

OptiGrill Elite

OptiGrill Elite

Tefal



Tefal



OptiGrill Elite

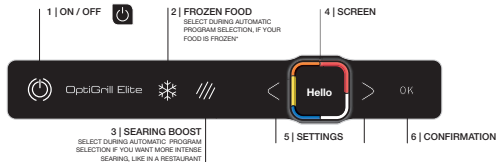
WELCOME TO THE WORLD OF
OPTIGRILL ELITE.
GRILL TO EVERYONE'S TASTE
LIKE A TOTAL PRO!

DE - WILLKOMMEN IN DER WELT VON OPTIGRILL ELITE. GRILLEN SIE WIE EIN PROF, GANZ UNKOMPLIZIERT, GANZ NACH GESCHMACK UND VORLIEBEN!
FR - BIENVENUE DANS LE MONDE DE LA GRILLADE RÉUSSIE. AVEC OPTIGRILL ELITE, GRILLEZ COMME UN PRO, EN TOUTE SIMPLICITÉ, SELON LES GOÛTS DE CHACUN !
NL - WELKOM IN DE WERELD VAN DE OPTIGRILL ELITE. GRIL ALS EEN PRO, IN ALLE EENVOUD EN MET DE SMAAK DIE JIJ WILT!



WITH YOUR INTUITIVE COOKING ASSISTANT

DE - MIT IHREM INTUITIVEN GRILL-ASSISTENTEN - FR - AVEC VOTRE ASSISTANT DE CUISSON INTUITIF
NL - MET JE INTUÏTIEVE BAKASSISTENT



DE

- 1 | Ein / Aus
- 2 | Tiefgekühlte Zutaten
Option bei der Auswahl des automatischen Programms, wenn Ihre Zutaten tiefgekühlt sind*.
- 3 | Intensive Grillstreifen
Option bei der Auswahl des automatischen Programms, wenn Sie intensive Grillstreifen wie im Restaurant wünschen.
- 4 | Display
- 5 | Einstellungen
- 6 | Bestätigung

FR

- 1 | Marche / arrêt
- 2 | Aliment congelé
A activer lors du choix du programme automatique, si votre ingrédient est congelé*.
- 3 | Marquage intensif
A activer lors du choix du programme automatique si vous souhaitez un marquage intensif comme au restaurant.
- 4 | Écran
- 5 | Réglages
- 6 | Validation

NL













- 1 | Aan / Uit
- 2 | Bevroren etenswaren
Te activeren bij het kiezen van het automatisch bevroren is*.
- 3 | Dichtschroeien
Te activeren bij het kiezen van het automatisch programma, als je net zoals in een restaurant krachtig wilt merken.
- 4 | Scherm
- 5 | Instellingen
- 6 | Bevestiging

*EN - For all automatic programs, OptiGrill takes into account that your food is frozen when you select the frozen food function - DE - OptiGrill berücksichtigt, dass Ihre Lebensmittel beim Einschalten des Geräts möglicherweise noch tiefgekühlt sind, und zwar bei allen automatischen Programmen - FR - OptiGrill prend en compte le fait que votre aliment est congelé si vous l'activez, pour tous les programmes automatiques - NL - OptiGrill houdt rekening met het feit dat je voedsel bevroren is, wanneer je deze functie activeert, en voor alle automatische programma's.

... EXPLORE ITS 12 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

DE - ENTECKEN SIE SEINE 12 AUTOMATISCHEN GARPROGRAMME - FR - DÉCOUVREZ SES 12 PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON - NL - ONTDEK HAAR 12 AUTOMATISCHE BAKPROGRAMMAS

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

	Beef Steak Boeuf Vlees		Burger Burger Steak haché (burger) Hamburger		Panini Panini Panini Panini
	Sausage Wurst Saucisse Worst		Fish Fisch Poisson Vis		Chicken breast Hähnchenbrust Poulet Kip
	Bacon Bacon Bacon Spek		Seafood Meeresfrüchte Fruits de mer Schaaldieren		Potato Kartoffel Pomme de terre Aardappel
	Aubergine Aubergine Aubergine Aubergine		Tomato Tomate Tomate Tomaat		Pepper Paprika Poivron Paprika

DE - OptiGrill Elite garantiert Ihnen mit diesen Programmen perfekte Grillergebnisse, und benachrichtigt Sie darüber hinaus, wenn die jeweilige Garstufe erreicht ist (siehe Gar-tabelle S. 13) - FR - OptiGrill Elite vous garantit une cuisson parfaite sur ces programmes, et vous prévient quand chaque niveau de cuisson est atteint (cf. guide de cuisson p. 14) - NL - OptiGrill Elite staat garant voor perfecte bakresultaten voor al haar programma's en waarschuwt jou telkens een gaarheidsgraad wordt bereikt (zie baktabel op p. 15)



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

DE - UND WENN SIE ANDERE ZUTATEN GRILLEN MÖCHTEN, KÖNNEN SIE DEN MANUELLEN MODUS BENUTZEN
FR - ET SI VOUS SOUHAITEZ GRILLER UN AUTRE ALIMENT, VOUS POUVEZ UTILISER LE MODE MANUEL
NL - EN ALS JE EEN ANDER INGREDIËNT WILT GRILLEN, GEBRUIK DAN DE HANDMATIGE MODUS.

CHOOSE YOUR OPTIONS, & FOR THE 12 AUTOMATIC PROGRAMS ONLY

DE - WÄHLEN SIE IHRE OPTIONEN,  &  NUR FÜR DIE 12 AUTOMATISCHEN PROGRAMME
FR - CHOISISSEZ VOS OPTIONS,  &  POUR LES 12 PROGRAMMES AUTOMATIQUES UNIQUEMENT
NL - KIES JE OPTIES,  &  ALLEEN VOOR DE 12 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

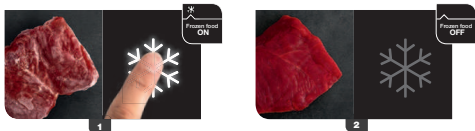
SEARING BOOST FUNCTION: SELECT IF YOU WANT YOUR MEAT TO BE MORE SEARED

DE - **GRILLBOOST-FUNKTION:** Aktivieren Sie diese Funktion, wenn Sie möchten, dass Ihr Fleisch stärkere Grillstreifen aufweist - **FR - FONCTION MARQUAGE INTENSIF :** Activez-la si vous désirez une viande encore plus marquée en surface - **NL - DICHTSCHROEIEN FUNCTIE :** Activeer deze functie als je de buitenkant van het vlees nog meer wilt grillen



FROZEN FOOD FUNCTION: SELECT IF YOUR INGREDIENT IS FROZEN*

DE - **FUNKTION FÜR TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL:** Aktivieren Sie diese Funktion, wenn Ihre Zutaten tiefgekühlt sind* - **FR - FONCTION ALIMANT CONGELÉ :** Activez-la si votre ingrédient est congelé* - **NL - BEVROREN ETENSWAREN-FUNCTIE:** Activeer deze functie wanneer uw ingrediënt bevroren is*.




*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 - **DE -** OptiGrill berücksichtigt, dass Ihre Lebensmittel beim Einschalten des Geräts möglicherweise noch tiefgekühlt sind, und zwar bei allen automatischen Programmen. Diese Funktionen kann nur vor Ende des Aufheizens aktiviert werden - **FR -** OptiGrill prend en compte le fait que votre aliment est congelé si vous l'activez, pour tous les programmes automatiques. La sélection de ces fonctions ne peut être réalisée qu'avant la fin du préchauffage - **NL -** OptiGrill houdt rekening met het feit dat je voedsel bevroren is wanneer je deze functie activeert, en dit geldt voor alle automatische programma's. Deze functie kan alleen na het voorverwarmen worden geselecteerd.

