

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 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 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.

- 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 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 den utvendige overflatene bli svært varm. Bruk alltid håndtaket (2) og om nødvendig grytevotter.
- Ta av eller skift ut stekeplatene først når apparatet er helt avkjølt.
- Temperatursonden skal bare brukes til å måle temperaturen på maten. Pass på at du ikke tar på noen av de varme delene når du setter inn maten!



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.

- Etter rengjøring må stekeplatene tørkes før de settes inn igjen på apparatet.



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 matvarenes tykkelse.
3. **Taster for løsning av platene:** trykk for å frigjøre og fjerne platen.
4. **Innretning for låsing/frigjøring av grillplater og spak for høyderegulering:** For å låse den øvre platen/lokket i ønsket posisjon, for tilberedning av mat som ikke behøver å presses.
5. **Spak for frigjøring av hengslene:** Gjør det mulig å lokket fullstendig for å bruke det i flat eller åpen posisjon.
6. **Trinn for høyderegulering**
7. **Antenningslampe.**
8. **Start/stopp-tast.**
9. **Termostatbryter for den nedre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 240°C eller for å slå av den nedre platen.
10. "SEAR"-tast (forsegling) for den nedre platen.
11. "Sandwich"-tast.
12. "Hamburger"-tast.
13. Varmholdingstast.
14. **Tidstast/temperatursonde"-":** for å regulere (redusere) tilberedningstiden eller måltemperaturen til sonden.
15. **Tidstast/ temperatursonde"+":** for å regulere (øke) tilberedningstiden eller måltemperaturen til sonden.
16. **Termostatbryter for den øvre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 240°C eller for å slå av den øvre platen.
17. "SEAR"-tast (forsegling) for den øvre platen.
18. Kobling for temperatursonden.
19. **Avtagbare plater:** antiklebende, kan vaskes i oppvaskmaskin, enkle å rengjøre. ANTALLET OG TYPEN PLATER KAN VARIERE AVHENGIG AV MODELL.
- 19a. **Grillplate:** Perfekte for å grille entrecote, hamburger, kylling og grønnsaker
- 19b. **Glatt plate:** for å tilberede pakkekaker, egg, bacon og sjømat på en uovertreffelig måte.

19c: Øvre vaffeljernplate: For å tilberede alle typer vaffer.

19d: Nedre vaffeljernplate: For å tilberede alle typer vaffer (tilgjengelig med CGH1130 eller som separat tilbehør).

20. Fettsamlerbrett: Integrert i produktet og avtakbar for enklere rengjøring.

21. Målebeger for vaffer.

22. Temperatursonde og etui.

FØRSTE GANGS BRUK

Fjern alt emballasjematerialet og reklameetiketten 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 og fettsamlerbrettet grundig. Platene og fettsamlerbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin.



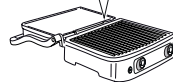
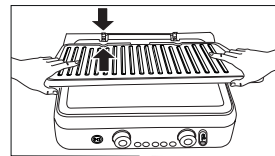
NB: Ved første gangs bruk kan apparatet gi fra seg noe lukt og litt røyk. Dette er normalt for alle apparater med antiklebende overflater.



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

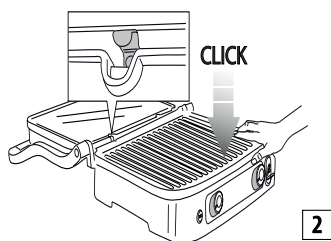
Innsetting av stekeplatene.

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



1

- Alle platene, grill eller glatte, kan kun settes inn oppe eller nede (se figur 2), med unntak av stekeplatene for vaffer.



For å fjerne platene

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.

Plassering av fettsamlerbrettet

Under tilberedning skal fettsamlerbrettet 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 fettsamlerbrettet hyppig og trekke det ut for å unngå at det fylles med for mye flytende fett.

Etter at tilberedningen er ferdig kaster du det oppsamlede fett på en korrekt måte.

Fettsamlerbrettet kan vaskes i vaskemaskin.

NB! Utvis maksimal forsiktighet under tilberedningen. For å åpne apparatet bruker du håndtaket, som forblir kaldt. Delene i formpresset aluminium blir derimot svært varme: Unngå å ta på dem under eller rett etter tilberedningen.

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. Pass på at du ikke søler ut noe væske når du trekker ut brettet.

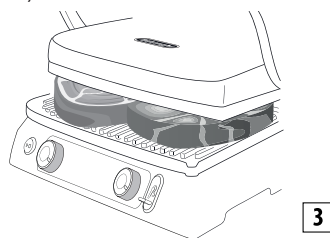
BRUKSPASSERINGER AV APPARATET

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 måten 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 og på en sunn måte. På kontaktgrillen tilberedes maten raskt nettopp fordi platene kommer i kontakt med begge sidene samtidig (se figur 3).

