

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 elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceverkstad.
- Innan apparaten ställs undan eller plattorna tas bort och före all rengöring och underhållsåtgärder, släck apparaten 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 återvinningssentral.

BESKRIVNING

- 1. Underdel och lock:** fast struktur i rostfritt stål med självjusterande kåpa.
- 2. Handgrepp:** kraftigt handtag i metall för att justera kåpan beroende på livsmedlens tjocklek.
- 3. Låsknappar till grillplattan:** tryck för att låsa upp och ta bort grillplattan
- 4. Lås-/frigöringsmekanism 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. Kontrollampa.**
- 8. Start-/stopppknapp**
- 9. Tidsinställningsknapp "+" :** för att öka tillagningstiden.
- 10. Tidsinställningsknapp "-" :** för att minska tillagningstiden.
- 11. Termostatratt för nedre grillplattan:** för att reglera temperaturen från 60 °C till 230 °C eller för att stänga av den nedre grillplattan.
- 12. Termostatratt för övre platta:** för reglering av temperaturen från 60 °C till 230 °C eller för att stänga av den övre grillplattan.
- 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.
- 13c. Övre väffeljärn:** för att förbereda alla typer av väfflor (endast CGH923D).
- 13d. Nedre väffeljärn:** för att förbereda alla typer av väfflor (endast CGH923D).
- 14. Fettuppsamlingsbricka:** inbyggd i apparaten och kan tas bort för enkel rengöring.
- 15. Doserare för väfflor (endast CGH923D).**
- 16. Reglerbara nedre fötter.**

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 och fettuppsamlingsbrickan noggrant. Plattorna och fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskin.



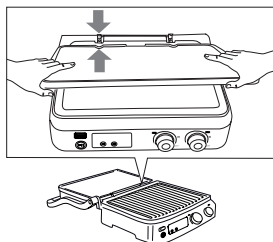
Obs! Vid första användningen kan apparaten avge ett lätt os och lite rök. Detta är normalt och vanligt för alla apparater som inte har vidhäftande ytor.



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

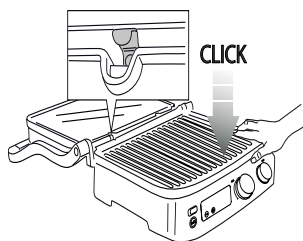
Insättning av kokplattorna

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



1

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



2

Ta bort plattorna

Ordna apparaten i plant läge.

Lokalisera låsknapparna (3) för plattorna på vänster sida. 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 åtgärd.



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.



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 fettet 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).

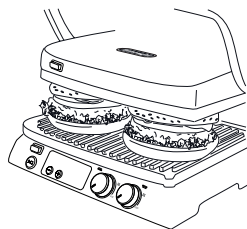
Laga endast mat med fettuppsamlingsbrickan insatt. Töm inte fettuppsamlingsbrickan förrän apparaten är riktigt sval. Se upp när brickan dras ur för att undvika att vätska rinner ut.

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).

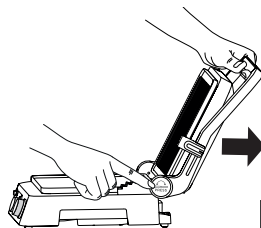


Spåren på grillplattan och öppningen på baksidan av apparaten tillåter att tappa av och samla upp fett på brickan.

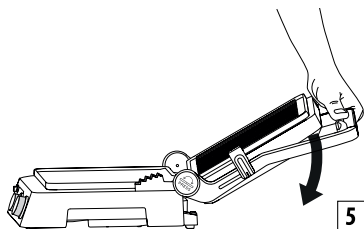
Apparaten är försedd med ett särskilt handgrepp och gångjärn som tillåter reglering av den övre grillplattan beroende på livsmedlens tjocklek. Om man önskar laga flera rätter samtidigt på kontaktgrillen, är det lämpligt att de olika livsmedlen har samma tjocklek för att kåpan ska kunna stängas jämnt (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 lockdet tippar helt i plant läge (se figur 5).