REMEMBER TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR USE

DE - BEACHTEN SIE BITTE DIE ANLEITUNGEN - FR - PENSEZ À RESPECTER LES CONSIGNES D'UTILISATION - NL - HOUD ALTJD REKENING MET DE GEBRUIKSIJNSTRUCTIES



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

DE - **LEBENSMITTEL WÄHREND DES AUFHEIZENS NICHT AUF DEN GRILL LEGEN, ANDERNFALLS IN DEN MANUELLEN MODUS UMSCHALTEN.**

FR - **PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE, NE PAS PLACER LES ALIMENTS SUR LE GRIL SINON PASSAGE EN MODE MANUEL.**

NL - **LEG TIJDENS HET VOORVERWARMEN GEEN ETENSWAREN OP DE GRILL, GEBRUIK ANDERS DE HANDMATIGE MODUS.**



OptiGrill Elite

DISCOVER OPTIGRILL ELITE AT
FÜR NOCH MEHR INSPIRATIONEN BESUCHEN SIE OPTIGRILL ELITE AUF
BEZOEK OPTIGRILL ELITE VOOR MEER INFORMATIE OP
POUR PLUS D'INSPIRATION RETROUVEZ OPTIGRILL ELITE SUR

www.tefal.com

BEFORE FIRST USE

DE - DIE ERSTE BENUTZUNG IHRES GERÄTES
FR - AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION - NL - JE EERSTE GEBRUIK



1



2



3

SELECT YOUR LANGUAGE DURING THE FIRST USE

DE - WÄHLEN SIE BEI DER ERSTEN BENUTZUNG IHRE SPRACHE - FR - SÉLECTIONNEZ VOTRE LANGUE - NL - SELECTEER JE TAAL BIJ INGEBRIUKNAME



1



IF YOU HAVE TO CHANGE THE LANGUAGE

DE - WENN SIE DIE SPRACHE NOCH EINMAL ÄNDERN MÜSSEN - FR - SI VOUS DEVEZ CHANGER À NOUVEAU LA LANGUE
NL - ALS JE JE TAAL OPNIEUW WILT WIJZIGEN



1



2



3

6

COOKING WITH THE AUTOMATIC PROGRAM FOR THE FIRST TIME

DE - DAS ERSTE MAL MIT EINEM AUTOMATISCHEN PROGRAMM GRILLEN - FR - VOTRE PREMIÈRE CUISSON
AVEC UN PROGRAMME AUTOMATIQUE - NL - JE EERSTE BAKPROCES MET EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA

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

DE - Ich möchte drei Steaks für drei Gäste grillen, die alle eine andere Garstufe wünschen (blutig, medium und durchgebraten)
FR - Je souhaite faire griller 3 pavés de bœuf pour 3 convives qui souhaitent une cuisson différente (saignante, à point et bien cuit)
NL - Ik wil 3 rundertapjes voor 3 tafelenoten grillen die elk een verschillende gaarheid (rood, medium en doorbakken) willen.



1



2



3



4



5



6

7



OK

7



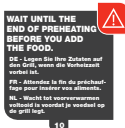
8

DE Das Gerät heizt auf - FR Prêchauffage en cours - NL Steg met voorverwarmen



9

DE Warten - FR Patientez - NL Wachten



10

DE - Legen Sie Ihre Zutaten auf den Grill, wenn die Vorheizen vorbei ist.

FR - Attendez la fin du préchauffage pour insérer vos aliments.

NL - Wacht tot voorverwarmen voltooid is voordat je voedsel op de grill legt.



11

DE Zutaten auf den Grill legen - FR Insérez vos aliments - NL Je etenwaren op de grill plaatsen



12



13



14



15

8

OPTIGRILL LETS YOU KNOW WHEN COOKING IS FINISHED

DE - SIE WERDEN INFORMIERT, WENN DER GARVORGANG ABGESCHLOSSEN IST - FR - SOYEZ INFORMÉ QUAND VOTRE CUISSON EST TERMINÉE - NL - WORD INGELICHT WANNEER JE BAKPROCES VOLTOOID IS

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

(SEE COOKING TABLE PAGE 15)



DE - OptiGrill informiert Sie, wie viel Zeit noch verbleibt, bis jede Garstufe erreicht ist, und zwar auf die Sekunde genau (S. Gartabelle auf Seite 16)
FR - OptiGrill vous prévient du temps restant avant d'atteindre chaque niveau de cuisson, à la seconde près (Cf. tableau des cuissons P. 17)
NL - OptiGrill licht je tot op de seconde in over de resterende tijd tot het bereiken van het volgende gaarheidsniveau (Zie de baktabel op 18)

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

DE - Sie können jederzeit mithilfe der Tasten < > die verbleibende Garzeit für jede Kochstufe anzeigen

FR - Vous avez la possibilité de connaître à tout moment le temps des différents niveaux de cuisson, avec les touches < >

NL - Gebruik de toetsen < > om op elk moment de tijd van de gaarheidsniveau's te weten te komen

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.

DE - Achtung, dabei kann keine Garstufe ausgewählt werden. OptiGrill setzt den Garvorgang bis zur letzten Garstufe fort und benachrichtigt Sie bei jeder Garstufe.

FR - Attention, il ne s'agit pas d'une sélection de niveaux de cuisson. OptiGrill continue de cuire jusqu'au dernier niveau de cuisson et prévient à chaque niveau.

NL - Opgelet, je kunt dit niet gebruiken voor het selecteren van het gaarheidsniveau. OptiGrill blijft bakken tot aan het laatste gaarheidsniveau en geeft bij elk niveau een waarschuwing.

9

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

DE - Ich möchte anschließend gleich weitergrillen - FR - Je souhaite faire une seconde cuisson à la suite
 NL - Ik wil vervolgens een tweede bakproces starten



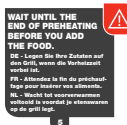
DE Nachschub gefällig? - FR Nouvelle cuisson ? - NL Bijvullen?



DE Das Grill ist heiß auf - FR Préchauffage en cours - NL Bezit met voorverwarmen



DE Warten - FR Patientez - NL Wachten



DE - Legen Sie Ihre Zutaten auf den Grill, wenn die Vorheizzeit vorbei ist.
 FR - Attendez la fin du préchauffage pour insérer vos aliments.
 NL - Wacht tot voorverwarmen voltooid is voordat je etenwaren op de grill legt.



DE Zutaten auf den Grill legen - FR Insérez vos aliments - NL Je etenwaren op de grill plaatsten

And a new cooking starts...

DE - Und starten Sie einen neuen Garvorgang ...
 FR - Et votre nouvelle cuisson commence...
 NL - En start je bakproces opnieuw ...

COOKING WITH THE MANUAL MODE FOR THE FIRST TIME

DE - DAS ERSTE MAL MIT DEM MANUELLEN MODUS GRILLEN - FR - VOTRE PREMIÈRE CUSSION EN MODE MANUEL
 NL - JE EERSTE BAKPROCES IN DE HANDMATIGE MODUS

I want to manage cooking the food myself

DE - Ich möchte die Zubereitung einer Zutat selbst steuern - FR - Je souhaite gérer moi-même la cuisson d'un aliment
 NL - Ik wil zelf het bakproces van een ingrediënt regelen.



DE Manuellen Modus - FR Mode manuel - NL Handmatige modus

DE Manuellen Modus - FR Mode manuel - NL Handmatige modus



DE Vorwärmen - FR Préchauffage - NL voorverwarmen



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
Rindwurst (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 190°C	From 220°C to 230°C	From 225°C to 230°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	<ul style="list-style-type: none"> Slices length-wise Coat or brush the slices with oil, for best results
PEPPER	<ul style="list-style-type: none"> Cut in half lengthways and remove seeds
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none"> Cut into slices lengthways Coat or brush the slices with oil, for best results
TOMATO	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> *** Use searing boost if thickness is above 20 mm.

