

Viktiga anvisningar

Säkerhetsanvisningar



Fara!

Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till skador på grund av elstötar med risk för livet.

- Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
 - Den nätspänning som anges på apparatens etikett ska motsvara den på elsystemet;
 - Eluttaget ska ha kapacitet på 16A och vara försett med jordledning.
 - 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 och dra ur stickproppen från eluttaget. Säkerställ att apparaten svalnat helt.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Doppa inte apparaten i vatten.
- Apparaten får inte sättas i funktion med en utvändigt timer eller med separat fjärrkontroll.
- Använd endast förlängningar som överensstämmer med gällande säkerhetsföreskrifter. Kontrollera att de är i gott skick och har lämpligt tvärsnitt.
- Dra aldrig i själva sladden när du ska dra ur stickproppen ur eluttaget.



Varning!

Om du inte följer dessa anvisningar kan följden bli skador på personer eller apparaten.

- Denna apparat är avsedd för matlagning. 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 arbetsplatser, 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 får inte utföras av barn under 8 års ålder. Äldre barn ska övervakas noga. 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 aldrig apparaten utan kokplattorna.
- Ställ undan apparaten först när den svalnat helt.
- Flytta aldrig apparaten under användning.



Fara för brännskador!

Om du inte följer en sådan anvisning kan följden bli brännskador.

- När apparaten är i funktion kan de utvändiga ytornas temperatur bli hög. Använd alltid handgreppet (2) eller grytvantarna vid behov.
- Ta bort eller byt ut kokplattorna när apparaten svalnat helt.



Märk väl:

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

- Koka inte livsmedel förpackade i plastfilm, aluminium eller plastpåsar för att undvika brandrisk.



Denna produkt överensstämmer med Förordning (CE) N. 1935/2004 om material och föremål som är avsedda för kontakt med livsmedelsprodukter.

Avfallshantering



Kasta inte apparaten bland hushållsoporna utan lämna till en återvinningscentral för särskilt avfall.

BESKRIVNING

- Bas och kåpa:** fast struktur i rostfritt stål med självjusterande kåpa.
- Handgrepp:** kraftigt handtag i gjutmetall för att justera kåpan beroende på livsmedlens tjocklek..
- Låsknappar till grillplattan:** tryck för att låsa upp och ta bort grillplattan
- Låsanordning för grillplattor**
- Låsspak för gångjärn:** öppnar apparaten helt för att koka i plant läge
- Vridhandtag för höjdreglering:** för att låsa plattan/övre kåpan till önskad höjd, för kokning av livsmedel som inte behöver pressas.
- Kontrollampa.**
- Start-/Stopppknapp**
- Tidsinställningsknapp ▼:** för att minska stektiden.
- Tidsinställningsknapp ▲:** för att öka stektiden.
- Knapp för "sear" (tillslutning) av nedre plattan.**
- Termostattratt för nedre grillplattan:** för att reglera temperaturen från 60° C till 230° C eller för att stänga av den nedre grillplattan.
- Knapp för "sear" av övre plattan.**
- Termostattratt för övre grillplattan:** för att reglera temperaturen från 60° C till 230° C eller för att stänga av den övre grillplattan.
- Borttagbara plattor:** ej vidhäftande, kan diskas i diskmaskin, lätta att rengöra. NUMRET OCH TYPEN AV PLATTOR VARIERAR BEROENDE PÅ MODELLEN.
- 15a. Grillplattor:** perfekta för att grilla köttbitar, hamburgare, kyckling och grönsaker.
- 15b. Släta plattor:** för att bereda pannkakor, ägg, bacon och skaldjur smidigt.
- 15c. Övre grillplatta för våfflor** (finns endast på vissa modeller eller som separat tillbehör)
- 15d. Nedre grillplatta för våfflor** (finns endast på vissa modeller eller som separat tillbehör): för att laga enastående våfflor.
- Fettuppsamlingsbricka:** inbyggd i apparaten och kan tas bort för enkel rengöring.
- Redskap för rengöring:** bidrar till rengöring av plattor efter användning.
- Doseranordning för våfflor (endast för vissa modeller).**

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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.



Märk väl: Före användningen ska basen, kåpan och reglagerattarna rengöras med en fuktig trasa för att ta bort dammet som samlats under transporten.

Rengör noga kokplattorna, fettuppsamlingsbrickan och rengöringsredskapet. Plattorna, fettuppsamlingsbrickan och slevan kan diskas i diskmaskinen.



Märk väl: 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.