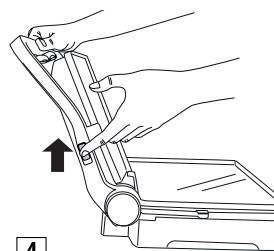


Rillene i platen og åpningen på siden av apparatet gjør at fett renner bort og samles opp i brettet.

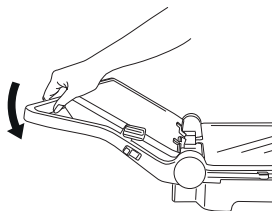
Apparatet er utstyrt med et eget håndtak og hengsler som gjør det mulig å regulere den øvre platen på bakgrunn av matens tykkelse. Hvis du vil tilberede flere matvarer samtidig med kontaktgrillen, anbefaler vi at de forskjellige matvarene har omtrent samme tykkelse, slik at det er mulig å lukke dekselet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

Åpen rist

Den øvre platen er ved siden av 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 venstre. Ta tak i håndtaket med den høyre hånden, og la frigjøringsspaken gli oppover med den venstre (se figur 4).

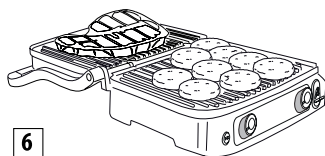


Dytt håndtaket bakover til du velter lokket helt over i flat posisjon (figur 5).



5

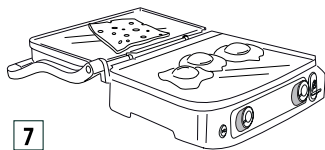
Hvis du løfter håndtaket lett før du drar i frigjøringsspaken minsker trykket på hengslene og det blir lettere å åpne platene. Apparatet kan brukes som grill for å tilberede hamburgere, kjøttstykker, kylling og fisk. Grillmodusen er den mest allsidige måten å bruke apparatet. Platene er i åpen posisjon og tilbyr dermed en dobbel stekeflate (se figur 6).



6

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 7).



7

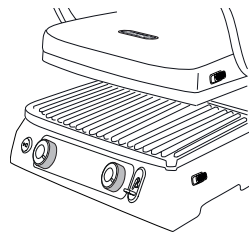
Med den store stekeflaten kan du tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede en større mengde av de samme matvarene.

Grillovnfunksjon

Denne modusen (se figur 8) er perfekt for å grille matvarer med en viss tykkelse som trenger langsom og jevn tilberedning uten kontakt.

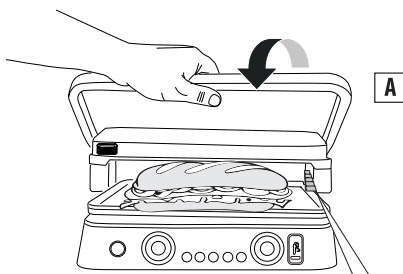
Den er ideell for tilberedning av grønnsaker med høyt vanninnhold, da vannet kan fordampe.

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

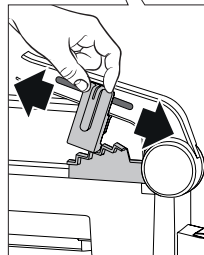


8

- Plasser matvarene på den nedre platen.
- Ta tak i håndtaket og senk den øvre platen slik at den nærmer seg matvarene (fig. A).
- Plasser innretningen for låsing/frigjøring av platene og høydereguleringsspaken (4) i ønsket ovnsposisjon ved å bevege spaken.
- Den øvre platen blokkeres i posisjon. Det er 5 forskjellige høydereguleringer (fig. B).



A



B

BRUK

MANUELL modus

Når apparatet er korrekt forberedt og du er klar til å lage mat, velger du en temperatur på mellom 60°C til 240°C for hver av de to platene (øvre og nedre), ved hjelp av termostatbryterne 9 og 16).

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".

Temperaturen kan endres når som helst under tilberedningen.

TIMER -funksjon

Når displayet viser meldingen "READY", velger du stekeposisjonen (se avsnittet "apparatets tilberedningsposisjoner"), og legger deretter matvarene på platene. Steketiden kan velges med timertastene (14 og 15); når steketiden er over viser displayet "END"; apparatet utstøter 5 lydsignaler **men forblir på**. Når maten er ferdig slår du av apparatet og trykker på tasten start/stop (8) eller dreier termostatbryterne (9 og 16) på ●.

