

VIKTIGA ANVISNINGAR

Säkerhetsanvisningar



Fara!

Försummelse att följa anvisningarna kan leda till risk för livshotande elstötar.

- Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
 - Den nätspänning som anges på apparatens etikett ska motsvara den på elsystemet;
 - Eluttaget är jordat och har en kapacitet på minst 16A.
 - En professionell användning av produkten, som inte är riktig eller inte stämmer överens med instruktionerna för användningen befriar tillverkaren från allt ansvar.
- Säkerställ att nätkabeln inte kommer i kontakt med delar av apparaten som värms upp under användning. Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, eller av dennes tekniska kundtjänst så att alla risker undviks.
- Innan apparaten ställs undan eller kokplattorna tas bort och före all rengöring och underhållsåtgärder, släck apparaten genom att vrida väljare i läge "I" ● och dra ur stickproppen från eluttaget. Säkerställ att apparaten svalnat helt.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Lägg inte apparaten i vatten.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Använd endast förlängningar som överensstämmer med gällande säkerhetsföreskrifter. Kontrollera att de är i gott skick och har lämpligt tvärsnitt.
- Dra inte i själva sladden när du ska dra ur stickproppen ur eluttaget.



Varning!

Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till risk för skador på personer eller apparaten.

- Gör rent grillplattorna utvändigt med en mjuk svamp eller fuktad trasa med vatten och mildt rengöringsmedel.
- Denna apparat är avsedd för tillagning av mat. Den ska därför inte användas i andra syften och inte modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte

användas i personalkök i affärer, på kontor eller andra arbetsmiljöer, på bondgårdshotell, hotell och motell eller vid rumsuthyrning.

- Denna apparat kan användas av barn över 8 års ålder och av personer med reducerad psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas noga och instrueras om säker användning av apparaten och om de risker som användningen medför. Se till att barn inte leker med apparaten.
- Rengöring och underhåll av apparaten bör inte utföras av barn under 8 års ålder. Äldre barn kan utföra dessa sysslor under övervakning. Placera apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 års ålder.
- Placera apparaten utom räckhåll för barn och lämna den inte i funktion utan tillsyn.
- Använd inte apparaten utan grillplattorna.
- Ställ inte undan apparaten förrän den har svalnat helt.
- Flytta aldrig apparaten under användning.



Fara för brännskador!

Försummelse att följa varning kan leda till risk för brännskador eller sveda.

- När apparaten är i drift kan dess utvändiga ytor bli mycket varma. Använd alltid handgreppet (2) eller grytvantarna vid behov.
- Bort eller byt ut kokplattorna när apparaten svalnat helt.



Obs!

Denna symbol visar på rekommendationer och upplysningar som är viktiga för användaren.

- Tillaga inte matvaror inslagna i plastfilm, aluminiumfolie eller polyetenpåsar: det kan börja brinna.



Denna apparat överensstämmer med 1935/2004/EEG om material och föremål som är avsedda för kontakt med livsmedelsprodukter.

Avfallshantering



Apparaten ska inte kastas bland hushållsavfall, utan överlämnas till en återvinningscentral.

BESKRIVNING

1. **Underdel och lock:** fast struktur i rostfritt stål med självjusterande kåpa.
2. **Handtag:** kraftigt handtag i gjutmetall för att justera kåpan beroende på livsmedlens tjocklek.
3. **Låsknappar till grillplattan:** tryck för att låsa upp och ta bort grillplattan
4. **Lås-/frigöringsmekanism för den nedre plattan och reglering i höjd av övre platta/lock.**
5. **Frigöringsknapp för gångjärn:** öppnar apparaten helt för att koka i plant läge
6. **Reglering i höjd av plattan "ugnsgrillfunktion":** för att blockera plattan/det övre locket på önskad höjd för att tillaga rätter som inte kräver någon pressning.
7. **Tändningsindikator (grön):** indikatorn är tänd när apparaten är ansluten till elnätet.
8. **Indikator för övre platta (röd):** Indikatorn tänds när motstånden försörjs och släcks när temperaturen uppnås och plattan är redo.
9. **Indikator för nedre platta (röd):** indikatorn tänds när motstånden försörjs och släcks när temperaturen uppnås och plattan är redo.
10. **Termostatratt för övre grillplattan:** ställ på MED - MAX eller "★" för att reglera temperaturen på den övre plattan.
11. **Termostatratt för nedre grillplattan:** ställ på WARM - LOW - MED - MAX eller "★" för att reglera temperaturen på den nedre plattan.
12. **Reglerbara nedre fötter.**
13. **Borttagbara plattor:** ej vidhäftande och kan diskas i diskmaskin, lätta att rengöra. NUMRET OCH TYPEN AV PLATTOR VARIERAR BEROENDE PÅ MODELLEN.
- 13a. **Grillplatta:** perfekt för att grilla köttbitar, hamburgare, kyckling och grönsaker
- 13b. **Slät platt:** för att tillaga perfekta crêpes, ägg, bacon och skaldjur.
14. **Fettuppsamlingsbricka:** inbyggd i apparaten och kan tas bort för enkel rengöring.