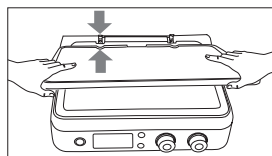
Apparaten är försedd med ett redskap för rengöring som kan användas för att rengöra plattorna efter användning då apparaten svalnat helt (efter minst 30 minuter). Redskapet kan användas i några sekunder under kokningen för att ta bort matrester och fett. Om redskapet används länge på de ännu varma plattorna, kan plasten de är gjorda av smälta.



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

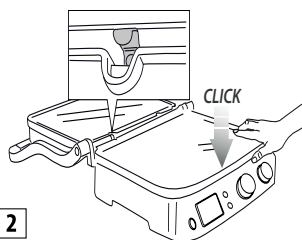
Insättning av kokplattorna

- Ordna apparaten i plant läge (figur 1). Sätt in den grillplatta i taget.



1

- Båda plattorna kan sättas i både det övre och det nedre läget (figur 2).



2

Ta bort plattorna

Ordna apparaten i plant läge.

Lokalisera på höger sida låsknapparna (3) för plattorna. Genom att bestämt trycka på knappen frigörs grillplattan ur basen. Ta tag i grillplattan med båda händerna, låt den glida längs med metallhållarna och dra ut den ur basen. Tryck även på den andra låsknappen för att ta bort den andra grillplattan med samma åtgärder.



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

Placera fettuppsamlingsbrickan

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



Märk väl: Kontrollera ofta fettuppsamlingsbrickan under kokningen.

Kasta bort det uppsamlade fettet på lämpligt sätt efter kokningen.

Fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskinen.



Varning! Var alltid ytterst uppmärksam under kokningen.

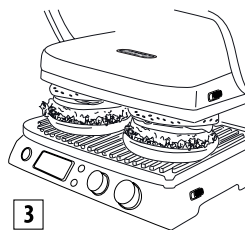
För att öppna apparaten, ta tag i handgreppet som inte värms upp. Däremot blir delarna i gjuten aluminium mycket varma, undvik att röra vid dem under eller omedelbart efter kokning. Innan någon som helst åtgärd utförs på apparaten, låt den svalna (i minst 30 minuter).

Laga endast mat med fettuppsamlingsbrickan insatt. Töm fettuppsamlingsbrickan först när apparaten svalnat helt. Se upp när brickan dras ur för att undvika att vätska rinner ut.

APPARATENS LÄGEN FÖR KOKNING

Kontaktgrill (stängt läge)

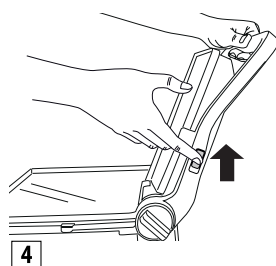
- Den övre grillplattan vilar på den nedre. Det är kokningens startläge, när apparaten används som kontaktgrill. Den övre grillplattan anpassar sig automatiskt till matens tjocklek som lagts på den nedre grillplattan. På detta sätt blir maten enhetligt kokt på båda sidor. Kontaktgrillen är idealisk för 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 (figur 3).



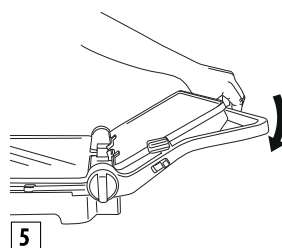
Spåren på grillplattan och öppningen på baksidan av apparaten tillåter att tappa av och samla upp fett på brickan. Apparaten är försedd med ett särskilt handgrepp och gångjärn som tillåter reglering av den övre grillplattan beroende på livsmedlens tjocklek. Om man önskar laga flera maträtter samtidigt på kontaktgrillen, är det lämpligt att de olika livsmedlen har samma tjocklek för att kåpan ska kunna stängas enhetligt (övre grillplatta).

Plant läge (helt öppen)

- Den övre grillplattan är inriktad 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, måste man framför allt hitta låsspaken till gångjärnet som sitter på höger sida. Ta tag i handgreppet med vänster hand och med den högra drar du uppåt med låsspaken (figur 4).

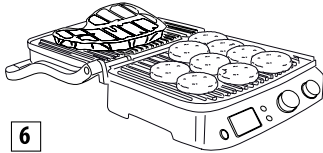


Skjut handgreppet bakåt tills den övre grillplattan tippas helt i plant läge (figur 5).



Om det lyfts lätt innan låsspaken dras, lättare 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. Grillplattorna sitter i öppet läge och det finns alltså en dubbel stekyta (figur 6).

