt	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	13 - 15	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKEGRAD	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
					nedre	øvre			
Ribbe	1.5-3	6	Middels godt stekt	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	10 - 12	smøre matvarene godt, snu ribbene halvferdig tilberedning
Ribbe	1.5-3	6	Godt stekt	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	12 - 14	

SVINEKJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre			
Biff	1-2	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	7 - 9	smør matvarene godt
Biff	1-2	8	ÅPEN GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	9 - 11	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	8	ÅPEN GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Bacon		6-8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	snu maten to eller tre ganger
Bacon		4	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	200	16 - 18	stikk hull på pølsene med en gaffel
Grillspyd		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	14 - 16	smøre matvarene godt, snu 1-2 ganger
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	

KJØTT AV KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre			
Bryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	3 - 4	smør matvarene godt
Lår		3	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	20 - 25	snu en eller to ganger under tilberedningen
Vinge		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	14 - 16	snu en eller to ganger under tilberedningen
	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6-8	
	1,5-2	8	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	14 - 16	snu etter halvferdig tilberedning
Grillspyd		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	11 - 13	Snu en eller to ganger under tilberedningen
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	
Sterkt krydret grillet kylling		1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	40 - 45	snu en eller to ganger under tilberedningen

BRØD	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre			
Toast / sandwich	2	GRILLOVN	GLATT	GRILL	230	3 - 5	plasser den øvre platen slik at den kommer nær brødet uten å klemme det
Panino	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	2 - 3	
Brødsriver	4	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	230	4 - 5	snu etter halvferdig tilberedning

GRØNNSAKER	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre			
Aubergineskiver	1	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	4 - 6	smør matvarene godt
Squashskiver	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	6 - 8	smør matvarene godt
Paprika delt i fire	2	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	230	8 - 10	smør matvarene godt
Tomatskiver	1	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	230	5 - 7	smør matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Løkskiver	2	KONTAKTGRILL	GLATT	GRILL	230	5 - 7	smør matvarene godt, rør ofte med en spatel

FISK	ANTALL	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	ANBEFALINGER
				nedre	øvre			
Hel	250 g	1	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	210	8 - 10	smør matvarene godt
Filet	500 g	1	GRILLOVN	GLATT	GRILL	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	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd	500 g	6	ÅPEN RIST	GRILL	GLATT	230	10 - 12	Smør matvarene godt; snu to til tre ganger
Blekksprut	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	10 - 12	smør matvarene godt
Kjempereker	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	GRILL	GLATT	200	4 - 6	smør matvarene godt

DESSERT	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C		MIN.	ANBEFALINGER
			nedre	øvre	nedre	øvre		
Pannekake	4	ÅPEN RIST	GLATT	GRILL	200	200	4 - 5	smør platene, snu etter halvferdig tilberedning
Vafler	4	KONTAKTGRILL	VAFLER	VAFLER	190	200	4 - 5	smør platene
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	GRILL	GLATT	200	200	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 plassen og den grillplaten i den øvre plassen og still inn apparatet til modusen ÅPEN GRILL.

Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og 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 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 snur 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 festet og den glatte platen i den øvre festet og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og 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 i 230°C, alltid med de flate platene i modusen CONTACT GRILL i 1-2 minutter, til de er så gylne som du ønsker.

Smør auberginekremen på det ristede brødet, ringle over to skjeer 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 rucola- og tomatosalaten: Vask rucolaen, legg den på et tørt kjøkkenhåndkle og la den tørke, skjær tomatene i 4 biter. Sett inn grillplaten i den nedre plassen og den glatte platen i den øvre plassen og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL.

Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og 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 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 teskeer kumminfrø
- 2 teskeer 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 pulvet 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 temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen.

Når meldingen "READY" vises på displayet 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 temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Pensle filetene på begge sider med sausen, og når displayet viser meldingen "READY" legger du dem på den nedre platen og lukker 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 førsteklasses 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 hamburgere med hendene, cirka 2 cm tykke. Sett apparatet i modusen

ÅPEN GRILL og sett inn den glatte platen nederst og grillplaten øverst. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og 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 ofte ved hjelp av en treslikepott, 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 1-2 timer. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og 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 inn marinaden i en liten stekepanne og serverer den som saus til de grillede lammekotelettene.