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

SEAR-funksjon

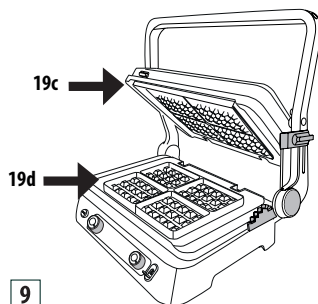
Denne funksjonen varmer de øvre og/eller nedre platene til en høyere temperatur i noen minutter. Den er ideell for å rask bruning (forsegling) av maten i starten av tilberedningen (ideelt for tykke kjøttstykker). Trykk på start-/Stopp-tasten og forvarm deretter forseglingstastene (10 og 17).

Under forvarmingen blinker ledlampen rundt forseglingstasten. Når platen oppnår ønsket temperatur utløser apparatet et lydsignal og ledlampen lyser uten å blinke i et minutt. Legg straks maten på platene. I løpet av dette minuttet bringer apparatet platen til forseglingstemperaturen. Etter at ledlampen slukkes viser displayet temperaturen som er stilt inn på termostaten og apparatet varmer opp platen i henhold til dette.

i NB: Denne funksjonen kan bare brukes en gang hvert 30 minutter. Når syklusen er over, hvis man trykker på forseglingstasten innen 30 minutter vil ledlampen rundt forseglingstasten blinke 5 ganger og apparatet utløser 3 lydsignaler. Operasjonen kan ikke stilles inn på den elektroniske kontrollen.

MODUS waffle (kun på enkelte modeller)

- Sett inn vaffeljernplatene (19c/19d) 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 9.
- Etter å ha satt inn den nedre platen i apparatet vil displayet vise OFF-1-2 eller 3 (avhengig av plassering av bryterne). Drei termostatbryteren i ønsket posisjon (1= lys, 2= middels, 3= mørk) og trykk på start-/ stoppknappen.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY".



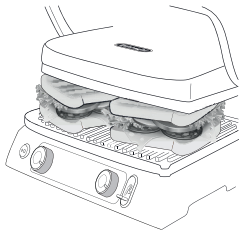
- Smøre platene lett med smeltet smør
- **Hell et mål i hver av de to formene på platene.**
- Spre forsiktig ut røren og lukk apparatet.
- Stek i den tiden som er angitt i oppskriftene.
Hvis du stiller inn timeren høres de tre pipelyder når steketiden er ferdig, timeren forsvinner og displayet viser meldingen "END". Apparatet forblir på. Når du har laget den siste vaffelen trykker du på start/stopp-tasten for å slå av apparatet.
- For å tilberede flere vaffer tilsetter du mer røre på den nedre platen og gjentar operasjonen beskrevet over.

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

i NB: Denne funksjonen er optimert med apparatet i LUKKET posisjon.

SANDWICH -funksjon

Denne funksjonen er ideell for riste brødet på utsiden og varme innholdet i sandwichen. Trykk på tasten SANDWICH (11), funksjons-LED'en tennes og displayet viser den forhåndsdefinerte tilberedningstiden (05:00). Tiden kan endres når som helst ved å bare trykke på tastene - (14) eller + (15); temperaturen er allerede stilt inn og kan ikke endres, siden bryterne er deaktivert. Trykk på tasten START/ STOP: ON-lampen tennes (tiden på displayet begynner å blinke). Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY". Legg sandwichen på den nedre platen som vist i figur 10, lukk med den øvre platen og trykk på tasten SANDWICH for å starte nedtellingen. Når tilberedningen er ferdig utløses det fem lydsignaler og displayet viser "--:--". Når du har laget den siste sandwichen trykker du på START/ STOP-tasten for å slå av apparatet.



10



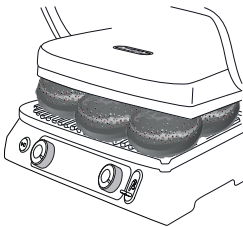
NB! Ikke bruk metallredskaper til å fjerne sandwichen, da de vil kunne skade det antiklebebelegget på platene.



NB: Med utgangspunkt i klarfunksjonen vil apparatet slukkes hvis man ikke trykker en gang til på sandwichtasten innen 60 minutter. Denne funksjonen er optimert med apparatet i LUKKET posisjon.

HAMBURGER-funksjon

Denne funksjonen er ideell for tilberedning av hamburgere. Trykk på taster HAMBURGER (12): funksjons-LEd'en tennes og displayet viser den forhåndsdefinerte tilberedningstiden (08:00). Tiden kan endres når som helst ved å bare trykke på tastene - (14) eller + (15); temperaturen er allerede stilt inn og kan ikke endres, siden bryterne er deaktivert. Trykk på tasten START/STOP: ON-lampen tennes (tiden på displayet begynner å blinke). Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og er klart til bruk. På displayet vises meldingen "READY". Legg hamburgeren på den nedre platen som vist i figur 11, lukk med den øvre platen og trykk på tasten HAMBURGER for å starte nedtellingen.