FÖRSTA IGÅNGSÄTTNING

Ta bort allt förpackningsmaterial och reklametiketter från grillplattan. Innan förpackningsmaterialet kastas, säkerställ att du har tagit ur alla delar till den nya apparaten. Vi rekommenderar att spara kartongen och

förpackningsmaterialet för efterföljande användningar.



Obs! Före användningen ska basen, kåpan och reglagerattarna rengöras med en fuktig trasa för att ta bort dammet som samlats under transporten. Rengör plattorna, fettuppsamlingsbrickan och skrapan noggrant. Plattorna och fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskin.



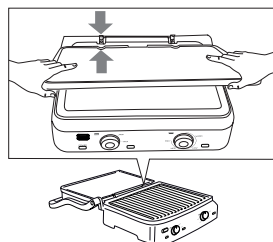
Obs! Vid första användningen kan apparaten avge ett lätt os och lite rök. Detta är normalt och vanligt för alla apparater som inte har vidhäftande ytor.



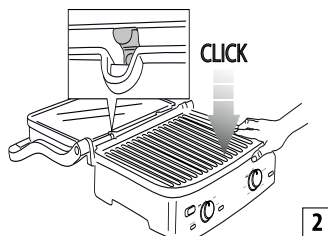
Märk väl: de borttagbara plattorna (grill och släta plattor) kan bytas sinsemellan.

Insättning av kokplattorna

- Ordna apparaten i plant läge (se figur 1). Sätt i en grillplatta i taget.



- Varje platta kan endast sättas i det övre och det nedre läget (se figur 2).



Ta bort plattorna

Ordna apparaten i plant läge. Lokalisera på höger sida låsknapparna (3) för plattorna. Tryck bestämt på knappen för att frigöra plattan från basdelen. Ta tag i grillplattan med båda händerna, låt den glida längs med metallhållarna och dra ut den ur basdelen. Tryck även på den andra låsknappen för att ta bort den andra grillplattan med samma åtgärder.



Fara för brännskador! Ta bort eller byt ut kokplattorna när apparaten svalnat.

Placera fettuppsamlingsbrickan

Under kokning sätts fettuppsamlingsbrickan in i sätet på höger sida av apparaten. Fettet från maten som lagas tappas ur genom öppningen på grillplattan och samlas på brickan.

i Obs! Under tillagningen ska du regelbundet kontrollera fettuppsamlingsbrickan och dra ut den för att undvika att för mycket fet vätska samlas.

Kasta bort det uppsamlade fettets på lämpligt sätt efter kokningen.

Fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskinen.

! Varning! Var alltid ytterst uppmärksam under kokningen.

För att öppna apparaten, ta tag i handgreppet som inte värms upp. Däremot blir delarna i gjuten aluminium mycket varma, undvik att röra vid dem under eller omedelbart efter kokning. Innan någon som helst åtgärd utförs på apparaten, låt den svalna (i minst 30 minuter).

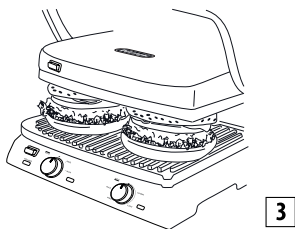
Laga endast mat med fettuppsamlingsbrickan insatt. Töm inte fettuppsamlingsbrickan förrän apparaten är riktigt sval. Se upp när brickan dras ur för att undvika att vätska rinner ut.

APPARATENS FUNKTIONSLÄGEN

Kontaktgrill (stängt läge)

Den övre grillplattan vilar på den nedre. Detta är utgångsläget och tillagningsläget när apparaten används som kontaktgrill. Den övre grillplattan anpassar sig automatiskt till matens tjocklek som lagts på den nedre grillplattan. På detta sätt blir maten enhetligt kokt på båda sidor.

Kontaktgrillen är idealisk för att laga hamburgare, benfritt kött och tunna skivor, grönsaker och smörgåsar. Funktionen "kontakt" är utmärkt för att tillreda mat på kort tid eller på hälsosamt sätt. Genom att använda kontaktgrillen kokas maten snabbt, för att den är i kontakt med plattorna på båda sidor samtidigt (se figur 3).