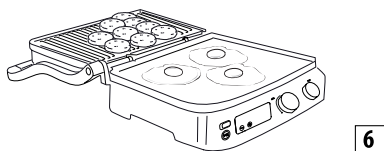
Om handtaget lyfts lätt innan frigöringsknappen trycks ner, lättar trycket på gångjärnet och det går lättare att öppna.

Apparaten kan användas som barbecue för att bereda hamburgare, köttbitar, kyckling och fisk. 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.

Barbecue-läget tillåter att grilla olika köttbitar av olika tjocklek, var och en med den stekgrad som önskas. I detta läge måste maten vändas under tillagningen.

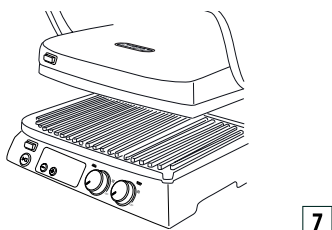
Apparaten kan även användas med släta grillplattor för att göra pannkakor, ost, ägg och bacon till frukost (se figur 6).



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

Ugnsgrill

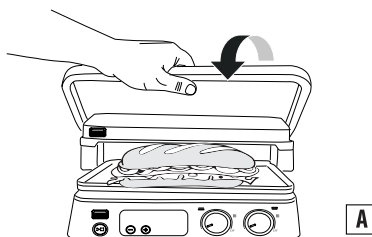
Detta läge (se figur 7) är utmärkt för att grilla utan kontakt maträtter av större tjocklek som kräver en långsam och jämn tillagning.



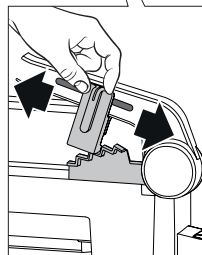
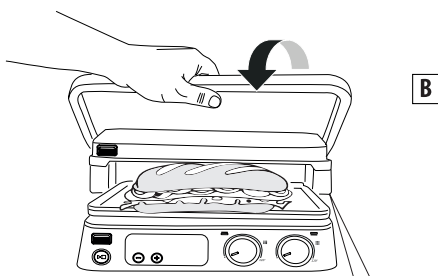
Idealisk för att laga grönsaker med hög vattenhalt eftersom vattnet kan avdunsta.

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

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



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



ANVÄNDNING

Funktion

När apparaten förberetts korrekt och du är klar att laga mat, välj en temperatur från 60 °C till 230 °C för var och en av de båda plattorna (övre och nedre) med hjälp av termostatrattar 11 och 12).

Tryck på start-/stoppknappen. Kontrollampen tänds (ON). Beroende på den valda temperaturen tar det några minuter tills apparaten värms upp. När termostaten uppnår önskad temperatur hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY".

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

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

Timer-funktion

När displayen visar meddelandet "READY", välj kokläge (se avsnitt "kokläge"), ordna sedan maten på plattorna. Tillagningstiden kan väljas med timerknapparna (9 och 10). Efter att tillagningstiden har gått ut visar displayen "END". Apparaten förblir tänd. När maten är klar stänger du av apparaten genom att trycka på start/stopp-knappen (8) eller vrid termostatratten (11 och 12) till släckt läge.



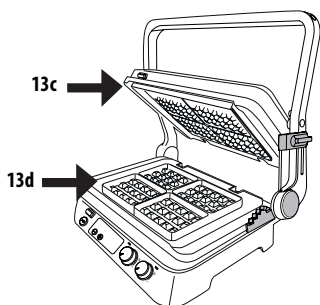
Obs! apparaten släcks automatiskt efter 90 minuter.

Välj temperaturskalan

Temperaturen kan visas i °C eller °F grader. För att ändra temperaturens måttenhet, tryck på båda knapparna "+" och "-" (9 - 10) under några sekunder.

Väffelläge (endast för modellen CGH923D)

- Sätt i väffeljärnen (13c/13d) som på fig. 1. Uppmärksamma att grillplattorna i detta fall inte kan bytas ut sinsemellan och läget för vardera grillplattan ska vara som på fig. 8.



- Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på start-/stoppknappen.
- Apparaten startar förvärmningsfasen. När termostaten uppnår önskad temperatur hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY".
- Smörj grillplattorna lätt med smält smör
- **Håll ett litet mått i varje form på grillplattan.**
- Sprid smeten och stäng apparaten.
- Stek den tid som står i recepten.

Om timern är inställd avges tre pip i slutet av tillagningscykeln, timern försvinner och meddelandet "END" visas på displayen. - För att steka andra väfflor, tillsätt mer smet på den nedre grillplattan och upprepa åtgärderna. Förbered den sista väfflan, tryck på start-/stoppknappen för att släcka apparaten.



Varning! Använd inte metallverktyg för att ta bort väfflorna från plattorna därför att de kan skada ytbeläggningen.

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.
- Lämnna inte plastverktyg i kontakt med varma väfflor.
- Skrapa ned matrester genom avrinningsöppningarna mellan tillagningsomgångarna och samlar 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



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

Efter stekningen, stäng av apparaten och dra ur stickproppen från eluttaget. Låt svalna i minst 30 minuter. Avlägsna eventuella matrester från plattorna. Töm fettuppsamlingsbrickan. Fettuppsamlingsbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskin.

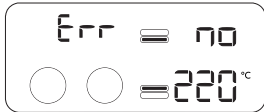
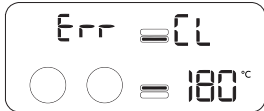
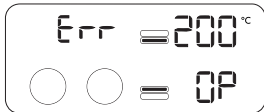
Tryck på spärknapparna och ta loss plattorna (3). Vänta tills de har svalnat helt innan du rör dem. Plattorna kan diskas i diskmaskin, även om frekventa rengöringar kan försämra beläggningens egenskaper. Det rekommenderas därför göra rent grillplattorna utvändigt med en mjuk svamp eller trasa fuktad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

Använd inte metallföremål för att rengöra grillplattorna.

TEKNISKA EGENSKAPER

Utspänning	230-240 V / 50-60 Hz
Ineffekt:	2000 W
	1600W (VÄFFLA)

FELSÖKNING

Felmeddelande på displayen	BESKRIVNING	PROBLEM	ÅTGÄRD
	Ingen ökning av temperaturen på en av plattorna.	Den elektroniska kontrollen har upptäckt att en av plattorna inte uppnår den inställda temperaturen. Plattan sitter inte riktigt i apparaten. Värmemotståndet i plattan kan vara skadat. Anslutningen av värmemotståndet kan vara skadat. Det elektroniska reglaget kan vara skadat.	Koppla ur från vägguttaget. Kontrollera att plattan är riktigt insatt på sin plats i apparaten. Om det inte löser problemet kan en skada ha inträffat på apparaten. Kontakta De'Longhis kundservice och signalera felet.
	Funktionsfel på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.	Koppla ur från vägguttaget. Temperaturgivaren måste bytas ut. Kontakta De'Longhis kundservice och signalera felet.
	Funktionsfel på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.	Koppla ur från vägguttaget. Temperaturgivaren måste bytas ut. Kontakta De'Longhis kundservice och signalera felet.

		Apparaten tänds inte.	Kontrollera att apparaten är riktigt ansluten till vägguttaget. Anslut apparaten till ett annat eluttag. Kontrollera den automatiska säkerhetsbrytaren. Om det inte löser problemet kan en skada ha inträffat på apparaten. Kontakta De'Longhis kundservice.
		När knappen START/STOP trycks in, tänds inte apparaten.	De båda temperaturratten står i läge 0 och den övre och nedre displayen visar OFF. Vrid ratten till önskad temperatur och tryck sedan på knappen START/STOP.

