

VIKTIGA ANVISNINGAR

Säkerhetsanvisningar



Varning!

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 av användaren 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 undan apparaten först när den 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 handtaget (2) eller vid behov ugnshandskar.
- Ta bara bort eller byt ut kokplattorna när apparaten har svalnat helt.



Obs!

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.
- Efter rengöringen måste kokplattorna torkas innan de sätts tillbaka i apparaten.



Den här apparaten uppfyller kraven i direktivet 1935/2004/EEG om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Avfällshantering



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. 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-/upplåsningsskikt för grillplattor och höjdjusteringshandtag:** för att blockera plattan/det övre locket på önskad höjd för att tillaga rätter som inte kräver någon pressning.
- 5. Låsspak för gångjärn:** öppnar locket helt för att koka i plant läge.
- 6. Höjdregleringssteg.**
- 7. Kontrollampa.**
- 8. Start-/stopppanna.**
- 9. Termostattratt för nedre grillplattan:** för att reglera temperaturen från 60 °C till 240 °C eller för att stänga av den nedre grillplattan.
- 10.** Knapp för "SEAR" (tillslutning) av nedre plattan.
- 11.** Knappen "Sandwich".
- 12.** Knappen "Hamburger".
- 13.** Knapp för varmhållning.
- 14. Tidsinställningsknapp "-"**: för att minska tillagningstiden.
- 15. Tidsinställningsknapp "+"**: för att öka tillagningstiden.
- 16. Termostattratt för övre platta** för reglering av temperaturen från 60 °C till 230 °C eller för att stänga av den övre plattan.
- 17.** Knappen "SEAR" (tillslutning) av övre plattan.
- 18. Borttagbara plattor:** ej vidhäftande och kan diskas i diskmaskin, lätta att rengöra. NUMRET OCH TYPEN AV PLATTOR VARIERAR BEROENDE PÅ MODELLEN.
- 18a. Grillplatta:** perfekt för att grilla köttbitar, hamburgare, kyckling och grönsaker
- 18b. Slät platt:** för att bereda pannkakor, ägg, bacon och skaldjur smidigt.
- 18c*. Övre väffeljärn:** för att tillaga alla typer av väfflor (tillgänglig som separat tillbehör).
- 18d*. Nedre väffeljärn:** för att tillaga alla typer av väfflor (tillgänglig som separat tillbehör).
- 19. Fettuppsamlingsbricka:** inbyggd i apparaten och kan tas bort för enkel rengöring.
- 20*.** Mått för väffla (tillgänglig som separat tillbehör).

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 användning.

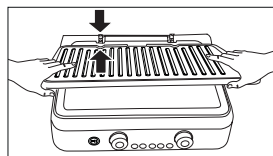
i Obs! Före användningen ska basen, kåpan och reglagerattarna rengöras med en fuktig trasa för att ta bort dammet som samlats under transporten. Rengör plattorna och fettuppsamlingsbrickan noggrant. Plattorna och fettuppsamlingsbrickan kan diskas i diskmaskin.

i 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.

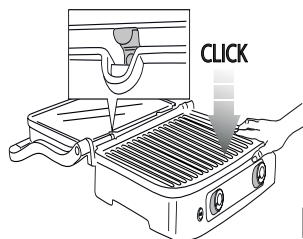
i Märk väl: de borttagbara kokplattorna (grill och släta plattor) kan bytas sinsemellan.

Insättning av kokplattorna

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



- Varje platta, för grill eller slät, kan endast sättas i det övre och det nedre läget (se figur 2) förutom för väffelplattorna.



Ta bort plattorna

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



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

Efter tillagningen ska du göra dig av med det uppsamlade fett på lämpligt sätt.

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 gjutna aluminiumdelar mycket varma: Undvik att röra vid dem under eller omedelbart efter tillagningen. 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. När du tar bort brickan ska du se till att inte spilla ut vätskor.