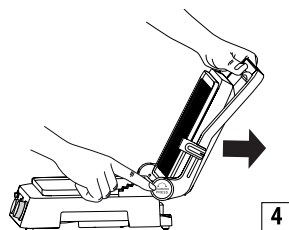


Spåren på grillplattan och öppningen på baksidan av apparaten tillåter att tappa av och samla upp fettets på brickan.

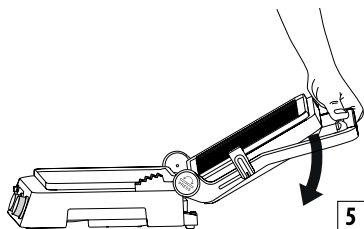
Apparaten är försedd med ett särskilt handgrepp och gångjärn som tillåter reglering av den övre grillplattan beroende på livsmedlens tjocklek. Om man önskar laga flera rätter samtidigt på kontaktgrillen, är det lämpligt att de olika livsmedlen har samma tjocklek för att kåpan ska kunna stängas jämnt (övre grillplatta).

Öppen grill

Den övre grillplattan är på samma nivå som den nedre. Den nedre grillplattan och den övre befinner sig på samma plan, och bildar en vid stekyta. I det här läget kan apparaten användas i barbecue-läge med grillplatta eller slät grillplatta. För att reglera apparaten i detta läge, ska du framför allt hitta frigöringsknappen till gångjärnet som sitter på höger sida. Ta tag i handtaget med vänster hand och tryck på gångjärnets frigöringsknapp med höger hand (se figur 4).



Skjut handgreppet bakåt tills locket tippar helt i plant läge (se figur 5).



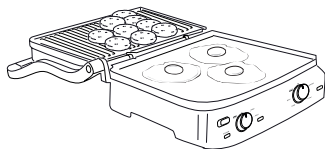
Om handtaget lyfts lätt innan frigöringsknappen trycks ner, lättar trycket på gångjärnet och det går lättare att öppna.

Apparaten kan användas som grill/barbecue för att bereda hamburgare, köttbitar, kyckling och fisk. Grill/barbecue-läget är det mest mångsidiga sättet att använda apparaten, och du har dubbelt så stor yta att laga maten på.

Det går att bereda olika livsmedel på de separata grillplattorna utan att blanda smaker, eller laga större mängder av samma maträtt.

Grill/barbecue-läget tillåter att grilla olika köttstyckning av varierande tjocklek, var och en med den stekgrad som önskas. I detta läge måste maten vändas under kokningen.

Apparaten kan även användas med släta grillplattor för att göra pannkakor, ost, ägg och bacon till frukost (se figur 6).

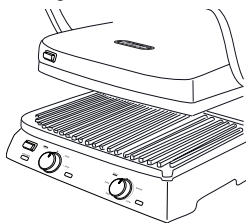


6

Den stora stekytan tillåter att samtidigt laga olika livsmedel, eller större mängder av samma maträtt.

Ugnsgrill

Detta läge (se figur 7) är utmärkt för att grilla utan kontakt maträtter av större tjocklek som kräver en långsam och enhetlig kokning.

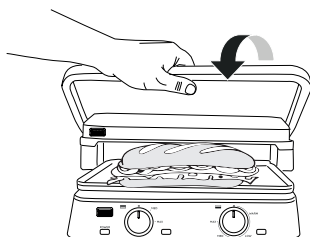


7

Idealisk för att laga grönsaker med hög vattenhalt eftersom vattnet kan avdunsta.

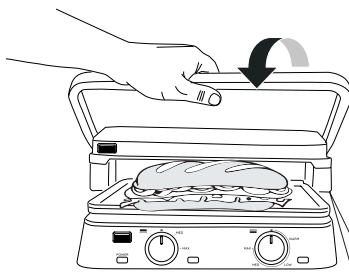
Ni kan använda detta kokläge för att göra mjuka smörgåsar och mat som inte behöver pressas.

- Placera livsmedlen på den nedre grillplattan.
- Genom att ta tag i den med handgreppet, sänk den övre grillplattan nära maten (fig. A).

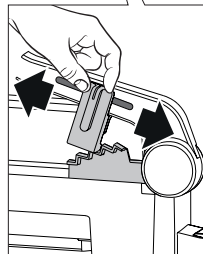


A

- Placera lås-/frigöringsmekanismen (4) för plattorna i önskad grillnivå genom att dra spaken.
- Den övre grillplattan låser sig på plats. Det finns 5 olika höjddreglingar (fig. B).



