

OptiGrill Elite

OptiGrill Elite

Tefal

Tefal





OptiGrill Elite

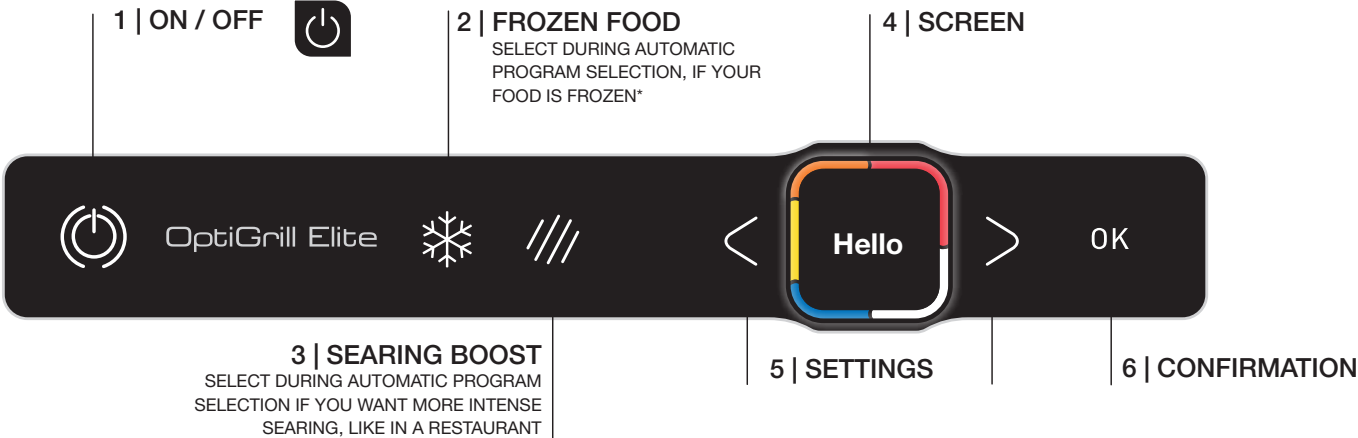
WELCOME TO THE WORLD OF **OPTIGRILL ELITE.** GRILL TO EVERYONE'S TASTE **LIKE A TOTAL PRO!**

PT - BEM-VINDO AO MUNDO DO **OPTIGRILL ELITE**. GRELHE AO GOSTO DE CADA UM **COMO UM VERDADEIRO PROFISSIONAL!** - **ES** - TE DAMOS LA BIENVENIDA AL MUNDO DE **OPTIGRILL ELITE**. COCINA A LA PARRILLA AL GUSTO DE TODOS **COMO UN AUTÉNTICO PROFESIONAL** - **EL** - ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΤΕ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΗΣ **OPTIGRILL ELITE**. **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΓΟΥΣΤΟ!**



WITH YOUR INTUITIVE COOKING ASSISTANT

PT - COM O SEU ASSISTENTE DE COZINHA INTUITIVO - ES - CON TU INTUITIVO ASISTENTE DE COCINA
EL - ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΒΟΗΘΟ ΣΑΣ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ



PT	ES	EL
1 Ligar/desligar	1 Encender/apagar	1 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
2 Alimentos congelados Durante a seleção do programa automático, selecione se os seus alimentos estão congelados*	2 Alimentos congelados Selecciona durante la elección del programa automático si los alimentos están congelados*	2 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ, ΑΝ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΣΑΣ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ*
3 Selar rápido (Boost) Durante a seleção do programa automático, selecione se pretende uma selagem mais intensa como num restaurante.	3 Churrascar Selecciona durante la elección del programa automático si deseas potenciar el dorado, como el de un restaurante.	3 ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΘΩΡΑΚΙΣΜΑΤΟΣ ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ, ΑΝ ΘΕΛΕΤΕ ΠΙΟ ΕΝΤΟΝΟ ΘΩΡΑΚΙΣΜΑ, ΟΠΩΣ ΣΕ ΕΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ.
4 Ecrã	4 Pantalla	4 ΟΘΟΝΗ
5 Definições	5 Configuración	5 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ
6 Confirmação	6 Confirmación	6 ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

*EN - For all automatic programs, OptiGrill takes into account that your food is frozen when you select the frozen food function - PT - Para todos os programas automáticos, o OptiGrill tem em consideração que os alimentos estão congelados quando seleciona a função de alimentos congelados - ES - Al seleccionar la función Alimentos congelados, OptiGrill tiene en cuenta que los alimentos están congelados para todos los programas automáticos - EL - Για όλα τα αυτόματα προγράμματα, η OptiGrill λαμβάνει υπόψη ότι το φαγητό σας είναι κατεψυγμένο όταν επιλέγετε τη λειτουργία κατεψυγμένου φαγητού

... EXPLORE ITS 12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

PT - ... EXPLORE OS 12 PROGRAMAS DE COZEDURA AUTOMÁTICOS - ES - ... EXPLORA SUS 12 PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS - EL - ... ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΤΕ ΤΑ 12 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

OPTIGRILL ELITE GUARANTEES PERFECT COOKING WITH ITS PROGRAMS, AND INFORMS YOU WHEN EACH COOKING LEVEL IS REACHED (SEE COOKING TABLE P. 12)

	Beef Carne de vaca Ternera Μοσχάρι		Burger Hambúrguer Hamburguesa Μπέργκερ		Panini Panini Panini Πανίνι
	Sausage Salsicha Salchichas Λουκάνικο		Fish Peixe Pescado Ψάρι		Chicken breast Peito de frango Pechuga de pollo Στήθος κοτόπουλου
	Bacon Bacon Beicon Μπέικον		Seafood Marisco Marisco Θαλασσινά		Potato Batatas Patata Πατάτα
	Aubergine Beringela Berenjena Μελιτζάνα		Tomato Tomate Tomate Ντομάτα		Pepper Pimientos Pimiento Πιπεριά

PT -O Optigrill Elite garante cozinhados perfeitos com os seus programas e informa-o quando cada nível de cozedura é atingido (ver tabela de cozedura, p. 13) - ES - Con sus programas, Optigrill Elite garantiza una cocción perfecta y te avisa cuando se alcanza cada nivel de cocción (consulta la tabla de cocción p. 14) - EL - Η Optigrill Elite εγγυάται τέλειο μαγείρεμα με τα προγράμμάτα της και σας ενημερώνει όταν επιτυγχάνεται κάθε επίπεδο μαγειρέματος (βλ. πίνακα μαγειρέματος σελ. 15)



IF YOU WANT TO GRILL ANY OTHER KIND OF FOOD, YOU CAN USE MANUAL MODE

PT - SE PRETENDER GRELHAR QUALQUER OUTRO TIPO DE ALIMENTO, PODE UTILIZAR O MODO MANUAL
ES - SI DESEAS COCINAR CUALQUIER OTRO TIPO DE ALIMENTO, PUEDES UTILIZAR EL MODO MANUAL
EL - ΑΝ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΑΛΛΑ ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

CHOOSE YOUR OPTIONS, & FOR THE 12 AUTOMATIC PROGRAMS ONLY

PT - ESCOLHA AS SUAS OPÇÕES,  E  APENAS PARA OS 12 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
ES - ELIGE LAS OPCIONES  Y  PARA LOS 12 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS SOLAMENTE
EL - ΟΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ  ΚΑΙ  ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΑ 12 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

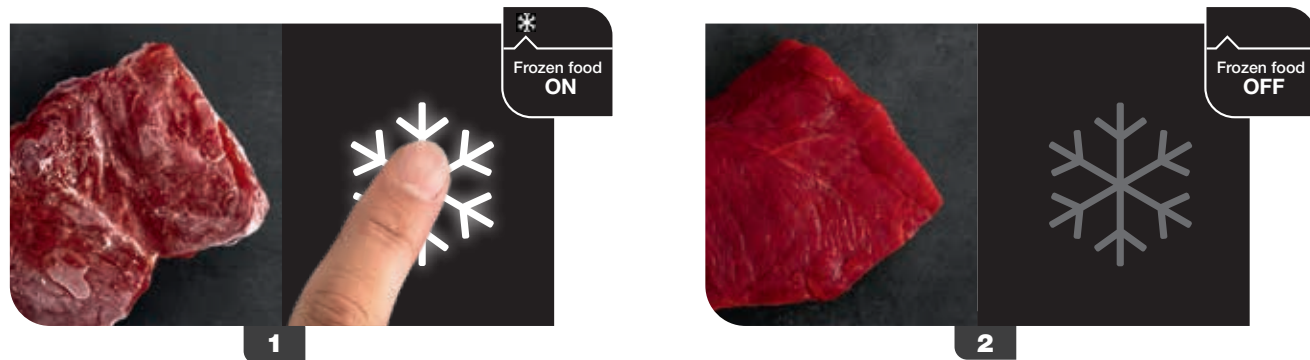
SEARING BOOST FUNCTION: SELECT IF YOU WANT YOUR MEAT TO BE MORE SEARED

PT - FUNÇÃO SELAR RÁPIDO (BOOST): Seleccione se pretender selar mais a sua carne - ES - FUNCIÓN CHURRASCAR: Selecciona esta opción si deseas que la carne se dore más - EL - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΘΩΡΑΚΙΣΜΑΤΟΣ: Επιλέξτε την αν θέλετε το κρέας σας να είναι περισσότερο θωρακισμένο



FROZEN FOOD FUNCTION: SELECT IF YOUR INGREDIENT IS FROZEN*

PT - FUNÇÃO ALIMENTOS CONGELADOS: Seleccione se o ingrediente estiver congelado* - ES - FUNCIÓN ALIMENTOS CONGELADOS: Selecciona si el ingrediente está congelado* - EL - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Επιλέξτε την αν το συστατικό σας είναι κατεψυγμένο*.



***EN** - For all automatic programs, OptiGrill takes into account that your food is frozen when you select the frozen food function. These functions can only be selected before the end of pre-heating - **PT** - Para todos os programas automáticos, o OptiGrill tem em consideração que os alimentos estão congelados quando seleciona a função de alimentos congelados. Estas funções só podem ser seleccionadas antes do fim do pré-aquecimento - **ES** - Al seleccionar la función de alimentos congelados, OptiGrill tiene en cuenta que los alimentos están congelados para todos los programas automáticos. Estas funciones solo se pueden seleccionar antes del final de precalentamiento - **EL** - Για όλα τα αυτόματα προγράμματα, η OptiGrill λαμβάνει υπόψη ότι το φαγητό σας είναι κατεψυγμένο όταν επιλέγετε τη λειτουργία κατεψυγμένου φαγητού. Αυτές οι λειτουργίες μπορούν να επιλεγούν μόνο πριν από το τέλος του σταδίου προθέρμανσης

REMEMBER TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR USE

PT - NÃO SE ESQUEÇA DE SEGUIR AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - ES - RECUERDA SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA UTILIZARLO - EL - ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



 **DURING PREHEATING, DO NOT PLACE FOOD ON THE GRILL OR IT WILL AUTOMATICALLY SWITCH TO MANUAL MODE.**



PT - DURANTE O PRÉ-AQUECIMENTO, NÃO COLOQUE ALIMENTOS NO GRELHADOR, POIS ESTE MUDA AUTOMATICAMENTE PARA O MODO MANUAL.

ES - DURANTE EL PRECALENTAMIENTO, NO COLOQUES ALIMENTOS EN EL GRILL O CAMBIARÁ AUTOMÁTICAMENTE AL MODO MANUAL.

EL - ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ, ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ, ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΘΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΘΕΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ Η ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

OptiGrill Elite
INTELLIGENT GRILL

DISCOVER OPTIGRILL ELITE AT

DESCUBRA O OPTIGRILL ELITE EM

DESCUBRE OPTIGRILL ELITE EN

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗΝ OPTIGRILL ELITE ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

www.tefal.com

BEFORE FIRST USE

PT - ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
ES - ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN - EL - ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



1



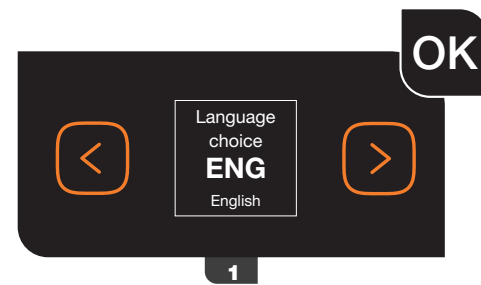
2



3

SELECT YOUR LANGUAGE DURING THE FIRST USE

PT - SELECIONE O SEU IDIOMA DURANTE A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO -
ES - SELECCIONA EL IDIOMA DURANTE LA PRIMERA UTILIZACIÓN - EL - ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΓΛΩΣΣΑ ΣΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



1



2

IF YOU HAVE TO CHANGE THE LANGUAGE

PT - SE TIVER DE ALTERAR O IDIOMA - ES - SI TIENES QUE CAMBIAR EL IDIOMA
EL - ΑΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΗ ΓΛΩΣΣΑ



1



2



3

COOKING WITH THE AUTOMATIC PROGRAM

FOR THE FIRST TIME

PT - COZINHAR COM O PROGRAMA AUTOMÁTICO PELA PRIMEIRA VEZ - ES - COCCIÓN CON EL PROGRAMA AUTOMÁTICO POR PRIMERA VEZ - EL - ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

I want to grill 3 beef steaks for 3 guests who want it cooked different ways (rare, medium and well-done)

PT - Quero grelhar 3 bifes de vaca para 3 convidados que os querem cozinhados de formas diferentes (mal passado, médio e bem passado)

ES - Quiero cocinar 3 filetes de ternera para 3 personas con diferentes grados de cocción (poco hecho, al punto medio y bien hecho)

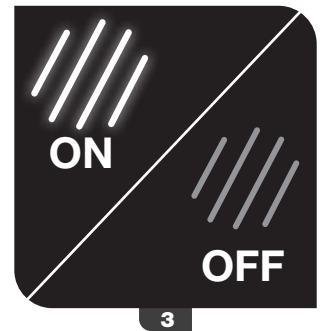
EL - Θέλω να ψήσω 3 μοσχαρίσιες μπριζόλες για 3 καλεσμένους που τις θέλουν μαγειρεμένες με διαφορετικούς τρόπους (σενιάν, μέτρια ψημένη και καλοψημένη)



1



2



3



4



5



6



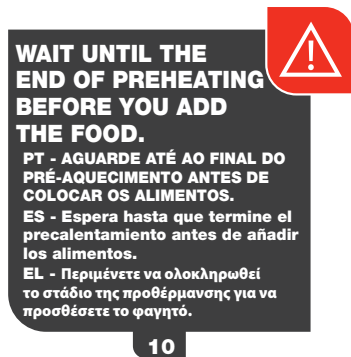
OK



PT Pré-aquecimento em curso
ES Precalentamiento en curso
EL Προθέρμανση σε εξέλιξη



PT Aguarde - ES Espera - EL Περιμένετε



**WAIT UNTIL THE
END OF PREHEATING
BEFORE YOU ADD
THE FOOD.**

PT - AGUARDE ATÉ AO FINAL DO
PRÉ-AQUECIMENTO ANTES DE
COLOCAR OS ALIMENTOS.
ES - Espera hasta que termine el
precalentamiento antes de añadir
los alimentos.
EL - Περιμένετε να ολοκληρωθεί
το στάδιο της προθέρμανσης για να
προσθέσετε το φαγητό.



PT Introduza os alimentos - ES Introduce los
alimentos - EL Τοποθετήστε το φαγητό



OPTIGRILL LETS YOU KNOW WHEN COOKING IS FINISHED

PT - O OPTIGRILL PERMITE-LHE SABER QUANDO A COZEDURA ESTÁ CONCLUÍDA - ES - OPTIGRILL TE PERMITE SABER
CUÁNDO HA TERMINADO LA COCCIÓN - EL - Η OPTIGRILL ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΕΙ ΠΟΤΕ ΟΛΟΚΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

**OPTIGRILL DISPLAYS THE TIME REMAINING BEFORE
YOUR COOKING PREFERENCE IS REACHED, TO THE NEAREST SECOND**

(SEE COOKING TABLE PAGE 15)



PT - O OptiGrill apresenta o tempo restante para atingir a sua preferência de cozedura, até ao segundo mais próximo (ver tabela de cozedura, pág. 15)
ES - OptiGrill muestra el tiempo que falta para alcanzar el grado de cocción deseado, hasta el segundo más cercano (consulta la tabla de cocción de la página 15)
EL - Η OptiGrill εμφανίζει τον χρόνο που απομένει για να επιτευχθεί ο προτιμώμενος βαθμός μαγειρέματος, στο πιο κοντινό δευτερόλεπτο (βλ. πίνακα μαγειρέματος, σελίδα 15)

**YOU HAVE THE OPTION OF DISPLAYING, THE COOKING TIME LEFT
FOR EACH OF DIFFERENT COOKING LEVELS, USING THE < & > KEYS**

PT - Tem a opção de apresentar o tempo de cozedura restante para cada um dos diferentes níveis de cozedura, utilizando as teclas < e >
ES - Tienes la opción de mostrar el tiempo de cocción que falta para cada uno de los diferentes niveles de cocción, utilizando las teclas < y >
EL - Έχετε την επιλογή εμφάνισης του χρόνου μαγειρέματος που απομένει για κάθε ένα από τα διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα < και >

EN - You must manually remove the food when it reaches your desired cooking level. Note that this is not a cooking level selection. OptiGrill continues to cook until the final cooking level is reached and informs you at each stage.

PT - Tem de retirar manualmente os alimentos quando atingir o nível de cozedura pretendido. Tenha em atenção que esta não é uma seleção do nível de cozedura. O OptiGrill continua a cozinhar até atingir o nível final de cozedura e informa-o em cada fase.

ES - Debes retirar manualmente los alimentos cuando alcancen el nivel de cocción deseado. Ten en cuenta que no se trata de la selección de nivel de cocción. OptiGrill sigue cocinando hasta que se alcanza el nivel de cocción final y te informa en cada etapa.

EL - Πρέπει να βγάλετε το φαγητό, όταν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος. Σημειώστε ότι αυτή δεν είναι μια επιλογή επιπέδου μαγειρέματος. Η OptiGrill συνεχίζει να μαγειρεύει, μέχρι να φτάσει το τελικό επίπεδο μαγειρέματος και σας ενημερώνει σε κάθε στάδιο.

I want to cook a second batch of food straight after.

PT - Quero cozinhar uma segunda dose de alimentos logo a seguir - ES - Quiero cocinar una segunda tanda de alimentos inmediatamente después
EL - Θέλω να μαγειρέψω αμέσως μια δεύτερη παρτίδα φαγητού



Any refill ?
PT NOVA DOSE? - ES ¿NUEVA TANDA?
EL ΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ;

REMOVE YOUR FOOD AND CLOSE THE GRILL TO START A NEW COOKING
PT - Retire os alimentos e feche o grelhador para iniciar uma nova cozedura
ES - Retira los alimentos y cierra el grill para iniciar un nueva tanda de cocción
EL - Βγάλτε το φαγητό σας και κλείστε τη σχάρα για να ξεκινήσετε έναν νέο κύκλο μαγειρέματος



1
PT Nova dose? - ES ¿Nueva tanda? - EL Αναπλήρωση;



OK



3
PT Pré-aquecimento em curso - ES Precalentamiento en curso - EL Προθέρμανση σε εξέλιξη



4
PT Aguarde - ES Espera - EL Περιμένετε

WAIT UNTIL THE END OF PREHEATING BEFORE YOU ADD THE FOOD.
PT - Wait until the end of preheating before you add the food.
ES - Wait until the end of preheating before you add the food.
EL - Wait until the end of preheating before you add the food.



6
PT Introduza os alimentos - ES Introduce los alimentos - EL Τοποθετήστε το φαγητό

And a new cooking starts...

PT - E começa uma nova cozedura...
ES - Y comienza una nueva tanda de cocción...
EL - Και ξεκινά ένα νέο μαγείρεμα...