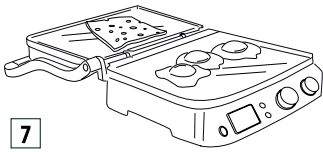


6

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 (figur 7).

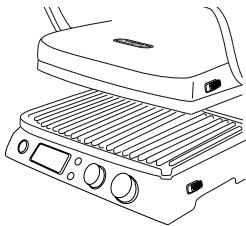


7

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

Ugnsgrill

Detta läge (figur 8) är utmärkt för att grilla utan kontakt maträtter av större tjocklek som kräver en långsam och enhetlig kokning.

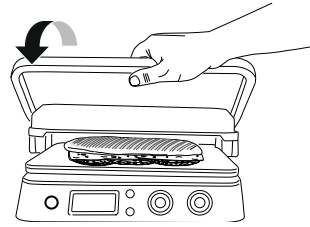


8

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

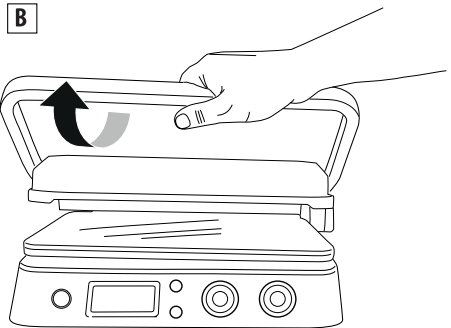
Ni kan använda detta kokläge för att göra mjuka smörgåsar och mat som inte behöver pressas

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



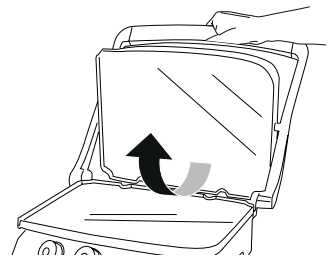
A

- Vrid vridhandtaget för höjdregering (6) på **OVEN GRILL** (fig. B).



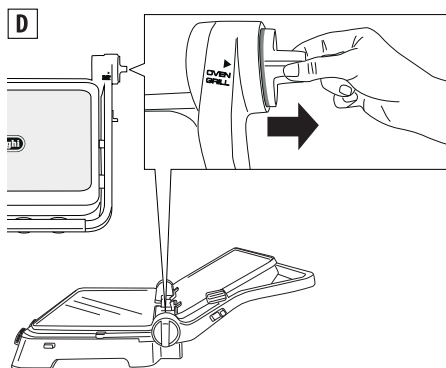
B

- Den övre grillplattan låser sig på plats. Det finns 4 olika höjdregeringar.
- Genom att lyfta den övre grillplattan låser sig regleringssystemet automatiskt (fig. C).



C

- Då höjden ställts in går det att variera regleringen genom att dra ut vridhandtaget och välja ett nytt läge (fig. D).



ANVÄNDNING

Funktion

Då 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 rattar 2 och 14). Tryck på start-/stoppknappen. Kontrollampen tänds (ON). Beroende på den valda temperaturen, kan det behövas några minuter tills apparaten värms upp. När termostaten uppnår önskad temperatur, hörs en ljudsignal från apparaten för att ange att den är klar för användning. Displayen visar "READY".

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

Timerns funktion

När displayen visar "READY", välj kokläge (se avsnitt "apparaterns kokningslägen"), ordna sedan maten på plattorna. DU kan välja stektiden genom att trycka på knapparna (9 och 10) på timern; i så fall släcks apparaten automatiskt när stektiden är slut (displayen visar "END").

Genom att trycka på start-/stoppknappen (8) tänds apparaten igen. När maten är kokt, om du inte valt en stektid, ska du för att stänga av apparaten trycka på start-/stoppknappen eller vrida ratten (12 och 14) på OFF.

i **Märk väl:** Om inte en tid ställs in på timern, släcks apparaten efter 90 minuter.

Funktionen "Sear" (tillslutning)

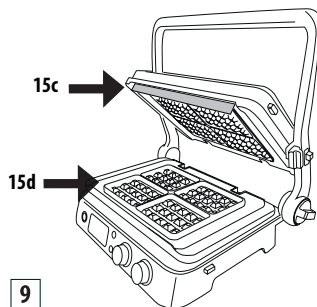
Denna funktion värmer den övre och/eller nedre grillplattan vid en högre temperatur i några minuter. Utmärkt för en snabb plombering av maten i början av stekningen (idealiskt för tjockare köttbitar). då start-/stoppknappen trycks in för att förvärma grillplattorna, tryck på knappen "sear" (11 och 13). Under förvärmningen, blinkar "SEAR"

på displayen. När termostaten uppnår önskad temperatur, hörs en ljudsignal från apparaten och "SEAR" visas med fast sken på displayen. Placera omedelbart livsmedlen på grillplattorna. Programmet slutförs på några minuter, och "SEAR" försvinner från displayen.

i **Märk väl:** du kan bara använda denna funktion en gång per halvtimme. Då programmet avslutats, och du trycker på knappen "sear" innan de 30 minuterna gått, blinkar "SEAR" på displayen och släcks sedan. Apparaten godtar inte kommandot.