B



ANVÄNDNING

Funktion

När apparaten förberetts korrekt och du är klar att laga mat, välj en önskad temperatur för var och en av de båda plattorna (övre och nedre) med hjälp av termostatens rattar 10 och 11. Indikatorerna för övre och nedre plattor (8 - 9) tänds.

Beroende på den valda temperaturen tar det några minuter tills apparaten värms upp.

När termostaten når önskad temperatur slocknar lamporna för de övre och nedre plattorna och apparaten är klar att användas.

Det går att variera regleringen av temperaturen när som helst under kokningen, beroende på den typ av mat som bereds.

i **Obs!** apparaten hartvå främre reglerbara fötter (16) som underlättar en tömning av oljan i fettuppsamlingsbrickan.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Underhåll som utförs av kunden

- Använd inte redskap av metall som kan repa de belagda plattorna. Använd i stället verktyg i trä eller plast som tål värme.
- Lämna inte plastverktyg i kontakt med varma väfflor.
- Skrapa ned matrester genom avrinningsöppningarna mellan tillagningsomgångarna och samla upp dem i droppbrickorna. Torka av plattorna med hushållspapper innan du lagar nästa omgång.
- Låt apparaten svalna (i minst 30 minuter) innan du rengör den.

Rengöring och skötsel

i **Obs!** Säkerställ att apparaten är helt avsvalnad innan den rengörs.

Efter tillagningen, vrid rattarna till "●" och koppla ur apparaten från elnätet. Låt svalna i minst 30 minuter. Avlägsna eventuella matrester från plattorna. Töm fettuppsamlingsbrickan. Fettuppsamlingsbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskin.

Tryck på spärrknapparna och ta loss plattorna (3). Vänta tills de har svalnat helt innan du rör dem. Plattorna kan diskas i diskmaskin, även om frekventa rengöringar kan försämra beläggningens egenskaper. Det rekommenderas därför göra rent grillplattorna utvändigt med en mjuk svamp eller trasa fuktad med vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd inte metallföremål för att rengöra grillplattorna.

TEKNISKA EGENSKAPER

Utpänning 220-240 V / 50-60 Hz

Ineffekt: 2000 W

TILLAGNINGSTABELL

OXXKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCK- EN	TILLAG- NINGS- NIVÅ	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTA- TRATT		MIN.	TIPS	
					nedre	övre	övre (10)	nedre (11)			
Biff	0,5 - 1	2	Genom- stek	KON- TAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	2 - 3	smörj med olja	väl
Biff	0,5 - 1	4	Genom- stek	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	5 - 6	smörj med rotera halva den	olja, efter stekt- iden
Filé	3-4	4	Blodig	KON- TAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	smörj med olja	väl
Filé	3-4	4	Medium	KON- TAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	7 - 8	smörj med olja	väl
Filé	3-4	4	Genom- stek	KON- TAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	10 - 11	smörj med olja	väl

Revbens-spjäll	2-3	2	Medium	KON-TAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	4 - 5	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	2	Genomstek	KON-TAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	7 - 8	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	4	Medium	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	10 - 12	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Revbens-spjäll	2-3	4	Genomstek	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Hamburgare	2-3	6	Genomstek	KON-TAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	8 - 10	smörj väl med olja
Spett		6	Genomstek	KON-TAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	13 - 15	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden

LÄM	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCK-EN	TILLAG-NINGS-NIVÅ	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTATRATT		MIN.	TIPS
					nedre	övre	övre (10)	nedre (11)		
Kotlett	1,5-3	6	Medium	KON-TAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	10 - 12	smörj väl med olja, rotera vänd kotletterna efter halva stektiden
Kotlett	1,5-3	6	Genomstek	KON-TAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	12 - 14	

GRISKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCK- EN	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTA- TRATT		MIN.	TIPS
				nedre	övre	övre (10)	nedre (11)		
Biff	1-2	4	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	7 - 9	smörj väl med olja
Biff	1-2	8	ÖPPET LÄGE	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stek- tiden
Kotlett	<2,5	4	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	9 - 11	smörj väl med olja, rotera efter halva stek- tiden
Kotlett	<2,5	8	ÖPPET LÄGE	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	11 - 13	smörj väl med olja, rotera efter halva stek- tiden
Revbens- spjäll		6-8	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	20 - 25	vänd två eller tre gångar
Fläsk		4	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	16 - 18	använd en gaffel för att göra hål i fläskkorven
Spett		6	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	14 - 16	smörj maten väl med olja, vänd 1- 2 gånger
Korv		6	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	8 - 10	