COOKING WITH THE MANUAL MODE FOR THE FIRST TIME

PT - COZINHAR COM O MODO MANUAL PELA PRIMEIRA VEZ - ES - COCCIÓN CON EL MODO MANUAL POR PRIMERA VEZ
EL - ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

I want to manage cooking the food myself

PT - Quero ser eu a controlar a cozedura dos alimentos - ES - Quiero gestionar la cocción yo
EL - Θέλω να διαχειριστώ μόνος μου το μαγείρεμα του φαγητού



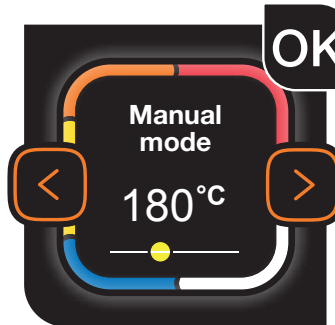
1



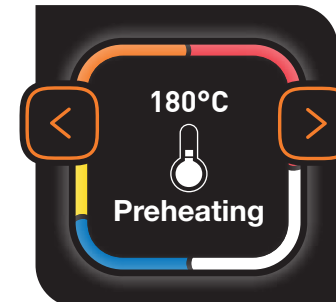
2



3
PT Modo manual - ES Modo manual - EL Χειροκίνητη λειτουργία



4
PT Manual mode - ES Manual mode - EL Manual mode



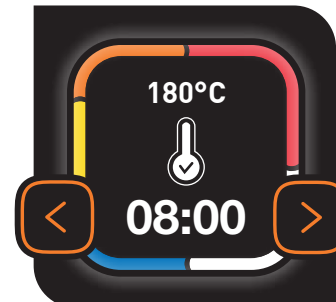
5
PT Pré-aquecimento - ES Precalentamiento - EL Προθέρμανση



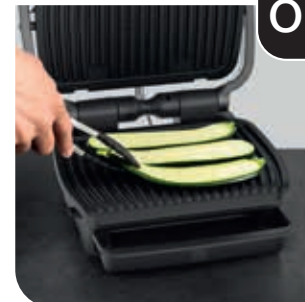
6



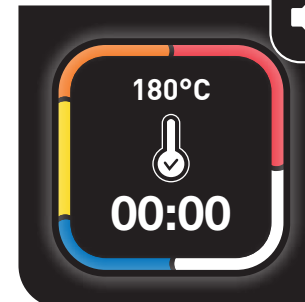
7



8



9



10



11

EN - COOKING GUIDE

12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

PROGRAM		COOKING LEVEL INDICATOR			
MENU					
BEEF	Very rare (Blue)		Rare	Medium	Well-done
CHICKEN BREAST*	-	-	-	-	Well-done
SAUSAGE	-	-	-	-	Well-done
BACON	-	-	-	Medium	Crispy
BURGER**	-	-	Rare	Medium	Well-done
PANINI	-	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
FISH	-	-	Medium	Medium well	Well-done
SEAFOOD	-	-	Medium	Medium well	Well-done
POTATO	-	-	-	-	Soft
PEPPER	-	-	-	Lightly grilled	Grilled
AUBERGINE	-	-	-	-	Grilled
TOMATO	-	-	-	Lightly grilled	Grilled

* For the UK only: do not cook chicken breast from frozen. Always thaw completely first.
** For the UK only: We advise to cook burgers to well done for food safety reasons. If you choose to serve rare or medium burgers, there is a risk of bacteria present.

COOKING ADVICE

PRODUCTS	COOKING PROGRAM	COOKING LEVEL
Pork fillet (boneless) Pork belly		*** Well-done
Bratwurst (pork pre-cooked)		220°C / 8 min 30
Rindswurst (beef pre-cooked)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (pork pre-cooked)		220°C / 4 min 30

MANUAL MODE

VEGETABLE OR FRUIT		
FROM 180°C TO 195°C	FROM 220°C TO 235°C	FROM 225°C TO 270°C
-	-	Zucchini / courgette (slices)
-	-	Asparagus
-	-	Mushroom
-	Onion	-
Broccoli	-	-
Baby carrot	-	-
-	Fennel	-
Sweet potato (slices)	-	-
-	Apple (slices)	-
-	Pineapple	-
-	Peach	-

PREPARATION ADVICE

FOR A BETTER GRILLING FEELING YOU CAN TURN THE INGREDIENT AT THE END OF THE COOKING TO SERVE YOUR GUESTS.

PRODUCTS	ADVICE
POTATO	- Slices length-wise - Coat or brush the slices with oil, for best results
PEPPER	Cut in half lengthways and remove seeds
AUBERGINE	- Cut into slices lengthways - Coat or brush the slices with oil, for best results
TOMATO	- Use round shape tomatoes - Use firm tomatoes which are not too ripe - Cut in half widthways - For optimal cooking, place the curved side of the halved tomato on the bottom grill plate
PORK	*** Use searing boost if thickness is above 20 mm.

PT - GUIA DE COZEDURA

12 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COZEDURA

PROGRAMA		INDICADOR DO NÍVEL DE COZEDURA			
MENU					
CARNE DE VACA	Muito mal passado (azul)	Mal pas-sado	Médio	Bem passado	
PEITO DE FRANGO*	-	-	-	Bem passado	
SALSICHA	-	-	-	Bem passado	
BACON	-	-	Médio	Estaladiço	
HAMBÚRGUER**	-	Mal passado	Médio	Bem passado	
PANINI	-	Pouco tostado	Grelhado	Estaladiço	
PEIXE	-	Médio	Médio-Bem	Bem passado	
MARISCO	-	Médio	Médio-Bem	Bem passado	
BATATAS	-	-	-	Macio	
PIMENTOS	-	-	Grelhado ligeiro	Grelhado	
BERINGELA	-	-	-	Grelhado	
TOMATE	-	-	Grelhado ligeiro	Grelhado	

CONSELHOS DE COZEDURA

PRODUTOS	PROGRAMA DE COZEDURA	NÍVEL DE COZEDURA
Lombo de porco (desossado) Entrecostada		*** Bem passado
Bratwurst (carne de porco pré-cozida)		220°C/8 min 30
Rindswurst (carne de vaca pré-cozida)		220°C/8 min 30
Nürnberger Wurst (carne de porco pré-cozida)		220°C/4 min 30

MODO MANUAL

LEGUMES OU FRUTA		
De 180 °C A 195°C	De 220°C A 235°C	De 225°C A 270°C
-	-	Curgete (rodela)
-	-	Espargos
-	-	Cogumelos
-	Cebola	-
Brócolos	-	-
Cenouras baby	-	-
-	Funcho	-
Batata-doce (rodela)	-	-
-	Maçã (rodela)	-
-	Ananás	-
-	Pêssego	-

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

PARA UM MELHOR EFEITO GRELHADO, PODE VIRAR O ALIMENTO NO FINAL DA COZEDURA PARA SERVIR AOS SEUS CONVIDADOS.

PRODUTOS	CONSELHO
BATATAS	- Rodela - Cubra ou pincele as rodela com óleo para obter melhores resultados
PIMENTOS	Corte ao meio no sentido do comprido e retire as sementes
BERINGELA	- Corte em fatias no sentido do comprimento - Cubra ou pincele as fatias com óleo para obter melhores resultados
TOMATE	- Utilize tomates redondos - Utilize tomates firmes que não estejam demasiado maduros - Corte a meio lateralmente - Para uma cozedura ideal, coloque o lado curvo da metade do tomate na placa inferior do grelhador
PORCO	*** Utilize a função Selar rápido (Boost) se a espessura for superior a 20 mm.

ES - GUÍA DE COCCIÓN

12 PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

PROGRAMA	INDICADOR DE NIVEL DE COCCIÓN			
MENÚ				
TERNERA	Muy poco hecho	Poco hecho	Punto medio	Bien hecho
PECHUGA DE POLLO*	-	-	-	Bien hecho
SALCHICHAS	-	-	-	Bien hecho
BEICON	-	-	Punto medio	Crujiente
HAMBURGUESA**	-	Poco hecho	Punto medio	Bien hecho
PANINI	-	Ligeramente cocinado	A la parrilla	Crujiente
PESCADO	-	Punto medio	Medio-hecho	Bien hecho
MARISCO	-	Punto medio	Medio-hecho	Bien hecho
PATATA	-	-	-	Suave
PIMIENTO	-	-	Ligeramente a la parrilla	A la parrilla
BERENJENA	-	-	-	A la parrilla
TOMATE	-	-	Ligeramente a la parrilla	A la parrilla

CONSEJOS DE COCCIÓN

PRODUCTOS	PROGRAMA DE COCCIÓN	NIVEL DE COCCIÓN
Carne de cerdo (sin hueso) Panceta de cerdo entera		*** Bien hecho
Bratwurst (salchicha de cerdo precocinada)		220°C/8 min 30
Rindswurst (salchicha de ternera precocinada)		220°C/8 min 30
Nürnberger Wurst (salchicha de cerdo precocinada)		220°C/4 min 30

MODO MANUAL

VERDURAS O FRUTAS		
De 180 °C A 195 °C	De 220 °C A 235 °C	De 225 °C A 270 °C
-	-	Calabacín (rodajas)
-	-	Espárragos
-	-	Setas
-	Cebolla	-
Brócoli	-	-
Zanahorias baby	-	-
-	Hinojo	-
Boniato (rodajas)	-	-
-	Manzana (rodajas)	-
-	Piña	-
-	Melocotón	-

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

PARA UN MEJOR ASPECTO DE COCCIÓN, PUEDES DAR VUELTA AL ALIMENTO AL FINAL DE LA COCCIÓN PARA SERVIR A LOS INVITADOS.

PRODUCTOS	CONSEJO
PATATA	• Corta rodajas a lo largo • Cubre o pincela las rodajas con aceite para obtener los mejores resultados
PIMIENTO	• Corta a lo largo por la mitad y quita las semillas
BERENJENA	• Corta rodajas a lo largo • Cubre o pincela las rodajas con aceite para obtener los mejores resultados
TOMATE	• Utiliza tomates redondos • Utiliza tomates firmes que no estén demasiado maduros • Corta por la mitad a lo ancho • Para una cocción óptima, coloca el lado curvado del tomate cortado a la mitad en la placa inferior del grill
CERDO	• *** Usa la función Churrascar si el alimento tiene un grosor superior a 20 mm.

EL - ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

12 ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ			
MENΟΥ				
ΜΟΣΧΑΡΙ	Σχεδόν ωμό (Μπλε)	Σενιάν	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ*	-	-	-	Καλοψημένο
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	-	-	-	Καλοψημένο
ΜΠΕΙΚΟΝ	-	-	Μέτρια ψημένο	Τραγανό
ΜΠΕΡΓΚΕΡ**	-	Σενιάν	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
ΠΑΝΙΝΙ	-	Ελαφρώς μαγειρεμένο	Ψημένο	Τραγανό
ΨΑΡΙ	-	Μέτρια ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	-	Μέτρια ψημένο	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
ΠΑΤΑΤΕΣ	-	-	-	Μαλακό
ΠΙΠΕΡΙΑ	-	-	Ελαφρώς ψημένο	Ψημένο
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ	-	-	-	Ψημένο
ΝΤΟΜΑΤΑ	-	-	Ελαφρώς ψημένο	Ψημένο

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Χοιρινό φιλέτο (χωρίς κόκκαλο) Χοιρινή κοιλιά		*** Καλοψημένο
Bratwurst (προμαγειρεμένο χοιρινό)		220°C / 8 λεπτά 30
Bratwurst (προμαγειρεμένο μοσχάρι)		220°C / 8 λεπτά 30
Nürnberger Wurst (προμαγειρεμένο χοιρινό)		220°C / 4 λεπτά 30

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ Η ΦΡΟΥΤΑ		
Από 180°C ΕΩΣ 195°C	Από 220°C ΕΩΣ 235°C	Από 225°C ΕΩΣ 270°C
-	-	Κολοκυθάκι (φέτες)
-	-	Σπαράγγι
-	-	Μανιτάρι
-	Κρεμμύδι	-
Μπρόκολο	-	-
Καρότο	-	-
-	Μάραθος	-
Γλυκοπατάτα (φέτες)	-	-
-	Μήλο (φέτες)	-
-	Ανανάς	-
-	Ροδάκινο	-

ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΟΨΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ, ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΓΥΡΙΣΕΤΕ ΤΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΣΕΡΒΙΡΕΤΕ ΤΟΥΣ ΚΑΛΕΣΜΕΝΟΥΣ ΣΑΣ.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΗ
ΠΑΤΑΤΕΣ	• Κόψτε σε φέτες κατά μήκος • Καλύψτε ή αλείψτε τις φέτες με λάδι για καλύτερα αποτελέσματα
ΠΙΠΕΡΙΑ	• Κόψτε στη μέση κατά μήκος και αφαιρέστε τους σπόρους
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ	• Κόψτε σε φέτες κατά μήκος • Καλύψτε ή αλείψτε τις φέτες με λάδι για καλύτερα αποτελέσματα
ΝΤΟΜΑΤΑ	• Χρησιμοποιήστε στρογγυλές ντομάτες • Χρησιμοποιήστε ντομάτες που δεν είναι πολύ ώριμες • Κόψτε στη μέση κατά πλάτος • Για βέλτιστο μαγείρεμα, τοποθετήστε την κυρτή πλευρά της μισής ντομάτας στην κάτω πλευρά της σχάρας
ΧΟΙΡΙΝΟ	• *** Χρησιμοποιήστε την ενίσχυση θωρακίσματος, αν το πάχος είναι πάνω από 20 mm



EN - CONTENTS

02	QUICK START GUIDE	30	VEGETABLES
12	COOKING GUIDE		GRILLED TOMATOES ON THE VINE
17	RECIPES		TOMATOES À LA PROVENÇALE
18	MEAT		MINI PEPPERS STUFFED WITH FETA
	GRILLED CHIMICHURRI RIB STEAK		ITALIAN GRILLED PEPPERS
	FLANK STEAK MARINATED IN LIME AND CORIANDER		POTATO ROSTI
	BEEF FILLETS MARINATED IN ASIAN SAUCE		PARMESAN AND HERB POTATOES
	CHICKEN THIGHS MARINATED IN YOGHURT AND ROSEMARY		GRILLED AUBERGINES WITH PESTO
	GREEK-STYLE CHICKEN KEBABS		AUBERGINE BURGERS
	SPICED CHICKEN WINGS		VEGETARIAN STEAKS
	CURRYWURST	39	SNACK & SANDWICHES
	GRILLED SAUSAGE COATED WITH MUSTARD		BACON CRISPS
26	FISH & SEAFOOD		BACON CHEESEBURGER
	DORADO SERVED WITH TOMATO AND OLIVES		THE CLASSIC HOMEMADE HAMBURGER
	GRILLED SALMON AND MANGO SALSA		ITALIAN PANINI WITH GRILLED VEGETABLES
	GRILLED KING PRAWNS WITH GARLIC AND PARSLEY CITRUS BUTTER		CLUB SANDWICH WITH A TWIST
	GRILLED LEMON AND CAPER SQUID SALAD		

PREPARATION TIME





GRILLED CHIMICHURRI RIB STEAK

| Serves 2 |  15 min. |

Automatic program 

- 2 rib steaks (see below)
- 3 tablespoons wine vinegar
- 2 cloves of garlic
- 1 small bunch of flat-leaf parsley
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 pinch of Cayenne pepper
- 6 tablespoons vegetable oil
- Salt & freshly ground black pepper

Mix or finely chop the parsley with the peeled and crushed garlic cloves. Add the vinegar, Cayenne pepper, oregano, salt, pepper, oil and mix. Pour the chimichurri sauce into a bowl.

Turn on the grill. Select the  program and press OK. Dab the rib steaks with paper towels. Season both sides with salt and pepper.

As soon as preheating is complete, put the rib steaks on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: very rare (blue), rare, medium or well-done.

Transfer the rib steaks to plates and serve with the chimichurri sauce.

Depending on your preference you can increase the amount of garlic or chilli in the chimichurri sauce.

You can also replace the rib steaks with other cuts of beef, such as rib eye or rump steak, for example.



FLANK STEAK MARINATED IN LIME & CORAINDER

| Serves 4 |  15 min. | Marinating time 4 hours |

Automatic program 

- 1 flank steak of approximately 750 g (see below)
- 1 bunch of coriander, finely chopped
- 50 ml lime juice
- 2 tablespoons of vegetable oil
- 2 fresh onions, chopped
- 6 cloves of garlic, peeled and crushed
- 1 small green pepper, de-seeded
- ½ tablespoon ground cumin
- ½ teaspoon salt

Mix the coriander, lime juice, oil, garlic, onions, chilli, salt and cumin until a uniform mixture is obtained. Coat the flank steak with the mixture. Refrigerate and marinate for at least 4 hours. Take the meat out of the refrigerator and remove most of the marinade. Discard the remaining marinade.

Turn on the grill. Select the  program and press OK.

As soon as preheating is complete, put the flank steak on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: very rare (blue), rare, medium or well-done.

Transfer the flank steak to a cutting board and let it rest for 5 minutes before cutting the meat into thin slices.

You can substitute flank steak with a thick slice of rump steak. To make fajitas, serve slices of meat with tortillas, grilled onions and peppers, double (heavy) cream, salsa sauce and guacamole.

To ensure a tender flank steak, do not to exceed the cooking time.



BEEF FILLETS MARINATED IN ASIAN SAUCE

| Serves 4 |  10 min. | Marinating time 30 min. |
Automatic program 

- 4 beef fillets of equal thickness
- 120 ml soy sauce
- 4 cm root ginger
- 4 cloves of garlic
- 1 teaspoon chilli powder

- 4 tablespoons clear honey
- 2 tablespoons of sesame oil
- Fresh onion and sesame seeds

Peel and grate the cloves of garlic and ginger. Mix with the chilli, honey, soy sauce, sesame oil and 4 tablespoons of water. Put the beef fillets in the mixture, marinate in the refrigerator for at least 30 minutes and ideally for 4 hours.

Drain the meat, reserve the marinade.

Turn on the grill. Select the  program and press OK. As soon as preheating is complete, put the beef fillets on the grill and close it.

You can use the hot marinade to season sautéed vegetables: green beans, green asparagus, broccoli, mushrooms, etc.

Serve with the meat and white rice.



CHICKEN THIGHS MARINATED IN YOGHURT & ROSEMARY

| Serves 4 |  10 min. | Marinating time 4 hours |
Automatic program 

- 4 skinless chicken legs
- 250 g natural yoghurt
- 3 tablespoons Dijon mustard
- 2 tablespoons fresh rosemary, finely chopped

- 4 cloves of garlic, chopped
- Salt & freshly ground black pepper

Mix the yoghurt with mustard, rosemary, garlic, salt and pepper. Pour this mixture over the chicken legs and marinate them in the refrigerator for at least 4 hours.

Drain the chicken, discard the marinade.

Turn on the grill. Select the  program and press OK. Lightly oil the plates.

As soon as preheating is complete, put the chicken legs on the grill and close it.

Cook the chicken legs according to the instructions on the screen.

Serve the grilled chicken thighs with salad and sliced grilled potatoes.



GREEK-STYLE CHICKEN KEBABS

| Serves 4 |  10 min. |
Automatic program 

- 4 chicken fillets
- 2 tablespoons olive oil
- ½ lemon, juice and zest
- 1 tablespoon dried oregano
- 1 teaspoon paprika

- 3 cloves of garlic
- tzatziki sauce
- Salt & freshly ground black pepper
- wooden kebab skewers

In a mixing bowl, mix the olive oil with the juice and zest of the half lemon, peeled and chopped garlic cloves, oregano, paprika, salt and pepper. Add the fillets cut into bite size pieces and stir to coat.

Thread the chicken cubes onto wooden skewers.

Turn on the grill. Select the  program and press OK. As soon as preheating is complete, put the chicken skewers on the grill and close it.

Cook the kebabs according to the instructions on the screen. Serve the kebabs with tzatziki sauce.

Serve the chicken skewers on pitta bread garnished with tzatziki and slices of tomato, cucumber and red onion to make a traditional Mediterranean sandwich.