11

Når tilberedningen er ferdig utløses det fem lydsignaler og displayet viser "--:--". Når du har laget den siste hamburgeren trykker du på START/ STOP-tasten for å slå av apparatet.



NB! Ikke bruk metallredskaper til å fjerne hamburgeren, da de vil kunne skade det antiklebebelegget på platene.



NB: Med utgangspunkt i klarfunksjonen vil apparatet slukkes hvis man ikke trykker en gang til på hamburgertasten innen 60 minutter. Denne funksjonen er optimert med apparatet i LUKKET posisjon.

Funksjonen KEEP WARM (varmholding)

Denne funksjonen er ideell for å holde maten varm når tilberedningen er over, før den serveres. Trykk på tasten KEEP WARM (13): funksjonslampen tennes.

Når funksjonen er aktivert endres temperaturen på platene automatisk fra den foregående innstillingen til 60°C; siden platene ikke avkjøles umiddelbart anbefaler vi å steke maten noen minutter mindre (varmholdingsfunksjonen vil avslutte tilberedningen).

Vi fraråder denne funksjonen for matvarer som fileter og biffer, siden de har en tendens til å bli tørre hvis de holdes varme for lenge. Svært egnet for fet mat som pølser, ribber, fjærfe, hamburger, grønnsaker, polenta og enkelte typer fisk.

- **Hvis det ikke er stilt inn noen tilberedningstid** vil funksjonen starte umiddelbart hvis man trykker på tasten KEEP WARM (13) (displayet viser varmholdingstiden, og i stedet for temperaturen vil 6 felt blinke).
- **Hvis du har stilt inn varmholdingstasten** og holder inne tasten KEEP WARM (13), vil apparatet når tiden er ute gå automatisk over til varmholdingsmodusen.

For å slå av apparatet trykker du på tasten Start/Stop, eller, men bare i manuell modus, stiller inn de 2 bryterne til posisjonen "●".

Det er ikke mulig å gå over til funksjonen KEEP WARM til tilberedningsfunksjonen. Gjenopprett alltid funksjonen ved å slå av apparatet. Funksjonen KEEP WARM deaktiveres automatisk etter **60 minutter**.

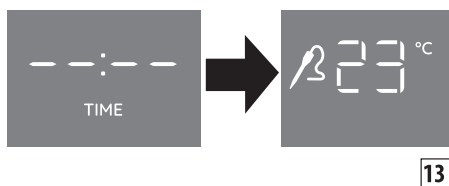
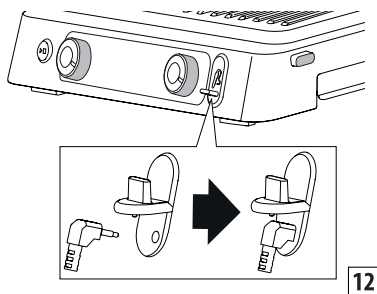
Hvis man kobler til sonden og velger funksjonen KEEP WARM før du trykker på tasten Start/Stop vil apparatet gå automatisk over til funksjonen KEEP WARM når matvaren når ønsket temperatur.



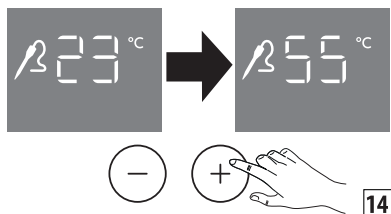
Viktig! Hvis man bruker varmholdingsfunksjonen med funksjonene hamburger eller sandwich vil begge platene forbli på, selv om bryterne er i posisjonen "●". Hvis man bruker varmholdingsmodus under tilberedning i manuell modus (kontaktgrill, grillovn, åpen grill) vil bare de platene som er på være i funksjon (hvis en bryter er i posisjonen "●" under tilberedningen vil den tilhørende platen forbli SLUKKET også i varmholdingsmodus).

TEMPERATURSONDE

Dette tilbehøret er ideelt for å kontrollere temperaturen inne i matvarene slik at de kan tilberedes til ønsket temperatur. Sett inn sonden (22) i den tilhørende kontakten (18) som vist i figuren 12. Displayet går automatisk over fra timermodus til sondetemperaturen, som vist i figur 13.



Sonden kan brukes på to forskjellige måter, den første ganske enkelt for å kontrollere temperaturen i matvaren når du måtte ønske det. Til det formålet setter du sonden inn i maten og fjerner den deretter. Det andre alternativet er å la sonden sitte inne i matvaren under tilberedningen. I dette tilfellet er det mulig å stille inn ønsket måltemperatur ved å trykke på tastene timer/temperatursonde - (14) og + (15) som vist i figur 14.