KYCKLING OCH KALKON	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCK- EN	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTATRATT		MIN.	TIPS
				nedre	övre	övre (10)	nedre (11)		
Bröst	<1	4	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	3 - 4	smörj väl med olja
Lår		3	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	20 - 25	vänd en eller två gångar under tillag- ningen
Vinge		6	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	14 - 16	vänd en eller två gångar under tillag- ningen
Hambur- gare	1,5-2	4	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	6-8	
Hambur- gare	1,5-2	8	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	14 - 16	vänd efter halva tiden

Spett		6	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	11 - 13	vänd en eller två gånger under tillagningen
Korv		6	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	6 - 8	
Grillad kryddig kyckling (alla diavola)		1	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	40 - 45	vänd en eller två gånger under tillagningen

BRÖD	Ant. STYCK-EN	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTATRATT		MIN.	TIPS
			nedre	övre	övre (10)	nedre (11)		
Toast/sandwich	2	UGNS-GRILL	GRILL	SLÄT	MAX	MAX	3 - 5	placera den övre grillplattan så att den vidrör brödet utan att krossa det
Smörgås	2	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	2 - 3	
Brödskivor	4	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	MAX	MAX	4 - 5	vänd efter halva tiden

GRÖNSAKER	Ant. STYCK-EN	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTATRATT		MIN.	TIPS
			nedre	övre	övre (10)	nedre (11)		
Skivor av äggplanta	1	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	4 - 6	smörj väl med olja
Zucchini-skivor	2	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	6 - 8	smörj väl med olja
Fjärdedelar av paprika	2	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	8 - 10	smörj väl med olja
Tomatskivor	1	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	MAX	MAX	5 - 7	smörj väl med olja; vänd efter halva stek-tiden
Lökskivor	2	KONTAKT-GRILL	GRILL	SLÄT	MAX	MAX	5 - 7	smörj väl med olja, blanda ofta med en slev

FISK	MÄNGD	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTATRATT		MIN.	TIPS
				nedre	övre	övre (10)	nedre (11)		
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	8 - 10	smörj väl med olja
Filé	500 g	1	UGNSGRILL	GRILL	SLÄT	MAX	MAX	25 - 30	olja, placera den övre grillplattan så att den nästan vidrör maten
Stycke	450 g	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	8 - 10	smörj väl med olja
Spett	500 g	6	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	MAX	MAX	10 - 12	smörj maten väl med olja; vänd två eller tre gånger
Bläckfisk	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	10 - 12	smörj väl med olja
Havsräkor	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	4 - 6	smörj väl med olja

DESSERT	Ant. STYCK- EN	LÄGE	GRILLPLATTOR		TERMOSTATRATT		MIN.	TIPS
			nedre	övre	övre (10)	nedre (11)		
Pannkaka	4	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	MED	MED	4 - 5	smörj grillplattorna, vänd efter halva stektiden
Ananas-skivor	4	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	MED	MED	5 - 6	smörj grillplattorna

RECEPT

ÄGGRÖRA, RÖKT FLÄSK OCH TOAST

INGREDIENSER:

- 2 ägg
- 2 skivor bacon
- 2 msk mjölk
- salt och peppar e.b.
- 2 rostade brödskivor

TILLREDNING:

Vispa äggen med mjölken och saltet tills du fått en lätt och skummig blandning. Sätt in den släta plattan i det nedre läget och grillplattan i det övre läget och sätt apparaten i läget ÖPPEN GRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När lamporna på de övre och nedre plattorna slocknar, håll äggblandningen i ett hörn av plattan och tillaga i 2-3 minuter, var noga med att blanda väl med en träspatel för att laga till dem jämnt. Stek under tiden på samma platta också baconskivorna i 3-4 min. Vänd efter halva stektiden medan du i den andra släta grillplattan rostar brödet i 3-4 min. Vänd skivorna efter halva tiden. Lägg upp allt på tallriken och servera.

CROSTINI MED ÄGGPLANTSSKUM

INGREDIENSER:

- 1 äggplanta
- 100 g ricotta
- vitlökspulver e.b.
- persilja
- 4 msk olivolja
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 1 baguette

TILLREDNING:

Tvätta äggplantorna, skala och skär dem i tjocka skivor. Sätt in den grillplattan i det nedre läget och den släta plattan i det övre läget och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När indikatorerna på den övre och nedre plattan släcks, placera äggplantorna på den nedre stekplattan och stek i cirka 8-10 min tills de är mjuka. Skär äggplantsskivorna i stora bitar och lägg i en mixer med ricotta, vitlök och skuren persilja, en nypa salt och en peppar, förutom oljan. Mixa tills du fått en slät finkornig blandning. Smörj brödet (i skivor) med olivolja och stek det i MAX temperatur på de släta stekplattorna i KONTAKTGRILL i 1-2 minuter tills de fått önskad färg.