SPICED CHICKEN WINGS

| Serves 4 |  10 min. | Marinating time 30 min. |
Automatic program 

- 1.2 kg chicken wings
- 2 teaspoons salt
- 1 teaspoon baking powder
- 1 tablespoon paprika

- 1 tablespoon coarse pepper
- 2 tablespoons vegetable oil
- 2 tablespoons honey

Put salt and baking powder, paprika and pepper in a large mixing bowl. Add the chicken wings and mix to coat the flesh with the spices. Add the honey and oil, mix and let it marinate in the refrigerator, ideally for 2 hours but at least for 30 minutes.

Turn on the grill. Select the  program and press OK.

As soon as preheating is finished, put the chicken wings on the grill (you will have to do this in two batches) and close it.

Cook the chicken wings according to the instructions on the screen.

Serve the chicken wings with a cucumber salad.



CURRYWURST

| Serves 4 |  10 min. |

Manual mode 

- 4 Weisswurst sausages (see below)
- 1 tablespoon of oil
- 1 onion, chopped
- 400 g can chopped tomatoes
- 2 tablespoons of balsamic vinegar
- 1 tablespoon of Worcestershire sauce (optional)
- 1 tablespoon of curry powder
- 1 tablespoon sugar
- salt

Heat the oil in a saucepan, add the chopped onion and the salt. Cook for 5 minutes before adding the tomato pulp, vinegar, sugar, Worcestershire sauce and currypounder. Let it simmer for the time it takes to cook the sausages.

Turn on the grill. Select the  program at 210°C and press OK.

As soon as preheating is complete, put the sausages on the grill and close the lid. Press OK and set the cooking time to 10 minutes.

Serve the sausages with the curry sauce.

Weisswurst is a traditional Bavarian sausage made from minced veal and pork available in specialist grocers and delicatessens selling German foods.

Serve the currywursts with fries or in hot dog buns.



GRILLED SAUSAGE COATED WITH MUSTARD

| Serves 4 |  10 min. |

Automatic program 

- 700 g of sausage in a single piece, such as an Italian sausage or Toulouse sausage, Cumberland sausage ring or chipolatas still linked together
- 1 tablespoon coarse grain mustard
- 2 tablespoons clear honey
- 100 ml beer
- 2 sprigs of thyme
- 2 long wooden skewers

In a saucepan, put the honey, mustard, thyme and beer and bring to a simmer. Cook by mixing regularly, in the time it takes to cook the sausage.

Turn on the grill. Select the  program and press OK. If you are using chipolatas, untangle the casing between each sausage and gently push the flesh to form a single long sausage.

Wrap the sausage back on itself and poke two wooden skewers perpendicularly to hold it in place.

As soon as preheating is complete, put the sausage on the grill and close it.

Cook the sausage according to the instructions on the screen.

Put the sausage in a dish and coat with the mustard sauce.

Serve with homemade mustard mashed potato: peel and boil 1 kg potatoes. Drain and crush them with 25 g butter, 2 tablespoons of coarse grain, 150 ml of warm milk, salt and pepper.

DORADO SERVED WITH TOMATO AND OLIVES

| Serves 4 |  15 min. |

Automatic program 

- 4 dorado fillets, 150 g each (see below)
- 4 tablespoons of finely chopped parsley
- ½ lemon
- 3 tablespoons of olive oil
- 1 small clove of garlic
- 2 tomatoes, diced
- 50 g pitted green olives, sliced
- Salt & freshly ground black pepper

Mix the chopped parsley with the peeled and chopped garlic clove, the juice and zest of the half lemon, the olive oil, salt and pepper. Add the seeded and diced tomatoes and the sliced olives and set aside.

Turn on the grill. Select the  program and press OK.

As soon as preheating is complete, put the dorado

fillets seasoned with salt and pepper on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: medium, medium well or well-done.

Serve the dorado fillets with the sauce.

Dorado fillets, also known as mahi-mahi, can be substituted with Sea Bass, Sea Bream or Basa fillets.

GRILLED SALMON & MANGO SALSA

| Serves 4 |  10 min. |

Automatic program 

- 4 salmon fillets
- 1 mango
- ½ red onion
- ½ red pepper
- 1 small bunch of coriander
- ½ green pepper
- 2 limes
- 1 teaspoon garlic powder
- vegetable oil
- Salt & freshly ground black pepper

Peel and cut the mango into small cubes. Cut the peppers into cubes of equal size and finely chop the onion, green pepper and coriander leaves. Mix everything with the lime juice. Season with salt and pepper and set aside.

Mix the garlic powder with ½ teaspoon of salt and pepper. Sprinkle the mixture over the salmon fillets and drizzle with oil.

Turn on the grill. Select the  program and press OK. As soon as preheating is complete, put the salmon fillets on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: medium, medium well or well-done.

Arrange the salmon fillets on the plates, drizzle over the remaining lime juice and serve with mango salsa.

Serve the salmon with rice.



GRILLED KING PRAWNS WITH GARLIC & PARSLEY CITRUS BUTTER

| Serves 4 | 10 min. |
Automatic program

- 12 unpeeled raw king prawns
- 100 g butter
- 2 cloves of garlic
- 2 tablespoons of chopped flat-leaf parsley
- 1 lemon
- salt

Turn on the grill. Select the program and press OK. As soon as preheating is complete, put the prawns on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are “medium well” cooked.

Meanwhile, melt the butter over a low heat in a saucepan.

Add the peeled and chopped garlic cloves, lemon juice, chopped parsley, salt and pepper, and allow to simmer while the prawns are cooking.

Serve the prawns with the butter sauce.

Do not forget to serve with serviettes and finger bowls! For a more chic version, set aside 4 grilled prawns, shell and cut the others into sections. Mix with the sauce and tagliatelle cooked al dente.

Serve with the reserved prawns.



GRILLED LEMON & CAPER SQUID SALAD

| Serves 4 | 20 min. |
Automatic program

- 500 g cleaned squid with tentacles
- 1 lemon
- 5 tablespoons of olive oil (75 ml)
- 25 g finely chopped capers
- 1 red onion
- 125 g rocket
- 150 g red peppers (already grilled)
- 125 g cooked peas
- Salt & freshly ground black pepper

Wash and dry the squid body and tentacles. Put the squid flat on the cutting board, the inside facing upwards, and cut crosses in it with a sharp knife.

Cut them into 5 - 6 cm pieces and cut the tentacles to the same length.

Mix the olive oil with the lemon juice, capers and half of the finely chopped red onion. Mix a quarter of this vinaigrette with the squid, salt and pepper.

Turn on the grill. Select the program and press OK.

As soon as preheating is finished, put the squid on the grill (you will have to do this in several batches) and close it.

Cook as shown on the display, until they are “medium” cooked.

Remove squid and cook further batches of squid.

Mix the cooked squid with the remaining vinaigrette, the rest of the chopped red onion, the roasted peppers and the cooked peas.

Serve with the rocket.

Before adding the rocket, place the cooled squid salad in the refrigerator for at least 30 minutes for softer, more fragrant squid.

You can replace the fresh squid with frozen small cuttle-fish (defrost before cooking).

GRILLED TOMATOES ON THE VINE

| Serves 4 |  05 min. |

Automatic program 

- 4 stalks of cherry tomatoes
- 1 tablespoon olive oil

- Salt & freshly ground black pepper

Turn on the grill. Select the  program and press OK.

Wash and dry the stalks of cherry tomatoes. Mix them delicately with olive oil, salt and pepper.

As soon as preheating is complete, put the stalks of cherry tomatoes on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are “lightly grilled”.

Serve the grilled tomatoes as a side dish or on toast with mozzarella and a drizzle of olive oil.

TOMATOES À LA PROVENÇALE

| Serves 4 |  10 min. |

Automatic program 

- 4 round fleshy tomatoes
- 2 garlic cloves, chopped
- 2 tablespoons chopped parsley
- 4 tablespoons olive oil

- 2 tablespoons breadcrumbs (made from dry bread)
- Salt & freshly ground black pepper

Turn on the grill. Select the  program and press OK.

Cut the tomatoes in half. If needed, cut the base of each half-tomato so that they sit flat.

Mix the olive oil with the garlic, parsley and bread-crumbs. Season with salt and pepper and divide this mixture among the halved tomatoes.

As soon as preheating is complete, put the halved tomatoes on the grill and close it carefully.

Cook as shown on the display, until they are “grilled”.

For the tomatoes to keep their shape, do not use ones that are too ripe.

You can add a spoonful of dried herbes de Provence with the parsley for even more flavour.



MINI PEPPERS STUFFED WITH FETA

| Serves 4 | 10 min. |
Automatic program

- 400 g mini peppers (multicoloured)
- 110 g feta
- 1 yoghurt (about 125 g)
- 1 fresh onion
- 4 sprigs of mint
- ½ teaspoon paprika
- Salt & freshly ground black pepper

Turn on the grill. Lightly oil the plates. Select the program and press OK.

Cut the mini peppers in half and remove the seeds.

As soon as preheating is complete, put the peppers on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are “soft grilled”.

Remove the peppers from a grill and leave them to cool down.

Crumble the feta, chop the fresh onion and mint leaves. Mix everything with the yoghurt and paprika, and season with salt and pepper. Put a little of this mixture in the hollow of each halved-pepper and serve.

You can serve these peppers as an aperitif or as a side dish.
You can also add some chopped olives and a little lemon zest to the feta cheese.



ITALIAN GRILLED PEPPERS

| Serves 4 | 10 min. |
Automatic program

- 4 red peppers
- 40 g Parmesan shavings
- 20 g pine nuts
- 4 tablespoons of olive oil
- 1 tablespoon of balsamic vinegar
- 2 chopped garlic cloves
- 2 tablespoons of fresh chopped basil
- 2 fillets of chopped anchovies
- salt & freshly ground black pepper

Turn on the grill. Select the program and press OK.

Cut the peppers in half, remove the seeds and cut each half in three lengthways. Mix with half of the olive oil, garlic, basil, anchovies and balsamic vinegar. Season with salt and pepper.

As soon as preheating is finished, put the peppers on the grill (you will have to do this in two batches) and close it.

Cook as shown on the display, until they are “grilled”.

Transfer peppers to a dish, drizzle with the remaining oil and let them cool. Spread the pine nuts and Parmesan shavings over the peppers before serving.

You can serve peppers as a starter with bread or as a side dish.

POTATO ROSTI

| Serves 4 |  15 min. |

Automatic program 

- 1 kg potatoes (fluffy variety such as Maris Piper or King Edward)
- 1 onion
- 2 tablespoons plain flour
- 2 eggs

- 2 tablespoons of chopped parsley
- Salt & freshly ground black pepper

Turn on the grill. Lightly oil the plates. Select the  program and press OK.

Peel and finely grate the potatoes and onion, squeeze hard between your hands to remove their water. Mix with the flour, eggs, parsley, salt and pepper.

As soon as the preheating is complete, put 4 large spoonfuls of the mixture onto the grill to form 4 patties 2 to 3 cm thick and close it.

Cook the rostis according to the instructions on the screen. Do the same with the rest of the mixture.

Serve the rosti as a side dish.

You can also serve them for brunch with cream mixed with chopped herbs and smoked salmon, for example.

PARMESAN & HERB POTATOES

| Serves 4 | *  10 min. |

Automatic program 

- 1 kg potatoes (fluffy variety such as Maris Piper or King Edward)
- 2 tablespoons of olive oil
- 50 g Parmesan

- 1 teaspoon of herbes de Provence
- 1 teaspoon of salt
- Freshly ground black pepper

Turn on the grill. Select the  program and press OK.

Wash the potatoes and cut them into 1 cm slices. Mix with the olive oil, herbes de Provence, salt and pepper.

As soon as preheating is complete, put the potato slices on the grill (you will need to cook them in batches) and close it.

Cook the potatoes according to the instructions on the screen.

Transfer the potatoes to a dish and sprinkle with Parmesan shavings.

You can add garlic powder or replace the herbes de Provence with paprika.



GRILLED AUBERGINES WITH PESTO

| Serves 4 | 10 min. |
Automatic program

- 2 large aubergines
- 190 g pesto

Turn on the grill. Select the program and press OK.

Wash the aubergines without peeling them and cut into slices 2 cm thick. Spread the pesto on both sides of each aubergine slice.

As soon as preheating is finished, put the aubergines on the grill (you will have to do this in two batches) and close it. Cook as shown on the display until the aubergines are grilled.

Serve the grilled aubergine slices hot or cold, sprinkling with a little extra pesto.

For an Italian salad, serve with slices of roasted pepper, rocket and mozzarella, drizzled with a little olive oil and balsamic vinegar.



AUBERGINE BURGERS

| Serves 4 | 10 min. |
Manual mode & automatic program

- 2 large aubergines
- 2 tomatoes
- fresh basil leaves
- 250 g cooking mozzarella
- 2 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon herbes de Provence
- Salt & freshly ground black pepper

Wash the aubergines without peeling them and cut into 16 slices that are 2 cm thick. Mix with the olive oil, herbes de Provence and 1 teaspoon of salt.

Place a slice of tomato on a slice of aubergine, add a slice of mozzarella, a basil leaf and finish with a slice of aubergine. Repeat again to form 8 small burgers.

Turn on the grill. Select the program, setting the temperature to 180°C, and press OK.

As soon as preheating is complete, put the aubergine burgers on the grill and close the lid. Press OK and set the cooking time to 5 minutes.

Serve immediately.

Cut the mozzarella and tomatoes into slices.

You can add a little tapenade or pesto between the slices of aubergine and tomato.

VEGETARIAN STEAKS

| Serves 4 |  10 min. | Chilling time 15 min. |
Manual mode 

- 1 tin of cooked kidney beans (250 g drained net weight)
- 1 small red onion
- 1 clove of garlic
- 50 g chopped nuts, of your choice
- 30 g fresh breadcrumbs (made from dried bread)
- 2 tablespoons of soy sauce

Finely chop the garlic clove and peeled onion. Add the nuts and kidney beans and mix quickly, keeping a little of the texture. Add the soy sauce and breadcrumbs and mix well.

Form 4 balls of equal size and put them on a plate in the freezer for at least 15 minutes.

Turn on the grill. Select the  program, setting the temperature to 250°C, and press OK.

As soon as preheating is complete, brush the ball lightly with oil and place on the grill and close it carefully.

Press OK and set the cooking time to 5 minutes.

Vary the recipe by replacing the kidney beans with cooked lentils, or add spices.

Serve your vegetarian steaks with vegetables, or in hamburger buns with the filling and sauce of your choice.

BACON CRISPS

| Serves 4 |  05 min. |
Automatic program 

- 8 rashers smoked back or streaky bacon, each 4 - 5 mm thick
- 4 teaspoons of brown sugar

Turn on the grill. Select the  program and press OK.

Sprinkle the smoked bacon slices with brown sugar on both sides.

As soon as preheating is complete, put the rashers of bacon on the grill and close it.

Press OK to start cooking.

Cook as shown on the display until “medium” for bacon slices that are still soft, or “crispy” for very crispy bacon crisps.

Place on paper towels to drain and serve.

For brunch, serve these slices of bacon with eggs and slices of toasted bread.

You can also substitute the brown sugar with maple syrup.

BACON CHEESEBURGER

| Serves 4 |  10 min. |
Automatic program  & 

- 4 beef burgers
- 4 rashers of smoked streaky bacon, each 4 - 5 mm thick
- 4 slices of cheddar
- 2 tablespoons of mustard
- 2 tablespoons of mayonnaise
- 4 burger buns
- Garnish of choice

Turn on the grill. Select the  program and press OK. As soon as preheating is complete, put the rashers of bacon on the grill and close it. Press OK to start cooking.

Cook as shown on the display, until they are “crispy”. Place the grilled slices on a plate and keep warm. Carefully wipe the hot grill plates with a paper towel.

Select the  program and press OK. As soon as preheating is complete, put the minced steaks on the grill and close it.

Once the burgers are cooked, place the burger bun halves on the hot grill to heat them before garnishing and serving them.

Vary the sauces as you wish and replace mustard and mayonnaise with ketchup, barbecue sauce or even guacamole.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference.

Quickly put a slice of cheese on each hot steak so it melts.

Mix the mustard and mayonnaise and spread on the halved burger buns, add the toppings of your choice (onion rings, salad, tomato, pickles, etc.) and put a burger on each one.

Add the grilled bacon slices, close the burgers and serve immediately.

THE CLASSIC HOMEMADE HAMBURGER

| Serves 4 |  15 min. |
Automatic program 

- 250 g minced beef
- 50 g breadcrumbs (made from dried bread)
- 50 ml milk
- 2 eggs
- 50 g grated cheese
- 2 garlic cloves
- 1 teaspoon herbes de Provence
- Salt & freshly ground black pepper
- 4 burger buns
- Sauces of choice
- Garnish of choice

Mix the minced beef with the breadcrumbs, milk, eggs, grated cheese, peeled and chopped garlic cloves, herbes de Provence, salt and pepper until well blended. Then form four burger of the same size. Oil them lightly and chill in the refrigerator.

Turn on the grill. Select the  program and press OK. As soon as preheating is complete, put the steaks on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference.

Spread the sauces of your choice (ketchup, mayonnaise, etc.) on the halved hamburger buns, add the toppings of your choice (onion rings, salad, tomato, pickles, etc.) and put a steak on each one. Close the burgers and serve.

Once the steaks are cooked, place the hamburger bun halves on the hot grill to heat them before garnishing and serving them.

Use your choice of grated cheese: emmental, parmesan, mozzarella, etc.



ITALIAN PANINI WITH GRILLED VEGETABLES

| Serves 4 | 15 min. |
Manual mode & automatic program

- 4 panini
- 4 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons of balsamic vinegar
- 4 cloves of garlic
- 1 courgette
- 1 red pepper
- 1 red onion
- 4 tablespoons basil pesto
- 200 g grated mozzarella
- salt & freshly ground black pepper

In a mixing bowl, mix the oil and vinegar with the peeled and chopped garlic cloves. Season with salt and pepper. Add the courgette and onion, cut into slices approximately 1cm thick, the pepper cut into strips of 1 cm and stir everything together.

Turn on the grill. Select the program at 240°C and press OK.

As soon as preheating is finished, put the vegetables on the grill (you will have to do this in several batches) and close it. Press OK and set the cooking time to 5 minutes.

Slice the panini in half lengthways and spread the pesto on them. Once cooking has finished, divide up the grilled vegetables and grated mozzarella. Close the panini.

Carefully wipe the grill plates with a paper towel. Select the program and press OK. As soon as preheating is complete, put the two panini on the hot grill and close the lid.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: “lightly cooked”, “grilled” or “crispy”. Do the same for the two remaining panini.

Add spice to your panini by adding Italian pickles or a slice of spicy Italian salami.

You can also vary the cheeses. Try with Parmesan shavings, emmental cheese, goat's cheese or gorgonzola.



CLUB SANDWICH WITH A TWIST

| Serves 4 | 05 min. |
Automatic program &

- 8 slices of sourdough bread approximately 2 cm thick
- 8 slices of smoked bacon, 4 to 5 mm thick
- 4 tablespoons mayonnaise
- 4 large slices of roasted turkey
- 120 g thin slices of Comté cheese
- 1 large tomato
- 100 g baby spinach leaves

Turn on the grill. Select the program and press OK. As soon as preheating is complete, put the rashers of bacon on the grill and close it. Press OK to start cooking.

Cook as shown on the display, until they are cooked through. Transfer the grilled slices to a plate and gently wipe the hot plates with paper towels.

Select the program and press OK.

Spread the mayonnaise on the 4 slices of bread. Add the turkey slices (folded in an accordion shape), grilled bacon rashers and cheese slices.

Top with the remaining bread. As soon as preheating is complete, put the two sandwiches on the grill and close it.

Cook as shown on the display, until they are cooked to your preference: “lightly cooked”, “grilled” or “crispy”. Do the same for the two remaining sandwiches.