APPARATENS FUNKTIONSLÄGEN

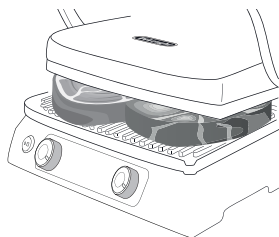
Kontaktgrill (stängt läge)

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 så sätt tillagas maten jämnt 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 och på hälsosamt sätt.

På kontaktgrillen kokas maten snabbt för att den är i kontakt med plattorna på båda sidor samtidigt (se figur 3).

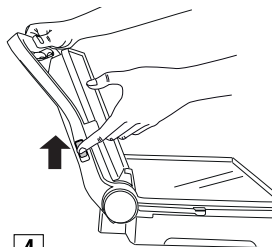


Spåren på grillplattan och öppningen på baksidan av apparaten tillåter att tappa av och samla upp fett på brickan.

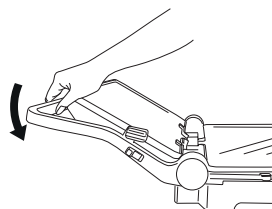
Apparaten är försedd med ett särskilt handgrepp och gångjärn som tillåter reglering av den övre grillplattan beroende på livsmedlens tjocklek. Om flera rätter ska lagas samtidigt på kontaktgrillen, är det lämpligt att de olika livsmedlen har samma tjocklek för att kåpan ska kunna stängas jämnt (övre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

Öppen grill

Den övre plattan ligger bredvid den nedre plattan. Den nedre grillplattan och den övre befinner sig på samma plan och bildar en vid stekyta. I det här läget kan apparaten användas som en grill, med både grillplattor och släta plattor. För att reglera apparaten i detta läge, måste man framför allt hitta låsspaken till gångjärnet som sitter på vänster sida. Ta tag i handgreppet med höger hand och med den vänstra drar du uppåt med låsspaken (se figur 4).

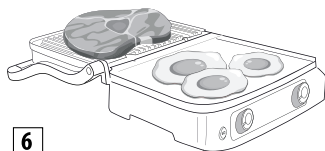


Skjut handgreppet bakåt tills lockdet tippas helt i plant läge (se figur 5).



Om det lyfts lätt innan låsspaken dras, 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.

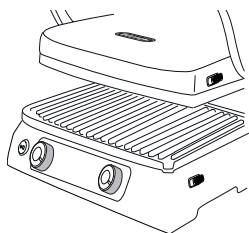
Det går att bereda olika livsmedel på de separata grillplattorna utan att blanda smaker, eller laga större mängder av samma maträtt. Barbecue-läget tillåter att grilla olika köttbitar av olika tjocklek, var och en med den stekgrad som önskas. I detta läge måste maten vändas under tillagningen. Apparaten 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 mat.

Funktionen ugnsgrill

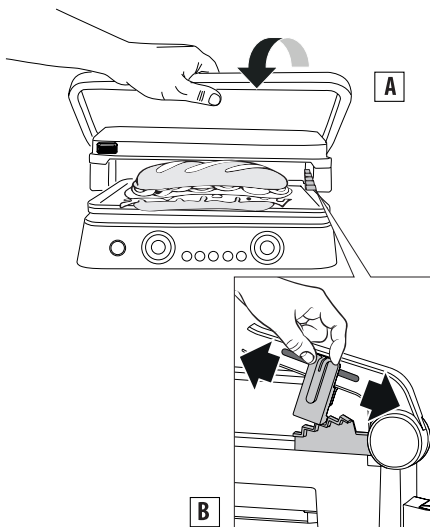
Detta läge (se figur 7) är utmärkt för att grilla utan kontakt maträtter av större tjocklek som kräver en långsam och jämn tillagning.



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).
- Ställ in plattornas låsning/upplåsninganordning och höjdstyckspaken (4) i önskat ugnsläge genom att skjuta spaken.
- Den övre grillplattan låser sig på plats. Det finns 5 olika höjdstyckringar (fig. B).



ANVÄNDNING

MANUELLT läge

När apparaten förberetts korrekt och du är klar att laga mat, välj en temperatur från 60 °C till 240°C för var och en av de båda plattorna (övre och nedre) med hjälp av termostatrattar 9 och 16).