Väffel-läget (waffle) (bara på några modeller)

- Sätt i väffelplattorna (15c/15d) som fig. 1 visar. Notera att grillplattorna i detta fall inte kan bytas ut sinsemellan och läget för vardera grillplattan ska vara som fig. 9 visar.



- Då den nedre grillplattan satts i apparaten, visas **000** på displayen.

Vrid temperaturrattarna för väfflor  och tryck på knappen START/STOPP.

- Apparaten börjar förvärmningsfasen. När termostaten når nödvändig temperatur, hörs en ljudsignal från apparaten för att ange att den är klar. Displayen visar "READY".

- Smörj grillplattorna lätt med smält smör
- **Häll ett litet mått i varje form på grillplattan**
- Distribuera smeten och stäng apparaten.
- Stek den tid som står i recepten.

Om timern ställts in, hörs tre ljudsignaler när stekprogrammet avslutats. Timern försvinner från displayen medan "END" (slut) visas. Apparaten stängs automatiskt av. Om inte timern ställts in, och den sista väfflan steks, tryck på knappen "START/STOPP" för att stänga av väfflan.

- För att steka flera väfflor, tillsätt mer smet på den nedre grillplattan och upprepa ovanstående åtgärder.



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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Underhåll som utförs av kunden

- Använd inte metallverktyg som kan repa ytbeläggningen. Använd i stället verktyg i trä eller plast som tål värme.
- Lämna inte plastverktyg i kontakt med varma våfflor, inklusive det verktyg som medföljer.
- Mellan en stekning och nästa, ta bort rester av mat genom öppningen för avtappning av fett och samla upp på brickan nedanför, rengör sedan med en pappersduk och gå över till nästa beredning.
- Låt apparaten svalna i minst 30 minuter innan den rengörs.

Rengöring och skötsel



Märk väl: Säkerställ att apparaten är helt avsvalnad innan den rengörs.

Efter stekningen, stäng av apparaten och ta ur stickproppen ur eluttaget. Låt svalna i minst 30 minuter. Använd det avsedda medföljande verktyget för att ta bort eventuella matrester från grillplattorna. Verktyget kan diskas för hand eller i diskmaskinen. Töm fettuppsamlingsbrickan. Fettuppsamlingsbrickan kan diskas för hand eller i diskmaskinen.


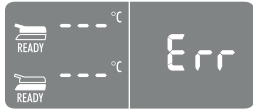


Tryck på låsknapparna (3) för att öppna och ta ur grillplattorna ur apparaten. Se till att grillplattorna är helt avsvalnade innan de vidrörs. grillplattorna kan diskas i diskmaskinen. Frekventa diskningar kan minska ytbeläggningens egenskaper. Du bör rengöra utsidan av grillplattorna med en mjuk svamp eller fuktad trasa med vatten och mildt diskmedel.

Använd inte metallföremål för att rengöra grillplattorna.

TEKNISKA EGENSKAPER

Nätspänning:	220/240 V~50/60Hz
Upptagen effekt:	2000 W

PROBLEMLÖSNING

Felmeddelade som visas	BESKRIVNING	PROBLEM	LÖSNING
	En av grillplattorna uppvärms inte:	Den elektroniska kontrollen har upptäckt att en av grillplattorna inte uppnår den inställda temperaturen. grillplattan är inte insatt i apparaten. Resistansen i grillplattan kan vara skadad. Anslutningen av resistansen kan vara skadad. Det elektroniska reglaget kan vara skadat.	Dra ur stickproppen ur eluttaget. Kontrollera att grillplattan är väl insatt på sin plats. Om den lösning som föreslås inte löser problemet, är apparaten antagligen sönder. Kontakta De'Longhi kundcenter och meddela typen av fel.
	Den elektriska resistansen matas i för lång tid.	Det elektroniska reglaget har upptäckt att den elektriska resistansen förblir tänd för länge.	Dra ur stickproppen ur eluttaget. Undvik att laga mat som är för stora eller djupfrysta på grillplattorna, det kräver för lång uppvärmningstid. Det elektroniska reglaget visar felmeddelandet i 5 sekunder, sedan stängs apparaten av. Låt apparaten svalna innan den används igen.
	Felfunktion på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett fel på temperaturgivaren.	Dra ur stickproppen ur eluttaget. Temperaturgivaren måste bytas ut. Kontakta De'Longhi kundcenter och meddela typen av fel.
	Felfunktion på temperaturgivaren.	Det elektroniska reglaget har upptäckt ett fel på temperaturgivaren.	Notera felets nummer. Dra ur stickproppen ur eluttaget. Temperaturgivaren måste bytas ut. Kontakta De'Longhi kundcenter och meddela typen av fel.