Når den innstilte temperaturen er nådd utløser apparatet 3 lydsignaler (vi anbefaler å alltid kontrollere matvarene på flere punkter før du fjerner dem fra stekeplaten, slik at du er sikker på at du har satt sonden inn i midten av matvarene). Apparatet forblir på. Hvis man stiller inn en tilberedningstid og setter inn sonden vil tallene på displayet alltid indikere temperaturen på sonden. Det vil dermed ikke være mulig å

viser tidligere innstilt tid (for å gjøre dette må du ta ut sonden). I dette tilfellet, når du har stilt inn 2 kontroller (timer og måltemperatur) vil apparatet fortsette nedtellingen. Når nedtellingen er over utløser apparatet 5 lydsignaler, mens når måltemperaturen er nådd utløses 3 lydsignaler. I begge tilfeller vil apparatet fortsette å være på.

Hvis man bruker sonden med funksjonen HAMBURGER er den forhåndsinnstilte temperaturen 80°C; det er mulig å endre denne ved å trykke på tastene timer/temperatursonde - (14) og + (15).

I de automatiske funksjonene er tiden alltid innstilt, selv om det ikke vises når man setter inn sonden.

Hvis man bruker sonden med sandwichfunksjonen kan sonden bare overvåke temperaturen, det vil ikke være noen måltemperatur. I de automatiske funksjonene er tiden alltid innstilt, selv om det ikke vises når man setter inn sonden.

! NB! Enden på sonden er spiss, håndter den forsiktig. Oppbevares utilgjengelig for barn.

⚠ Fare for forbrenninger! Temperatursonden skal bare brukes til å måle temperaturen på maten. Pass på at du ikke tar på noen av de varme delene når du setter inn maten!

i NB: Sonden kan ikke settes i oppvaskmaskinen eller legges i vann, vi anbefaler derfor å rengjøre utsiden av sonden med en myk svamp eller en klut fuktet med vann og nøytralt vaskemiddel.

ANBEFALTE TEMPERATURER		
STORFEKJØTT		
Filet/biff	(blodig)	52°C
	(middels godt stekt)	58°C
	(godt stekt)	65°C
ribber		93°C
hamburger		72°C
LAM		
koteletter		65°C
SVINEKJØTT		
filet	(middels godt stekt)	65°C
	(godt stekt)	72°C
kotelett		72°C
pølser		80°C
ribber		88°C

KYLLING OG KALKUN	
bryst	75°C
vinger	80°C
FISK	
hel	63°C

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vedlikehold som er brukerens ansvar.

- Ikke bruk metallredskaper som vil kunne ripe de antiklebende platene. Bruk treredsaker eller plastredskaper som tåler varme.
- 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 over slår du av apparatet og trekker støpselet ut av stikkontakten. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. 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 ødelegge 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 ~50-60Hz
Absorbert effekt:	- 2200 W (grillplate og glatt plate) - 1800 W (waffel)

PROBLEMLØSNING

Feilmelding på displayet	BESKRIVELSE	PROBLEM	LØSNING
	<p>Ingen temperaturøkning på en av stekeplatene.</p>	<p>Den elektroniske kontrollen har avdekket at en av stekeplatene ikke har oppnådd innstilt temperatur.</p> <p>Platen sitter ikke riktig på plass på apparatet.</p> <p>Varmeelementet inne i platen kan være skadet.</p> <p>Koblingen til varmeelementet kan være skadet.</p> <p>Den elektroniske kontrollen kan være skadet.</p>	<p>Koble apparatet fra stikkkontakten.</p> <p>Kontroller at platen er korrekt satt på plass i plassen sin på apparatet.</p> <p>Hvis dette ikke løser problemet er det sannsynlig at det har oppstått en feil på apparatet.</p> <p>Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.</p>
	<p>Antenningstiden til varmeelementet er oversteget.</p>	<p>Den elektroniske kontrollen har avdekket at varmeelementet har vært tent i en for lang periode.</p>	<p>Koble apparatet fra stikkkontakten.</p> <p>Ikke legg for store matvarer eller frosne matvarer på grillplaten, da det vil kunne overbelaste varmeelementene.</p> <p>Kontrollinnretningen viser en feilmelding og apparatet slukkes.</p> <p>La apparatet avkjøles før du gjennomfører en ny tilberedningsyklus.</p>
	<p>Funksjonsproblemer med temperatursonden.</p>	<p>Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.</p>	<p>Koble apparatet fra stikkkontakten.</p> <p>Temperatursonden må skiftes ut.</p> <p>Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.</p>