12

DE - KOCHANLEITUNG

12 AUTOMATISCHEN GARPROGRAMME

SPEZIELLE PROGRAMME	GARSTUFEN-ANZEIGE			
MENÜS				
ROTES FLEISCH	Fast roh	Blutig	Medium	Durchgebraten
GEFLÜGEL	-	-	-	Durchgegart
WURST	-	-	-	Durchgegart
BACON	-	-	Medium	Knusprig
FRIKADELLE	-	Blutig	Medium	Durchgebraten
PANINI	-	Leicht gegart	Gegärillt	Knusprig
FISCH	-	Medium	Halb durchgebraten	Durchgebraten
MEERESFRÜCHTE	-	Medium	Halb durchgebraten	Durchgebraten
KARTOFFEL	-	-	-	Weich
PAPRIKA	-	-	Weich gegärillt	Gegärillt
AUBERGINE	-	-	-	Gegärillt
TOMATO	-	-	Weich gegärillt	Gegärillt

KOCHTIPPS

PRODUKTE	GARPROGRAMM	GARSTUFE
Schweinefilet (ohne Knochen) Schweinebauch		* Durchgebraten
Bratwurst (vorgekochte Wurst aus Schwein)		220°C / 8 min 30
Rindwurst (vorgekochte Wurst aus Rind)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Bratwurst (vorgekochte Wurst aus Schwein)		220°C / 4 min 30

SPEZIELL FÜR DEN MANUELLEN MODUS

BESTIMMTES GEMÜSE UND OBST		
Von 180°C bis 190°C	Von 220°C bis 230°C	Von 225°C bis 230°C
-	-	Zucchini (Scheiben)
-	-	Spargel
-	-	Pilze
-	Zwiebeln	-
Brokkoli	-	-
Karotten	-	-
-	Fenchel	-
Süßkartoffeln (Scheiben)	-	-
-	Apfel (Scheiben)	-
-	Ananas	-
-	Pfirsich	-

ZUBEREITUNGSTIPPS

FÜR EIN BESSERES GRILLGEFÜHL KÖNNEN SIE DIE GEGRILLTEN LEBENSMITTEL AM ENDE DES GRILLVORGANGS AUF DEM TELLER UMDREHEN (AUF DER HINTEREN SEITE WERDEN DIE GRILLSTREIFEN ETWAS STÄRKER SEIN).

PRODUKTE	ZUBEREITUNGSTIPPS
KARTOFFEL	<ul style="list-style-type: none"> Längs geschnittene Scheiben Besser mit Öl auf den Zutaten
PAPRIKA	<ul style="list-style-type: none"> Längs halbiert
AUBERGINE	<ul style="list-style-type: none"> Längs geschnittene Scheiben Besser mit Öl auf den Zutaten
TOMATE	<ul style="list-style-type: none"> Runde Tomaten verwenden Nicht zu reife Tomaten verwenden Halbieren Für ein optimales Ergebnis legen Sie die gewölbte Seite der halbierten Tomate auf die untere Platte Ihres OptiGrills.
SCHWEINEFLEISCH	<ul style="list-style-type: none"> * Searing-Boost-Funktion benutzen, wenn das Fleisch dicker als 20 mm ist.

13

FR - GUIDE DE CUISSON

12 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

PROGRAMMES AUTOMATIQUES	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
MENUS				
BŒUF	Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
POULET	-	-	-	Bien cuit
SAUCISSE	-	-	-	Bien cuit
BACON	-	-	À point	Croustillant
STEAK HACHÉ (BURGER)	-	Saignant	À point	Bien cuit
PANINI	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant
POISSON	-	À point	À point plus	Bien cuit
FRUITS DE MER	-	À point	À point plus	Bien cuit
POMME DE TERRE	-	-	-	Fondant
POIVRON	-	-	Croquant	Fondant
AUBERGINE	-	-	-	Grillé
TOMATE	-	-	Croquant	Fondant

CONSEILS DE CUISSON

PRODUITS	PROGRAMMES DE CUISSON	CONSEILS DE CUISSON
Filet mignon de porc (sans os), poitrine de porc		Bien cuit *
Bratwurst (porc précuit)		220°C / 8 min 30
Rindwurst (boeuf précuit)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (porc précuit)		220°C / 4 min 30

14

MODE MANUEL

LÉGUME OU FRUIT		
De 180°C à 195°C	De 200°C à 235°C	De 225°C à 270°C
-	-	Courgette (tranches)
-	-	Asperge
-	Oignon	Champignon
Brocoli	-	-
Mini-carotte	-	-
-	Fenouil	-
Patate douce (tranches)	-	-
-	Pomme (tranches)	-
-	Ananas	-
-	Pêche	-

CONSEILS DE PRÉPARATION

POUR DES GRILLADES PLUS MARQUÉES, IL EST PRÉFÉRABLE DE RETOURNER L'ALIMENT GRILLÉ AVANT DE LE SERVIR À VOS CONVIVÉS.

PRODUITS CONSEILS DE PRÉPARATION

POMME DE TERRE

- Tranches dans la longueur
- Ajouter de l'huile sur les ingrédients pour une meilleure cuisson

POIVRON

- Couper en deux dans la longueur

AUBERGINE

- Tranches dans la longueur
- Ajouter de l'huile sur les ingrédients pour une meilleure cuisson

TOMATE

- Utiliser des tomates de forme ronde
- Utiliser des tomates qui ne sont pas trop mûres
- Couper en deux dans la largeur
- Pour une cuisson optimale, placer le côté arrondi de la tomate coupée en 2 sur la plaque inférieure du gril.

PORC

- * Utiliser la fonction marquage intensif si l'épaisseur dépasse 20 mm.

NL - BAKGIDS

12 AUTOMATISCHE BAKPROGRAMMA'S

SPECIALE PROGRAMMA'S	GAARHEIDSINDICATOR			
MENUS				
VLEES	Rare koud van binnen	Rare Warm van binnen	Medium	Well-done
KIP	-	-	-	Doorbakken
WORST	-	-	-	Doorbakken
SPEK	-	-	Medium gebakken	Knapperig
HAMBURGER	-	Licht gebakken	Medium gebakken	Doorbakken
TOST	-	Licht gebakken	Gegrild	Knapperig
VIS	-	Licht gebakken	Medium Gebakken	Doorbakken
SCHALDIEFEN	-	Licht gebakken	Medium Gebakken	Doorbakken
AARDAPPEL	-	-	-	Zacht
PAPRIKA	-	-	Licht gegrild	Gegrild
AUBERGINE	-	-	-	Gegrild
TOMAAT	-	-	Licht gegrild	Gegrild

TIPS VOOR DE BEREIDING

PRODUCTEN	BAKPROGRAMMA	GAARHEIDS-INDICATOR
Varkensvlees (ontbeend), varkensspek		Goed doorbakken *
Bratwurst (varkensvlees voorgekookt)		220°C / 8 min 30
Rindwurst (rundvlees voorgekookt)		220°C / 8 min 30
Nürnberger Wurst (varkensvlees voorgekookt)		220°C / 4 min 30

SPECIALE HANDMATIGE MODUS

SPECIALE GROENTE OF FRUIT		
Van 180°C tot 195°C	Van 200°C tot 235°C	Van 225°C tot 270°C
-	-	Courgette (schijfjes)
-	-	Asperge
-	-	Champignon
-	Uit	-
Broccoli	-	-
Babywortelen	-	-
-	Venkel	-
Zoete aardappel (schijven)	-	-
-	Appel (schijven)	-
-	Ananas	-
-	Perziken	-

ADVIES TIJDENS DE VOORBEREIDING

VOOR EEN OPTIMALE GRILLERVARING KUN JE HET INGREDIENT NA DE BEREIDING OMDRAAIEN

PRODUCTEN ADVIES TIJDENS DE VOORBEREIDING

AARDAPPEL

- Schijfjes in de lengte
- Beter met olie op het ingrediënt

PAPRIKA

- Snij in de lengte in tweeën

AUBERGINE

- Schijfjes in de lengte
- Beter met olie op het ingrediënt

TOMAAT

- Gebruik ronde tomaten
- Gebruik niet te rijpe tomaten
- Snij in de breedte in tweeën
- Voor een optimale bereiding, plaats de ronde kant van de tomaat op de bodem van de grill.

