



Instruktioner stekbord & hamburgare

Starta stekbordet genom att sätta i sladdarna, det finns en på varje sida. OBS att de måste sitta i varsitt uttag, det finns ett till höger och ett till vänster om stekbordet! Vrid på lite mer än 200 grader. Var försiktig med att "maxa", då kan säkring gå. Om det händer så får man slå på den igen (panelen sitter längst in i cafeet). Sätt på fläkten på max!

Koka upp en kanna vatten med vattenkokaren. Smidigt att ha den i uttaget vid mikrougnen.

Induktionshällen står lämpligast till vänster om stekbordet. Sätt i sladden i uttaget längst till vänster (**inte** samma uttag som stekbordet). Slå på induktionshällen och ställ den på läge 1. Ställ på gryta ("den minsta stora", det är den enda som funkar på induktionshällen 😊) och fyll med det varma vattnet och ha i en buljongtärning.

Hamburgarna ska stekas i "riktigt" smör. De kan läggas på direkt från frysen. Stek 10-12 stycken (ha på grillkrydda!) till att börja med och lägg i buljongvattnet. När någon vill köpa en hamburgare steker man på dem lite snabbt igen. Man kan med fördel även lägga på bröden på stekbordet längs övre kanten och sedan förbereda ett antal "fickor" med bröd.

Förbered tillbehör; skiva gurka och lök, hacka isbergssallad. Ta fram dressing, ketchup och senap. Servera på det lilla bordet till höger utanför luckan så får man ta tillbehör själv.

Fickor till hamburgarna finns i låda längst till vänster. Bröd och hamburgare finns i frysen.