Bred äggplantekrämen på det rostade brödet, håll över två msk olja och servera.

KÖTTSALLAD MED RUCOLA OCH SMÅTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skivor kalvkött
- 100 g rucola
- 10-12 runda småtomater
- 100 g rivna parmesanfjäll
- salt e.b.
- olivolja e.b.

TILLREDNING:

Tillred salladen med rucola och småtomater: tvätta rucolan, lägg i torr duk och torka av, skär tomaterna i 4 delar. Sätt in den grillplattan i det nedre läget och den släta plattan i det övre läget och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När lamporna på de övre och nedre plattorna slocknar, placera de oljade köttskivorna på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 2-3 minuter beroende hur du vill tillaga dem. Skär köttet i remсор och lägg på rucolan och tomaterna, salta och tillsätt eventuellt rivna parmesanfjällor. Smaksätt med en aning olja.

REVBENSSPJÄLL SMAKSATTA MED KAFFE

INGREDIENSER:

- revbensspjäll av nötkött (2 på 250 g vardera)
- olivolja

FÖR KAFFEBLANDNINGEN:

- 2 tsk kumminfrön
- 2 tsk kaffebönor
- 1 msk söt paprika
- 1 tsk paprika
- 1 tsk grovsalt
- 1 tsk peppar

TILLREDNING:

Bered kaffeblandningen: håll kumminfröna och kaffet i en köksmaskin och mal ner, men inte till ett alltför fint pulver. Håll det erhållna pulvret i en skål, tillsätt de andra ingredienserna och blanda väl. Olja köttet lätt och smaksätt med kryddorna; täck över allt och lämna i rumstemperatur i cirka 30 min. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på

START/STOP-knappen för att förvärma grillen.

När lamporna på de övre och nedre plattorna slocknar, placera köttet på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 6-8 minuter beroende hur du vill tillaga dem. Servera varmt.

OXFILE MED SVAMPSÅS

INGREDIENSER:

- 4 oxfilebiter
- salt e.b.
- svartpeppar, mals vid bordet e.b.
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk Dijon-senap
- 60 g smör
- olivolja e.b.

INGREDIENSER FÖR SVAMPSÅSEN:

- 30 g smör
- 1 msk gorgonzola
- 2 lökar
- 300 g svamp
- 1/2 glas whisky
- 200 g gräddde
- citronsaft e.b.
- persilja

TILLREDNING:

Smaksätt köttet med salt och peppar och låt vila i rumstemperatur i cirka en timme. Tillred svampsåsen: smält smör i en stekpanna, tillsätt skivad scharlottenlök och stek i 2-3 min. Tillsätt svamp och tillaga under fem minuter. Slå på whiskyn och låt avdunsta, stek 1 min, tillsätt ett glas vatten och stek ytterligare cirka en minut. Tillsätt flytande gräddde, citronsaft, persilja, gorgonzola och koka upp. Koka tills såsen blir tjock. Krydda med salt och peppar och ställ åt sidan. Tillred under tiden smaksättningen av köttet som ni penslar fileerna med under stekningen; lägg i en liten stekpanna smör, senap och vitlök. Koka sakta tills smöret smält. Förvara varmt. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När indikatorerna för övre och nedre platta släcks, lägg filéerna (som penslats innan med såsen på båda sidor) på den nedre grillplattan och stäng grillen. Stek i 6-8 min beroende på den önskade stekgraden och filéernas tjocklek. Ta sedan upp fileerna och servera täckta med svampsåsen som tillretts innan.

HAMBURGARE MED ROSTAT RÅGRÖD

INGREDIENSER:

- 8 rågröddsskivor
- 500 g prima nötköttfärs
- 100 g skivor av emmenthal
- 2 msk olivolja
- 2 skivade lökar
- rumstempererat smör e.b.
- 2 tsk worchestersås
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 1/2 tsk socker

TILLREDNING:

Tillred hamburgarna: blanda i en skål köttfärsen, worchestersåsen, salt och peppar och blanda väl. Forma 4 hamburgare med cirka 2 cm tjocklek för hand. Placera apparaten i läge ÖPPEN GRILL och sätt i den släta grillplattan i det nedre läget och grillplattan i det övre läget. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen.