VARKENSVLEES

- * Gebruik de functie 'dichtschoeien' als dikte meer dan 20mm is.

15



EN - CONTENTS

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


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.

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.

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.




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.


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

Serve the beef fillets with chopped fresh onion and sesame seeds.

Heat the marinade in a pan until piping hot and serve as a sauce.

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 the 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 curry powder. 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.

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 breadcrumbs. 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.

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

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. Keep them warm on a dish.

Cut the mozzarella and tomatoes into slices.

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.

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.

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.

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.


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.

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.



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.

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.).



DE - ZUSAMMENFASSUNG

02 SCHNELLSTARTANLEITUNG

13 KOCHANLEITUNG

45 REZEPTE

46 FLEISCH

ENTRECOTES VOM GRILL
MIT CHIMICHURRI

MARINIERTER BAUCHLAPPEN VOM
RIND MIT LIMONE UND KORIANDER

RINDERSTEAKS IN ASIATISCHER
MARINADE

HÄHNCHENSCHENKEL IN
JOGHURT-ROSMARIN MARINADE

HÄHNCHENSPIESSE AUF
GRIECHISCHE ART

„CHICKEN WINGS“ MIT GEWÜRZEN

CURRYWURST MAL ANDERS

GEGRILLTE WURST IN SENF

54 FISCH & MEERESFRÜCHTE

BRASSE MIT TOMATEN UND OLIVEN

GEGRILLTER LACHS UND MANGO-SALSA

GAMBAS VOM GRILL UND
ZITRONEN-BUTTER MIT KNOBLAUCH
UND PETERSILIE

SALAT MIT GEGRILLTEM TINTENFISCH
MIT ZITRONE UND KAPERN

58 GEMÜSE

GEGRILLTE COCKTAILTOMATEN
AM ZWEIG

TOMATEN NACH ART DER PROVENCE

GEFÜLLTE MINI-PAPRIKA

GEGRILLTE PAPRIKA AUF
ITALIENISCHE ART

KARTOFFELRÖSTI

KARTOFFELN MIT PARMESAN
UND KRÄUTERN

GEGRILLTE AUBERGINEN
MIT PESTO

AUBERGINEN-BURGER

VEGETARISCHE STEAKS

67 SNACK & SANDWICHES

BACON-CHIPS

BACON-CHEESEBURGER

KLASSISCHER HAUSGEMACHTER
HAMBURGER



ITALIENISCHES PANINI MIT GRILLGEMÜSE

CLUB SANDWICH

ZUBEREITUNGSZEIT




ENTRECOTES VOM GRILL MIT CHIMICHURRI

| 2 Personen |  15 min. |
Automatischen Programme 

- 2 Entrecotes
- 3 EL Weinessig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 TL Oregano
- 6 EL Pflanzenöl/Salz
- Pfeffer

Petersilie und die geschälten und entkeimten Knoblauchzehen im Mixer zerkleinern oder mit einem Messer fein hacken.

Essig, Cayennepfeffer, Oregano, Salz, Pfeffer, Öl dazugeben und vermischen. Die Chimichurri-Soße in eine Schüssel gießen.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Die Entrecotes mit einem saugfähigen Papiertuch abtupfen. Beide Seiten der Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Sie können nach Geschmack mehr Knoblauch oder Cayennepfeffer in die Chimichurri-Soße geben.

Anstatt Entrecotes können Sie auch Rindfleischstücke, wie zum Beispiel Lende oder Bauchlappen vom Rind, nehmen.



Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Entrecotes auf den Grill legen und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist: fast roh, blutig, halbrosa durchgebraten.

Die Entrecotes auf die Teller verteilen und mit der Chimichurri-Soße servieren.




MARINIERTER BAUCHLAPPEN VOM RIND MIT LIMONE & KORIANDER

| 4 Personen |  15 min. | Ruhezeit 4 Stunden |
Automatischen Programme 

- 1 Bauchlappen, ca. 750 g
- 1 Bund Koriander
- 50 ml Limonensaft
- 2 EL Pflanzenöl
- 6 Knoblauchzehen, geschält und entkeimt
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 kleine grüne Chilischote ohne Kerne
- 1/2 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL Salz

Koriander, Zitronensaft, Öl, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Salz und Kreuzkümmel mixen, bis eine homogene Mischung entsteht. Das Bauchlappenstück in der Mischung wälzen. In den Kühlschrank stellen und mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und den größten Teil der Marinade entfernen.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, das Fleisch auf den Grill legen und den Grill schließen.


Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist: fast roh, blutig, halbrosa oder durchgebraten.


Das Fleisch auf ein Schneidebrett legen und 5 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es in feine Scheiben schneiden.

Um Fajitas zuzubereiten, servieren Sie die Fleischscheiben mit Tortillas, Zwiebeln, gegrillten Paprikas, saurer Sahne, Salsa und Guacamole.

Um zartes Fleisch zu erhalten, empfiehlt es sich, nur bis zur Garstufe „halbrosa“ zu grillen.

RINDERSTEAKS IN ASIATISCHER MARINADE


| 4 Personen |  10 min. | Ruhezeit 30 min. |

Automatischen Programme 

- 4 gleichmäßig dicke Rindersteaks
- 120 ml Sojasoße
- 4 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 4 cm Ingwer
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Chilipulver
- Frühlingszwiebel und Sesamkörner*


Knoblauchzehen und Ingwer schälen und reiben. Mit Chilipulver, Honig, Sojasoße, Sesamöl und vier Esslöffeln Wasser mischen. Die Rindersteaks zum Marinieren in die Mischung legen und idealerweise für 4 Stunden oder mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.


Das Fleisch abtropfen lassen, die Marinade aufbewahren.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Sie können die Marinade auch zum Würzen von gebratenem Gemüse nehmen: grüne Bohnen, grüner Spargel, Brokkoli, Pilze ... Servieren Sie dazu das Fleisch und Reis.


HÄHNCHENSCHENKEL IN JOGHURT-ROSMARIN MARINADE

| 4 Personen |  10 min. | 4 Stufen |

Automatischen Programme 

- 4 Hähnchenschenkel ohne Haut
- 250 g Naturjoghurt
- 2 EL frischer Rosmarin, fein gehackt
- 3 EL Dijon-Senf
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer

Joghurt mit Senf, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Diese Mischung auf die Hähnchenschenkel geben und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.


Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken. Die Platten leicht mit Öl einfetten.

Nach Abschluss des Vorheizvorgangs die Hähnchenschenkel auf den Grill legen und den Grill schließen.

Hähnchenschenkel gemäß den Anleitungen auf dem Display grillen.

Servieren Sie die Hähnchenschenkel mit Salat und gegrillten Kartoffelscheiben.


HÄHNCHENSPIESSE AUF GRIECHISCHE ART

| 4 Personen | 10 min. |
Automatischen Programme 

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Olivenöl
- ½ Zitrone, Saft und Zeste
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- 3 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- Tzatziki

Olivenöl mit dem Saft und der Zeste der halben Zitrone, den geschälten und gehackten Knoblauchzehen, Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Das in große Würfel geschnittene Hähnchenfleisch dazugeben und in der Mischung wälzen, damit die Gewürze die Fleischstücke rundum bedeckt sind.


Hähnchenwürfel auf Holzspieße stecken.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken. Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Hähnchenspieße auf den Grill legen und den Grill schließen.

Spieße gemäß den Anleitungen auf dem Display grillen. Spieße mit der Tzatziki-Soße servieren.


Servieren Sie die Hähnchenspieße auf Pita-Brot gefüllt mit Tzatziki, Tomatenstücken, Gurke und roten Zwiebeln, um ein typisch mediterranes Sandwich zuzubereiten.