Tryck på start-/stopknappen. Kontrolllampan 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".

Temperaturen kan ändras när som helst under tillagningen.

TIMER-funktion

När displayen visar meddelandet "READY", välj kokläge (se avsnitt "kokläge"), ordna sedan maten på plattorna. Tillagningstiden kan väljas med timerknapparna (14 och 15). Efter att tillagningstiden har gått ut visar displayen "END". Apparaten avger fem ljudsignaler **men förblir tänd**. När maten är klar stänger du av apparaten genom att trycka på start/stopp-knappen (8) eller vrid termostatratten (9 och 16) i läge ●.

i **Obs!** apparaten släcks automatiskt efter 90 minuter.

SEAR-funktionen

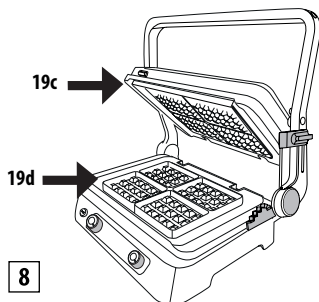
Denna funktion värmer de övre och/eller nedre grillplattorna vid en högre temperatur i några minuter. Den är idealisk för att snabbt steka (förseгла) mat i början av matlagningen

(perfekt för tjockt kött). Tryck på start/stopp-knappen och förvärm sedan plattorna genom att trycka på förseglingsknapparna (10 och 17). Under förvärmningen blinkar lysdioderna runt förseglingsknappen. När plattan når den önskade temperaturen avger apparaten ett pip och lysdioden lyser i en minut. Placera maten på plattorna omedelbart. Under denna minut för apparaten plattorna till förseglings temperatur. Lysdioden slocknar, displayen visar den temperatur som ställts in på termostaten och apparaten värmer plattan därefter.

i Obs! Denna funktion kan endast användas en gång var 30:e minut. Om du trycker på förseglingsfunktionen inom 30 minuter i slutet av cykeln blinkar lysdioden runt förseglingsknappen fem gånger och apparaten avger tre pip. Det går inte att ställa in funktionen på den elektroniska kontrollen.

VÅFFELLÄGET (tillgänglig som separat tillbehör)

- Sätt in våffeljärnen (19c/19d) 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.



- När bottenplattan har satts in i apparaten visas OFF-1-2 eller 3 (beroende på vredens läge) på displayen. Vrid termostatvreden till önskat läge (1= ljus, 2= medel, 3= mörk) och tryck på start/stopp-knappen.
 - 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 två formar på plattan.**
 - Sprid smeten och stäng apparaten.
 - Stek den tid som står i recepten.
- Om timern är inställd avges tre ljudsignaler i slutet av tillagningscykeln, timern försvinner och meddelandet

"END" visas på displayen. Apparaten förblir tänd. När den sista våfflan har tillagats, tryck på start-/stoppknappen för att släcka apparaten.

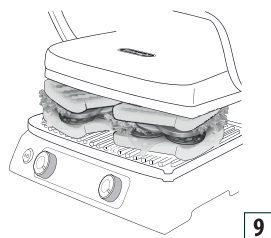
- För att steka andra våfflor, tillsätt mer smet på den nedre grillplattan och upprepa åtgärderna som beskrivs ovan.

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

i Obs! Denna funktion har optimerats med apparaten i STÄNGT läge.

SANDWICH-funktion

Den här funktionen är idealisk för att rosta brödet på utsidan och värma upp insidan av smörgåsen. Tryck på SANDWICH-knappen (11), funktionens lysdiod tänds och displayen visar den förvalda tillagningstiden (05:00). Tiden kan ändras när som helst genom att trycka på knapparna - (14) eller + (15). Temperaturen är redan inställd och kan inte ändras eftersom vreden är inaktiverade. Tryck på knappen START-STOP: lysdioden ON tänds (tiden på displayen börjar blinka). Apparaten startar förvärmningsfasen. När termostaten uppnår temperaturen hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY". Placera smörgåsen på den nedre plattan enligt figur 9, stäng med den övre plattan och tryck på knappen SANDWICH för att starta nedräkningen. I slutet av tillagningen ljuder fem ljudsignaler och på displayen visas "--:- -". När den sista smörgåsen har tillagats, tryck på knappen START/STOP för att släcka apparaten.



! Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort smörgåsar eftersom det kan skada plattornas non-stick-beläggning.

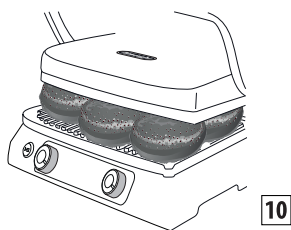
i Obs! om du inte trycker på sandwich-knappen för andra gången inom 60 minuter från det att ugnen är klar, stängs apparaten av. Denna funktion har optimerats med apparaten i STÄNGT läge.

Funktionen HAMBURGER

Denna funktion är idealisk för tillagning av hamburgare. Tryck på HAMBURGER-knappen (12): lysdiod tänds och displayen visar den förvalda tillagningstiden (08:00). Tiden kan ändras när som helst genom att trycka på knapparna - (14) eller + (15). Temperaturen är redan inställd och kan inte ändras eftersom vreden är inaktiverade.

Tryck på knappen START-STOP: lysdioden ON tänds (tiden på displayen börjar blinka). Apparaten startar förvärmningsfasen.

När termostaten uppnår temperaturen hörs en ljudsignal från apparaten som är klar för användning. På displayen meddelandet "READY". Placera hamburgaren på den nedre plattan enligt figur 10, stäng med den övre plattan och tryck på knappen HAMBURGER för att starta nedräkningen.



I slutet av tillagningen ljuder fem ljudsignaler och på displayen visas "--:--". När den sista hamburgaren har tillagats, tryck på knappen START/STOP för att släcka apparaten.

Varning! Använd inte metallredskap för att ta bort hamburgarna eftersom det kan skada plattornas non-stick-beläggning.

Obs! om du inte trycker på hamburger-knappen för andra gången inom 60 minuter från det att ugnen är klar, stängs apparaten av. Denna funktion har optimerats med apparaten i STÄNGT läge.

Funktionen KEEP WARM (varmhållning)

Den här funktionen är idealisk för att hålla maten varm i slutet av matlagningen innan den serveras vid bordet. Tryck på knappen KEEP WARM (13): funktionens lysdiod tänds. När funktionen är aktiverad ändras plattornas temperatur automatiskt från den tidigare inställningen till 60 °C. Eftersom plattorna inte kyls ner omedelbart rekommenderas det att tillaga maten några minuter mindre (funktionen för att hålla värmen avslutar tillagningen).

Det rekommenderas inte att använda den här funktionen för mat som filéer och biffr, som har tendensen att hårdna om de hålls varma under en längre tid. Mycket lämplig för

fet mat som korv, revben, fjäderfä, hamburgare, grönsaker, polenta och vissa typer av fisk.

- **Om ingen tillagningstid har ställts in startar funktionen** omedelbart genom att trycka på knappen KEEP WARM (13) (på displayen visas tillagningstiden och 6 staplar blinkar i stället för temperaturerna).

- **Om du ställer in tillagningstiden** och trycker på KEEP WARM-knappen (13) kommer apparaten automatiskt att växla över till varmhållningsläget när den inställda tiden har gått ut.

För att stänga av apparaten trycker du på knappen Start/Stop eller, men endast i manuellt läge, ställ de två vreden i läget "●".

Det är inte möjligt att växla från funktionen KEEP WARM till matlagningsfunktionen. Återställ alltid funktionen först genom att stänga av apparaten. KEEP WARM-funktionen stängs av automatiskt efter **60 minuter**.