Transfer the sandwiches to a plate. Open them carefully and add the sliced tomato and baby spinach before serving.

Cut each sandwich in half and secure with a wooden skewer.

Serve this sandwich with a salad.

Replace the turkey with very fine chopped chicken leftovers and vary the cheese according to your preference (mozzarella, cheddar, etc.).



PT - ÍNDICE

02	GUIA DE INÍCIO RÁPIDO	58	LEGUMES
12	GUIA DE COZEDURA		TOMATES GRELHADOS COM RAMA
45	RECEITAS		TOMATES À PROVENÇAL
46	CARNE		MINI PIMENTOS RECHEADOS COM FETA
	BIFE DO ACÉM GRELHADO COM MOLHO CHIMICHURRI		PIMENTOS ITALIANOS GRELHADOS
	BIFE DA VAZIA MARINADO EM LIMA E COENTROS		ROSTI DE BATATA
	LOMBO DE VACA MARINADO EM MOLHO ASIÁTICO		BATATAS COM PARMESÃO E ERVAS
	COXAS DE FRANGO MARINADAS EM IOGURTE E ALECRIM		BERINGELAS GRELHADAS COM PESTO
	KEBABS DE FRANGO AO ESTILO GREGO		HAMBÚRGUERES DE BERINGELA
	ASAS DE FRANGO PICANTES		BIFES VEGETARIANOS
	CURRYWURST	67	SNACKS E SANDUÍCHES
	SALSICHA GRELHADA COBERTA COM MOSTARDA		BACON ESTALADIÇO
54	PEIXE E MARISCO		CHEESEBURGER COM BACON
	DOURADO-DO-MAR SERVIDO COM TOMATE E AZEITONAS		HAMBÚRGUER CASEIRO CLÁSSICO
	SALMÃO GRELHADO E MOLHO DE MANGA		PANINI ITALIANO COM LEGUMES GRELHADOS
	CAMARÕES-TIGRE GRELHADOS COM MANTEIGA DE LIMÃO, ALHO E SALSA		CLUB SANDWICH ESPECIAL
	SALADA DE LULAS GRELHADAS COM LIMÃO E ALCAPARRAS		

TEMPO DE PREPARAÇÃO





BIFE DO ACÉM GRELHADO COM MOLHO CHIMICHURRI

| Para 2 pessoas | 15 min |

Programa automático

- 2 bifos do acém (ver abaixo)
- 3 colheres de sopa de vinagre de vinho
- 2 dentes de alho
- 1 molho pequeno de salsa de folha lisa
- 1 colher de chá de orégãos secos
- 1 pitada de pimenta-de-caiena
- 6 colheres de sopa de óleo vegetal
- Sal e pimenta preta moída na hora

Misture ou pique finamente a salsa com os dentes de alho descascados e esmagados. Adicione o vinagre, a pimenta-de-caiena, os orégãos, o sal, a pimenta e o óleo e misture. Coloque o molho chimichurri numa taça.

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK. Enxugue os bifos do acém com papel de cozinha absorvente. Tempere ambos os lados com sal e pimenta.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os bifos no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados de acordo com o seu gosto: muito mal passados (azul), mal passados, médios ou bem passados.

Coloque os bifos em pratos e sirva com o molho chimichurri.

Consoante a sua preferência, pode aumentar a quantidade de alho ou picante no molho chimichurri.

Também pode substituir os bifos do acém por outros cortes de carne, como, por exemplo, bife da costela ou bife da alcatra.



BIFE DA VAZIA MARINADO EM LIMA E COENTROS

| Para 4 pessoas | 15 min | Tempo de marinada: 4 horas |

Programa automático

- 1 bife da vazia com cerca de 750 g (ver abaixo)
- 1 molho de coentros, picado finamente
- 50 ml de sumo de lima
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 cebolas picadas
- 6 dentes de alho descascados e esmagados
- 1 pimento verde pequeno sem sementes
- ½ colher de sopa de cominhos moídos
- ½ colher de chá de sal

Misture os coentros, o sumo de lima, o óleo, o alho, as cebolas, o pimento, o sal e os cominhos até obter uma mistura uniforme. Cubra o bife com a mistura. Coloque no frigorífico a marinar durante, pelo menos, 4 horas.

Retire a carne do frigorífico e remova o excesso da marinada. Deite fora a marinada restante.

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque o bife no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados de acordo com o seu gosto: muito mal passados (azul), mal passados, médios ou bem passados.

Coloque o bife numa tábua de cortar e deixe repousar durante 5 minutos antes de cortar a carne em fatias finas.

Pode substituir o bife da vazia por uma fatia grossa de bife da alcatra. Para fazer fajitas, sirva as fatias de carne com tortilhas, cebola grelhada e pimentos, natas batidas (gordas), molho de salsa e guacamole.

Para obter um bife da vazia tenro, não exceda o tempo de cozedura.



LOMBO DE VACA MARINADO EM MOLHO ASIÁTICO

| Para 4 pessoas |  10 min | Tempo de marinada: 30 min |

Programa automático 

- 4 pedaços de lombo de vaca de espessura igual
- 120 ml de molho de soja
- 4 cm de gengibre
- 4 dentes de alho
- 1 colher de chá de malagueta em pó

- 4 colheres de sopa de mel claro
- 2 colheres de sopa de óleo de sésamo
- Cebola e sementes de sésamo

Descasque e rale os dentes de alho e o gengibre. Misture com a malagueta, o mel, o molho de soja, o óleo de sésamo e 4 colheres de sopa de água. Coloque os pedaços de lombo na mistura e deixe a marinar no frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos (o ideal será 4 horas).

Escorra a carne e reserve a marinada.

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar,

coloque os pedaços de lombo no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados de acordo com o seu gosto: muito mal passados (azul), mal passados, médios ou bem passados.

Sirva o lombo com a cebola picada e as sementes de sésamo.

Aqueça a marinada numa panela até ferver e sirva como molho.

Pode utilizar a marinada quente para temperar legumes salteados: feijão verde, espargos verdes, brócolos, cogumelos, etc.

Sirva com a carne e arroz branco.



COXAS DE FRANGO MARINADAS EM IOGURTE E ALECRIM

| Para 4 pessoas |  10 min | Tempo de marinada: 4 horas |

Programa automático 

- 4 pernas de frango sem pele
- 250 g de iogurte natural
- 3 colheres de sopa de mostarda Dijon
- 2 colheres de sopa de alecrim fresco picado finamente

- 4 dentes de alho picados
- Sal e pimenta preta moída na hora

Misture o iogurte com a mostarda, o alecrim, o alho, o sal e a pimenta. Verta esta mistura sobre as pernas de frango e deixe-as marinar no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas.

Escorra o frango e deite fora a marinada.

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK. Aplique um pouco de óleo nas placas.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as pernas de frango no grelhador e feche-o.

Cozinhe as pernas de frango de acordo com as instruções no ecrã.

Sirva as coxas de frango grelhadas com salada e batatas grelhadas às rodelas.



KEBABS DE FRANGO AO ESTILO GREGO

| Para 4 pessoas |  10 min |
Programa automático 

- 4 peitos de frango
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sumo e raspa de ½ limão
- 1 colher de sopa de orégãos secos
- 1 colher de chá de paprica

- 3 dentes de alho
- Molho tzatziki
- Sal e pimenta preta moída na hora
- Espetos de madeira para kebab

Numa taça, misture o azeite com o sumo e a raspa de meio limão, os dentes de alho descascados e picados, os orégãos, a paprica, o sal e a pimenta. Adicione os peitos de frango cortados em pedaços pequenos e envolva na mistura.

Espete os cubos de frango nos espetos de madeira.

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as espetadas de frango no grelhador e feche-o.

Cozinhe os kebabs conforme as instruções no ecrã. Sirva os kebabs com molho tzatziki.

Sirva as espetadas de frango em pão pitta guarnecido com tzatziki e rodelas de tomate, pepino e cebola roxa para fazer uma sanduíche tradicional do Mediterrâneo.



ASAS DE FRANGO PICANTES

| Para 4 pessoas |  10 min | Tempo de marinada: 30 min |
Programa automático 

- 1,2 kg de asas de frango
- 2 colheres de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de paprica

- 1 colher de sopa de pimenta grossa
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 colheres de sopa de mel

Coloque o sal, o fermento em pó, a paprica e a pimenta numa taça grande. Adicione as asas de frango e misture de forma a envolver a carne nas especiarias. Adicione o mel e o óleo, misture e deixe marinar no frigorífico idealmente durante 2 horas (no mínimo, 30 minutos).

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as asas de frango no grelhador (terá de o fazer em duas porções) e feche-o.

Cozinhe as asas de frango de acordo com as instruções no ecrã.

Sirva as asas de frango com salada de pepino.



CURRYWURST

| Para 4 pessoas | 10 min |
Modo manual

- 4 salsichas Weisswurst (ver abaixo)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 400 g de tomate em lata picado
- 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 1 colher de sopa de molho inglês (opcional)
- 1 colher de sopa de caril em pó
- 1 colher de sopa de açúcar
- Sal

Aqueça o óleo numa caçarola e adicione a cebola picada e o sal. Cozinhe durante 5 minutos antes de adicionar a polpa de tomate, o vinagre, o açúcar, o molho inglês e o caril em pó. Deixe cozer lentamente durante o tempo necessário até cozinhar as salsichas.

Ligue o grelhador. Selecione o programa a 210 °C e prima OK.

A Weisswurst é uma salsicha tradicional bávara feita de carne de vitela e porco picada, disponível em mercearias e lojas especializadas que vendem produtos alimentares alemães.
Sirva as currywursts com batata frita ou em pão de cachorro quente.



SALSICHA GRELHADA COBERTA COM MOSTARDA

| Para 4 pessoas | 10 min |
Programa automático

- 700 g de salsicha numa única peça, como uma salsicha italiana ou salsicha de Toulouse, um anel de salsicha Cumberland ou chipolatas ainda ligadas entre si
- 1 colher de sopa de mostarda em grão
- 2 colheres de sopa de mel claro
- 100 ml de cerveja
- 2 raminhos de tomilho
- 2 espetos de madeira compridos

Numa caçarola, coloque o mel, a mostarda, o tomilho e a cerveja e deixe cozinhar lentamente. Deixe cozinhar mexendo regularmente durante o tempo necessário para cozinhar a salsicha.

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK. Se estiver a usar chipolatas, solte o invólucro entre cada salsicha e empurre suavemente a carne para formar uma única salsicha comprida.

Enrole a salsicha em espiral e coloque dois espetos de madeira na perpendicular para mantê-la no lugar.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque a salsicha no grelhador e feche-o.

Cozinhe a salsicha de acordo com as instruções no ecrã.

Coloque a salsicha num prato e cubra com o molho de mostarda.

Sirva com puré de batata caseiro com mostarda: descasque e ferva 1 kg de batatas. Escoe-as e esmague-as com 25 g de manteiga, 2 colheres de sopa de mostarda em grão, 150 ml de leite morno, sal e pimenta.

DOURADO-DO-MAR SERVIDO COM TOMATE E AZEITONAS

| Para 4 pessoas | 15 min |
Programa automático

- 4 filetes de dourado-do-mar, 150 g cada (ver abaixo)
- 4 colheres de sopa de salsa picada finamente
- ½ limão
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 dente de alho pequeno
- 2 tomates cortados em cubos
- 50 g de azeitonas verdes sem caroço às rodelas
- Sal e pimenta preta moída na hora

Misture a salsa picada com o dente de alho descascado e picado, o sumo e a raspa de meio limão, o azeite, o sal e a pimenta. Adicione os tomates sem sementes cortados em cubos e as azeitonas às rodelas e reserve.

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os filetes de dourado-do-mar temperados com sal e pimenta no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam cozinhados de acordo com o seu gosto: médios, médios/bem passados ou bem passados.

Sirva os filetes de dourado-do-mar com o molho.

Os filetes de dourado-do-mar, também conhecidos como mahi-mahi, podem ser substituídos por filetes de robalo, dourada ou peixe-gato.

SALMÃO GRELHADO E MOLHO DE MANGA

| Para 4 pessoas | 10 min |
Programa automático

- 4 lombos de salmão
- 1 manga
- ½ cebola roxa
- ½ pimento vermelho
- 1 molho pequeno de coentros
- ½ pimento verde
- 2 limas
- 1 colher de chá de alho em pó
- Óleo vegetal
- Sal e pimenta preta moída na hora

Descasque e corte a manga em cubos pequenos. Corte os pimentos em cubos de tamanho igual e pique finamente a cebola, o pimento verde e as folhas de coentros. Misture tudo com o sumo de lima. Tempere com sal e pimenta e reserve.

Misture o alho em pó com ½ colher de chá de sal e pimenta. Polvilhe a mistura sobre os lombos de salmão e regue com óleo.

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os lombos de salmão no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam cozinhados de acordo com o seu gosto: médios, médios/bem passados ou bem passados.

Disponha os lombos de salmão nos pratos, regue com o restante sumo de lima e sirva com o molho de manga.

Sirva o salmão com arroz.



CAMARÃO-TIGRE GRELHADO COM MANTEIGA DE LIMÃO, ALHO E SALSA

| Para 4 pessoas | 10 min |

Programa automático

- 12 camarões-tigre crus com casca
- 100 g de manteiga
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de salsa de folha lisa picada
- 1 limão
- Sal

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os camarões no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados em ponto "médio/bem passado".

Entretanto, derreta a manteiga em lume brando numa caçarola.

Adicione os dentes de alho descascados e picados, o sumo de limão, a salsa picada, o sal e a pimenta

e deixe cozer lentamente enquanto os camarões estão a cozinhar.

Sirva os camarões com o molho de manteiga.

Não se esqueça de servir com toalhetes e taças para os dedos! Para uma versão mais elegante, coloque de lado 4 camarões grelhados, descasque e corte os restantes em pedaços. Misture com o molho e com massa tagliatelle cozida al dente.

Sirva com os camarões reservados.



SALADA DE LULAS GRELHADAS COM LIMÃO E ALCAPARRAS

| Para 4 pessoas | 20 min |

Programa automático

- 500 g de lulas limpas com tentáculos
- 1 limão
- 5 colheres de sopa de azeite (75 ml)
- 25 g de alcaparras picadas finamente
- 1 cebola roxa
- 125 g de rúcula
- 150 g de pimentos vermelhos (já grelhados)
- 125 g de ervilhas cozidas
- Sal e pimenta preta moída na hora

Lave e seque as lulas e os tentáculos. Coloque as lulas planas na tábua de corte, com o interior virado para cima, e corte cruzeiras nas lulas com uma faca afiada.

Corte-as em pedaços de 5 a 6 cm e corte os tentáculos com o mesmo comprimento.

Misture o azeite com o sumo de limão, as alcaparras e metade da cebola roxa picada finamente. Misture um quarto deste vinagrete com as lulas, sal e pimenta.

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as lulas no grelhador (terá de o fazer em várias porções) e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionadas em ponto "médio".

Retire as lulas e cozinhe mais porções.

Misture as lulas cozinhadas com o restante vinagrete, o resto da cebola roxa picada, os pimentos assados e as ervilhas cozidas.

Sirva com a rúcula.

Antes de adicionar a rúcula, coloque a salada de lulas arrefecida no frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos para obter lulas mais tenras e perfumadas.

Pode substituir as lulas frescas por chocos pequenos congelados (descongele antes de cozinhar).

TOMATES GRELHADOS COM RAMA

| Para 4 pessoas |  05 min |

Programa automático 

- 4 caules de tomates-cereja
- 1 colher de sopa de azeite

- Sal e pimenta preta moída na hora

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK.

Lave e seque os caules de tomates-cereja. Misture-os delicadamente com azeite, sal e pimenta.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os caules de tomates-cereja no grelhador e feche-o.

Cozinhe como apresentado no ecrã, até que estejam "ligeiramente grelhados".

Sirva os tomates grelhados como acompanhamento ou em torradas com mozzarella e um fio de azeite.

TOMATES À PROVENÇAL

| Para 4 pessoas |  10 min |

Programa automático 

- 4 tomates suculentos redondos
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 4 colheres de sopa de azeite

- 2 colheres de sopa de pão ralado (feito de pão seco)
- Sal e pimenta preta moída na hora

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK.

Corte os tomates ao meio. Se necessário, corte a base de cada metade para que assente de forma plana.

Misture o azeite com o alho, a salsa e o pão ralado. Tempere com sal e pimenta e divida esta mistura entre as metades dos tomates.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as metades dos tomates no grelhador e feche-o cuidadosamente.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até estarem "grelhados".

Para que os tomates mantenham a forma, não use tomates demasiado maduros.

Pode adicionar uma colher de ervas aromáticas secas com a salsa para obter ainda mais sabor.



MINIPIMENTOS RECHEADOS COM FETA

| Para 4 pessoas | 10 min |
Programa automático

- 400 g de minipimentos (multicoloridos)
- 110 g de queijo feta
- 1 iogurte (cerca de 125 g)
- 1 cebola
- 4 raminhos de hortelã
- ½ colher de chá de paprica
- Sal e pimenta preta moída na hora

Ligue o grelhador. Aplique um pouco de óleo nas placas. Selecione o programa e prima OK.

Corte os minipimentos ao meio e retire as sementes.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os pimentos no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até estarem "grelhados e tenros".

Retire os pimentos do grelhador e deixe-os arrefecer.

Desfaça o queijo feta em pedaços e pique a cebola e as folhas de hortelã. Misture tudo com o iogurte e a paprica e tempere com sal e pimenta. Coloque um pouco desta mistura na cavidade de cada metade de pimento e sirva.

Pode servir estes pimentos como aperitivo ou como acompanhamento.

Também pode adicionar algumas azeitonas picadas e um pouco de raspa de limão ao queijo feta.



PIMENTOS ITALIANOS GRELHADOS

| Para 4 pessoas | 10 min |
Programa automático

- 4 pimentos vermelhos
- 40 g de aparas de queijo parmesão
- 20 g de pinhões
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de vinagre balsâmico
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de manjeriço fresco picado
- 2 filetes de anchovas picadas
- Sal e pimenta preta moída na hora

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK.

Corte os pimentos ao meio, retire as sementes e corte longitudinalmente cada metade em três. Misture com metade do azeite, o alho, o manjeriço, as anchovas e o vinagre balsâmico. Tempere com sal e pimenta.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os pimentos no grelhador (terá de o fazer em duas porções) e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até estarem "grelhados".

Coloque os pimentos num prato, regue com o restante azeite e deixe arrefecer. Polvilhe com os pinhões e as aparas de parmesão sobre os pimentos antes de servir.

Pode servir os pimentos como entrada com pão ou como acompanhamento.

ROSTI DE BATATA

| Para 4 pessoas |  15 min |

Programa automático 

- 1 kg de batatas (variedade macia, como Maris Piper ou King Edward)
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de farinha
- 2 ovos

- 2 colheres de sopa de salsa picada
- Sal e pimenta preta moída na hora

Ligue o grelhador. Aplique um pouco de óleo nas placas. Selecione o programa  e prima OK.

Descasque e rale finamente as batatas e a cebola; aperte bem entre as mãos para retirar a água. Misture com a farinha, os ovos, a salsa, o sal e a pimenta.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque 4 colheres grandes da mistura no grelhador para formar 4 pastéis com 2 a 3 cm de espessura e feche-o.

Cozinhe os rostis de acordo com as instruções no ecrã. Faça o mesmo com o resto da mistura.

Sirva o rosti como acompanhamento.

Também pode servir para brunch com natas misturadas com ervas picadas e salmão fumado, por exemplo.

BATATAS COM PARMESÃO E ERVAS

| Para 4 pessoas | *  10 min |

Programa automático 

- 1 kg de batatas (variedade macia, como Maris Piper ou King Edward)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 50 g de queijo parmesão

- 1 colher de chá de ervas aromáticas
- 1 colher de chá de sal
- Pimenta preta moída na hora

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK.