„CHICKEN WINGS“ MIT GEWÜRZEN

| 4 Personen | 10 min. | Ruhezeit 30 min. |
Automatischen Programme 

- 1,2 kg Hähnchenflügel
- 2 TL Salz
- 1 TL Natriumbikarbonat
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL grob gemahlener Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Honig

Bikarbonat sowie Salz, Paprikapulver und Pfeffer in eine große Schüssel geben. Hähnchenflügel dazugeben und mit den Gewürzen mischen, damit das Fleisch die Gewürze aufnimmt. Honig und Öl hinzufügen, vermischen und Hähnchenflügel nach Möglichkeit 2 Stunden, jedoch mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, die Hähnchenflügel auf den Grill legen (Sie benötigen zwei Durchgänge) und den Grill schließen.

Hähnchenflügel gemäß den Anleitungen auf dem Display grillen.

Servieren Sie die Hähnchenflügel mit einem Gurkensalat.



CURRYWURST MAL ANDERS


| 4 Personen | 10 min. |

Manueller Modus 

- 4 Brätwürste
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 400 g Tomatenfruchtfleisch
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Worcestershire-Soße (optional)
- 1 EL Currypulver
- Salz

Öl in einem Topf erhitzen, die fein gehackte Zwiebel und einen Teelöffel Salz hineingeben. 5 Minuten dünsten, anschließend Tomatenfruchtfleisch, Essig, Zucker, Worcestershire-Soße und Curry dazugeben.

Soße während des Grillens der Würste weiter köcheln lassen.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und

auf 210 °C einstellen, dann OK drücken.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Würste auf den Grill legen und den Deckel schließen. OK drücken und die Garzeit auf 10 Minuten einstellen.


Die Würste mit der Curry-Soße servieren.

Servieren Sie zu der Currywurst Pommes frites oder bereiten Sie damit Hotdogs zu.




GEGRILLTE WURST IN SENF

4 Personen | 10 min. |

Automatischen Programme 

- 700 g Wurst in einem Stück, italienische Wurst oder Saucisse de Toulouse oder Chipolatas, die noch aneinander befestigt sind
- 1 EL grobkörniger Senf
- 2 EL Honig
- 10 cl Bier
- 2 Zweige Thymian

Honig, Senf, Thymian und Bier in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mischung unter häufigem Rühren köcheln lassen, während die Wurst zubereitet wird.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken. Falls Chipolatas verwendet werden, die Wurstpelle zwischen jedem Würstchen aufwickeln und das Fleisch vorsichtig schieben, um eine einzige lange Wurst zu erhalten.

Die Wurst zu einer Schnecke rollen und zwei Stäbchen senkrecht in die Wurstschnecke stecken, um sie zu fixieren.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Wurst auf den Grill legen und den Grill schließen.

Die Wurst gemäß den Anleitungen auf dem Display grillen.


Die Wurst auf eine Platte legen und mit der Senfsoße beträufeln.

Dazu ein selbstgemachtes Senf-Püree servieren: 1 kg Kartoffeln schälen und in Wasser kochen. Abtropfen lassen und zusammen mit 25 g Butter, einem Esslöffel Senf, 150 ml Milch, Salz und Pfeffer zerdrücken und vermischen.




BRASSE MIT TOMATEN & OLIVEN

| 4 Personen | 15 min. |

Automatischen Programme 

- 4 Brassenfilets von jeweils 150 g
- 4 EL fein gehackte Petersilie
- ½ Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 50 g grüne Oliven ohne Steine
- Salz & Pfeffer

Die gehackte Petersilie mit der geschälten und gehackten Knoblauchzehe, dem Saft und der Zeste der halben Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Die entkernten und gewürfelten Tomaten sowie die in Scheiben geschnittenen Oliven dazugeben und für später aufbewahren.


Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Servieren Sie die Brassenfilets mit dem Gemüse Ihrer Wahl und Reis.



GEGRILLTER LACHS & MANGO-SALSA


| 4 Personen | 10 min. |

Automatischen Programme 

- 4 Lachssteaks
- 1 Mango
- ½ rote Zwiebel
- ½ rote Paprika
- 1 kleiner Bund Koriander
- ½ grüne Chilischote
- 2 Limonen
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz & Pfeffer
- Pflanzenöl

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika in gleich große Würfel schneiden und die Zwiebel, die grüne Chilischote sowie die Korianderblätter fein hacken. Alles mit dem Saft einer Limone vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und für später aufbewahren.

Knoblauchpulver mit einem ½ Teelöffel Salz und Pfeffer mischen. Die Lachssteaks mit der Mischung bestreuen und einen Spritzer Öl darüber geben.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken. Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Lachssteaks auf den Grill legen und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „halbrosa“ erreicht ist.

Lachssteaks auf die Teller verteilen, mit dem Saft der anderen Limone beträufeln und mit dem Mango-Salsa servieren.

Servieren Sie den Lachs mit Reis.



GAMBAS VOM GRILL & ZITRONEN-BUTTER MIT KNOBLAUCH & PETERSILIE

| 4 Personen | 10 min. |

Automatischen Programme

- 12 große Gambas, roh und ungeschält
- 100 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- 1 Zitrone
- Salz

Grill einschalten. Das Programm auswählen und OK drücken. Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Gambas auf den Grill legen und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „fast durchgebraten“ erreicht ist.

Währenddessen die Butter auf kleiner Flamme in

einem Topf schmelzen. Geschälte und gehackte Knoblauchzehen, Zitronensaft, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer hineingeben und auf kleiner Flamme warmhalten, bis die Gambas fertig sind.

Die Gambas mit der Buttersoße servieren.

Vergessen Sie nicht die Servietten und Fingerschalen!
Für eine etwas trendigere Variante legen Sie vier gegrillte Gambas beiseite, schälen und schneiden Sie die anderen in Stücke. Mischen Sie die Gambas mit der Soße und al dente gekochten Tagliatelle. Servieren Sie das Gericht mit den Gambas, die Sie aufbewahrt haben.

SALAT MIT GEGRILLTEM TINTENFISCH MIT ZITRONE & KAPERN

| 4 Personen | 20 min. |

Automatischen Programme

- 500 g Tintenfisch, gesäubert und mit Tentakeln
- 1 Zitrone
- 5 EL Olivenöl (75 ml)
- 25 g fein gehackte Kapern
- 1 rote Zwiebel
- 125 g Rucola
- 150 g rote Paprika, bereits gegrillt
- 125 g gekochte Erbsen
- Salz & Pfeffer



Körper und Tentakel der Tintenfische waschen und abtrocknen. Tintenfische aufschneiden und flach mit der Innenseite nach oben zeigend auf das Schneidebrett legen.

Mit einem Messer Gittermuster einritzen. Anschließend in 5 bis 6 cm große Stücke schneiden und die Tentakel auf die gleiche Länge.

Olivenöl mit Zitronensaft, Kapern und der Hälfte der fein gehackten roten Zwiebel vermischen. Tintenfische in einem Viertel dieser Vinaigrette wälzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Grill einschalten. Das Programm auswählen und OK drücken.

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Tintenfische auf den Grill legen (Sie benötigen mehrere Durchgänge) und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „halbrosa“ erreicht ist.

Die gegrillten Tintenfische mit dem Rest der Vinaigrette, dem Rest der gehackten roten Zwiebel, den gegrillten Paprikastreifen und den gekochten Erbsen mischen. Mit Rucola servieren.

Stellen Sie den Tintenfischsalat für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie den Rucola dazugeben, damit der Tintenfisch weicher und aromatischer wird.

GEGRILLTE COCKTAILTOMATEN AM ZWEIG

| 4 Personen | 05 min. |
Automatischen Programme

- 4 Zweige Cocktailtomaten
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Grill einschalten. Das Programm auswählen und OK drücken.

Die Cocktailtomaten an den Zweigen waschen und abtrocknen. Vorsichtig mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Nach Abschluss des Aufheizvorgangs die Tomaten an den Zweigen auf den Grill legen und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „weich“ erreicht ist.

Servieren Sie diese gegrillten Tomaten als Beilage zu einem Hauptgericht oder auf gerösteten Brotscheiben mit Mozzarella und einem Spritzer Olivenöl.