	<p>Funksjonsproblemer med temperatursonden.</p>	<p>Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.</p>	<p>Noter navnet på feilen. Koble apparatet fra stikkkontakten. Temperatursonden må skiftes ut. Kontakt De'Longhis kundeservice og varsle om feiltypen.</p>
		<p>Apparatet slår seg ikke på.</p>	<p>Kontroller at apparatet er korrekt koblet til en veggkontakt.</p> <p>Koble apparatet til et annet strømuttak.</p> <p>Kontroller den automatiske sikkerhetsbryteren.</p> <p>Hvis dette ikke løser problemet er det sannsynlig at det har oppstått en feil på apparatet. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.</p>
		<p>Apparatet slår seg ikke på når man trykker på tasten START/STOP.</p>	<p>Begge reguleringsbryterne er i posisjonen "●" og det øvre og nedre displayet viser OFF. Drei bryteren til ønsket temperatur, og trykk deretter på tasten START/STOPP.</p>
		<p>Når forseglingsastastene trykkes inn vil "SEAR" blinke på displayet, etter at forseglingsfunksjonen deaktiveres.</p>	<p>Forseglingfunksjonen er tilgjengelig hvert 30. minutt av tilberedningscyklusen. Hvis man forsøker å gjennomføre en andre forseglingscyklus før det har gått 30 minutter vil denne operasjonen bli avvist. Vent i 30 minutter før du starter en ny forseglingscyklus.</p>

	<p>Feil ved temperatursonde</p>	<p>Termosonden er for varm eller den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.</p>	<p>Koble fra termosonden og la avkjøles før den kobles til igjen. Hvis <i>ERR</i> vises på nytt må termosonden skiftes ut. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.</p>
		<p>Når konnektoren settes inn i sonden på apparatet går ikke displayet over i timermodus ved visning av temperaturen.</p>	<p>Temperatursonden eller konnektoren må skiftes ut. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.</p>

TILBEREDNINGSTABELL

MERKNAD FOR MODELLEN CGH1112DP: Hvis man har denne modellen (som har bare en grillplate og en glatt plate), installerer den platen som er angitt i den egne kolonnen i den nedre delen av apparatet og den andre platen i den øvre delen.

STORFE- KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	TILBERED- NINGSGRAD	KONFIGURASJON	PLATER	°C	FOR- SEG- LING	MIN	ANBEFALINGER
Biff	0,5 - 1	2	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	2 - 3	smør matvarene godt
Biff	0,5 - 1	4	Godt stekt	ÅPEN GRILL	grill	240		5 - 6	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Filet	3-4	4	Blodig	KONTAKTGRILL	grill	240	√	4 - 5	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	M i d d e l s godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 8	smør matvarene godt
Filet	3-4	4	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	10 - 11	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	M i d d e l s godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240		4 - 5	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	2	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240		7 - 8	smør matvarene godt
Entrecote	2-3	4	M i d d e l s godt stekt	ÅPEN GRILL	grill	240		10 - 12	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Entrecote	2-3	4	Godt stekt	ÅPEN GRILL	grill	240		14 - 16	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Grillspyd		6	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240		13 - 15	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning

LAM	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	TILBEREDNINGSGRAD	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Ribbe	1,5-3	6	Middels godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	10 - 12	smøre matvarene godt, snu ribbene halvferdig tilberedning
Ribbe	1,5-3	6	Godt stekt	KONTAKTGRILL	grill	240	12 - 14	

SVINEKJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	F O R - S E G - L I N G	MIN	ANBEFALINGER
Biff	1-2	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 9	smør matvarene godt
Biff	1-2	8	ÅPEN GRILL	grill	240		14 - 16	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	4	KONTAKTGRILL	grill	240		9 - 11	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	8	ÅPEN GRILL	grill	240		11 - 13	Smør maten godt med olje, snu etter halvferdig tilberedning
Bacon		6-8	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	snu maten to eller tre ganger
Bacon		4	KONTAKTGRILL	grill	240		1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKTGRILL	grill	200		16 - 18	stikk hull på pølsene med en gaffel
Grillspyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		14 - 16	smøre matvarene godt, snu 1-2 ganger
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		8 - 10	

KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYK- KER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	FOR- SEG- LING	MIN	ANBEFALINGER
Bryst	<1	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	3 - 4	smør matvarene godt
Lår		3	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	snu en eller to ganger under tilberedningen
Vinger		6	KONTAKTGRILL	grill	200		14 - 16	snu en eller to ganger under tilberedningen
Grillspyd		6	KONTAKTGRILL	grill	240		11 - 13	Snu en eller to ganger under tilberedningen
Pølser		6	KONTAKTGRILL	grill	240		6 - 8	
Pollo alla diavola ("djevlesk kylling")		1	KONTAKTGRILL	grill	200		40 - 45	snu en eller to ganger under tilberedningen