		Apparaten tänds inte.	<p>Kontrollera att stickproppen sitter i korrekt i eluttaget.</p> <p>Sätt i stickproppen i ett annat eluttag.</p> <p>Kontrollera dvärgbrytaren eller jordfelsbrytaren, eller säkringen.</p> <p>Om den lösning som föreslås inte löser problemet, är apparaten antagligen sönder. Kontakta De'Longhi kundcenter.</p>
		Då knappen START/STOP trycks in, tänds inte apparaten-	Valrattarna för temperatur står på 0. Den övre och nedre displayen visar OFF (avstängd). Vrid temperaturvalsratten i önskat läge och tryck på START/STOP.
		Genom att trycka på knapparna SEAR, blinkar texten SEAR på displayen och sedan stängs den av.	Funktionen SEAR är endast tillgänglig en gång per 30 minuter. Om du försöker använda den här funktionen en andra gång innan de 30 minuterna gått, vägrar det elektroniska reglaget denna åtgärd. Vänta 30 minuter innan funktionen "SEAR" används igen.

KOKTABELL

KÖTT OXE	TJOCKLEK (cm)	Antal STYCKEN	STEK- NIVÅ	SÄTT	GRILL PLATTOR	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Biff	0,5 - 1	2	Genomstekt	KONTAKT GRILL	räfflade	230	✓	2 - 3	smörj väl med olja
Biff	0,5 - 1	4	Genomstekt	PLANT LÄGE	räfflade	230		5 - 6	smörj väl med olja, rotera efter halva stek- tiden
Filé	3-4	4	Blodig	KONTAKT GRILL	räfflade	230	✓	4 - 5	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Medium	KONTAKT GRILL	räfflade	230	✓	7 - 8	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Genomstekt	KONTAKT GRILL	räfflade	230	✓	10 - 11	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	2	Medium	KONTAKT GRILL	räfflade	230		4 - 5	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	2	Genomstekt	KONTAKT GRILL	räfflade	230		7 - 8	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	4	Medium	P L A N T LÄGE	räfflade	230		10 - 12	smörj väl med olja, rotera efter halva stek- tiden
Revbensspjäll	2-3	4	Genomstekt	P L A N T LÄGE	räfflade	230		14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stek- tiden
Hamburgare	2-3	6	Genomstekt	KONTAKT GRILL	räfflade	230	✓	8 - 10	smörj väl med olja
Spett		6	Genomstekt	KONTAKT GRILL	räfflade	230		13 - 15	smörj väl med olja, rotera efter halva stek- tiden

LAMMKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Antal STYCKEN	STEK-NIVÅ	SÄTT	GRILLPLATTOR	°C	MIN.	TIPS
Kotlett	1.5-3	6	Medium	KONTAKT GRILL	räfflade	230	10 - 12	smörj väl med olja, rotera vänd kotletterna efter halva stektiden
Kotlett	1.5-3	6	Genomstekt	KONTAKT GRILL	räfflade	230	12 - 14	


GRISKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Antal STYCKEN	SÄTT	GRILLPLATTOR	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Biff	1-2	4	KONTAKT GRILL	räfflade	230	√	7 - 9	smörj väl med olja
Biff	1-2	8	PLANT LÄGE	räfflade	230		14 - 16	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	4	KONTAKT GRILL	räfflade	230		9 - 11	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	8	PLANT LÄGE	räfflade	230		11 - 13	smörj väl med olja, rotera efter halva stektiden
revben		6-8	KONTAKT GRILL	räfflade	200		20 - 25	rotera 2-3 gånger
Fläsk		4	KONTAKT GRILL	räfflade	230		1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKT GRILL	räfflade	200		16 - 18	använd en gaffel för att göra hål i salsiccian
Spett		6	KONTAKT GRILL	räfflade	230		14 - 16	smörj väl med olja, rotera 1-2 gånger
Korv		6	KONTAKT GRILL	räfflade	230		8 - 10	