TOMATEN NACH ART DER PROVENCE

| 4 Personen | 10 min. |
Automatischen Programme

- 4 runde Fleischtomaten
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Paniermehl
- Salz & Pfeffer

Grill einschalten. Das Programm auswählen und OK drücken.

Tomaten halbieren. Gegebenenfalls die Unterseite jeder Tomatenhälfte abschneiden, damit sie flach liegen.

Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie und Paniermehl vermischen. Salzen, pfeffern und diese Mischung auf den Tomatenhälften verteilen.


Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Tomatenhälften auf den Grill legen und den Grill vorsichtig schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „gegrillt“ erreicht ist.


Damit die Tomaten ihre Form behalten, keine überreifen Tomaten wählen.

Sie können einen Teelöffel Kräuter der Provence mit der Petersilie mischen, um ein intensiveres Aroma zu erhalten.

GEFÜLLTE MINI-PAPRIKA

| 4 Personen | 10 min. |
Automatischen Programme 

- 400 g Mini-Paprika, verschiedene Farben
- 110 g Feta
- 1 Joghurt
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 Zweige Minze
- ½ TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

Grill einschalten. Die Platten leicht mit Öl einfetten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Mini-Paprika halbieren und die Kerne entfernen.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Paprika auf den Grill legen und den Grill schließen.


Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „knackig“ erreicht ist.

Die Paprika auf einen Rost legen und abkühlen lassen.


Feta zerbröckeln, Frühlingszwiebel und Minzblätter klein hacken. Die Zutaten mit Joghurt und Paprikapulver vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von der Mischung in jede Paprikahälfte geben und servieren.

Sie können diese Paprika zum Aperitif oder als Beilage servieren. Außerdem können Sie gehackte Oliven und etwas geriebene Zitronenschale in die Feta-Mischung geben.

GEGRILLTE PAPRIKA AUF ITALIENISCHE ART

| 4 Personen | 10 min. |
Automatischen Programme 

- 4 rote Paprika
- 4 EL Olivenöl
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL frisches gehacktes Basilikum
- 2 gehackte Anchovisfilets
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz & Pfeffer
- 20 g Pinienkerne
- 40 g gehobelter Parmesan

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Paprika halbieren, die Kerne entfernen, dann jede Hälfte längs in drei Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Olivenöls, dem Knoblauch, Basilikum, den Anchovis und Balsamico-Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Paprika auf den Grill legen


(sie benötigen mehrere Durchgänge) und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „butterweich“ erreicht ist.


Paprika auf eine Platte legen, mit dem Rest des Öls beträufeln und abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Pinienkerne und den gehobelten Parmesan auf der Paprika verteilen.

Sie können die Paprika als Vorspeise mit Brot oder als Beilage servieren.

KARTOFFELRÖSTI

| 4 Personen | 15 min. |
Automatischen Programme 

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 Eier
- Salz & Pfeffer

Grill einschalten. Die Platten leicht mit Öl einfetten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Kartoffeln und Zwiebel schälen und fein reiben. Mit den Händen das Wasser aus dem Gemüse pressen. Mit dem Mehl, den Eiern, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.


Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, vier große Löffel der Masse auf den Grill geben, um vier Pfannkuchen von 2 bis 3 cm Dicke zu formen, dann den Grill schließen.

Röstis gemäß den Anleitungen auf dem Display grillen. Auf die gleiche Weise mit dem Rest der Masse verfahren.


Servieren Sie die Röstis als Beilage.

Sie können sie auch zu einem Brunch zum Beispiel mit Creme fraîche, die Sie zuvor mit fein gehackten Kräutern gemischt haben, und geräuchertem Lachs servieren.

KARTOFFELN MIT PARMESAN & KRÄUTERN

| 4 Personen | 10 min. |
Automatischen Programme 

- 1 kg Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 50 g Parmesan

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Kartoffeln waschen, dann in runde Scheiben von 1 cm Dicke schneiden. Mit Olivenöl, Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer mischen.

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Kartoffelscheiben auf den



Grill legen (sie benötigen mehrere Durchgängen) und den Grill schließen.

Kartoffeln gemäß den Anleitungen auf dem Display grillen.


Kartoffeln auf eine Platte legen und mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.

Sie können Knoblauchpulver hinzufügen oder die Kräuter der Provence durch Paprikapulver ersetzen.

GEGRILLTE AUBERGINEN MIT PESTO

| 4 Personen |  10 min. |
Automatischen Programme 

- 2 große Auberginen
- 190 g Pesto

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.




Auberginen waschen und – ohne vorher zu schälen – in 2 cm dicke, runde Scheiben schneiden. Pesto auf beide Seiten jeder Auberginenscheibe streichen.

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Auberginenscheiben auf den Grill legen (Sie benötigen zwei Durchgänge) und den Grill schließen. Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Auberginen gegrillt sind.

Servieren Sie diese gegrillten Auberginenscheiben warm oder kalt und streichen Sie zusätzlich noch etwas Pesto auf die Scheiben.


Servieren Sie die Auberginen für einen italienischen Salat mit gegrillten Paprikastreifen, Rucola und Mozzarella und geben Sie etwas Olivenöl und Balsamico-Essig darüber.

AUBERGINEN-BURGER

| 4 Personen |  10 min. |
Manueller Modus  & Automatischen Programme 

- 2 große Auberginen
- 2 Tomaten
- 250 g Mozzarella, speziell zum Überbacken
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kräuter der Provence
- Salz & Pfeffer
- frische Basilikumblätter


Auberginen waschen und – ohne vorher zu schälen – in 16 Scheiben von ca. 2 cm Dicke schneiden. Mit Olivenöl, Kräutern der Provence und einem Teelöffel Salz mischen.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Auberginenscheiben auf den Grill legen (sie benötigen zwei Durchgänge) und den Grill schließen. Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Auberginen gegrillt sind. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden.

Je eine Tomatenscheibe auf eine Auberginenscheibe legen, eine Scheibe Mozzarella, ein Blatt Basilikum und zum Abschluss eine Auberginenscheibe darauflegen. Auf die gleiche Weise fortfahren, um 8 kleine Burger herzustellen.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und die Temperatur auf 180°C einstellen, dann OK drücken.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Auberginen-Burger auf den Grill legen und vorsichtig den Deckel schließen. OK drücken und die Garzeit auf 5 Minuten einstellen. Unverzüglich servieren.

Sie können etwas Tapenade oder Pesto zwischen die Auberginen- und Tomatenscheiben geben.

VEGETARISCHE STEAKS


| 4 Personen | 10 min. | Ruhezeit 15 min. |

Manueller Modus 

- 1 Dose Kidneybohnen (250 g Abtropfgewicht)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Walnüsse
- 30 g Paniermehl
- 2 EL Sojasoße

Die geschälte Knoblauchzehe und Zwiebel im Mixer fein hacken. Walnüsse und Kidneybohnen dazugeben und mit hoher Drehzahl zu einer noch leicht groben Masse vermischen. Sojasoße und Paniermehl hinzufügen und gründliche vermischen.

Vier gleich große Kugeln formen und auf einem Teller für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und die Temperatur auf 250 °C einstellen, dann OK drücken.


Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die leicht mit Öl eingefetteten Kugeln auf den Grill legen und den Grill vorsichtig schließen. OK drücken und die Garzeit auf 5 Minuten einstellen.

Variieren Sie Ihre Gemüsesteaks, indem Sie die Kidneybohnen durch gegarte Linsen ersetzen oder Gewürze hinzufügen.


Servieren Sie Ihre vegetarischen Steaks mit Gemüse oder in einem Hamburger-Brötchen mit den Belägen und der Soße Ihrer Wahl.

BACON-CHIPS

| 4 Personen | 05 min. |

Automatischen Programme 

- 8 Scheiben geräucherter Schweinebauch, jede 4-5 mm dick
- 4 TL brauner Zucker

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken.

Beide Seiten der Schweinebauchscheiben mit braunem Zucker bestreuen.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Schweinebauchscheiben auf den Grill legen und den Grill schließen. OK drücken, um den Garvorgang zu starten.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „halbrosa“ für Bacon-Chips, die noch etwas weich sind, erreicht ist oder „knusprig“ für sehr knusprige Bacon-Chips.