TILLAGNINGSTABELL

OXXKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSNIVÅ	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
					nedre	övre			
Biff	0,5 - 1	2	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	2 - 3	smörj väl med olja
Biff	0,5 - 1	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	5 - 6	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Filé	3-4	4	Blodig	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	4 - 5	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Mediumstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	7 - 8	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 11	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	2	Mediumstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	4 - 5	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	2	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	7 - 8	smörj väl med olja
Revbens-spjäll	2-3	4	Mediumstekt	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 12	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Revbens-spjäll	2-3	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Hamburgare	2-3	6	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	8 - 10	smörj väl med olja
Spett		6	Genomstekt	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	230	13 - 15	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden

LAMM	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSNIVÅ	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
					nedre	övre			
Kotlett	1,5-3	6	Mediumstekt	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 12	smörj väl med olja, rotera vänd kotletterna efter halva stektiden
Kotlett	1,5-3	6	Genomstekt	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	12 - 14	

GRIS-KÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
				nedre	övre			
Biff	1-2	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	7 - 9	smörj väl med olja
Biff	1-2	8	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	9 - 11	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	8	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	11 - 13	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Revbens-spjäll		6-8	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	20 - 25	vänd två eller tre gånger
Fläsk		4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	16 - 18	använd en gaffel för att göra hål i fläskkorven
Spett		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	smörj maten väl med olja, vänd 1- 2 gånger
Korv		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	8 - 10	

KYCKLING OCH KALKON	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
				nedre	övre			
Bröst	<1	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	3 - 4	smörj väl med olja
Lår		3	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	20 - 25	vänd en eller två gånger under tillagningen
Vinge		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	14 - 16	vänd en eller två gånger under tillagningen
	1,5-2	4	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	6-8	
	1,5-2	8	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	14 - 16	vänd efter halva tiden
Spett		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	11 - 13	vänd en eller två gånger under tillagningen
Korv		6	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	6 - 8	
Grillad kyckling alla diavola		1	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	200	40 - 45	vänd en eller två gånger under tillagningen

BRÖD	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
			nedre	övre			
Toast/sandwich	2	UGNSGRILL	GRILL	SLÄT	230	3 - 5	placera den övre grillplattan så att den vidrör brödet utan att krossa det
Smörgås	2	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	2 - 3	
Brödskivor	4	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	230	4 - 5	vänd efter halva tiden

GRÖNSAKER	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
			nedre	övre			
Skivor av äggplanta	1	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	4 - 6	smörj väl med olja
Zucchini-skivor	2	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	6 - 8	smörj väl med olja
Fjärdedelar av paprika	2	KONTAKTGRILL	SLÄT	GRILL	230	8 - 10	smörj väl med olja
Tomatskivor	1	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	230	5 - 7	smörj väl med olja; vänd efter halva stektiden
Lökskivor	2	KONTAKTGRILL	GRILL	SLÄT	230	5 - 7	smörj väl med olja, blanda ofta med en slev

FISK	MÄNGD	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C	MIN.	TIPS
				nedre	övre			
Hel	250 g	1	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	210	8 - 10	smörj väl med olja
Filé	500 g	1	UGNSGRILL	GRILL	SLÄT	230	25 - 30	olja, placera den övre grillplattan så att den nästan vidrör maten
Stycke	450 g	4	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	200	8 - 10	smörj väl med olja
Spett	500 g	6	ÖPPEN GRILL	SLÄT	GRILL	230	10 - 12	smörj maten väl med olja; vänd två eller tre gånger
Bläckfisk	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	200	10 - 12	smörj väl med olja
Havsräkor	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	SLÄT	GRILL	200	4 - 6	smörj väl med olja

DESSERT	Ant. STYCKEN	LÄGE	GRILLPLATTOR		°C		MIN.	TIPS
			nedre	övre	nedre	övre		
Pannkaka	4	ÖPPEN GRILL	GRILL	SLÄT	200	200	4 - 5	smörj grillplattorna, vänd efter halva stektiden
Våffla	4	KONTAKT- GRILL	VÅFFLA	VÅFFLA	190	200	4 - 5	smörj grillplattorna
Ananasskivor	4	KONTAKT- GRILL	SLÄT	GRILL	200	200	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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", 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 också baconskivorna på samma platta 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", 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 i 230°C på de släta stekplattorna i CONTACT GRILL 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 körsbärstomaterna: 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till

230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", 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 remsor och lägg på rucolan och tomaterna, salta och tillsätt eventuellt rivna parmesanflakor. 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 kaffeböror
- 1 msk söt paprika
- 1 tsk paprika
- 1 tsk grovsalt
- 1 tsk peppar

TILLREDNING:

Bered kaffeblandningen: häll kumminfröna och kaffet i en köksmaskin och mal ner, men inte till ett alltför fint pulver. Häll 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", placera köttet på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 6-8 minuter beroende på hur stekt köttet ska vara.