Lave as batatas e corte-as em rodela de 1 cm. Misture com azeite, as ervas aromáticas, o sal e a pimenta. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as rodela de

batatas no grelhador (terá de cozinhá-las em porções) e feche-o.

Cozinhe as batatas de acordo com as instruções no ecrã.

Coloque as batatas num prato e polvilhe com aparamas de queijo parmesão.

Pode adicionar alho em pó ou substituir as ervas aromáticas por paprica.



BERINGELAS GRELHADAS COM PESTO

| Para 4 pessoas |  10 min |

Programa automático 

■ 2 beringelas grandes

■ 190 g de pesto

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK.

Lave as beringelas e sem as descascar corte às fatias com 2 cm de espessura. Espalhe o pesto em ambos os lados de cada fatia de beringela.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as beringelas no grelhador (terá de o fazer em duas porções) e feche-o. Cozinhe conforme indicado no ecrã, até as beringelas estarem grelhadas.

Sirva as fatias de beringela grelhadas quentes ou frias, polvilhando com um pouco mais de pesto.

Para uma salada italiana, sirva com fatias de pimentos assados, rúcula e mozzarella, regados com um pouco de azeite e vinagre balsâmico.



HAMBÚRGUERES DE BERINGELA

| Para 4 pessoas |  10 min |

Modo manual  e programa automático 

■ 2 beringelas grandes

■ 2 tomates

■ Folhas de manjerição fresco

■ 250 g de mozzarella para cozinhar

■ 2 colheres de sopa de azeite

■ 1 colher de chá de ervas aromáticas

■ Sal e pimenta preta moída na hora

Lave as beringelas e sem as descascar corte em 16 fatias com 2 cm de espessura. Misture com o azeite, as ervas aromáticas e 1 colher de chá de sal.

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as beringelas no grelhador (terá de o fazer em duas porções) e feche-o. Cozinhe conforme indicado no ecrã, até as beringelas estarem grelhadas. Mantenha-as quentes num prato.

Corte a mozzarella e os tomates em fatias.

Coloque uma fatia de tomate numa fatia de beringela, adicione uma fatia de mozzarella, uma folha de manjerição e termine com uma fatia de beringela. Repita novamente até ter 8 hambúrgueres pequenos.

Ligue o grelhador. Selecione o programa , defina a temperatura para 180 °C e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os hambúrgueres de beringela no grelhador e feche a tampa. Prima OK e defina o tempo de cozedura para 5 minutos.

Sirva de imediato.

Pode adicionar um pouco de tapenade ou pesto entre as fatias de beringela e tomate.

BIFES VEGETARIANOS

| Para 4 pessoas |  10 min | Tempo de refrigeração: 15 min |
Modo manual 

- 1 lata de feijão cozido (250 g de peso líquido escorrido)
- 1 cebola roxa pequena
- 1 dente de alho
- 50 g de frutos secos picados, à escolha

- 30 g de pão ralado fresco (feito de pão seco)
- 2 colheres de sopa de molho de soja

Pique finamente o dente de alho e a cebola descascada. Adicione os frutos secos e os feijões e misture rapidamente, mantendo um pouco da textura. Adicione o molho de soja e o pão ralado e misture bem.

Forme 4 bolas do mesmo tamanho e coloque-as num prato e leve ao congelador durante, pelo menos, 15 minutos.

Ligue o grelhador. Selecione o programa  defina a temperatura para 250 °C e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, pincele ligeiramente as bolas com óleo, coloque-as no grelhador e feche-o cuidadosamente.

Prima OK e defina o tempo de cozedura para 5 minutos.

Varie a receita substituindo os feijões por lentilhas cozidas ou adicione especiarias.

Sirva os bifes vegetarianos com legumes ou em pães de hambúrguer com recheio e molho à escolha.

BACON ESTALADIÇO

| Para 4 pessoas |  05 min |
Programa automático 

- 8 fatias finas de bacon fumado ou toucinho, cada uma com 4-5 mm de espessura

- 4 colheres de chá de açúcar mascavado

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e prima OK.

Polvilhe as fatias de bacon fumado com o açúcar mascavado em ambos os lados.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as fatias de bacon no grelhador e feche-o.

Prima OK para começar a cozinhar.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam em ponto "médio" para fatias de bacon tenras, ou "estaladiço" para fatias de bacon muito crocantes.

Coloque em papel de cozinha absorvente para escorrer e servir.

Para brunch, sirva estas fatias de bacon com ovos e fatias de pão torrado.

Também pode substituir o açúcar mascavado por xarope de ácer.

CHEESEBURGER COM BACON

| Para 4 pessoas | 10 min |

Programa automático e

- 4 hambúrgueres de carne
- 4 fatias finas de toucinho fumado, cada uma com 4-5 mm de espessura
- 4 fatias de queijo cheddar
- 2 colheres de sopa de mostarda

- 2 colheres de sopa de maionese
- 4 pães de hambúrguer
- Guarnição à escolha

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as fatias de bacon no grelhador e feche-o. Prima OK para começar a cozinhar.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam "estaladiças". Coloque as fatias grelhadas num prato e mantenha-as quentes. Limpe cuidadosamente as placas quentes do grelhador com papel de cozinha absorvente.

Selecione o programa e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os hambúrgueres

no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados de acordo com o seu gosto.

Coloque rapidamente uma fatia de queijo em cada hambúrguer quente para derreter.

Misture a mostarda com a maionese e barre as metades dos pães de hambúrguer, adicione guarnição à sua escolha (aros de cebola, alface, tomate, pickles, etc.) e coloque um hambúrguer em cada um. Adicione as fatias de bacon grelhadas, feche os hambúrgueres e sirva imediatamente.

Quando os hambúrgueres estiverem cozinhados, coloque as metades do pão de hambúrguer no grelhador quente para aquecê-las antes de guarnecer e servir.

Varie os molhos a seu gosto e substitua a mostarda e a maionese por ketchup, molho barbecue ou mesmo guacamole.

HAMBÚRGUER CASEIRO CLÁSSICO

| Para 4 pessoas | 15 min |

Programa automático

- 250 g de carne picada
- 50 g de pão ralado (feito de pão seco)
- 50 ml de leite
- 2 ovos
- 50 g de queijo ralado
- 2 dentes de alho

- 1 colher de chá de ervas aromáticas
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 4 pães de hambúrguer
- Molhos à escolha
- Guarnição à escolha

Misture a carne picada com o pão ralado, o leite, os ovos, o queijo ralado, os dentes de alho descascados e picados, as ervas aromáticas, o sal e a pimenta até estarem bem misturados. Em seguida, forme quatro hambúrgueres do mesmo tamanho. Unte-os ligeiramente com óleo e deixe arrefecer no frigorífico.

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar,

coloque os hambúrgueres no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados de acordo com o seu gosto.

Barre com os molhos à sua escolha (ketchup, maionese, etc.) nos pães de hambúrguer cortados ao meio, adicione as guarnições à sua escolha (aros da cebola, alface, tomate, pickles, etc.) e coloque um hambúrguer em cada um. Feche os hambúrgueres e sirva.

Quando os hambúrgueres estiverem cozinhados, coloque as metades do pão de hambúrguer no grelhador quente para aquecê-las antes de guarnecer e servir.

Utilize queijo ralado à sua escolha: emental, parmesão, mozzarella, etc.



PANINI ITALIANO COM LEGUMES GRELHADOS

| Para 4 pessoas | 15 min |
Modo manual e programa automático

- 4 panini
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 4 dentes de alho
- 1 curgete
- 1 pimento vermelho
- 1 cebola roxa
- 4 colheres de sopa de pesto de manjerição
- 200 g de mozzarella ralada
- Sal e pimenta preta moída na hora

Numa taça, misture o óleo e o vinagre com os dentes de alho descascados e picados. Tempere com sal e pimenta. Adicione a curgete e a cebola, cortadas em fatias com cerca de 1 cm de espessura, e o pimento cortado em tiras de 1 cm e mexa tudo.

Ligue o grelhador. Selecione o programa a 240°C e prima OK.

Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os legumes no grelhador (terá de o fazer em várias porções) e feche-o. Prima OK e defina o tempo de cozedura para 5 minutos. Corte longitudinalmente os panini ao meio e espalhe o

pesto sobre eles. Depois de terminar a cozedura, divida os legumes grelhados e a mozzarella ralada. Feche os panini.

Limpe cuidadosamente as placas do grelhador com papel de cozinha. Selecione o programa e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque os dois panini no grelhador quente e feche a tampa.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados de acordo com o seu gosto: "ligeiramente tostados", "tostados" ou "estaladiços". Faça o mesmo com os dois panini restantes.

Adicione picante aos seus panini, adicionando picles italianos ou uma fatia de salame italiano picante. Também pode variar os queijos. Experimente aparas de queijo parmesão, queijo emental, queijo de cabra ou gorgonzola.



CLUB SANDWICH ESPECIAL

| Para 4 pessoas | 05 min |
Programa automático e

- 8 fatias de pão de forma com cerca de 2 cm de espessura
- 8 fatias de bacon fuma-do com 4 a 5 mm de espessura
- 4 colheres de sopa de maionese
- 4 fatias grandes de peru assado
- 120 g de fatias finas de queijo Comté
- 1 tomate grande
- 100 g de folhas de espinafres baby

Ligue o grelhador. Selecione o programa e prima OK. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as fatias de bacon no grelhador e feche-o. Prima OK para começar a cozinhar.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam bem cozinhadas. Coloque as fatias grelhadas num prato e limpe cuidadosamente as placas quentes com papel de cozinha absorvente.

Selecione o programa e prima OK.

Barre a maionese nas 4 fatias de pão. Adicione as fatias de peru (dobradas em forma de acordeão), as fatias de bacon grelhado e as fatias de queijo.

Termine com o pão restante. Assim que o pré-aquecimento terminar, coloque as duas tostas no grelhador e feche-o.

Cozinhe conforme indicado no ecrã, até que estejam confeccionados de acordo com o seu gosto: "ligeiramente tostados", "tostados" ou "estaladiços". Faça o mesmo com as duas tostas restantes.

Coloque as tostas num prato. Abra-as cuidadosamente e adicione o tomate fatiado e os espinafres baby antes de servir.

Corte cada tosta ao meio e fixe-as com um espeto de madeira.

Sirva esta tosta com salada. Substitua o peru por sobras de frango picado finamente e substitua o queijo de acordo com o seu gosto (mozzarella, cheddar, etc.).



ES - CONTENIDO

02	GUÍA DE INICIO RÁPIDO	86	VERDURAS
12	GUÍA DE COCCIÓN		TOMATES EN RAMA A LA PARRILLA
73	RECETAS		TOMATES A LA PROVENZAL
74	CARNE		MINIPIMIENTOS RELLENOS DE FETA
	ENTRECOT A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI		PIMIENTOS ASADOS A LA ITALIANA
	FILETE DE FALDA MARINADO EN LIMA Y CILANTRO		ROSTI DE PATATA
	FILETES DE TERNERA MARINADOS EN SALSA ASIÁTICA		PATATAS CON PARMESANO Y HIERBAS
	MUSLOS DE POLLO MARINADOS EN YOGUR Y ROMERO		BERENJENAS A LA PARRILLA CON PESTO
	KEBABS DE POLLO AL ESTILO GRIEGO		HAMBURGUESAS DE BERENJENA
	ALITAS DE POLLO ESPECIADAS		BISTECS VEGETARIANOS
	CURRYWURST	95	APERITIVOS Y SÁNDWICHES
	SALCHICHA A LA PARRILLA CON MOSTAZA		BEICON CRUJIENTE
82	PESCADO Y MARISCO		HAMBURGUESA DE QUESO Y BEICON
	DORADO SERVIDO CON TOMATE Y ACEITUNAS		HAMBURGUESA CASERA CLÁSICA
	SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE MANGO		PANINI ITALIANO CON VERDURAS A LA PARRILLA
	LANGOSTINOS A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA CÍTRICA AL AJO Y PEREJIL		SÁNDWICH CLUB CON UN TOQUE DIFERENTE
	ENSALADA DE CALAMARES ALCAPARRAS Y LIMÓN		

TIEMPO DE PREPARACIÓN





ENTRECOT A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

| 2 raciones |  15 min |

Programa automático 

- 2 entrecots sin hueso (ver más abajo)
- 3 cucharadas soperas de vinagre de vino
- 2 dientes de ajo
- 1 manojo pequeño de perejil

- 1 cucharada de postre de orégano seco
- 1 pizca de cayena
- 6 cucharadas soperas de aceite vegetal
- Sal y pimienta negra recién molida

Mezcla o pica el perejil con los dientes de ajo pelados y machacados.

Añade el vinagre, la cayena, el orégano, la sal, la pimienta, el aceite y mezcla. Vierte la salsa chimichurri en un recipiente.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Seca los entrecots con papel de cocina. Sazona ambas caras con sal y pimienta.

Cuando finalice el precalentamiento, pon los entrecots en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen a tu gusto: muy poco hecho (azul), poco hecho, punto medio o hecho.

Emplata los filetes y sirve con la salsa chimichurri.

En función de tu gusto, puedes aumentar la cantidad de ajo o cayena en la salsa chimichurri.

También puedes sustituir los entrecots por otros cortes de carne de ternera, como el lomo alto o la cadera.



FILETE DE FALDA MARINADO EN LIMA Y CILANTRO

| 4 raciones |  15 min | Tiempo de marinado 4 horas |

Programa automático 

- 1 pieza de falda de aproximadamente 750 g (ver más abajo)
- 1 manojo de cilantro finamente picado
- 50 ml de zumo de lima
- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 2 cebolletas picadas

- 6 dientes de ajo pelados y machacados
- 1 pimienta verde pequeño sin semillas
- ½ cucharada sopera de comino molido
- ½ cucharada de postre de sal

Mezcla el cilantro, el zumo de lima, el aceite, el ajo, las cebolletas, el pimienta, la sal y el comino hasta obtener una mezcla uniforme. Recubre la carne con la mezcla. Refrigerar y deja marinar durante al menos 4 horas.

Saca la carne del frigorífico y retira la mayor parte de la marinada. Desecha la que sobre.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pon la carne en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen a tu gusto: muy poco hecho (azul), poco hecho, punto medio o hecho.

Pasa la carne a una tabla de cortar y déjala reposar 5 minutos antes de cortarla en lonchas finas.

Puedes sustituir la pieza de falda por una pieza gruesa de cadera. Para hacer fajitas, sirve lonchas de carne con tortillas, cebolla y pimienta a la parrilla, crema agria, salsa y guacamole.

Para garantizar que la pieza de falda está tierna, no superes el tiempo de cocción.



FILETES DE TERNERA MARINADOS EN SALSA ASIÁTICA

| 4 raciones |  10 min | Tiempo de marinado 30 min | Programa automático 

- 4 filetes de ternera de grosor similar
- 120 ml de salsa de soja
- 4 cm de raíz de jengibre
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de postre de chile en polvo
- 4 cucharadas soperas de miel
- 2 cucharadas soperas de aceite de sésamo
- Cebolleta y semillas de sésamo

Pela y ralla los dientes de ajo y el jengibre. Mezcla con el chile, la miel, la salsa de soja, el aceite de sésamo y 4 cucharadas soperas de agua. Marina los filetes de ternera con esta mezcla en el frigorífico durante al menos 30 minutos e idealmente durante 4 horas.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen a tu gusto: muy poco hecho (azul), poco hecho, punto medio o hecho.

Escurre la carne y reserva la marinada.

Sirve los filetes de ternera con cebolleta picada y semillas de sésamo.

Calienta la marinada en una sartén hasta que hierva y sírvela a modo de salsa.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon los filetes en el grill y ciérralo.

Puedes utilizar la marinada caliente para acompañar verduras salteadas: judías verdes, espárragos verdes, brócoli, champiñones, etc.

Sirve con la carne y arroz blanco.



MUSLOS DE POLLO MARINADOS EN YOGUR Y ROMERO

| 4 raciones |  10 min | Tiempo de marinado 4 horas | Programa automático 

- 4 muslos de pollo sin piel
- 250 g de yogur natural
- 3 cucharadas soperas de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas soperas de romero fresco
- finamente picado
- 4 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta negra recién molida

Mezcla el yogur con la mostaza, el romero, el ajo, la sal y la pimienta. Vierte esta mezcla sobre los muslos de pollo y deja marinar en el frigorífico durante al menos 4 horas.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Engrasa ligeramente las placas.

Escurre el pollo y desecha la marinada.

Cuando finalice el precalentamiento, pon los muslos de pollo en el grill y ciérralo.

Cocina los muslos de pollo siguiendo las instrucciones de la pantalla.

Sirve los muslos de pollo a la parrilla con ensalada y rodajas de patatas hechas también en el grill.

KEBABS DE POLLO AL ESTILO GRIEGO

| 4 raciones |  10 min |

Programa automático 

- 4 filetes de pollo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- ½ limón (zumo y ralladura)
- 1 cucharada sopera de orégano seco
- 1 cucharada de postre de pimentón
- 3 dientes de ajo
- Salsa tzatziki
- Sal y pimienta negra recién molida
- Brochetas para kebab de madera

En un cuenco para mezclar, combina el aceite de oliva con el zumo y la ralladura de medio limón, los dientes de ajo pelados y picados, el orégano, el pimentón, la sal y la pimienta. Añade los filetes cortados en trozos del tamaño de un bocado y remueve para cubrir con la mezcla.

Introduce los trozos de pollo en brochetas de madera.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon las brochetas de pollo en el grill y ciérralo.

Cocina los kebabs siguiendo las instrucciones de la pantalla. Sirve los kebabs con la salsa tzatziki.

Sirve las brochetas de pollo en pan de pita con tzatziki y rodajas de tomate, pepino y cebolla roja para preparar un tradicional bocado mediterráneo.

ALITAS DE POLLO ESPECIADAS

| 4 raciones |  10 min | Tiempo de marinado 30 min |

Programa automático 

- 1,2 kg de alitas de pollo
- 2 cucharadas de postre de sal
- 1 cucharadas de postre de levadura química
- 1 cucharada sopera de pimentón
- 1 cucharada sopera de pimienta molida
- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 2 cucharadas soperas de miel

Pon la sal, la levadura química, el pimentón y la pimienta en un cuenco grande para mezclar. Añade las alitas de pollo y remueve para cubrir la carne con las especias. Añade la miel y el aceite, mezcla y deja marinar en el frigorífico al menos durante 30 minutos e idealmente durante 2 horas.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pon las alitas de pollo en el grill (tendrás que hacerlo en dos tandas) y ciérralo.

Cocina las alitas de pollo siguiendo las instrucciones de la pantalla.

Sirve las alitas con ensalada de pepino.



CURRYWURST

| 4 raciones |  10 min |

Modo manual 

- 4 salchichas Weisswurst (ver más abajo)
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 400 g de tomates troceados de lata
- 2 cucharadas soperas de vinagre balsámico

Calienta el aceite en una cacerola y añade la cebolla picada y la sal. Sofríe durante 5 minutos antes de añadir el tomate, el vinagre, el azúcar, la salsa Worcestershire y el curry en polvo. Deja que hierva a fuego lento durante el tiempo que tardes en cocinar las salchichas.

Enciende el grill. Selecciona el programa  a 210 °C y pulsa OK.

- 1 cucharada sopera de salsa Worcestershire (opcional)
- 1 cucharada sopera de curry en polvo
- 1 cucharada sopera de azúcar
- Sal

Cuando finalice el precalentamiento, pon las salchichas en el grill y cierra la tapa. Pulsa OK y ajusta el tiempo de cocción en 10 minutos.

Sirve las salchichas con la salsa de curry.

La salchicha Weisswurst es una salchicha típica bávara hecha de ternera y cerdo que se vende en tiendas especializadas y delicatessen que dispongan de productos alemanes.

Sirve los currywurst con patatas fritas o en bollos de perritos calientes.