KYCKLING OCH KALKON	TJOCKLEK (cm)	Antal STYCKEN	SÄTT	GRILL PLATTOR	°C	SEAR	MIN.	TIPS
Bröst	<1	4	KONTAKTGRILL	räfflade	230	√	3 - 4	smörj med olja
Lår		3	KONTAKTGRILL	räfflade	200		20 - 25	rotera 1-2 gånger under stekningen
Vinge		6	KONTAKTGRILL	räfflade	200		14 - 16	rotera 1-2 gånger under stekningen
Hamburgare	1.5-2	4	KONTAKTGRILL	räfflade	230	√	6-8	
Hamburgare	1.5-2	8	PLANT LÄGE	räfflade	230	√	14 - 16	rotera efter halva stektiden
Spett		6	KONTAKTGRILL	räfflade	230		11 - 13	rotera 1-2 gånger under stekningen
Korv		6	KONTAKTGRILL	räfflade	230		6 - 8	
Starkryddad kyckling		1	KONTAKTGRILL	räfflade	200		40 - 45	rotera 1-2 gånger under stekningen

PANERADE	Antal STYCKEN	SÄTT	GRILL PLATTOR	°C	MIN.	TIPS
Toast/sandwich	2	UGNSGRILL	släta	230	3 - 5	placera den övre grillplattan så att den vidrör brödet utan att krossa det
Smörgås	2	KONTAKTGRILL	räfflade	230	2 - 3	
Brödskivor	4	PLANT LÄGE	släta	230	4 - 5	rotera efter halva stektiden

GRÖNSAKER	Antal STYCKEN	SÄTT	GRILLPLATTOR	°C	MIN.	TIPS
Skivor av äggplanta	1	KONTAKTGRILL	räfflade	230	4 - 6	smörj väl med olja
Zucchini-skivor	2	KONTAKTGRILL	räfflade	230	6 - 8	smörj väl med olja
Fjärdedelar av paprika	2	KONTAKTGRILL	räfflade	230	8 - 10	smörj väl med olja
Tomatskivor	1	PLANT LÄGE	släta	230	5 - 7	smörj väl med olja; vänd efter halva stektiden
Lökskivor	2	KONTAKTGRILL	släta	230	5 - 7	smörj väl med olja, blanda ofta med en slev

FISK	MÄNGD	Antal STYCKEN	SÄTT	GRILL PLATTOR	°C	MIN.	TIPS
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	räfflade	200	8 - 10	smörj med olja
Filé	500 g	1	UGNSGRILL	släta	230	25 - 30	olja, placera den övre grillplattan så att den nästan vidrör maten
Stycke	450 g	4	KONTAKTGRILL	räfflade	200	8 - 10	smörj med olja
Spett	500 g	6	PLANT LÄGE	räfflade	230	10 - 12	olja fisken; vänd 2-3 gånger
Bläckfisk	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	räfflade	200	10 - 12	smörj med olja
Havsräkor	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	räfflade	200	4 - 6	smörj med olja

DESSERT	Antal STYCKEN	SÄTT	GRILLPLATTOR	°C	MIN.	TIPS
Pannkaka	4	ÖPPET LÄGE	släta	200	4 - 5	smörj grillplattorna, vänd efter halva stektiden
Våfflor	4	KONTAKTGRILL	VÅFFLOR		4 - 5	smörj grillplattorna
Ananasskivor	4	KONTAKTGRILL	räfflade	200	5 - 6	smörj grillplattorna

RECEPT

ÄGGRÖRABACON OCH ROSTAT BRÖD

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 i de släta grillplattorna och ställ grillen på OPEN GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°. Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen. När displayen visar texten READY, håll i äggblandningen i ett hörn av grillplattan och laga i 2-3 min. Blanda väl för att äggvröran ska stekas enhetligt. Stek under tiden på samma plåt också baconskivorna i 3-4 min. Vänd efter halva stektiden cirka, medan du i den andra släta grillplattan rostar brödet i 3-4 min. Vänd skivorna efter cirka 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 i tjocka skivor. Sätt i de släta grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL (kontaktgrill). Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°. Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen. När displayen visar texten 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 småtomater: tvätta rucolan, lägg i torr duk och torka av, skär tomaterna i 4 delar. Sätt i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°. Tryck på START / STOP-knappen för att förvärma grillen. När displayen visar texten READY, placera köttskivorna som oljats, pressa med den övre grillplattan och stek i 2-3 min beroende på den stekgrad som önskas. Skär köttet i remsor och lägg på rucolan och tomaterna, salta och tillsätt eventuellt rivna parmesanfjäll. Smaksätt med en aning olja.