När indikatorerna för övre och nedre platta släcks, placera de skivade lökarna smaksatta med olivolja och socker på den nedre grillplattan och stek i cirka 5-6 min. Rör ofta med en slev så att rätten steks enhetligt och grönsakerna blir mjuka. Laga samtidigt hamburgarna i cirka 12 minuter på den andra grillplattan. Vänd dem efter cirka 5-6 min (stektiden varierar beroende på hur tjocka hamburgarna är).

Så snart lökarna är färdigstekta, ta upp dem ur grillplattan och rosta i 1-2 minuter brödsnivåerna där bara den ena sidan brets smör på.

Lägg brödsnivåerna på ett skärbräde med den rostade sidan uppåt, sprid lök över dem, till till hamburgaren och täck med ost. Tillslut brödet med brödskivan med den rostade sidan vänd neråt. Vänta tills grillplattan är varm igen och sätt sedan in det rostade brödet och pressa ordentligt med den övre grillplattan.

Koka i cirka 2-3 minuter tills önskad rostning uppnås.

LAMMKOTLETTER MED BALSAMVINÄGER OCH ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammkotletter
- 10 g hackad rosmarin
- 10 g hackad vitlök
- 100 ml balsamvinäger
- 15 g socker
- salt e.b.
- peppar e.b.

TILLREDNING:

Blanda alla ingredienser i en rätt stor behållare; täck över lammkötten och låt marinera i kylskåpet i minst 1-2 timmar. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL.

Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När indikatorerna för övre och nedre platta släcks, placera kotletterna på den nedre plattan. Stek i cirka 11-13 minuter beroende på den önskade stekgraden och tjockleken på kotletten (de bör vändas efter halva stektiden eftersom benet inte förhindrar den övre grillplattan att komma i kontakt med köttet).

Koka in marinaden i en liten kastrull under tiden och servera som sås på de grillade lammkotletterna.

KYCKLINGSPETT HONUNGS- OCH GRÖN CITRONKRÄM

INGREDIENSER:

- 500 g kycklingbröst

INGREDIENSER TILL MARINADEN:

- 1 tsb chilipeppar
- 1 tsb koriander
- 10 cl olivolja
- 2 smålökar
- 3 vitlöksklyftor
- 1 msk riven ingefära
- 1 msk socker
- 1 msk limesaft
- 1 msk grovsalt
- peppar e.b.

INGREDIENSER FÖR HONUNGS- OCH CITRONKRÄMEN:

- 5 cl matlagingsgrädde
- 1/2 tsb rivet skal av lime
- 1 msk limesaft
- 1 msk olivolja

- 1 msk honung
- salt e.b.

TILLREDNING:

Tillred marinaden: häll alla ingredienser i en köksmaskin och mixa tills blandningen är homogen. Lägg på kycklingen som skurits i 2 cm stora tärningar på en djup tallrik, tillsätt marinaden och täck över hela kycklingen på homogent sätt. Täck med en plastfilm och låt marinera i 1-2 timmar. Tillred krämen och blanda alla ingredienser i en skål. Täck över med plastfilm och förvara i kylskåpet. Stick i kycklingbitarna på grillspettet. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När lamporna på de övre och nedre plattorna slocknar, placera köttet på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 11-13 minuter beroende hur du vill tillaga dem. Servera spetten varma tillsammans med honungs- och citronkrämen.

KYCKLINGLÅR A LA PROVENCALE

INGREDIENSER:

- 3 kycklinglår (550 g)

INGREDIENSER TILL MARINADEN:

- 25 cl torrt vitt vin
- 4 msk olivolja
- 3 msk senap med frön
- 3 msk vittvinsvinäger
- 2 msk provensalska örter
- 2 vitlöksklyftor
- 2 tsb grovsalt
- 1 tsb cayennepeppar

TILLREDNING:

Blanda alla ingredienser i en skål för att tillreda marinaden. Med en skarp knivegg skärs kycklinglårens köttiga del på flera punkter för att öppna dem lätt. Lägg låren i skålen och blöt dem väl med marinaden. Låt marinera i 2-3 timmar. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MED. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När lamporna på de övre och nedre plattorna slocknar, placera kycklinglåren på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 20-25 minuter och vänd 2-3 gånger. Lägg dem på ett serveringsfat när de är stekta och servera.

GRILLADE HAVSRÄKOR

INGREDIENSER:

- 16/20 st havsräkor

INGREDIENSER TILL MARINADEN:

- persilja
- 2 citroner
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 2 vitlöksklyftor

TILLREDNING:

Hacka vitlöken och persiljan fint för att tillreda marinaden, tillsätt citronsaften; salta och strö över lite peppar.