KYLLINGSPYD 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 skjeer 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 temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og 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 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 temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" legger du kyllinglårene 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 hvitløksfedd

TILBEREDNING:

Lag marinaden ved å finhakke hvitløk og persille og tilsette sitronsaft. Tilsett salt og litt pepper. Skyll rekene, tørk dem godt og la dem marineres i minst en halvtime.

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

Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen "READY" legger du de avrente marinerte rekene på den nederste platen, presser dem med den øverste platen og steker i 4-6 min. Server med noen skiver sitron og grønn salat.

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 for seg.

Hell yoghurten i en skål, tilsett krydder, hvitløk, salt sukker og pepper, og miks til du får en myk krem. La stå 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 temperaturen på den nedre og øvre platen til 230°C og 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 GRILLOVN (i posisjonen der den kommer nærmest matvarene uten å berøre 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 glatt platen oppå og still inn apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og 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, sitrønsaft, 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 50 g smeltet smør, og tilsett deretter det siktede melet litt etter litt, sammen med bakepulveret, en klype salt og bananmosen. Bland alle ingrediensene godt og sett blandingen i kjøleskapet i 10 minutter. I mellomtiden visper du eggehviten stiv. Ta røra ut av kjøleskapet og bland forsiktig i eggehviten, med rolige bevegelser nedenfra og opp. Sett inn den glatte platen nederst og grillplaten øverst, og still inn apparatet til modusen ÅPEN GRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for

å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" 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 temperaturen på den nedre og øvre platen til 200°C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen "READY" smører du ananasen med honning på begge sider og legger dem på risten. 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.

KUN HVIS DU SETTER INN VAFFELJERNPLATENE

Sett vaffeljernplatene inn i riktig posisjon

KLASSISKE VAFLE

DOSER FOR: 12 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

TILBEREDNINGSTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper hvetemel 00 (460 g)
- 1 teskje salt
- 4 teskjeer bakepulver (10 gr)
- 2 teskjeer kanel (30 g)
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 1/3 kopp smeltet smør (75 g)
- 1 teskje vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, bakepulver og sukker i en stor bolle og sett til side. Visp eggene i en egen bolle. Bland inn melk, smør og vanilje. Hell melet og de andre ingrediensene i bollen med melk og egg og bland med en visp. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme dem. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebeende kjøkkenspray og heller i et mål med røre i hver av formene i platen. Bruk om nødvendig en skje. Spre røren ut med en slikkepott. Stek vafle til de blir gylne og sprø (5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren. Server umiddelbart.

BELGISKE VAFLE

DOSER FOR: 14-16 vaffer

TILBEREDNING: 15 min.

TILBEREDNINGSTID: 20 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper hvetemel for kaker (460 g)
- 1/2 teskje salt
- 2 kopper bakepulver for kaker (5 g)
- 2 teskjeer sukker (30 g)
- 4 egg
- 2 kopper lunken melk (460 ml)
- 1/3 kopp smeltet smør (70 g)
- 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 dette er helt løst opp.

Tilsett vaniljeekstrakt, smeltet smør og melk i eggene og bland med en visp. Tilsett blandingen med egg og melk i melet og visp til alt er godt og luftig blandet. Ikke bland for mye. I en tredje bolle visper du eggehviten stive med en elektrisk visp i 1-2 minutter. Bruk en slikkepott i gummi til å blande eggehviten inn i vaffelrøren. Ikke bland for mye. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme dem. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebeende kjøkkenspray og heller i et mål med røre i hver av formene i platen. Bruk om nødvendig en skje. Spre røren ut med en slikkepott. Stek vafle til de blir gylne og sprø (5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren. Server umiddelbart.

SJOKOLADE- OG KANELVAFLE

DOSER FOR: 10-12 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

TILBEREDNINGSTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel av typen 00 (460 g)
- 1 teskje salt
- 1 kopp bakepulver for kaker (3 g)
- 3/4 kopp sukker (170 g)
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 80 gr smør
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 140 g kokesjokolade
- 1/4 kopp kakao (60 g)
- 2 teskjeer kanel (6 g)

TILBEREDNING:

Legg sjokoladen og smøret 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 inn den avkjølte sjokoladeblanding til du får en glatt og jevn røre. Sikt mel, sukker, kakaoapulver, 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. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til henholdsvis 190 og 200 °C og trykk på tasten START/STOP for å forvarme dem. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebeende kjøkkenspray og heller i et mål med røre i hver av formene i platen. Bruk om nødvendig en skje. Spre røren ut med en slikkepott. Stek vafle til de blir gylne og sprø (5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren. Server umiddelbart.