SALCHICHA A LA PARRILLA CON MOSTAZA

| 4 raciones |  10 min |

Programa automático 

- 700 g de salchicha en una sola pieza, como salchicha italiana o salchicha de Toulouse, salchicha de Cumberland o chipolatas sin separar
- 1 cucharada sopera de mostaza en grano

- 2 cucharadas soperas de miel
- 100 ml de cerveza
- 2 ramitas de tomillo
- 2 brochetas de madera largas

En una cacerola, pon la miel, la mostaza, el tomillo y la cerveza y llévalas a ebullición. Remueve con frecuencia y deja en el fuego el tiempo que tardes en cocinar la salchicha.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Si utilizas chipolatas, da la vuelta a la tripa entre cada salchicha y empuja suavemente la carne para formar una sola salchicha larga.

Enrolla la salchicha en espiral e introduce dos brochetas de madera perpendicularmente para mantener la forma.

Cuando finalice el precalentamiento, pon la salchicha en el grill y ciérralo.

Cocina la salchicha siguiendo las instrucciones de la pantalla.

Pon la salchicha en un plato y cúbreala con la salsa de mostaza.

Sirve con puré de patatas casero con mostaza: pela y hierva 1 kg de patatas. Escurre y tritura con 25 g de mantequilla, 2 cucharadas soperas de mostaza de grano grueso, 150 ml de leche caliente, sal y pimienta.



DORADO SERVIDO CON TOMATE Y ACEITUNAS

| 4 raciones |  15 min |
Programa automático 

- 4 filetes de dorado de 150 g cada uno (ver abajo)
- 4 cucharadas soperas de perejil finamente picado
- ½ limón
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 diente pequeño de ajo
- 2 tomates en dados
- 50 g de aceitunas verdes deshuesadas y picadas en rodajas
- Sal y pimienta negra recién molida

Mezcla el perejil picado con el diente de ajo pelado y picado, el zumo y la ralladura de medio limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Añade los tomates sin semillas cortados en dados y las aceitunas en rodajas y reserva.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pon los filetes de dorada sazonados con sal y pimienta en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen a tu gusto: punto medio, medio-hecho, bien hecho.

Sirve los filetes de dorado con la salsa.

Los filetes de dorado, también conocidos como mahi-mahi, lampuga o llampuga se pueden sustituir por filetes de lubina, besugo o panga.



SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE MANGO

| 4 raciones |  10 min |
Programa automático 

- 4 filetes de salmón
- 1 mango
- ½ cebolla roja
- ½ pimienta roja
- 1 manojo pequeño de cilantro
- ½ pimienta verde
- 2 limas
- 1 cucharada de postre de ajo en polvo
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta negra recién molida

Pela y corta el mango en dados pequeños. Corta los pimientos en dados del mismo tamaño y pica bien la cebolla, el pimienta verde y las hojas de cilantro. Mezcla todo con el zumo de lima. Sazona con sal y pimienta y reserva.

Mezcla el ajo en polvo con ½ cucharada de postre de sal y pimienta. Espolvorea la mezcla sobre los filetes de salmón y salpica con aceite.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon los filetes de salmón en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen a tu gusto: punto medio, medio-hecho, bien hecho.

Emplata los filetes de salmón, adereza con el zumo de lima restante y sirve con salsa de mango.

Sirve el salmón con arroz.



LANGOSTINOS A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA CÍTRICA AL AJO Y PEREJIL

| 4 raciones |  10 min |

Programa automático 

- 12 langostinos crudos sin pelar
- 100 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo

- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- 1 limón
- Sal

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon los langostinos en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen al punto "medio-hecho".

Mientras tanto, derrite la mantequilla a fuego bajo en una cacerola.

Añade los dientes de ajo pelados y picados, el zumo de limón, el perejil picado, la sal y la pimienta, y deja que hierva a fuego lento mientras se cocinan los langostinos.

Sirve los langostinos con la salsa de mantequilla.

No olvides ofrecer servilletas y recipientes para limpiarse los dedos. Para hacer una versión más elegante, aparta 4 langostinos hechos, pélalos y trocea los demás. Mezcla con la salsa y tagliatelle cocidos al dente.

Sirve con los langostinos reservados.



ENSALADA DE CALAMARES, ALCAPARRAS Y LIMÓN

| 4 raciones |  20 min |

Programa automático 

- 500 g de calamar limpio con los tentáculos
- 1 limón
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva (75 ml)
- 25 g de alcaparras finamente picadas

- 1 cebolla roja
- 125 g de rúcula
- 150 g de pimientos rojos (ya asados)
- 125 g de guisantes cocidos
- Sal y pimienta negra recién molida

Lava y seca el cuerpo del calamar y los tentáculos. Coloca el calamar plano sobre la tabla de cortar, con el interior hacia arriba y márcale cruces con un cuchillo afilado.

Corta en trozos de 5-6 cm y también los tentáculos con el mismo tamaño.

Mezcla el aceite de oliva con el zumo de limón, las alcaparras y la mitad de la cebolla roja finamente picada. Mezcla una cuarta parte de esta vinagreta con el calamar, la sal y la pimienta.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pon el calamar en el grill (tendrás que hacerlo en varias tandas) y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen al punto "medio".

Retira el calamar y sigue cocinando por tandas.

Mezcla el calamar hecho con la vinagreta y la cebolla roja picada restantes, los pimientos asados y los guisantes cocidos.

Sirve con la rúcula.

Antes de añadir la rúcula, pon la ensalada de calamares fría en el frigorífico durante al menos 30 minutos para conseguir unos calamares más suaves y fragantes.

Puedes sustituir el calamar fresco por sepia en trozos pequeños congelada (descongela antes de cocinar).

TOMATES EN RAMA A LA PARRILLA

| 4 raciones |  05 min |

Programa automático 

- 4 ramas de tomates cherry
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Lava y seca los tomates cherry en rama. Mezcla con cuidado con aceite de oliva, sal y pimienta.

Cuando finalice el precalentamiento, pon los tomates cherry en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se hagan "ligeramente a la parrilla".

Sirve los tomates a la parrilla como acompañamiento o en tostas con mozzarella y un chorrito de aceite de oliva.

TOMATES A LA PROVENZAL

| 4 raciones |  10 min |

Programa automático 

- 4 tomates carnosos redondos
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de pan rallado (elaborado con pan seco)
- Sal y pimienta negra recién molida

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Corta los tomates por la mitad. Si es necesario, corta la base de cada medio tomate para que tenga una base estable.

Mezcla el aceite de oliva con el ajo, el perejil y el pan rallado. Sazona con sal y pimienta y reparte esta mezcla entre los tomates cortados por la mitad.

Cuando finalice el precalentamiento, pon los tomates partidos por la mitad en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se hagan.

Para que los tomates conserven la forma, no uses unos demasiado maduros.

Puedes añadir una cucharada de hierbas provenzales secas con el perejil para potenciar el sabor.



MINIPIMIENTOS RELLENOS DE FETA

| 4 raciones |  10 min |

Programa automático 

- 400 g de pimientos pequeños (de varios colores)
- 110 g de queso feta
- 1 yogur (unos 125 g)
- 1 cebolleta
- 4 ramitas de hierbabuena
- ½ cucharada de postre de pimentón
- Sal y pimienta negra recién molida

Enciende el grill. Engrasa ligeramente las placas. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Corta los minipimientos por la mitad y retira las semillas.

Cuando finalice el precalentamiento, pon los pimientos en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se hagan "suavemente".

Retira los pimientos de la parrilla y deja que se enfríen.

Desmenuza el feta, pica la cebolleta y las hojas de hierbabuena. Mezcla todo con el yogur y el pimentón, y sazona con sal y pimienta. Ponga un poco de esta mezcla en el hueco de cada mitad de pimiento y sirve.

Puedes servir estos pimientos como aperitivo o como acompañamiento.

También puedes añadir aceitunas picadas y un poco de ralladura de limón al queso feta.



PIMIENTOS ASADOS A LA ITALIANA

| 4 raciones |  10 min |

Programa automático 

- 4 pimientos rojos
- 40 g de virutas de parmesano
- 20 g de piñones
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de vinagre balsámico
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas soperas de albahaca fresca picada
- 2 filetes de anchoas picadas
- Sal y pimienta negra recién molida

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Corta los pimientos por la mitad, quita las semillas y corte cada mitad en tres longitudinalmente. Mezcla con la mitad del aceite de oliva, el ajo, la albahaca, las anchoas y el vinagre balsámico. Sazona con sal y pimienta.

Cuando finalice el precalentamiento, pon los

pimientos en el grill (tendrás que hacerlo en dos tandas) y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se hagan.

Transfiere los pimientos a un plato, aliña con el aceite restante y deja que se enfríen. Adereza los pimientos con los piñones y las virutas de parmesano antes de servir.

Puedes servir los pimientos como entrante con pan o como acompañamiento.

ROSTI DE PATATA

| 4 raciones |  15 min |

Programa automático 

- 1 kg de patatas (de una variedad cremosa como Maris Piper o King Edward)
- 1 cebolla
- 2 cucharadas soperas de harina normal
- 2 huevos

- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- Sal y pimienta negra recién molida

Enciende el grill. Engrasa ligeramente las placas. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Pela y ralla las patatas y la cebolla, estrújalas con fuerza entre las manos para quitar el agua. Mezcla con la harina, los huevos, el perejil, la sal y la pimienta.

Cuando finalice

el precalentamiento, coloca 4 cucharadas grandes de la mezcla en el grill para formar 4 "tortitas" de 2 a 3 cm de grosor y ciérralo.

Cocina el rosti siguiendo las instrucciones de la pantalla. Haz lo mismo con el resto de la mezcla.

Sirve el rosti como acompañamiento.

También puedes servirlo para el brunch con nata mezclada con hierbas picadas y salmón ahumado, por ejemplo.

PATATAS CON PARMESANO Y HIERBAS

| 4 raciones | *  10 min |

Programa automático 

- 1 kg de patatas (de una variedad cremosa como Maris Piper o King Edward)
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 50 g de parmesano

- 1 cucharada de postre de hierbas provenzales
- 1 cucharada de postre de sal
- Pimienta negra recién molida

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Lava las patatas y córtalas en rodajas de 1 cm. Mezcla con el aceite de oliva, las hierbas provenzales, sal y pimienta. Cuando finalice el precalentamiento, pon las

rodajas de patata en el grill (tendrás que cocinarlas por tandas) y ciérralo.

Cocina las patatas siguiendo las instrucciones de la pantalla.

Transfiere las patatas a un plato y esparce virutas de parmesano por encima.

Puedes añadir ajo en polvo o sustituir las hierbas provenzales por pimentón.



BERENJENAS A LA PARRILLA CON PESTO

| 4 raciones |  10 min |

Programa automático 

■ 2 berenjenas grandes

■ 190 g de pesto

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Lava las berenjenas sin pelarlas y córtalas en rodajas de 2 cm de grosor. Extiende el pesto por ambos lados de cada rodaja de berenjena.

Cuando finalice el precalentamiento, pon las berenjenas en el grill (tendrás que hacerlo en dos tandas) y ciérralo. Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se hagan las berenjenas.

Sirve las rodajas de berenjena a la parrilla calientes o frías con un poco más de pesto.

Para preparar una ensalada italiana, sirve con rodajas de pimiento asado, rúcula y mozzarella, aderezado con aceite de oliva y vinagre balsámico.



HAMBURGUESAS DE BERENJENA

| 4 raciones |  10 min |

Modo manual  y programa automático 

■ 2 berenjenas grandes

■ 2 tomates

■ Hojas de albahaca fresca

■ 250 g de mozzarella

■ 2 cucharadas soperas de

aceite de oliva

■ 1 cucharada de postre de hierbas provenzales

■ Sal y pimienta negra recién molida

Lava las berenjenas sin pelarlas y córtalas en 16 rodajas de 2 cm de grosor. Mezcla con el aceite de oliva, las hierbas provenzales y 1 cucharada de postre de sal.

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pon las berenjenas en el grill (tendrás que hacerlo en dos tandas) y ciérralo. Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se hagan las berenjenas. Mantenlas calientes en un plato.

Corta la mozzarella y los tomates en rodajas.

Coloca una rebanada de tomate sobre una rebanada de berenjena, añade una rodaja de mozzarella, una hoja de albahaca y termina con una rodaja de berenjena. Repite de nuevo para formar 8 hamburguesas pequeñas.

Enciende el grill. Selecciona el programa  , ajusta la temperatura a 180 °C y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pon las hamburguesas de berenjena en el grill y cierra la tapa. Pulsa OK y ajusta el tiempo de cocción en 5 minutos.

Sirve de inmediato.

Puedes añadir un poco de tapenade o pesto entre las rodajas de berenjena y tomate.

BISTECS VEGETARIANOS

| 4 raciones |  10 min | Tiempo de enfriado 15 min |
Modo manual 

- 1 lata de alubias cocidas (250 g de peso neto escurrido)
- 1 cebolla roja pequeña
- 1 diente de ajo
- 50 g de frutos secos

- de su elección picados
- 30 g de pan rallado (elaborado con pan seco)
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja

Pica finamente el ajo y la cebolla pelada. Agrega los frutos secos y las alubias y mezcla rápidamente, manteniendo un poco de la textura. Añade la salsa de soja y el pan rallado, y mezcla bien.

Forma 4 bolas del mismo tamaño y colócalas en un plato en el congelador durante al menos 15 minutos.

Enciende el grill. Selecciona el programa , ajusta la temperatura a 250 °C y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pincela las bolas con aceite, ponlas en el grill y ciérralo.

Pulsa OK y ajusta el tiempo de cocción en 5 minutos.

Varía la receta sustituyendo los las alubias por lentejas cocidas o añade especias.

Sirve los bistecs vegetarianos con verduras o en pan de hamburguesa con el relleno y la salsa que prefieras.

BEICON CRUJIENTE

| 4 raciones |  05 min |
Programa automático 

- 8 lonchas de beicon o beicon inglés ahumado, de 4 - 5 mm de grosor

- 4 cucharadas de postre de azúcar moreno

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK.

Espolvorea las lonchas de beicon ahumado con azúcar moreno por ambos lados.

Cuando finalice el precalentamiento, pon las lonchas de beicon en el grill y ciérralo.

Pulsa OK para comenzar a cocinar.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen al punto "medio" para obtener unas lonchas de beicon suaves o al punto "crujiente" para obtener unas tiras muy crujientes.

Colócalas sobre papel de cocina absorbente y sirve.

Para el brunch, sirve estas lonchas de beicon con huevos y tostadas.

También puedes sustituir el azúcar moreno por jarabe de arce.

HAMBURGUESA DE QUESO Y BEICON

| 4 raciones | 10 min |

Programa automático y

- 4 hamburguesas de ternera
- 4 lonchas de beicon ahumado de 4 - 5 mm de grosor
- 4 lonchas de queso cheddar

- 2 cucharadas soperas de mostaza
- 2 cucharadas soperas de mayonesa
- 4 bollos de pan de hamburguesa
- Guarnición que prefieras

Enciende el grill. Selecciona el programa y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon las lonchas de beicon en el grill y ciérralo. Pulsa OK para comenzar a cocinar.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se pongan "crujientes". Coloca las lonchas a la parrilla en un plato y mantenlas calientes. Limpia con cuidado las placas de la plancha calientes con papel de cocina.

Selecciona el programa y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon las hamburguesas en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen como desees.

Pon rápidamente una loncha de queso en cada filete caliente para que se funda.

Mezcla la mostaza y la mayonesa y unta los bollos de hamburguesa cortados por la mitad, añade la guarnición que desees (aros de cebolla, ensalada, tomate, encurtidos, etc.) y pon una hamburguesa en cada uno. Añade las lonchas de beicon a la parrilla, cierra las hamburguesas y sirve de inmediato.

Una vez cocinadas las hamburguesas, coloca las dos mitades del pan de hamburguesa en el grill caliente para calentarlas antes de rellenar y servir.

Varía las salsas como desees y sustituye la mostaza y la mayonesa por ketchup, salsa barbacoa o incluso guacamole.

HAMBURGUESA CASERA CLÁSICA

| 4 raciones | 15 min |

Programa automático

- 250 g de ternera picada
- 50 g de pan rallado (elaborado con pan seco)
- 50 ml de leche
- 2 huevos
- 50 g de queso rallado
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de postre

- de hierbas provenzales
- Sal y pimienta negra recién molida
- 4 bollos de pan de hamburguesa
- Salsas de tu elección
- Guarnición que prefieras

Mezcla la carne picada con el pan rallado, la leche, los huevos, el queso rallado, los dientes de ajo pelados y picados, las hierbas provenzales, la sal y la pimienta hasta que estén bien integrados. A continuación, forma cuatro hamburguesas del mismo tamaño. Pincela con aceite y deja enfriar en el frigorífico.

Enciende el grill. Selecciona el programa y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon las

hamburguesas en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen como desees.

Adereza con las salsas que prefieras (ketchup, mayonesa, etc.) los bollos de hamburguesa cortados por la mitad, añade la guarnición que desees (aros de cebolla, ensalada, tomate, encurtidos, etc.) y pon una hamburguesa en cada uno. Cierra las hamburguesas y sirve.

Una vez cocinadas las hamburguesas, coloca las dos mitades del pan de hamburguesa en el grill caliente para calentarlas antes de rellenar y servir.

Utiliza el queso rallado que prefieras: emmental, parmesano, mozzarella, etc.



PANINI ITALIANO CON VERDURAS A LA PARRILLA

| 4 raciones |  15 min |

Modo manual  y programa automático 

- 4 panini
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de vinagre balsámico
- 4 dientes de ajo
- 1 calabacín
- 1 pimienta roja
- 1 cebolla roja
- 4 cucharadas soperas de pesto
- 200 g de mozzarella rallada
- Sal y pimienta negra recién molida

En un cuenco para mezclar, combina el aceite y el vinagre con los dientes de ajo pelados y picados. Sazona con sal y pimienta. Añade el calabacín y la cebolla cortados en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor y los pimientos en tiras de 1 cm y remueve todo.

Enciende el grill. Selecciona el programa  a 240 °C y pulsa OK.

Cuando finalice el precalentamiento, pon las verduras en el grill (tendrás que hacerlo en varias tandas) y ciérralo. Pulsa OK y ajusta el tiempo de cocción en 5 minutos.

Corta los panini por la mitad a lo largo y úntalos con pesto. Cuando finalice la cocción, reparte las verduras a la parrilla y la mozzarella rallada en los panini. Cierra los panini.

Limpia con cuidado las placas de la plancha con papel de cocina. Selecciona el programa  y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon los paninis en el grill caliente y cierra la tapa.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen como desees: "ligeramente cocinado", "a la parrilla" o "crujiente". Haz lo mismo con los dos panini restantes.

Añade sabor a tus panini con encurtidos italianos o salami picante.

También puedes variar los quesos. Prueba con virutas de parmesano, queso emmental, queso de cabra o gorgonzola.



SÁNDWICH CLUB CON UN TOQUE DIFERENTE

| 4 raciones |  05 min |

Programa automático  y 

- 8 rebanadas de pan de masa madre de aproximadamente 2 cm de grosor
- 8 lonchas de beicon ahumado, de 4 a 5 mm de grosor
- 4 cucharadas soperas de mayonesa
- 4 lonchas grandes de pavo asado
- 120 g de lonchas finas de queso Comté
- 1 tomate grande
- 100 g de hojas de espinacas

Enciende el grill. Selecciona el programa  y pulsa OK. Cuando finalice el precalentamiento, pon las lonchas de beicon en el grill y ciérralo. Pulsa OK para comenzar a cocinar.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se hagan. Pasa las lonchas a la parrilla a un plato y frota suavemente las placas calientes con papel de cocina.

Selecciona el programa  y pulsa OK.

Unta la mayonesa en las 4 rebanadas de pan. Añade las lonchas de pavo (dobladitas en forma de acordeón), las tiras de beicon a la parrilla y las lonchas de queso.

Cubre con el resto del pan. Cuando finalice el precalentamiento, pon los dos sándwiches en el grill y ciérralo.

Sigue las instrucciones de la pantalla hasta que se cocinen como desees: "ligeramente cocinado", "a la parrilla" o "crujiente". Haz lo mismo con los dos sándwiches restantes.