Servera varmt.

OXFILE MED SVAMPSÅS

INGREDIENSER:

- 4 oxfilébitar
- 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 grädde
- 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 grädde, citronsaft, persilja, gorgonzola och koka upp. Koka tills såsen är tjock. Krydda med salt och peppar och ställ åt sidan. Tillred under tiden smaksättningen av köttet som ni penslar filéerna med under stekningen; lägg i en liten stekpanna smör, senap och vitlök. Koka på svag värme tills smöret smälts. Förvara varmt. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. Pensla filéerna med såsen på båda sidor. När displayen visar meddelandet "READY", lägg dem på den nedre plattan och stäng grillen. Stek i 6-8 min beroende på den önskade stekgraden och filéernas tjocklek. Ta sedan upp filéerna och servera täckta med svampsåsen som tillrethets innan.

HAMBURGARE MED ROSTAT RÅGBRÖD

INGREDIENSER:

- 8 rågbrödsskivor
- 500 g prima nötköttsfärs
- 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 plattan under och grillplattan i över. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", 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 brödskivorna där bara den ena sidan brets smör på.

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

Koka i cirka 2-3 minuter tills önskad bryning 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 lammköttet och låt marinera i kylskåpet i 1-2 timmar. Sätt in den grillplattan under och den släta plattan över och sätt apparaten i läget KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera kotletterna på den nedre grillplattan. 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 MED HONUNGS- OCH LIMEKRÄM

INGREDIENSER:

- 500 g kycklingbröst

INGREDIENSER TILL MARINADEN:

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

INGREDIENSER FÖR HONUNGS- OCH LIMEKRÄMEN:

- 5 cl matlagingsgrädd
- 1/2 tsk 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placeras spetten på den nedre grillplattan,. Pressa ihop med den övre grillplattan och låt steka cirka 11-13 min. Vänd dem 1-2 gånger. 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 tsk grovsalt
- 1 tsk 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 jämnt 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placeras kycklinglåren på den nedre grillplattan. Pressa ihop med den övre och låt steka i 20-25 min cirka. Vänd dem 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 citronsafte; salta och strö över lite peppar. Skölj havsräkor, 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", låt marinaden rinna av och lägg räkor på den nedre plattan, tryck med den övre plattan och tillaga i 4-6 min. Dekorera serveringsfatet med några citronsivor och grön sallad för att servera.

GRILLAD LAX MED YOGHURTSÅS

INGREDIENSER:

- 500 g laxfilé
- olivolja e.b.

INGREDIENSER TILL SÅSEN:

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

TILLREDNING:

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

Häll yoghurten i en skål, tillsätt smakämnen, vitlök, salt, socker och peppar och mixa till mjuk kräm. Låt stå i kylskåpet i minst 30 minuter. Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och sätt apparaten i läget UGNSTRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre

plattan till 230 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera filén som oljats innan, på den nedre grillplattan, stäng den övre grillplattan på FORNO GRILL (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 stekningen är färdig, placera laxen på ett serveringsfat och servera med yoghurtsåsen.

GRILLAD BLÄCKFISK

INGREDIENSER:

- stor bläckfisk 400 gr
- 1 citron
- 1 litet 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placeras bläckfisken som oljats innan på den nedre grillplattan. , Pressa ihop med den övre och låt steka i cirka 10-12 min. 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. I en annan

behållare vispas det hela ägget med socker. Tillsätt försiktigt mjölken och rör hela tiden. Lägg till 50 g smält smör, tillsätt sedan gradvis det siktade mjölet med bakpulvret, en nypa salt och bananpurén. Blanda alla ingredienser väl och lägg blandningen i kylan i 10 minuter. Under tiden vispas äggvitan till hårt skum. Ta ut blandningen från 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", 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, vispgrädde, florsocker.