Auf ein saugfähiges Papiertuch legen, dann servieren.

Servieren Sie diese Bacon-Chips zum Brunch mit Eiern und gerösteten Brotscheiben.


Sie können den braunen Zucker auch durch Ahornsirup ersetzen.


BACON-CHEESEBURGER

| 4 Personen | 10 min. |

Automatischen Programme  & 

- 4 Frikadellen
- 4 geräucherter Schweinebauch, jede 4-5 mm dick
- 2 EL Senf
- 2 EL Mayonnaise
- 4 Cheddar-Scheiben
- 4 Hamburger-Brötchen
- Belag nach Belieben

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken. Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, den Schweinebauch auf den Grill legen und den Grill schließen. OK drücken, um den Garvorgang zu starten.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „croustillant“ (knusprig) erreicht ist. Die gegrillten Scheiben auf einen Teller legen. Die Grillplatten vorsichtig mit einem saugfähigen Papiertuch abwischen. Dann das Programm  auswählen und OK drücken. Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Frikadellen auf den

Grill legen und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist: blutig, halbrost oder durchgebraten.


Sofort eine Scheibe Käse auf jede noch heiße Frikadelle legen.

Senf und Mayonnaise mischen und auf die Hamburger-Brötchenhälften streichen, nach Belieben belegen (Zwiebelringe, Salatblätter, Tomate, Cornichons ...) und je eine Frikadelle darauflegen. Die gegrillten Schweinebauchscheiben hinzufügen und die Cheeseburger schließen. Unverzüglich servieren.

Wenn die Frikadellen fertig sind, die Brötchenhälften mit der aufgeschnittenen Seite auf den noch heißen Grill legen, um sie aufzuwärmen, bevor sie gefüllt und serviert werden.


KLASSISCHER HAUSGEMACHTER HAMBURGER

| 4 Personen | 15 min. |

Automatischen Programme 

- 250 g Rinderhack
- 50 g Paniermehl
- 50 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g geriebener Käse
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kräuter der Provence
- Salz & Pfeffer
- 4 Hamburger-Brötchen
- Soßen nach Geschmack
- Belag nach Geschmack

Hackfleisch mit Paniermehl, Milch, Eiern, geriebenem Käse, den geschälten und gehackten Knoblauchzehen, Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Anschließend vier gleich große Frikadellen formen. Leicht ölen und im Kühlschrank aufbewahren.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken. Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die Frikadellen auf den Grill legen und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „halbrost“ erreicht ist.



Die gewünschten Soßen (Ketchup, Mayonnaise...) auf die Hamburger-Brötchenhälften streichen, nach Belieben belegen (Zwiebelringe, Salatblätter, Tomate, Cornichons ...) und je eine Frikadelle darauflegen. Hamburger zusammenklappen und servieren.

Wenn die Frikadellen fertig sind, die Brötchenhälften mit der aufgeschnittenen Seite auf den noch heißen Grill legen, um sie aufzuwärmen, bevor sie gefüllt und serviert werden.

Verwenden Sie den geriebenen Käse Ihrer Wahl: Emmentaler, Parmesan, Mozzarella usw.

ITALIENISCHES PANINI MIT GRILLGEMÜSE

| 4 Personen | 15 min. |

Manueller Modus  & Automatischen Programme 


- 4 Panini-Brote
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Basilikum-Pesto
- 200 g geriebener Mozzarella
- Salz & Pfeffer

Öl und Essig mit den geschälten und gehackten Knoblauchzehen in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini und Zwiebel in 1 cm dicke runde Scheiben bzw. Ringe schneiden; die Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden, Gemüse zur Mischung geben und alles umrühren.

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und auf 240 °C einstellen, dann OK drücken.

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, das Gemüse auf den Grill legen (Sie benötigen zwei Durchgänge) und den Grill schließen. OK drücken und die Garzeit auf 5 Minuten einstellen.

Pesto auf die aufgeschnittenen Panini-Hälften streichen. Sobald der Garvorgang beendet ist, das gegrillte Gemüse und den geriebenen Mozzarella auf die Bröte verteilen. Panini zusammenklappen.



Die Grillplatten vorsichtig mit einem saugfähigen Papiertuch abwischen. Das Programm  auswählen und OK drücken. Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, zwei Panini auf den Grill legen und den Deckel schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist: „leicht aufgebacken“, „geröstet“ oder „knusprig“. Auf gleiche Weise mit den beiden anderen Panini verfahren.


Verleihen Sie Ihren Panini noch mehr Würze, indem Sie kleine, in Essig eingelegte Peperoncini hinzufügen oder einige Scheiben pikante italienische Salami.

CLUB SANDWICH


| 4 Personen | 05 min. |

Automatischen Programme  & 

- 8 Scheiben Sauerteigbrot von ca. 2 cm Dicke
- 8 Scheiben geräucherter Schweinebauch von 4 bis 5 mm Dicke
- 4 EL Mayonnaise
- 4 große Scheiben Truthahnbraten
- 120 g Comté, in dünnen Scheiben
- 1 große Tomate
- 100 g junge Spinat sprossen

Grill einschalten. Das Programm  auswählen und OK drücken. Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, den geräucherten Schweinebauch auf den Grill legen und den Grill schließen. OK drücken, um den Garvorgang zu starten.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die Garstufe „halbrosa“ erreicht ist. Die gegrillten Scheiben auf einen Teller legen und die Grillplatten sorgfältig mit einem saugfähigen Papiertuch abwischen.

Das Programm  auswählen und OK drücken.

Die Mayonnaise auf vier Brötscheiben streichen. Mit den Truthahnscheiben, gegrillten

Schweinebauchscheiben und Käsescheiben belegen. Mit den restlichen Brötscheiben bedecken.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, zwei Sandwiches auf den Grill legen und den Grill schließen.

Gemäß den Anleitungen auf dem Display garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist: „leicht aufgebacken“, „geröstet“ oder „knusprig“. Auf gleiche Weise mit den beiden anderen Sandwiches verfahren.

Sandwiches auf einen Teller legen. Vorsichtig öffnen und die in Scheiben geschnittenen Tomaten sowie Spinat sprossen vor dem Servieren hinzufügen.

Servieren Sie dieses Sandwich mit einem Salat. Ersetzen Sie den Truthahn durch sehr dünn geschnittene Brathähnchenreste und variieren Sie den Käse nach Geschmack (Mozzarella, Cheddar ...).

FR - SOMMAIRE



02 GUIDE DE DÉMARRAGE
RAPIDE

14 GUIDE DE CUISSON

73 RECETTES

74 VIANDES

ENTRECÔTES GRILLÉES CHIMICHURRI

BAVETTE MARINÉE AU CITRON VERT
ET À LA CORIANDRE

PAVÉS DE BOEUF MARINÉS
À L'ASIATIQUE

CUISSÉS DE POULET MARINÉS
AU YAOURT ET AU ROMARIN

BROCHETTES DE POULET
À LA GRECQUE

CHICKEN WINGS AUX ÉPICES

CURRYWURST

SAUCISSE GRILLÉE LAQUÉE
À LA MOUTARDE

82 POISSONS & FRUITS DE MER

DORADE À LA TOMATE
ET AUX OLIVES

SAUMON GRILLÉ ET SALSA
À LA MANGUE

GAMBAS GRILLÉES ET BEURRE
CITRONNÉ À L'AIL ET PERSIL

86 LÉGUMES

TOMATES GRILLÉES
SUR LA BRANCHE

TOMATES À LA PROVENÇALE
MINI POIVRONS FARCIS
À LA FETA

POIVRONS GRILLÉS
À L'ITALIENNE

RÔSTI DE POMMES
DE TERRE

POMMES DE TERRE
AU PARMESAN ET AUX HERBES

AUBERGINES GRILLÉES
AU PESTO

BURGERS D'AUBERGINE
STEAKS VÉGÉTARIENS

95 SNACK & SANDWICHES

CHIPS DE BACON

BACON CHEESEBURGER

LE CLASSIQUE HAMBURGER
MAISON

PANINI ITALIEN
AUX LÉGUMES GRILLÉS


CLUB SANDWICH REVISITÉ

TEMPS DE PRÉPARATION




ENTRECÔTES GRILLÉES CHIMICHURRI

| 2 personnes | 15 min. |

Programme automatique 

- 2 entrecôtes
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin
- 2 gousses d'ail
- 1 petite botte de persil plat
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 c. à café d'origan
- 6 c. à soupe d'huile végétale
- Sel & poivre

Mixez ou hachez finement au couteau le persil avec les gousses d'ail épluchées et dégermées. Ajoutez le vinaigre, le piment de Cayenne, l'origan, du sel, du poivre, l'huile et mélangez. Versez la sauce chimichurri dans un bol.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Epongez les entrecôtes avec un papier absorbant. Assaisonnez les deux faces de chacune d'elles de sel et de poivre.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les entrecôtes sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson désirée : bleu, saignant, à point ou bien cuit.