REVBENSSPIJÄLL SMAKSATTA MED KAFFE

INGREDIENSER:

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

FÖR KAFFEBLANDNINGEN:

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

TILLREDNING:

Bered kaffeblandningen: håll kumminfröna och kaffet i en köksmaskin och kör till inte 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 i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL.

Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°. Tryck på START / STOP-knappen för att förvärma grillen och knappen SEAR för båda grillplattorna. När texten SEAR

slutar blinka på displayen, sätt köttet på nedre grillplattan, pressa den övre grillplattan och stek i 6-8 min beroende på den stekgrad som önskas. Servera varmt.

OXFILE MED SVAMPSÅS

INGREDIENSER:

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

INGREDIENSER TILL SVAMPSÅSEN:

- 30 g smör
- 1 msk gorgonzola
- 2 lökar
- 300 g svamp
- 1/2 glas whisky
- 200 g grädd
- 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 lökarna i runda skivor och stek i 2-3 min. Tillsätt svampen och stek i ytterligare 5 min. Slå på whiskyn och låt avdunsta, stek 1 min, tillsätt ett glas vatten och stek ytterligare cirka en minut. Tillsätt den flytande grädden, citronsaften, persiljan, gorgonzolan och låt sjuda

Koka tills såsen är väl tjock; justera med salt och peppar och ställ undan. 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 i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°.

Tryck på START / STOP-knappen för att förvärma grillen och knappen SEAR för båda grillplattorna.

När texten SEAR slutar blinka på displayen placeras fileerna (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 fileernas tjocklek. Ta sedan upp fileerna och servera täckta med svampsåsen som tillreth 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. Sätt grillen på OPEN GRILL och sätt i den släta grillplattan i det nedre läget och den räfflade grillplattan i det övre. Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°.

Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar texten 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. Samtidigt lagas på den andra grillplattan hamburgarna i cirka 12 minuter. Efter cirka 5-6 min vänds de (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 brettas smör på.

Lägg brödskivorna på ett skärbräde med den rostade sidan uppåt, sprid lök över dem, lägg ner 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.

Stek i cirka 2-3 min tills brödet är tillräckligt stekt.

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 minst 1-2 timmar. Sätt i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°. Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen. När displayen visar texten READY, placeras kotletterna ovanpå 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 tillåter den övre grillplattan att vidröra den översta köttbiten). 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 FÖR MARINADEN:

- 1 tsk chilipeppar
- 1 tsk koriander
- 10 cl olivolja
- 2 smålökar
- 2 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 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 kycklingtärningarna på spett. Sätt i de räfflade grillplattorna

och ställ grillen på CONTACT GRILL.

Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°. Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen. När displayen visar texten READY, placeras spetten på den nedre grillplattan. Pressa ihop med den övre grillplattan och låt steka cirka 11-13 min. Vrid dem 1-2 gånger. Servera spetten varma tillsammans med honungs- och citronkrämen.

KYCKLINGLÅR A LA PROVENCE

INGREDIENSER:

- 3 kycklinglår (550 g)

INGREDIENSER FÖR MARINADEN:

- 25 cl torrt vitt vin
- 4 msk olivolja
- 3 msk senap med frön
- 3 msk vittvinsvinäger
- 2 msk provensalska örter
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk 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 med marinad och vänd dem runtom på alla sidor; låt marinera i 2-3 timmar. Sätt i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 210° och den övre på 210°.

Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen. När displayen visar texten 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 runtomkring. Lägg dem på ett serveringsfat då 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 pudra lite peppar över.

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

Sätt i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 210° och den övre på 210°

Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar texten READY, placeras havsräkorna, då marinaden runnit av dem, på den nedre grillplattan. Pressa ihop med den övre och låt steka i cirka 4-6 min.

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 tsk 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 i de släta grillplattorna och ställ grillen på OVEN GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 230° och den övre på 230°

Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar texten READY, placeras filén som oljats innan, på den nedre grillplattan, stäng den övre grillplattan på OVEN GRILL (i närmaste läge utan att vidröra maten) och stek i cirka 25-30 min (för att få det optimalt slutresultat vänd laxen i 180° efter cirka halva stektiden därför att på den övre delen är grillplattan närmast maten).

När stekningen är färdig, placera laxen på ett serveringsfat och servera med yoghurtsåsen.

GRILLAD BLÄCKFISK

INGREDIENSER:

- 400 g stor bläckfisk
- 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 skölj ordentligt.