GRILLAD ANANAS MED GLASS

INGREDIENSER:

- 1ananas
- honung e.b.
- strösocker e.b.
- färsk mynta e.b.
- florsocker 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 temperaturen för den nedre och övre plattan till 200 °C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", pensla ananasen på båda sidor med honung och sätt på grillen. Stäng grillen och tillaga i 5-6 min. När de är klara, lägg skivorna på ett serveringsfat, dekorerar med färsk mynta, strö över florsocker och serverar med glasskolor.

ENDAST OM DU HAR VÄFFELJÄRNET

Sätt väffeljärnet riktigt på plats

KLASSISKA VÄFFLOR

DOS FÖR: 12 väfflor

TILLREDNING: 10 min.

STEKTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 koppar mjöl av typ 00 (460 g)
- 1 tsk salt
- 4 tsk jäst (10 g)
- 2 tsk socker (30 g)
- 2 ägg
- 1 1/2 kopp varm mjölk (345 ml)
- 1/3 kopp smält smör (75 g)
- 1 tsk vaniljextrakt

TILLREDNING:

Blanda i en stor skål mjöl, salt, jäst och socker och sätt undan den. Vispa äggen i en skål vid sidan. Tillsätt mjölk, smör och vanilj. Häll i mjöl och de andra ingredienserna i skålen med mjölk och ägg och blanda med en visp. in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på START/STOP för att värma upp dem. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj väffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen i varje form på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda väfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 min.). Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

BELGISKA VÄFFLOR

DOS FÖR: 14-16 väfflor

TILLREDNING: 15 min.

STEKTID: 20 min.

INGREDIENSER:

- 2 koppar efterrättsmjöl (460 g)
- 1/2 tsk salt
- 2 tsk jäst för efterrätt (5 g)
- 2 tsk socker (30 g)
- 4 ägg
- 2 koppar varm mjölk (460 ml)
- 1/3 kopp smält smör (70 g)
- 1/2 tsk vaniljextrakt

TILLREDNING:

Blanda i en stor skål mjöl, salt och jäst och sätt undan den. Vispa i en annan skål äggulorna med sockret tills sockret har smält riktigt. Tillsätt vaniljextraktet, det smälta smöret och mjölken

med äggen och blanda med en visp. Tillsätt äggblandningen och mjölk till mjölblandningen och mixa tills de blandas lätt. Rör inte för mycket. Vispa i en tredje skål ihop äggvitorna till hårt skum med en elektrisk visp i 1-2 minuter. Använd gummisleven för att blanda äggvitorna försiktigt med blandningen till väfflor. Rör inte för mycket. in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på START/ STOP för att värma upp dem. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj väffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen i varje form på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda väfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 min.). Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

VÄFFLOR MED CHOKLAD OCH KANEL

DOS FÖR: 10-12 väfflor

TILLREDNING: 10 min.

STEKTID: 15 min.

INGREDIENSER:

- 2 koppar mjöl av typ 00 (460 g)
- 1 tsk salt
- 1 tsk jäst för efterrätt (3 g)
- 3/4 kopp socker (170 g)
- 2 ägg
- 1 1/2 kopp varm mjölk (345 ml)
- 80 gr smör
- 1 tsk vaniljextrakt
- 140 g blockchoklad
- 1/4 kopp kakaopulver (60 g)
- 2 tsk kanel (6 g)

TILLREDNING:

Lägg choklad och smör i en skål för mikrovågsugnen och värm vid max effekt i 30 sekunder. Rör tills chokladen och smöret smält helt och blandningen är slät. Låt svalna lite. Rör med visp ihop ägg, mjölk och vaniljextrakt i en stor skål och tillsätt den svala smör-chokladblandningen tills en slät blandning uppnås. Sila mjölet, sockret, kakaopulvret, kanel, jäst och salt i en stor skål. Tillsätt mjölblandningen och de andra ingredienserna till äggen och blanda allt med en visp tills smeten är tillräckligt slät. in temperaturen för den nedre och övre plattan till 190 och 200 °C och tryck på START/ STOP för att värma upp dem. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj väffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningsspray. Häll sedan en skopa av blandningen i varje form på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda väfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 min.). Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.