Viktigt! när du använder varmhållningsfunktionen med funktionerna Hamburger eller Sandwich kommer båda plattorna att vara på även om vreden är i läget "●". Om du använder funktionen för att hålla värmen under tillagningen i manuellt läge (kontaktgrill, ugnsgrill, öppen grill) fungerar endast de tända plattorna (om ett vred är i läget "●" under tillagning förblir motsvarande platta AVSTÄNGD även i funktionen för att hålla värmen).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Underhåll som utförs av kunden

- Använd inte metallverktyg som kan repa ytbeläggningen. Använd verktyg i trä eller plast som tål värme.
- 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 den rengörs.

Rengöring och skötsel

Obs! Säkerställ att apparaten är riktigt sval innan den rengörs.

Efter stekningen, stäng av apparaten och dra ur stickproppen från eluttaget. Låt svalna i minst 30 minuter. 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 äventyra 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 220-240 V ~ 50-60 Hz

Ineffekt: 2200W

FELSÖKNING

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

	<p>Värmeelementets påslagnings­tid har överskridits.</p>	<p>Den elektroniska kontrollen har upptäckt att värmeelementet har varit på för länge.</p>	<p>Koppla ur apparaten från vägguttaget. Placera inte för stor eller frusen mat på grillplattorna eftersom detta kan överbelasta värmeelementen. Kontrollenheten visar felmeddelandet och apparaten stängs av. Låt apparaten svalna innan du inleder en ny matlagning.</p>
	<p>Funktionsfel på temperaturgivaren.</p>	<p>Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.</p>	<p>Koppla ur apparaten från vägguttaget. Temperaturgivaren ska bytas. Kontakta De'Longhi's kundservice och signalera felet.</p>
	<p>Funktionsfel på temperaturgivaren.</p>	<p>Det elektroniska reglaget har upptäckt ett funktionsfel på temperaturgivaren.</p>	<p>Anteckna felets namn. Koppla ur apparaten från vägguttaget. Temperaturgivaren ska bytas. Kontakta De'Longhi's kundservice och signalera felet.</p>
		<p>Apparaten tänds inte.</p>	<p>Kontrollera att apparaten är riktigt ansluten till vägguttaget.</p> <p>Anslut apparaten till ett annat eluttag.</p> <p>Kontrollera den automatiska säkerhetsbrytaren.</p> <p>Om det inte löser problemet kan en skada ha inträffat på apparaten. Kontakta De'Longhi's kundservice.</p>

		När knappen START/STOP trycks in, tänds inte apparaten.	De båda temperaturratten står i läge "●" och den övre och nedre displayen visar OFF. Vrid ratten till önskad temperatur och tryck sedan på knappen START/STOP.
		När tättningsknapparna trycks in blinkar "SEAR" på displayen och tättningsfunktionen inaktiveras där- efter.	Förseglingsfunktionen är tillgänglig var 30:e minut under matlagningscykeln. Om ett försök görs för att utföra en andra förseglingscykel innan 30 minuter har gått är den inte möjlig. Vänta 30 minuter innan du startar en ny förseglingscykel.

TILLAGNINGSTABELL

OBS! i kolumnen över plattor ska en typ av platta installeras i den nedre delen och den andra i den övre delen.

OKKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSGRAD	KONFIGURATION	GRILL-PLATTOR	°C	FÖRSEGLING	MIN	TIPS
Biff	0,5 - 1	2	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	2 - 3	smörj väl med olja
Biff	0,5 - 1	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	grill	240		5 - 6	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Filé	3-4	4	Blodig	KONTAKTGRILL	grill	240	√	4 - 5	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Mediumstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 8	smörj väl med olja
Filé	3-4	4	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	√	10 - 11	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	2	Mediumstekt	KONTAKTGRILL	grill	240		4 - 5	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	2	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240		7 - 8	smörj väl med olja
Revbensspjäll	2-3	4	Mediumstekt	ÖPPEN GRILL	grill	240		10 - 12	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Revbensspjäll	2-3	4	Genomstekt	ÖPPEN GRILL	grill	240		14 - 16	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Spett		6	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240		13 - 15	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden

LAMM	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	TILLAGNINGSGRAD	KONFIGURATION	GRILL-PLATTOR	°C	MIN	TIPS
Kotlett	1,5-3	6	Mediumstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	10 - 12	smörj väl med olja, rotera vänd kotletterna efter halva stektiden
Kotlett	1,5-3	6	Genomstekt	KONTAKTGRILL	grill	240	12 - 14	

GRISKÖTT	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	G R I L L - PLATTOR	°C	FÖRSEGLING	MIN	TIPS
Biff	1-2	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	7 - 9	smörj väl med olja
Biff	1-2	8	ÖPPEN GRILL	grill	240		14 - 16	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	4	KONTAKTGRILL	grill	240		9 - 11	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Kotlett	<2,5	8	ÖPPEN GRILL	grill	240		11 - 13	smörj väl med olja, vänd efter halva stektiden
Revbensspjäll		6-8	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	vänd två eller tre gånger
Fläsk		4	KONTAKTGRILL	grill	240		1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKTGRILL	grill	200		16 - 18	använd en gaffel för att göra hål i fläskkorven
Spett		6	KONTAKTGRILL	grill	240		14 - 16	smörj maten väl med olja, vänd 1-2 gånger
Korv		6	KONTAKTGRILL	grill	240		8 - 10	

KYCKLING OCH KALKON	TJOCKLEK (cm)	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	G R I L L - PLATTOR	°C	FÖRSEGLING	MIN	TIPS
Bröst	<1	4	KONTAKTGRILL	grill	240	√	3 - 4	smörj väl med olja
Lår		3	KONTAKTGRILL	grill	200		20 - 25	vänd en eller två gånger under tillagningen
Vingar		6	KONTAKTGRILL	grill	200		14 - 16	vänd en eller två gånger under tillagningen
Spett		6	KONTAKTGRILL	grill	240		11 - 13	vänd en eller två gånger under tillagningen
Korv		6	KONTAKTGRILL	grill	240		6 - 8	
Starkryddad kyckling		1	KONTAKTGRILL	grill	200		40 - 45	vänd en eller två gånger under tillagningen

BRÖD	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	MIN	TIPS
Smörgås	2	KONTAKTGRILL	grill	240	2 - 3	
Brödskivor	4	ÖPPEN GRILL	Slät platta	240	4 - 5	vänd efter halva tiden

GRÖNSAKER	Ant. STYCK-EN	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	MIN	TIPS
Skivor av äggplanta	1	KONTAKTGRILL	grill	240	4 - 6	smörj väl med olja
Zucchini-skivor	2	KONTAKTGRILL	grill	240	6 - 8	smörj väl med olja
Fjärdedelar av paprika	2	KONTAKTGRILL	grill	240	8 - 10	smörj väl med olja
Tomatskivor	1	ÖPPEN GRILL	Slät platta	240	5 - 7	smörj väl med olja; vänd efter halva stektiden
Lökskivor	2	KONTAKTGRILL	Slät platta	240	5 - 7	smörj väl med olja, blanda ofta med en slev

FISK	MÄNGD	Ant. STYCK-EN	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	MIN	TIPS
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	grill	200	8 - 10	smörj väl med olja
Filé	500 g	1	UGNSGRILL	grill	240	25 - 30	olja, placera den övre grillplattan så att den nästan vidrör maten
skiva	450 g	4	KONTAKTGRILL	grill	200	8 - 10	smörj väl med olja
Spett	500 g	6	ÖPPEN GRILL	grill	240	10 - 12	smörj maten väl med olja; vänd två eller tre gånger
Bläckfisk	400 g	1-2	KONTAKTGRILL	grill	200	10 - 12	smörj väl med olja
Havsräkor	400 g	10-12	KONTAKTGRILL	grill	200	4 - 6	smörj väl med olja

DESSERT	Ant. STYCKEN	KONFIGURATION	GRILLPLATTOR	°C	MIN	TIPS
Pannkaka	4	ÖPPEN GRILL	Slät platta	200	4 - 5	smörj grillplattorna, vänd efter halva stektiden
Ananasskivor	4	KONTAKTGRILL	grill	200	5 - 6	smörj grillplattorna