Pasa los sándwiches a un plato. Ábrelos con cuidado y añade el tomate en rodajas y las espinacas antes de servir.

Corta cada sándwich por la mitad y sujétalo con una brocheta de madera.

Sirve este sándwich con ensalada.

Sustituye el pavo por sobras de pollo picado muy fino y varía el queso según tus preferencias (mozzarella, cheddar, etc.).



ΕΛ - ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

02	ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	114	ΛΑΧΑΝΙΚΑ
12	ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		ΨΗΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΜΕ ΤΟΝ ΜΙΣΧΟ
101	ΣΥΝΤΑΓΕΣ		ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ
102	ΚΡΕΑΣ		ΜΙΝΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΦΕΤΑ
	ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ		ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ
	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΛΑΠΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΛΑΪΜ ΚΑΙ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ		ΠΑΤΑΤΑ ΡΟΣΤΙ
	ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ		ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ
	ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ		ΨΗΤΕΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΕΣΤΟ
	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΜΠΑΠ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ		ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ
	ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ		ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ (CURRYWURST)	123	ΣΝΑΚ ΚΑΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ
	ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ		ΤΣΙΠΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ
110	ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΛΑΣΙΝΑ		ΤΣΙΖΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ
	ΝΤΟΡΑΝΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ		ΤΟ ΚΛΑΣΙΚΟ ΣΠΙΤΙΚΟ ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ
	ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΓΚΟ		ΙΤΑΛΙΚΑ ΠΑΝΙΝΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
	ΨΗΤΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ		ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ CLUB SANDWICH
	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ, ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ		

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ





ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ

| Για 2 άτομα |  15 λεπτά |
Αυτόματο πρόγραμμα 

- 2 σπαλομπριζόλες (βλ. παρακάτω)
- 3 κουταλιές της σούπας ξύδι από κρασί
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 1 κουταλάκι του γλυκού

- ρίγανη αποξηραμένη
- 1 πρέζα πιπέρι καγιέν
- 6 κουταλιές της σούπας φυτικό λάδι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανακατέψτε ή ψιλοκόψτε τον μαϊντανό με τις ξεφλουδισμένες και λιωμένες σκελίδες σκόρδου. Προσθέστε το ξίδι, το πιπέρι καγιέν, τη ρίγανη, το αλάτι, το πιπέρι, το λάδι και ανακατέψτε. Ρίξτε τη σάλτσα τσιμιτσούρι σε ένα μπολ.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK. Ταμπονάρτε τις σπαλομπριζόλες με χαρτοπετσέτες. Αλατοπιπερώστε τις και από τις δύο πλευρές.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις σπαλομπριζόλες στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: σχεδόν ωμές (μπλε), σενιάν, μέτρια ψημένες ή καλοψημένες.

Μεταφέρετε τις σπαλομπριζόλες στις πλάκες και σερβίρετε με τη σάλτσα τσιμιτσούρι.

Ανάλογα με την προτίμησή σας, μπορείτε να αυξήσετε την ποσότητα σκόρδου ή τσίλι στη σάλτσα τσιμιτσούρι. Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε τις σπαλομπριζόλες με άλλες κοπές βοείου κρέατος, όπως rib eye ή κιλότο.



ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΛΑΠΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΛΑΪΜ ΚΑΙ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ

| Για 4 άτομα |  15 λεπτά | Χρόνος μαρινάρισματος: 4 ώρες |
Αυτόματο πρόγραμμα 

- 1 μπριζόλα από λάπα περίπου 750 g (βλ. παρακάτω)
- 1 ματσάκι ψιλοκομμένο κόλιανδρο
- 50 ml χυμό λάιμ
- 2 κουταλιές της σούπας φυτικό λάδι
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

Ανακατέψτε τον κόλιανδρο, τον χυμό λάιμ, το λάδι, το σκόρδο, τα κρεμμύδια, το τσίλι, το αλάτι και το κύμινο μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα. Αλείψτε τις μπριζόλες από λάπα με το μείγμα. Βάλτε τις στο ψυγείο και μαρινάρετε για τουλάχιστον 4 ώρες. Βγάλτε το κρέας από το ψυγείο και αφαιρέστε το μεγαλύτερο μέρος της μαρινάδας. Απορρίψτε την υπόλοιπη μαρινάδα.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK.

- 6 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες και λιωμένες
- 1 μικρή πράσινη πιπεριά, χωρίς σπόρους
- ½ κουταλιά της σούπας τριμμένο κύμινο
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις μπριζόλες από λάπα στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: σχεδόν ωμές (μπλε), σενιάν, μέτρια ψημένες ή καλοψημένες.

Μεταφέρετε την μπριζόλα από λάπα σε ένα ξύλο κοπής και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 5 λεπτά πριν κόψετε το κρέας σε λεπτές φέτες.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε την μπριζόλα από λάπα με μια χοντρή φέτα μπριζόλας από κιλότο. Για να φτιάξετε φαχίτας, σερβίρετε φέτες κρέατος με tortillas, ψητά κρεμμύδια και πιπεριές, χτυπημένη κρέμα γάλακτος, μεξικάνικη σάλτσα και γουακαμόλε.

Για να διασφαλίσετε ότι η μπριζόλα από λάπα θα είναι τρυφερή, μην υπερβαίνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΦΙΛΕΤΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά | Χρόνος μαριναρίσματος: 30 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 4 μοσχαρίσια φιλέτα ίδιου πάχους
- 120 ml σάλτσα σόγιας
- 4 cm πιπερόριζα
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουταλάκι του γλυκού τσίλι σε σκόνη

- 4 κουταλιές της σούπας λεπτόρρευστο μέλι
- 2 κουταλιές της σούπας σησαμέλαιο
- Φρέσκο κρεμμύδι και σουσάμι

Ξεφλουδίστε και τρίψτε τις σκελίδες σκόρδου και το τζίντζερ. Ανακατέψτε με το τσίλι, το μέλι, τη σάλτσα σόγιας, το σησαμέλαιο και 4 κουταλιές της σούπας νερό. Βάλτε τα μοσχαρίσια φιλέτα στο μείγμα, μαρινάρετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά και ιδανικά για 4 ώρες.

Στραγγίστε το κρέας και φυλάξτε τη μαρινάδα.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί

η προθέρμανση, βάλτε τα μοσχαρίσια φιλέτα στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: σχεδόν ωμά (μπλε), σενιάν, μέτρια ψημένα ή καλοψημένα.

Σερβίρετε τα μοσχαρίσια φιλέτα με ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι και σουσάμι.

Ζεσταίνετε τη μαρινάδα σε τηγάνι μέχρι να κάψει και σερβίρετέ την ως σάλτσα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την καυτή μαρινάδα για να καρυκεύσετε σοταρισμένα λαχανικά: φασολάκια, πράσινα σπαράγγια, μπρόκολο,μανιτάρια κ.λπ.

Σερβίρετε με το κρέας και λευκό ρύζι.

ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά | Χρόνος μαριναρίσματος: 4 ώρες |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 4 μπούτια κοτόπουλου χωρίς πέτσα
- 250 g φυσικό γιαούρτι
- 3 κουταλιές της σούπας μουστάρδα ντιζόν
- 2 κουταλιές της σούπας

- φρέσκο δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
- 4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανακατέψτε το γιαούρτι με τη μουστάρδα, το δεντρολίβανο, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι. Ρίξτε το μείγμα πάνω στα μπούτια του κοτόπουλου και μαρινάρετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

Στραγγίστε το κοτόπουλο και απορρίψτε τη μαρινάδα.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα μπούτια κοτόπουλου στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε τα μπούτια κοτόπουλου σύμφωνα με τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.

Σερβίρετε τα ψητά μπούτια κοτόπουλου με σαλάτα και ψητές πατάτες σε φέτες.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΜΠΑΠ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 4 φιλέτα κοτόπουλου
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ½ λεμόνι, χυμός και ξύσμα
- 1 κουταλιά της σούπας ρίγανη αποξηραμένη
- 1 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα
- 3 σκελίδες σκόρδο
- Τζατζίκι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- Ξύλινα καλαμάκια για кемπάп

Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το ελαιόλαδο με τον χυμό και το ξύσμα του μισού λεμονιού, τις ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδου, τη ρίγανη, την πάπρικα, το αλάτι και το πιπέρι. Προσθέστε τα φιλέτα κομμένα σε μπουκίτσες και ανακατέψτε για να καλυφθούν με το μείγμα.

Περάστε τις μπουκίτσες κοτόπουλου στα ξύλινα καλαμάκια.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα σουβλάκια κοτόπουλου στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε τα кемπάп σύμφωνα με τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη. Σερβίρετε τα кемπάп με τζατζίκι.

Σερβίρετε τα кемπάп κοτόπουλου σε πίτα γαρνιρισμένη με τζατζίκι και φέτες ντομάτας, αγγουριού και κόκκινου κρεμμυδιού, για να φτιάξετε ένα παραδοσιακό μεσογειακό σάντουιτς.



ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά | Χρόνος μαριναρίσματος: 30 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 1,2 kg φτερούγες κοτόπουλου
- 2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλιά της σούπας πάπρικα
- 1 κουταλιά της σούπας χοντρό πιπέρι
- 2 κουταλιές της σούπας φυτικό λάδι
- 2 κουταλιές της σούπας μέλι

Βάλτε το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ, την πάπρικα και το πιπέρι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου και ανακατέψτε για να καλυφθούν με τα μπαχαρικά. Προσθέστε το μέλι και το λάδι, ανακατέψτε και αφήστε να μαριναριστεί στο ψυγείο, ιδανικά για 2 ώρες, αλλά τουλάχιστον για 30 λεπτά.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις φτερούγες κοτόπουλου στη σχάρα (θα πρέπει να το κάνετε σε δύο δόσεις) και κλείστε την.

Μαγειρέψτε τις φτερούγες κοτόπουλου σύμφωνα με τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.

Σερβίρετε τις φτερούγες κοτόπουλου με αγγουροσαλάτα.



ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ
(CURRYWURST)

| Για 4 άτομα | 10 λεπτά |
Μη αυτόματη λειτουργία

- 4 λουκάνικα Weisswurst (βλ. παρακάτω)
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 400 g ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 2 κουταλιές της σούπας βαλσάμικο ξύδι
- 1 κουταλιά της σούπας σάλτσα Worcestershire (προαιρετικά)
- 1 κουταλιά της σούπας κάρυ σε σκόνη
- 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
- Αλάτι

Ζεστάνετε το λάδι σε ένα κατσαρολάκι και προσθέστε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το αλάτι. Αφήστε το για 5 λεπτά πριν προσθέσετε τον πολτό ντομάτας, το ξύδι, τη ζάχαρη, τη σάλτσα Worcestershire και το κάρυ σε σκόνη. Αφήστε το να σιγοβράσει όση ώρα χρειάζεται για να μαγειρέψετε τα λουκάνικα.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα στους 210°C και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα λουκάνικα στη σχάρα και κλείστε το καπάκι. Πατήστε OK και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 10 λεπτά. Σερβίρετε τα λουκάνικα με σάλτσα κάρυ.

Το Weisswurst είναι ένα παραδοσιακό βαυαρικό λουκάνικο φτιαγμένο από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά, που διατίθεται σε ειδικά παντοπωλεία και καταστήματα με εκλεκτά τρόφιμα που πωλούν γερμανικά προϊόντα. Σερβίρετε τα λουκάνικα με σάλτσα κάρυ μαζί με πατάτες τηγανητές ή σε ψωμάκια για hot dog.



ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ
ΚΑΛΥΜΜΕΝΟ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

| Για 4 άτομα | 10 λεπτά |
Αυτόματο πρόγραμμα

- 700 g λουκάνικο σε ένα ενιαίο κομμάτι, π.χ. ιταλικό λουκάνικο ή λουκάνικο Τουλούζης, δαχτυλίδι λουκάνικου Cumberland ή τσιπολάτα που εξακολουθούν να είναι ενωμένα μεταξύ τους
- 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα από χοντρό σινάπι
- 2 κουταλιές της σούπας λεπτόρρευστο μέλι
- 100 ml μπύρα
- 2 κλαράκια θυμάρι
- 2 μεγάλα ξύλινα καλαμάκια

Σε ένα κατσαρολάκι, βάλτε το μέλι, τη μουστάρδα, το θυμάρι και την μπύρα, και αφήστε τα να σιγοβράσουν. Μαγειρέψτε τα ανακατεύοντας τακτικά, όση ώρα χρειάζεται για να μαγειρέψετε το λουκάνικο. Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK. Αν χρησιμοποιείτε τσιπολάτα, λύστε το περίβλημα μεταξύ κάθε λουκάνικου και πιέστε απαλά τη σάρκα για να σχηματίσετε ένα μακρύ λουκάνικο.

Τυλίξτε το λουκάνικο και σπρώξτε δύο ξύλινα καλαμάκια κάθετα για να το κρατήσετε στη θέση του. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε το λουκάνικο στη σχάρα και κλείστε την. Μαγειρέψτε το λουκάνικο σύμφωνα με τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη. Βάλτε το λουκάνικο σε ένα πιάτο και καλύψτε με τη σάλτσα μουστάρδας.

Σερβίρετε με σπιτικό πουρέ πατάτας και μουστάρδα: ξεφλουδίστε και βράστε 1 kg πατάτες. Στραγγίξτε και λιώστε τις με 25 g βούτυρο, 2 κουταλιές της σούπας χοντρό σινάπι, 150 ml ζεστό γάλα, αλάτι και πιπέρι.

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ

| Για 4 άτομα | 🍴 15 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 🐟

- 4 φιλέτα τσιπούρας (ντοράντο), 150 g το καθένα (βλ. παρακάτω)
- 4 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός
- ½ λεμόνι
- 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

- 1 μικρή σκελίδα σκόρδο
- 2 ντομάτες, κομμένες σε κύβους
- 50 g πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσι, κομμένες σε ροδέλες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανακατέψτε τον κομμένο μαϊντανό με την ξεφλουδισμένη και κομμένη σκελίδα σκόρδου, τον χυμό και το ξύσμα του μισού λεμονιού, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι. Προσθέστε τις κομμένες σε κύβους ντομάτες με τους σπόρους και τις ροδέλες ελιάς, και αφήστε το μείγμα στην άκρη.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα 🐟 και πατήστε OK.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, αλατοπιπερώστε τα φιλέτα τσιπούρας (ντοράντο), βάλτε τα στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: μισοψημένα, καλοψημένα, πολύ καλοψημένα.

Σερβίρετε τα φιλέτα τσιπούρας (ντοράντο) με τη σάλτσα.

Τα φιλέτα τσιπούρας (ντοράντο), επίσης γνωστά ως mahi-mahi, μπορούν να αντικατασταθούν με φιλέτο από λαβράκι ή basa.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΓΚΟ

| Για 4 άτομα | 🍴 10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 🐟

- 4 φιλέτα σολομού
- 1 μάνγκο
- ½ κόκκινο κρεμμύδι
- ½ κόκκινη πιπεριά
- 1 μικρό ματσάκι κόλιανδρο
- ½ πράσινη πιπεριά

- 2 λάιμ
- 1 κουταλάκι του γλυκού σκόρδο σε σκόνη
- Φυτικό λάδι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ξεφλουδίστε και κόψτε το μάνγκο σε κυβάκια. Κόψτε τις πιπεριές σε κύβους ίδιου μεγέθους και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, την πράσινη πιπεριά και τα φύλλα κόλιανδρου. Ανακατέψτε τα όλα με τον χυμό λάιμ. Αλατοπιπερώστε και αφήστε το μείγμα στην άκρη.

Ανακατέψτε το σκόρδο σε σκόνη με ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε τα φιλέτα σολομού με το μείγμα και ραντίστε με λάδι.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα 🐟 και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα φιλέτα σολομού στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: μισοψημένα, καλοψημένα, πολύ καλοψημένα.

Τοποθετήστε τα φιλέτα σολομού στις πλάκες, ραντίστε με τον υπόλοιπο χυμό λάιμ και σερβίρετε με σάλτσα μάνγκο.

Σερβίρετε τον σολομό με ρύζι.



ΨΗΤΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

| Για 4 άτομα | 10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα

- 12 μεγάλες γαρίδες, ωμές με το κέλυφος
- 100 g βούτυρο
- 2 σκελίδες σκόρδο

- 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός
- 1 λεμόνι
- Αλάτι

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις γαρίδες στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να μισοψηθούν.

Στο μεταξύ, λιώστε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά σε ένα κατσαρολάκι.

Προσθέστε τις ξεφλουδισμένες και κομμένες σκελίδες σκόρδου, τον χυμό λεμονιού, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το αλάτι και το πιπέρι, και αφήστε να σιγοβράσουν ενώ μαγειρεύονται οι γαρίδες.

Σερβίρετε τις γαρίδες με τη σάλτσα βουτύρου.

Μην ξεχάσετε να σερβίρετε με πετσέτες και μπόλ με νερό για τα χέρια! Για μια πιο εκλεπτυσμένη εκδοχή, αφήστε στην άκρη 4 ψητές γαρίδες, αφαιρέστε το κέλυφος και κόψτε τις άλλες σε κομμάτια. Ανακατέψτε με τη σάλτσα και ταλιατέλες μαγειρεμένες al dente.

Σερβίρετε με τις γαρίδες που έχετε κρατήσει.



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ, ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ

| Για 4 άτομα | 20 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα

- 500 g καθαρισμένο καλαμάρι με πλοκάμια
- 1 λεμόνι
- 5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο (75 ml)
- 25 g ψιλοκομμένη κάπαρη
- 1 κόκκινο κρεμμύδι

- 125 g ρόκα
- 150 g κόκκινες πιπεριές (ήδη ψημένες)
- 125 g μαγειρεμένος αρακάς
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Πλύνετε και στεγνώστε το σώμα και τα πλοκάμια του καλαμαριού. Βάλτε το καλαμάρι επίπεδα στο ξύλο κοπής, με το εσωτερικό του στραμμένο προς τα πάνω, και χαράξτε το σταυρωτά με ένα κοφτερό μαχαίρι.

Κόψτε σε κομμάτια των 5 - 6 cm και κόψτε τα πλοκάμια στο ίδιο μήκος.

Ανακατέψτε το ελαιόλαδο με τον χυμό λεμονιού, την κάπαρη και το μισό ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι. Ανακατέψτε το ¼ αυτής της βινεγκρέτ με το καλαμάρι, το αλάτι και το πιπέρι.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε το καλαμάρι στη σχάρα (θα πρέπει να το κάνετε σε αρκετές δόσεις) και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να μισοψηθούν.

Αφαιρέστε τα καλαμάρια και μαγειρέψτε τις υπόλοιπες παρτίδες.

Ανακατέψτε το μαγειρεμένο καλαμάρι με την υπόλοιπη βινεγκρέτ, το υπόλοιπο ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι, τις ψητές πιπεριές και τον μαγειρεμένο αρακά.

Σερβίρετε με τη ρόκα.

Πριν προσθέσετε τη ρόκα, βάλτε στο ψυγείο τη σαλάτα καλαμαριού που έχει κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά, για πιο μαλακό και αρωματικό καλαμάρι.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε το φρέσκο καλαμάρι με κατεψυγμένες μικρές σουπιές (αποψύξτε πριν το μαγείρεμα).



ΨΗΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΜΕ ΤΟΝ ΜΙΣΧΟ

| Για 4 άτομα | 5 λεπτά |
Αυτόματο πρόγραμμα

- 4 μίσχοι με ντοματίνια
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK.

Πλύνετε και στεγνώστε τους μίσχους με τα ντοματίνια. Ανακατέψτε μαλακά με ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τους μίσχους με τα ντοματίνια στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν ελαφρώς.

Σερβίρετε τις ψητές ντομάτες ως συνοδευτικό ή σε τoστ με μοτσαρέλα και λίγο ελαιόλαδο.



ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΣΑΛ

| Για 4 άτομα | 10 λεπτά |
Αυτόματο πρόγραμμα

- 4 στρογγυλές φρέσκες ντομάτες
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά (από ξερό ψωμί)
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK.

Κόψτε στη μέση τις ντομάτες. Αν χρειάζεται, κόψτε τη βάση κάθε μισής ντομάτας, έτσι ώστε να στέκονται επίπεδα.

Ανακατέψτε το ελαιόλαδο με το σκόρδο, τον μαϊντανό και την τριμμένη φρυγανιά. Αλατοπιπερώστε και απλώστε το μείγμα στις ντομάτες που είναι κομμένες στη μέση.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις κομμένες στη μέση ντομάτες στη σχάρα και κλείστε την με προσοχή.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν.

Προκειμένου οι ντομάτες να διατηρήσουν το σχήμα τους, μην χρησιμοποιήσετε πολύ ώριμες. Μπορείτε να προσθέσετε μια κουταλιά αποξηραμένα βότανα Προβηγκίας με τον μαϊντανό, για ακόμα περισσότερη γεύση.



ΜΙΝΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΦΕΤΑ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 400 g μίνι πιπεριές (πολύχρωμες)
- 110 g φέτα
- 1 γιαούρτι (περίπου 125 g)
- 1 φρέσκο κρεμμύδι

- 4 κλαράκια μέντα
- ½ κουταλάκι του γλυκού πάπρικα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανάψτε τη σχάρα. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε ΟΚ.

Κόψτε τις μίνι πιπεριές στη μέση και αφαιρέστε τους σπόρους.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις πιπεριές στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν ελαφρώς.

Βγάλτε τις πιπεριές από τη σχάρα και αφήστε τις να κρυσώσουν.

Τρίψτε τη φέτα και κόψτε το φρέσκο κρεμμύδι και τα φύλλα μέντας. Ανακατέψτε τα όλα με το γιαούρτι και την πάπρικα, και αλατοπιπερώστε. Βάλτε λίγο από αυτό το μείγμα στην κοιλότητα κάθε μισής πιπεριάς και σερβίρετε.

Μπορείτε να σερβίρετε αυτές τις πιπεριές πριν το φαγητό ή ως συνοδευτικό.

Μπορείτε επίσης να προσθέσετε μερικές κομμένες ελιές και λίγο ξύσμα λεμονιού στη φέτα.



ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 4 κόκκινες πιπεριές
- 40 g τριμμένη παρμεζάνα
- 20 g κουκουνάρι
- 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά της σούπας βαλσάμικο ξύδι
- 2 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο

- 2 κουταλιές της σούπας φρεσκοκομμένο βασιλικό
- 2 φιλέτα ψιλοκομμένες αντσούγιες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε ΟΚ.

Κόψτε τις πιπεριές στη μέση, αφαιρέστε τους σπόρους και κόψτε κάθε μισό σε τρία κομμάτια κατά μήκος. Ανακατέψτε με το μισό ελαιόλαδο, το σκόρδο, τον βασιλικό, τις αντσούγιες και το βαλσάμικο ξύδι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις πιπεριές στη σχάρα (θα πρέπει

να το κάνετε σε δύο δόσεις) και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν.

Μεταφέρετε τις πιπεριές σε ένα πιάτο, ραντίστε με το υπόλοιπο λάδι και αφήστε τις να κρυσώσουν. Ρίξτε το κουκουνάρι και την τριμμένη παρμεζάνα πάνω από τις πιπεριές πριν τις σερβίρετε.

Μπορείτε να σερβίρετε τις πιπεριές ως ορεκτικό με ψωμί ή ως συνοδευτικό.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΟΣΤΙ

| Για 4 άτομα |  15 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 1 kg πατάτες (ποικιλίας όπως *Maris Piper* ή *King Edward*)
- 1 κρεμμύδι
- 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 αυγά

- 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανάψτε τη σχάρα. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε ΟΚ.

Ξεφλουδίστε και τρίψτε στον ψιλό τρίφτη τις πατάτες και το κρεμμύδι. Στύψτε καλά με τα χέρια σας για να αφαιρέσετε το νερό τους. Ανακατέψτε με το αλεύρι, τα αυγά, τον μαϊντανό, το αλάτι και το πιπέρι.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε 4 μεγάλες κουταλιές του μείγματος πάνω στη σχάρα, για να δημιουργήσετε 4 πιτάκια πάχους 2 έως 3 cm και κλείστε την.

Μαγειρέψτε το ροστί σύμφωνα με τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη. Κάντε το ίδιο με το υπόλοιπο μείγμα.

Σερβίρετε το ροστί ως συνοδευτικό.

Μπορείτε επίσης να το σερβίρετε για brunch, π.χ. με κρέμα ανάμεικτη με ψιλοκομμένα βότανα και καπνιστό σολομό.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ

| Για 4 άτομα | *  10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

- 1 kg πατάτες (ποικιλίας όπως *Maris Piper* ή *King Edward*)
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 50 g παρμεζάνα

- 1 κουταλάκι του γλυκού βότανα Προβηγίας
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε ΟΚ.

Πλύνετε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες του 1 cm. Ανακατέψτε με το ελαιόλαδο, τα βότανα Προβηγίας, το αλάτι και το πιπέρι. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις φέτες πατάτας στη σχάρα (θα πρέπει να τις μαγειρέψετε σε δόσεις)

και κλείστε την.

Μαγειρέψτε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.

Μεταφέρετε τις πατάτες σε ένα πιάτο και ρίξτε από πάνω τους τριμμένη παρμεζάνα.

Μπορείτε να προσθέσετε σκόρδο σε σκόνη ή να αντικαταστήσετε τα βότανα Προβηγίας με πάπρικα.



ΨΗΤΕΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΕΣΤΟ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 

■ 2 μεγάλες μελιτζάνες

■ 190 g πέστο

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK.

Πλύνετε τις μελιτζάνες χωρίς να τις ξεφλουδίσετε και κόψτε τις σε φέτες πάχους 2 cm. Απλώστε τη σάλτσα πέστο και στις δύο πλευρές σε κάθε φέτας μελιτζάνας.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις μελιτζάνες στη σχάρα (θα πρέπει να το κάνετε σε δύο δόσεις) και κλείστε την. Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη μέχρι να ψηθούν οι μελιτζάνες.

Σερβίρετε τις ψητές φέτες μελιτζάνας ζεστές ή κρύες, αλείφοντάς τις με λίγη επιπλέον σάλτσα πέστο.

Για ιταλική σαλάτα, σερβίρετε με φέτες ψητής πιπεριάς, ρόκα και μοτσαρέλα, και ραντίστε λίγο ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι.



ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά |

Μη αυτόματη λειτουργία  και αυτόματο πρόγραμμα 

■ 2 μεγάλες μελιτζάνες

■ 2 ντομάτες

■ Φρέσκα φύλλα βασιλικού

■ 250 g μαγειρεμένη μοτσαρέλα

■ 2 κουταλιές της σούπας

ελαιόλαδο

■ 1 κουταλάκι του γλυκού

βότανα Προβηγίας

■ Αλάτι και φρεσκοτριμμένο
μαύρο πιπέρι

Πλύνετε τις μελιτζάνες χωρίς να τις ξεφλουδίσετε και κόψτε τις σε 16 φέτες πάχους 2 cm. Ανακατέψτε με το ελαιόλαδο, τα βότανα Προβηγίας και 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις μελιτζάνες στη σχάρα (θα πρέπει να το κάνετε σε δύο δόσεις) και κλείστε την. Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη μέχρι να ψηθούν οι μελιτζάνες. Κρατήστε τις ζεστές σε ένα πιάτο.

Κόψτε τη μοτσαρέλα και τις ντομάτες σε φέτες.

Βάλτε μια φέτα ντομάτας

πάνω σε μια φέτα μελιτζάνας, προσθέστε μια φέτα μοτσαρέλα, ένα φύλλο βασιλικού και τελειώστε με μια φέτα μελιτζάνας. Επαναλάβετε για να δημιουργήσετε 8 μικρά μπέργκερ.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180°C και πατήστε OK.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα μπέργκερ μελιτζάνας στη σχάρα και κλείστε το καπάκι. Πατήστε OK και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 5 λεπτά.

Σερβίρετε αμέσως.

Μπορείτε να προσθέσετε λίγη ταπενάντ ή πέστο ανάμεσα στις φέτες μελιτζάνας και ντομάτας.

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

| Για 4 άτομα |  10 λεπτά | Χρόνος ψύξης: 15 λεπτά |
Χειροκίνητη λειτουργία 

- 1 κονσέρβα μαγειρεμένα φασόλια (250 g στραγγισμένο καθαρό βάρος)
- 1 μικρό κόκκινο κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 50 g ψιλοκομμένοι ξηροί

- καρποί, της επιλογής σας
- 30 g φρέσκια τριμμένη φρυγανιά (από ξερό ψωμί)
- 2 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας

Ψιλοκόψτε τη σκελίδα σκόρδου και το ξεφλουδισμένο κρεμμύδι. Προσθέστε τους ξηρούς καρπούς και τα φασόλια, και ανακατέψτε γρήγορα χωρίς να πολτοποιήσετε. Προσθέστε τη σάλτσα σόγιας και την τριμμένη φρυγανιά, και ανακατέψτε καλά.

Φτιάξτε 4 μπάλες ίδιου μεγέθους και τοποθετήστε τις σε ένα πιάτο στην κατάψυξη για

τουλάχιστον 15 λεπτά.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250°C και πατήστε OK.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, αλείψτε ελαφρώς την μπάλα με λάδι, βάλτε τη στη σχάρα και κλείστε την με προσοχή.

Πατήστε OK και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 5 λεπτά.

Μπορείτε να αλλάξετε τη συνταγή αντικαθιστώντας τα φασόλια με μαγειρεμένες φακές ή να προσθέσετε μπαχαρικά. Σερβίρετε τα μπιφτέκια λαχανικών με λαχανικά ή σε ψωμάκια χάμπουργκερ με τη γέμιση και τη σάλτσα της επιλογής σας.

ΤΣΙΠΣ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ

| Για 4 άτομα |  5 λεπτά |
Αυτόματο πρόγραμμα 

- 8 λεπτές φέτες καπνιστού ή ριγέ μπέικον, πάχους 4 - 5 mm η κάθε μία

- 4 κουταλάκια του γλυκού μαύρη ζάχαρη

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα  και πατήστε OK.

Πασπαλίστε τις καπνιστές φέτες μπέικον με καστανή ζάχαρη και στις δύο πλευρές.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις λεπτές φέτες στη σχάρα και κλείστε την.

Πατήστε OK για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη μέχρι να μισοψηθούν για να διατηρηθούν μαλακές ή μέχρι να γίνουν τραγανές για πολύ τραγανά τσιπς μπέικον.

Τοποθετήστε τις φέτες μπέικον σε χαρτοπετσέτες για να στραγγίσουν και σερβίρετε.

Για brunch, σερβίρετε τις φέτες μπέικον με αυγά και φέτες φρυγανισμένου ψωμιού.

Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε την καστανή ζάχαρη με σιρόπι σφενδάμου.

ΤΣΙΖΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΜΠΕΪΚΟΝ

| Για 4 άτομα | 🍴 10 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 🍳 και 🍔

- 4 μοσχарίσια μπιφτέκια
- 4 λεπτές φέτες καπνιστού ριγέ μπέικον, πάχους 4 - 5 mm η κάθε μία
- 4 φέτες τσένταρ
- 2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα

- 2 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα
- 4 ψωμάκια για μπέργκερ
- Γαρνιτούρα της επιλογής σας

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα 🍳 και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις λεπτές φέτες στη σχάρα και κλείστε την. Πατήστε OK για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Μαγειρέψτε τις φέτες μπέικον όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να γίνουν τραγανές. Τοποθετήστε τις ψητές φέτες σε ένα πιάτο και διατηρήστε τις ζεστές. Σκουπίστε προσεκτικά τις ζεστές πλάκες της σχάρας με χαρτοπετσέτα.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 🍔 και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα μπιφτέκια στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν όπως θέλετε.

Βάλτε γρήγορα μια φέτα τυρί πάνω σε κάθε καυτό μπιφτέκι, για να λιώσει.

Ανακατέψτε τη μουστάρδα με τη μαγιονέζα και απλώστε το μείγμα στα ψωμάκια για μπέργκερ, προσθέστε τη γαρνιτούρα της επιλογής σας (ροδέλες κρεμμυδιού, σαλάτα, ντομάτα, πίκλες κ.λπ.) και βάλτε ένα μπιφτέκι σε κάθε ένα. Προσθέστε τις ψητές φέτες μπέικον, κλείστε τα μπέργκερ και σερβίρετε αμέσως.

Μόλις τα μπιφτέκια μαγειρευτούν, τοποθετήστε τα ψωμάκια για μπέργκερ στην καυτή σχάρα για να τα ζεστάνετε πριν τα γαρνίρετε, και σερβίρετε.

Μπορείτε να αλλάξετε τις σάλτσες όπως θέλετε και να αντικαταστήσετε τη μουστάρδα και τη μαγιονέζα με κέτσαπ, σάλτσα μπάρμπεκιου ή ακόμη και γουακαμόλε.

ΤΟ ΚΛΑΣΙΚΟ ΣΠΙΤΙΚΟ ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ

| Για 4 άτομα | 🍴 15 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα 🍳

- 250 g μοσχарίσιος κιμάς
- 50 g τριμμένη φρυγανιά (από ξερό ψωμί)
- 50 ml γάλα
- 2 αυγά
- 50 g τριμμένο τυρί
- 2 σκελίδες σκόρδο

- 1 κουταλάκι του γλυκού βότανα Προβηγκίας
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 4 ψωμάκια για μπέργκερ
- Σάλτσες της επιλογής σας
- Γαρνιτούρα της επιλογής σας

Ανακατέψτε τον μοσχарίσιο κιμά με την τριμμένη φρυγανιά, το γάλα, τα αυγά, το τριμμένο τυρί, τις ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδου, τα βότανα Προβηγκίας, το αλάτι και το πιπέρι, μέχρι να αναμειχθούν καλά. Στη συνέχεια, δημιουργήστε τέσσερα μπιφτέκια ίδιου μεγέθους. Λαδώστε τα ελαφρά και βάλτε τα στο ψυγείο.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα 🍔 και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί

η προθέρμανση, βάλτε τα μπιφτέκια στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν όπως θέλετε.

Απλώστε τις σάλτσες της επιλογής σας (κέτσαπ, μαγιονέζα κ.λπ.) στα ψωμάκια για μπέργκερ, προσθέστε τη γαρνιτούρα της επιλογής σας (ροδέλες κρεμμυδιού, σαλάτα, ντομάτα, πίκλες κ.λπ.) και βάλτε ένα μπιφτέκι σε κάθε ένα. Κλείστε τα μπέργκερ και σερβίρετε.

Μόλις τα μπιφτέκια μαγειρευτούν, τοποθετήστε τα ψωμάκια για μπέργκερ στην καυτή σχάρα για να τα ζεστάνετε πριν τα γαρνίρετε, και σερβίρετε.

Χρησιμοποιήστε τριμμένο τυρί της επιλογής σας: έμενταλ, παρμεζάνα, μοτσαρέλα κ.λπ.



ΙΤΑΛΙΚΑ ΠΑΝΙΝΙ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

| Για 4 άτομα | 15 λεπτά |

Χειροκίνητη λειτουργία και αυτόματο πρόγραμμα

- 4 ψωμάκια πανίни
- 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας βαλσάμικο ξύδι
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 1 κολοκυθάκι
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κόκκινο κρεμμύδι
- 4 κουταλιές της σούπας πέστο βασιλικού
- 200 g τριμμένη μοτσαρέλα
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το λάδι και το ξύδι με τις ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδου. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Προσθέστε το κολοκυθάκι και το κρεμμύδι, κόψτε σε φέτες πάχους περίπου 1 cm, κόψτε την πιπεριά σε λωρίδες του 1 cm και ανακατέψτε τα όλα μαζί.

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα στους 240°C και πατήστε OK.

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα λαχανικά στη σχάρα (θα πρέπει να το κάνετε σε αρκετές δόσεις) και κλείστε την. Πατήστε OK και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 5 λεπτά.

Κόψτε το πανίни στη μέση διαγώνια και απλώστε τη σάλτσα πέστο. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χωρίστε σε μέρη τα ψητά λαχανικά και την τριμμένη μοτσαρέλα. Κλείστε το πανίни.

Σκουπίστε προσεκτικά τις πλάκες της σχάρας με χαρτοπετσέτα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα δύο πανίни στην καυτή σχάρα και κλείστε το καπάκι.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν όπως θέλετε: ελαφρώς ψημένα, ψημένα ή τραγανά. Κάντε το ίδιο με τα υπόλοιπα δύο πανίни.

Προσθέστε γαρνιτούρες στο πανίни σας, όπως ιταλικές πίκλες ή μια φέτα πικάντικο ιταλικό σαλάμι.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε άλλα τυριά. Δοκιμάστε με τριμμένη παρμεζάνα, τυρί έμενταλ, κατσικίσιο τυρί ή γκοργκοντζόλα.



ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ CLUB SANDWICH

| Για 4 άτομα | 5 λεπτά |

Αυτόματο πρόγραμμα και

- 8 φέτες ψωμί με προζύμι, πάχους περίπου 2 cm
- 8 λεπτές φέτες καπνιστό μπέικον, πάχους 4 έως 5 mm
- 4 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα
- 4 μεγάλες φέτες ψητή γαλοπούλα
- 120 g λεπτές φέτες τυρί Comté
- 1 μεγάλη ντομάτα
- 100 g φύλλα σπανάκι

Ανάψτε τη σχάρα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τις λεπτές φέτες στη σχάρα και κλείστε την. Πατήστε OK για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν καλά. Μεταφέρετε τις ψητές φέτες σε ένα πιάτο και σκουπίστε απαλά τις καυτές πλάκες με χαρτοπετσέτες.

Επιλέξτε το πρόγραμμα και πατήστε OK.

Αλείψτε τη μαγιονέζα στις 4 φέτες ψωμιού. Προσθέστε τις φέτες γαλοπούλας (διπλωμένες σε σχήμα ακορντεόν), τις ψητές λεπτές φέτες μπέικον και τις φέτες

τυριού.

Κλείστε με το υπόλοιπο ψωμί. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, βάλτε τα δύο σάντουιτς στη σχάρα και κλείστε την.

Μαγειρέψτε όπως φαίνεται στην οθόνη, μέχρι να ψηθούν όπως θέλετε: ελαφρώς ψημένα, ψημένα ή τραγανά. Κάντε το ίδιο με τα υπόλοιπα δύο σάντουιτς.

Μεταφέρετε τα σάντουιτς σε ένα πιάτο. Ανοίξτε τα προσεκτικά και προσθέστε την κομμένη ντομάτα και το σπανάκι πριν σερβίρετε.

Κόψτε κάθε σάντουιτς στη μέση και σταθεροποιήστε τα με ένα ξύλινο καλαμάκι.

Σερβίρετε αυτό το σάντουιτς με σαλάτα.

Αντικαταστήστε τη γαλοπούλα με πολύ ψιλοκομμένο κοτόπουλο και αλλάξτε το τυρί ανάλογα με τις προτιμήσεις σας (μοτσαρέλα, τσένταρ κ.λπ.).

OptiGrill Elite



Photos remerciements / thanks to Guillaume Liochon
Fotos cortesía de Guillaume Liochon
Création culinaire / Culinary credits Annelyse Chardon
Criações culinárias Annelyse Chardon
Μαγειρικές δημιουργίες από την Annelyse Chardon

Ref. 2100118776 - 02 - ISBN : 978-2-37247-092-6 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842

Dépôt légal / Copyright registration 2^{ème} semestre 2019 - Tous droits réservés

Achévé d'imprimer 2^{ème} semestre 2019 - Chine

Conçu et réalisé par  CONTENT Factory