Sätt i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL.

Reglera den nedre termostatratten på 210° och den övre på 210°.

Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar texten 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.

Då 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 puré med en gaffel. I en annan behållare vispas det hela ägget med socker. Tillsätt försiktigt mjölken och rör hela tiden; håll 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 i de släta grillplattorna och ställ grillen på OPEN GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 200° och den övre på 200°. Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen. När displayen visar texten READY, smörj grillplattorna med lite smör, håll 1-2 msk av smeten och sprid snabbt ut över ytan så att du får en cirkel; låt steka i cirka 2 minuter, tills du ser bubblor över pannkakans hela yta. Vänd sedan åt andra sidan och låt steka ytterligare cirka 2 minuter. Pannkakorna kan serveras på många sätt: chokladkräm, lönsirap, färska blåbär, chokladfjäll, honung, vispgrädd, florsocker.

GRILLAD ANANAS MED GLASS

INGREDIENSER:

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

TILLREDNING:

Ta ananasen, ta bort bladen och skalet. Skär sedan frukten i skivor om cirka 1-2 cm tjocklek och pudra strösocker på båda sidor av varje skiva. Sätt i de räfflade grillplattorna och ställ grillen på CONTACT GRILL. Reglera den nedre termostatratten på 200° och den övre på 200°. Tryck på knappen START / STOP för att förvärma grillen. När displayen visar texten READY, pensla ananasen på båda sidor med honung och sätt på grillen. Stäng grillen och stek i 5-6 min.

Då skivorna är stekta läggs de på ett serveringsfat. Dekorera med myntablad, florsocker och servera med glasskolor.

KLASSISKA VÅFFLOR

DOS FÖR: 8 våfflor

TILLREDNING: 10 min

STEKTID: 10 min

INGREDIENSER:

- 2 koppar mjöl/460 g
- 1 tsk salt
- 4 tsk jäst/10 g
- 2 msk strösocker/30g
- 2 ägg
- 1 1/2 kopp ljummen mjölk/345 ml
- 75 g smält smör
- 1 tsk vaniljextrakt

TILLREDNING:

Blanda i en stor skål mjöl, salt, jäst och socker och sätt undan den. Vispa äggen i en annan skål. Tillsätt mjölk, smör och vaniljextrakt. Häll i mjöl och de andra ingredienserna i skålen med mjölk och ägg och blanda med en visp. Förvärm grillplattan för våfflor. När texten ready visas på displayen, smörj grillplattan och häll därefter i varje form ett mått, använd en sked om det behövs; släta ut smeten med en slev. Stek våfflorna tills de har fått färg och är krispiga (5 min). Fortsätt tills smeten är slut. Servera omedelbart.

BELGISKA VÅFFLOR

DOS FÖR: 10-12 våfflor

TILLREDNING: 15min

STEKTID: 15min

INGREDIENSER:

- 2 koppar kakmjöl/460 g
- 1/2 tsk salt
- 2 tsk jäst/5 g
- 2 msk strösocker/30g
- 4 ägg
- 2 koppar ljummen mjölk/460 g
- 70 g smält smör
- 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 du får en skummig kräm.

Tillsätt vaniljextraktet, det smälta smöret och mjölken med äggen och blanda med en visp. Häll innehållet i de båda skålarna tillsammans och blanda med en visp. 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

våfflor. Rör inte för mycket. Förvärm grillplattan för våfflor. När texten ready visas på displayen, smörj grillplattan och häll därefter i varje form ett mått, använd en sked om det behövs; släta ut smeten med en slev. Stek våfflorna tills de har fått färg och är krispiga (5 min).

Fortsätt tills smeten är slut. Servera omedelbart.

VÅFFLOR MED CHOKLAD OCH KANEL

DOS FÖR: 8 -10 våfflor

TILLREDNING: 10min

STEKTID: 15min

INGREDIENSER:

- 2 koppar mjöl/460g
- 1 tsk salt
- 1 tsk jäst/3 g
- 170 g socker
- 2 ägg
- 1 1/2 kopp ljummen mjölk/345 ml
- 80 g smör
- 1 tsk vaniljextrakt
- 140 g blockchoklad
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

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 blanda noga med smör-chokladsmeten. 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. Förvärm grillplattan för våfflor.

När texten ready visas på displayen, smörj grillplattan och häll därefter i varje form ett mått, använd en sked om det behövs; släta ut smeten med en slev. Stek våfflorna tills de har fått färg och är krispiga (5 min). Fortsätt tills smeten är slut. Servera omedelbart.