RECEPT

ÄGGRÖRA, RÖKT FLÄSK OCH TOAST

INGREDIENSER:

- 2 ägg
- 2 skivor bacon
- 10 ml 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 under, grillplattan över och ställ in apparaten för ÖPPEN GRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°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
- 40 ml olivolja
- salt e.b.
- peppar e.b.
- 1 baguette

TILLREDNING:

Tvätta äggplantorna, skala och skär dem i tjocka skivor. Sätt in den släta plattan under, grillplattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°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 rosta det i 240 °C i läge KONTAKTGRILL i 1-2 minuter tills det får 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 rucolasallad
- 10-12 runda småtomater
- 100 g parmesanflagor
- 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen. När displayen visar meddelandet "READY", placera de oljade köttskivorna, 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 parmesanflagor. 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
- 2 tsk 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 blandningen 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen på den övre och undre plattan till 240 °C. Tryck på knappen START/STOP för att förvärma grillen och på SEAR-knappen för båda plattorna. När meddelandet "SEAR" slutar blinka på displayen, lägg köttet på den nedre plattan, tryck ner den övre plattan och tillaga i 6-8 minuter beroende på önskad tillagning. Servera varmt.

OXFILE MED SVAMPSÅS

INGREDIENSER:

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

INGREDIENSER FÖR SVAMPSÅSEN:

- 30 g smör
- 2 tsk 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.

Förbered svampsåsen: smält smöret i en kastrull, tillsätt den skivade schalottenlöken och låt den koka i 2-3 minuter. Tillsätt svampen och koka i ytterligare 5 minuter. Tillsätt whiskyn, koka i 1 minut, tillsätt ett glas vatten och koka i ytterligare 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.

Under tiden förbereder du såsen som ska penslas över filéerna under tillagningen. Lägg smör, senap och vitlök i en liten kastrull. Koka på svag värme tills smöret smälts. Förvara varmt.

Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på 240 °C.

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

Pensla filéerna med sås på båda sidor: när meddelandet "SEAR" slutar blinka på displayen, lägg dem på bottenplattan 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 tillrets innan.

HAMBURGARE MED ROSTAT RÅGRÖD

INGREDIENSER:

- 8 rågröds-skivor
- 500 g prima nötköttfärs
- 100 g skivor av emmenthal
- 20 ml 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. Ställ in apparaten som 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 240 °C.

Tryck på START/STOP-knappen 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. Stek samtidigt hamburgarna på den andra plattan i cirka 12 minuter, vänd dem efter 5-6 minuter (tillagningstiden varierar beroende på hur tjocka hamburgarna är). Så snart lökarna är färdigstekta, ta upp dem ur grillplattan och rosta i 1-2 minuter brödskvivorna där bara den ena sidan brets smör på.

Lägg brödskvivorna på ett skärbräde med den rostade sidan uppåt, sprid lök över dem, till hamburgaren och täck med ost. Stäng smörgåsen med brödskvivan med den rostade sidan nedåt och tryck på knappen "SANDWICH". När displayen visar meddelandet "READY", sätt in smörgåsen och tryck ordentligt med den övre plattan.

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 lammkötten och låt marinera i kylskåpet i 1- 2 timmar. Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°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
- 2 tsk riven ingefära
- 2 tsk socker
- 10 ml limesaft
- 2 msk grovsalt
- peppar e.b.

INGREDIENSER FÖR HONUNGS- OCH LIMEKRÄMEN:

- 5 cl matlagingsgrädd
- 1/2 tsk rivet skal av lime
- 10 ml limesaft
- 10 ml olivolja
- 10 ml 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 kycklingen jämnt. Täck med 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 240°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
- 40 ml olivolja
- 30 ml senap med frön
- 30 ml vitvinsvinäger
- 4 tsk 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 och blöt dem jämnt med marinaden. Låt marinera i 2-3 timmar. Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 210°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 citronsaften; salta och strö över lite peppar.