Skölj havsräkorna, torka väl och låt marinera i minst en halvtimme.

Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL.

Ställ in den nedre och övre termostaten på MED. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen.

När indikatorerna på de övre och nedre plattorna slocknar, låt marinaden rinna av räkorna och lägg dem på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i cirka 4-6 minuter. Dekorera tallriken med några citronskivor och grönsakstillbehören före serveringen.

GRILLAD LAX MED YOGHURTSÅS

INGREDIENSER:

- 500 g laxfilé
- olivolja e.b.

INGREDIENSER TILL SÅSEN:

- 250 g grekisk yoghurt
- 1 vitlöksklyfta
- 1 tsb salt
- 1 nypa socker
- 20 g gräslök
- 20g persilja
- vitpeppar e.b.

TILLREDNING:

Tillred såsen: skölj och torka persiljan och gräslöken väl, hacka vitlöken.

Häll yoghurten i en skåp, tillsätt smakämnen, vitlök, salt, socker och peppar och mixa till mjuk kräm. Ställ i kylskåpet att vila i minst 30 min. Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och sätt apparaten i läget UGNSGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MAX. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När indikatorerna på

de övre och nedre plattorna slocknar, placera filén som oljats in, på den nedre grillplattan, stäng den övre grillplattan i läge UGNSGRILL (i närmaste läge utan att vidröra maten) och stek i cirka 25-30 min (för att få ett bättre slutresultat vänd laxen i 180° efter cirka halva stektiden eftersom på den bakre delen är plattan närmast maten). När den har stekts färdigt, lägg laxen på ett serveringsfat och servera med yoghurtsåsen.

GRILLAD BLÄCKFISK

INGREDIENSER:

- stor bläckfisk 400 gr
- 1 citron
- 1 knippe persilja
- olivolja e.b.
- oregano q.b.
- salt e.b.
- chilipeppar e.b.

TILLREDNING:

Rensa bläckfisken, skär av huvudet, ta bort det inre benet och tvätta den ordentligt. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MED. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När indikatorerna på de övre och nedre plattorna slocknar, lägg den olja bläckfisken på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i cirka 10-12 minuter. Tillred smaksättningen i en skål och blanda oljan med den hackade persiljan, citronsaften, oregano, en nypa salt och chilipeppar. När bläckfisken är kokt, ta bort den från grillen och smaksätt med den här såsen. Lägg upp allt på tallriken och servera.

BANANPANNKAKA

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 ägg (1 helt + 1 vita)
- 150 ml mjölk
- 100 g 00-mjöl
- 70 g smör
- salt e.b.
- 1 msk socker
- 16 g bakpulver

TILLREDNING:

Skala bananen och pressa till mos med en gaffel. Vispa hela ägget med socker i en annan behållare. Tillsätt försiktigt mjölken och rör hela tiden. Häll sedan i det smälta smöret (50 g), och tillsätt sedan lite i taget av det silade mjölet med bakpulver och en nypa salt. Tillsätt även de krossade

bananerna och blanda väl alla ingredienser. Sätt blandningen i kylskåpet i 10 minuter. Under tiden vispas äggvitan till hårt skum. Ta ut blandningen ur kylskåpet och tillsätt den vispade äggvitan. Rör försiktigt nerifrån och upp. Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och sätt apparaten i läget ÖPPEN GRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MED. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När indikatorerna på de övre och nedre plattorna slocknar, smörj plattorna med lite smör, håll 1-2 matskedar smet och sprid den snabbt på ytan för att skapa en cirkel. Låt grädda i cirka två minuter tills bubblor bildas över hela pannkakans yta, vänd sedan och grädda i ytterligare två minuter. Pannkakorna kan serveras på många sätt: med chokladkräm, lönnsirap, färska blåbär, chokladfjäll, honung, visprädd, florissocker.

GRILLAD ANANAS MED GLASS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honung e.b.
- strösocker e.b.
- färsk mynta e.b.
- florissocker e.b.
- vaniljglass e.b.

TILLREDNING:

Avlägsna blad och skala ananasen. Skär frukten i skivor om cirka 1-2 cm tjocklek och strö över strösocker på båda sidor av varje skiva. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på MED. Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När indikatorerna på de övre och nedre plattorna slocknar, pensla ananasen på båda sidorna med honung och lägg den på grillen. Stäng grillen och tillaga i 5-6 min. När de är klara, lägg skivorna på ett serveringsfat, dekorera med färsk mynta, strö över florissocker och servera med glasskolor.