BRØD	Ant. STYKKER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Panino	2	KONTAKTGRILL	grill	240	2 - 3	
Brødskiver	4	ÅPEN RIST	glatt plate	240	4 - 5	snu etter halvferdig tilberedning

GRØNNSAKER	Ant. STYK- KER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Aubergineskiver	1	KONTAKTGRILL	grill	240	4 - 6	smør matvarene godt
Squashskiver	2	KONTAKTGRILL	grill	240	6 - 8	smør matvarene godt
Paprika delt i fire	2	KONTAKTGRILL	grill	240	8 - 10	smør matvarene godt
Tomatskiver	1	ÅPEN RIST	glatt plate	240	5 - 7	smør matvarene godt, sneu etter halvferdig tilberedning
Løkskiver	2	KONTAKTGRILL	glatt plate	240	5 - 7	smør matvarene godt, rør ofte med en spatel

FISK	MENGDE	Ant. STYK- KER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	grill	200	8 - 10	smør matvarene godt
Filet	500 g	1	GRILLOVN	grill	240	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	grill	200	8 - 10	smør matvarene godt
Grillspyd	500 g	6	ÅPEN RIST	grill	240	10 - 12	Smør matvarene godt; snu to til tre ganger
Blekksprut	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	grill	200	10 - 12	smør matvarene godt
Kjempereker	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	grill	200	4 - 6	smør matvarene godt

DESSERT	Ant. STYKKER	KONFIGURASJON	PLATER	°C	MIN	ANBEFALINGER
Pannekake	4	ÅPEN RIST	glatt plate	200	4 - 5	smør platene, snu etter halvferdig tilberedning
Waffles	4	KONTAKTGRILL	WAFFLES	1 - 2 - 3	4 - 5	smør platene
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	grill	200	5 - 6	smør platene

OPPSKRIFTER

EGGERØRE, BACON OG TOAST

INGREDIENSER:

- 2 egg
- 2 skiver bacon
- melk 10 ml
- 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 nederst og grillplaten øverst, og konfigurur apparatet til modusen ÅPEN GRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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
- ricotta 100 g
- hvitløkspulver
- persille
- olivenolje 40 ml
- salt
- pepper
- 1 baguette

FRAMGANGSMÅTE:

Vask auberginene, skrell dem og skjær dem i tykke skiver. Sett inn den glatte platen i det nedre festet og grillplaten i det øvre festet og konfigurur apparatet til modusen KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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 på 240°C 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 100 g
- 10-12 runde tomater
- 100 g flak av grana-ost
- salt
- olivenolje

FRAMGANGSMÅTE:

Lag rucola- og tomatsalaten: Vask rucolaen, legg den på et tørt kjøkkenhåndkle og la den tørke, skjær tomaterne i 4 biter. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og konfigurur apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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 teskjeer kumminfrø
- 2 teskjeer kaffebønner
- 2 teskjeer 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 blandingen 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 konfigurur apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre

platen til 240°C. Trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen og tasten SEAR for begge platene. Når meldingen "SEAR" slutter å blinke 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
- 20 ml Dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SOPPSAUSEN:

- 30 g smør
- 2 teskjeer 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 soppsaus: smelt smøret i en stekepanne, tilsett sjalottløk i skiver og stek i 2-3 minutter. Tilsett sopp og stek videre i ytterligere 5 min. Tilsett whisky, stek i 1 min, tilsett et glass vann og kok videre i ytterligere ett 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 lager du sausen som skal pensles på filetene under steking; tilsett smør, sennep og hvitløk i en liten stekepanne. Stek ved svak varme til smøret smelter. Holdt varmt.

Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og konfigurert apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn den nedre og øvre termostaten på 240°C.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen og på tasten SEAR for begge platene.

Pensle filetene på begge sider med sausen, og når meldingen "SEAR" slutter å blinke på displayet 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 soppsaus som du laget tidligere.

HAMBURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g førsteklasses kjøttdeig
- 100 g sveitserost i skiver
- olivenolje 20 ml
- 2 løk i skiver
- romtemperert smør
- 2 teskjeer worchestersaus
- salt
- pepper
- 1 halv teskje sukker

FRAMGANGSMÅTE:

Lag hamburgerne: Bland kjøttdeigen, Worcestersausen, salt og pepper i en bland. Bland godt. Form 4 hamburgerer med hendene, cirka 2 cm tykke. Konfigurer apparatet i modusen ÅPEN GRILL og sett inn den glatte platen i det nedre festet og grillplaten i det øvre festet. Still den nedre og øvre termostaten inn på 240°C.

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 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 brødskivene på den ene siden i 1-2 minutter.