Skölj havsräkorna, torka väl och låt marinera i minst en halvtimme. Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 210°C och tryck på START/ STOP för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", lägg de avrunna räkorna från marinaden på den nedre plattan, tryck ner den övre plattan och tillaga dem i 4-6 minuter.

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
- 20 g persilja
- vitpeppar e.b.

TILLREDNING:

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

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 ställ in apparaten för UGNSTRILL. Ställ in den nedre och övre termostaten på 240 °C.

Tryck på START/STOP-knappen för att förvärma grillen.

När displayen visar meddelandet "READY", lägg filén som oljats innan, på den nedre grillplattan, sänk den övre

grillplattan i läget UGNSTRILL (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:

- 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 genomskinliga brosket och tvätta ordentligt.

Sätt in grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för KONTAKTGRILL. Ställ in temperaturen för den nedre och övre plattan till 210°C och tryck på 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.

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.
- 2 tsk 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 ställ in apparaten för 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, vispgräddde, 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 grillplattan under, den släta plattan över och ställ in apparaten för 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 lägg den på grillen. Stäng grillen och stek i 5-6 min.

När skivorna är stekta, lägg dem på ett serveringsfat. Dekorera med myntablad, florsocker och servera med glasskuler.

ENDAST OM DU HAR VÄFFELJÄRN

(finns som separat tillbehör)

KLASSISKA VÄFFLOR

DOS FÖR: 8-10 väfflor

TILLREDNING: 10 min

STEKTID: 15min

INGREDIENSER:

- 315 g 00-mjöl
- 4 g salt
- 5 g bakpulver
- 4 g bikarbonat
- 100 g ägg
- 490 ml mjölk
- 80 ml vegetabilisk olja
- 30 g socker

TILLREDNING:

Sätt i väffeljärnet, lägg alla ingredienser i en skål och börja med de flytande ingredienserna. Vispa i 5 minuter tills de är blandade. Ställ in termostaterna i önskat läge. Värm väffeljärnet.

När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj väffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagingspray. Häll sedan en skopa av blandningen för två formar på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda väfflorna tills de blir guldbruna och fräsiga (4-5 min. Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

BELGISKA VÄFFLOR

DOS FÖR: 10-12 väfflor

TILLREDNING: 15 min

STEKTID: 15 min

INGREDIENSER:

- 460 g kakmjöl
- 1/2 tsk salt
- 5 g bakpulver
- 30 g socker
- 4 ägg
- 460 g ljummen mjölk
- 70 g smält smör
- 1/2 tsk vaniljextrakt

TILLREDNING:

Sätt i väffeljärnen. Blanda i en stor skål mjöl, salt och jäst och sätt undan den. Vispa i en annan skål äggulorna med sockret tills sockret har smältts 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 våfflor. Rör inte för mycket.

Ställ in termostaterna i önskat läge. Värm våffeljärnet. När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj våffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningspray. Håll sedan en skopa av blandningen för två formar på järnet, använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda våfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (4-5 min. Upprepa tills smeten är slut.

Servera omedelbart.

använd en sked om det behövs. Sprid smeten med en spatel. Grädda våfflorna tills de blir guldbruna och frasiga (5 minuter).

Upprepa tills smeten är slut. Servera omedelbart.

VÅFFLOR MED CHOKLAD OCH KANEL

DOS FÖR: 8-10 våfflor

TILLREDNING: 10 min

STEKTID: 15 min

INGREDIENSER:

- 460 g 00-mjöl
- 1 tsk salt
- 3 g bakpulver
- 170 g socker
- 2 ägg
- 1 345 ml ljummen mjölk
- 80 g smör
- 1 tsk vaniljextrakt
- 140 g blockchoklad
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILLREDNING:

Sätt i våffeljärnen. Lägg choklad och smör i en skål för mikrovågsugnen och värme 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. Ställ in termostaterna i önskat läge. Värm våffeljärnet.

När meddelandet "READY" visas på displayen, smörj våffeljärnet med smält smör eller non-stick matlagningspray. Håll sedan en skopa av blandningen för två formar på järnet,