Legg brødskivene på ei fjøl med den ristede siden opp, legg på løken og hamburgerne og dekk til med ost. Lukk sandwichen med brødskiven med den ristede siden nedover, trykk på tasten "SABDWICH". Når displayet viser meldingen "READY" legger du inn sandwichene og trykker godt med den øvre 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 1-2 timer. Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og konfigurert apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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
- 2 skjeer revet ingefær
- 2 teskjeer sukker
- 10 ml limesaft
- 2 skjeer grovt salt
- pepper

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMEKREMEN:

- 5 cl matfløte
- 1/2 teskje revet limeskall
- 10 ml limesaft
- 1 cl olivenolje
- 10 ml 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 kyllingen. 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 konfigurert apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 240°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 (550 g)

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 25cl tørr hvitvin
- 40 ml olivenolje
- 30 ml sennep med frø
- 30 ml hvitvinseddik
- 4 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 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 konfigurert apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 210°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

FRAMGANGSMÅTE:

Lag marinaden ved å finhakke hvitløk og persille og tilsette sitrønsaft. 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 konfigurert apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 210°C og 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.

GRILLET LAKS MED YOGHURSAUS

INGREDIENSER:

- 500g laksefilet
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SAUSEN:

- 250g gresk yoghurt
- 1 fedd hvitløk
- 1 teskje salt
- 1 klype sukker
- 20g gressløk
- 20 g persille
- hvit pepper

FRAMGANGSMÅTE:

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 hvile i kjøleskapet i minst 30 min.

Sett inn den glatte platen nede og grillplaten oppe og konfigurert apparatet som GRILLOVN. Still inn den nedre og øvre termostaten på 240°C.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser teksten READY legger du den oljesmurte fileten på den nederste platen, senker 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:

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

FRAMGANGSMÅTE:

Rens blekkspruten, ta av hodet, fjern det gjennomsiktige beinet inni og skyll godt.

Sett inn grillplaten under og den glatte platen oppå og konfigurert apparatet som KONTAKTGRILL. Still inn temperaturen på den nedre og øvre platen til 210°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 type 00
- 70 g smør
- salt
- 2 teskjeer sukker
- 16 g bakepulver

FRAMGANGSMÅTE:

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 nede og grillplaten oppe og konfigurert apparatet som 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

FRAMGANGSMÅTE:

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 konfigurert apparatet som 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 den på risten. Steng grillen og stek i 5-6 min.

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 VAFFELJERNPLATENE (Tilgjengelig/tilgjengelig som separat tilbehør)

KLASSISKE VAFLE

DOSER FOR: 8-10 vafler

TILBEREDNING: 10 min

TILBEREDNINGSTID: 15 min

INGREDIENSER:

- 315 g hvetemel type 00
- 4 g salt
- 5 g bakepulver
- 4 g natron
- 100 g egg
- 490 ml melk
- 80 ml vegetabilsk olje
- 30 g sukker

TILBEREDNING:

Sett inn vaffeljernplatene. Putt alle ingrediensene i en bolle, start med de flytende ingrediensene. Visp i 5 minutter til de er skikkelig blandet. Still inn termostatene til ønsket posisjon. Forvarm platene for vafler.

Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebende 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 vaflene til de blir gylne og sprø (4-5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren.

Server umiddelbart.

BELGISKE VAFLE

DOSER FOR: 10-12 vafler

TILBEREDNING: 15 min

TILBEREDNINGSTID: 15 min

INGREDIENSER:

- mel til søte bakverk 460 g
- 1/2 teskje salt
- 5 g bakepulver
- 30 g sukker
- 4 egg
- 460 g lunken melk
- 70 g smeltet smør
- 1/2 teskje vaniljeeekstrakt

TILBEREDNING:

Sett inn vaffeljernplatene. 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 termostatene til ønsket posisjon. Forvarm platene for vaffler. Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebende 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 vafleene til de blir gylne og sprø (4 -5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren.

Server umiddelbart.

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 vafleene til de blir gylne og sprø (5 min.). Gjenta til du har brukt opp hele røren. Server umiddelbart.

SJOKOLADE- OG KANELVAFLE

DOSE FOR: 8-10 vaffler

TILBEREDNING: 10 min

TILBEREDNINGSTID: 15 min

INGREDIENSER:

- 460 g hvetemel type 00
- 1 teskje salt
- 3 g bakepulver
- 170 g sukker
- 2 egg
- 1345 g lunken melk
- 80 g smør
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 140 g kokesjokolade
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Sett inn stekeplatene for vaffler. 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, 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. Still inn termostatene til ønsket posisjon. Forvarm platene for vaffler.

Når displayet viser meldingen "READY" smører du vaffeljernplatene med smeltet smør eller antiklebende