Transférez les entrecôtes dans les assiettes et servez avec la sauce chimichurri.

Selon votre goût vous pouvez augmenter la quantité d'ail ou de piment dans la sauce chimichurri.

Vous pouvez aussi remplacer les entrecôtes par d'autres pièces de bœuf, comme du faux-filet ou de la bavette par exemple.

BAVETTE MARINÉE AU CITRON VERT & À LA CORIANDRE

| 4 personnes | 15 min. | Repos 4 heures |

Programme automatique 

- 1 bavette d'environ 750 g
- 1 botte de coriandre
- 50 ml de jus de citron vert
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 6 gousses d'ail épluchées et dégermées
- 2 oignons frais
- 1 petit piment vert sans graines
- ½ c. à soupe de cumin moulu
- ½ c. à café de sel

Mixez la coriandre, le jus de citron, l'huile, l'ail, les oignons, le piment, le sel et le cumin jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Enrobez le morceau de bavette du mélange.

Placez au réfrigérateur et laissez mariner pendant au moins 4 heures.

Sortez la viande du réfrigérateur et retirez la plus grande partie de la marinade.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez la bavette sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson désirée : bleu, saignant, à point ou bien cuit.

Transférez la bavette sur une planche à découper et laissez reposer 5 minutes avant de couper la viande en fines tranches.


Pour faire des fajitas, servez les tranches de viande avec des tortillas, des oignons et des poivrons grillés, de la crème épaisse, de la sauce salsa et du guacamole.

Pour réussir une bavette tendre, il est recommandé de ne pas dépasser la cuisson à point.



PAVÉS DE BOEUF MARINÉS À L'ASIATIQUE


| 4 personnes | 10 min. | Repos 30 min. |

Programme automatique 

- 4 pavés de bœuf d'épaisseur régulière
- 120 ml de sauce soja
- 4 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 4 cm de gingembre
- 4 gousses d'ail
- 1 c. à café de piment en poudre
- Oignon frais et graines de sésame

Epluchez et râpez les gousses d'ail et le gingembre. Mélangez avec le piment, le miel, la sauce soja, l'huile de sésame et 4 c. à soupe d'eau. Mettez les pavés de bœuf à mariner dans le mélange, idéalement pendant 4 heures au réfrigérateur et au minimum 30 minutes.

Egouttez la viande, réservez la marinade.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Vous pouvez utiliser la marinade pour assaisonner des légumes sautés : haricots verts, asperges vertes, brocolis, champignons....

Servez avec la viande et du riz blanc.


Dès que le préchauffage est terminé, mettez les pavés de bœuf sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson désirée : bleu, saignant, à point ou bien cuit.

Servez les pavés de bœuf en parsemant d'oignon frais ciselé et de graines de sésame, avec la marinade en guise de sauce.


CUISSES DE POULET MARINÉES AU YAOURT & AU ROMARIN

| 4 personnes | 10 min. | Repos 4 heures |

Programme automatique 

- 4 cuisses de poulet sans peau
- 250 g de yaourt nature
- 3 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de romarin frais haché finement
- 4 gousses d'ail émincées
- Sel & poivre

Mélangez le yaourt avec la moutarde, le romarin, l'ail, le sel et le poivre. Versez ce mélange sur les cuisses de poulet et faites-les mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Huilez légèrement les plaques.


Servez les cuisses de poulet grillées avec de la salade et des rondelles de pomme de terre grillées.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les cuisses de poulet sur le grill et fermez-le.

Laissez cuire les cuisses de poulet en suivant les indications de l'écran.

BROCHETTES DE POULET À LA GRECQUE

| 4 personnes | 10 min. |


Programme automatique 

- 4 filets de poulet
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ citron, jus et zeste
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 1 c. à café de paprika
- 3 gousses d'ail
- Sel & poivre
- Sauce tzatziki

Mélangez dans un saladier l'huile d'olive avec le jus et le zeste du demi citron, les gousses d'ail épluchées et hachées, l'origan, le paprika, le sel et le poivre.

Ajoutez les filets de poulet coupés en gros dés et remuez pour bien les enrober du mélange.

Enfilez les cubes de poulet sur des brochettes en bois.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les brochettes de poulet sur le grill et fermez-le.


Laissez cuire les brochettes en suivant les indications de l'écran. Servez les brochettes accompagnées de la sauce tzatziki.

Servez les brochettes de poulet sur du pain pita garni de tzatziki, de morceaux de tomates, de concombre et d'oignon rouge pour en faire un sandwich méditerranéen traditionnel.



CHICKEN WINGS AUX ÉPICES

| 4 personnes | 10 min. | Repos 30 min. |

Programme automatique 

- 1,2 kg d'ailes de poulet
- 2 c. à café de sel
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe de poivre concassé
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 2 c. à soupe de miel

Mettez le sel ainsi que le bicarbonate, le paprika et le poivre dans un grand saladier. Ajoutez les ailes de poulet et mélangez pour bien imprégner la chair des épices. Ajoutez le miel et l'huile, mélangez et laissez mariner idéalement 2 heures au réfrigérateur, au minimum 30 minutes.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les ailes de poulet sur le grill (vous devrez procéder en deux fois) et fermez-le.


Laissez cuire les chicken wings en suivant les indications de l'écran.

Servez les chicken wings avec une salade de concombre.




CURRYWURST

| 4 personnes | 10 min. |

Programme manuel 

- 4 saucisses blanches
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 oignon
- 400 g de pulpe de tomates
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire (facultatif)
- 1 c. à soupe de curry en poudre
- Sel

Faites chauffer l'huile dans une casserole, ajoutez l'oignon émincé et haché et 1 c. à café de sel. Laissez cuire pendant 5 minutes avant d'ajouter la pulpe de tomate, le vinaigre, le sucre, la sauce Worcestershire et le curry. Laissez mijoter le temps de cuire les saucisses.


Allumez le grill. Sélectionnez le programme  à 210°C et appuyez sur OK.

Servez les currywurst avec des frites ou dans des pains à hot dog.




SAUCISSE GRILLÉE LAQUÉE À LA MOUTARDE

| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique 

- 700 g de saucisse
En un seul morceau,
type saucisse italienne
ou saucisse de Toulouse,
ou des chipolatas encore
attachées les unes aux
autres
- 1 c. à soupe de
moutarde en grains
- 2 c. à soupe de miel
- 10 cl de bière
- 2 brins de thym

Dans une casserole, mettez le miel, la moutarde, le thym et la bière et portez à frémissements. Laissez cuire en mélangeant régulièrement, le temps de préparer la saucisse.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Si vous avez pris des chipolatas, désentortillez le boyau entre chaque saucisse et poussez délicatement la chair pour reformer une seule longue saucisse.

Enroulez la saucisse sur elle-même et piquez deux piques à brochettes perpendiculairement pour la bloquer.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez la saucisse sur le grill et fermez-le.

Laissez cuire la saucisse en suivant les indications de l'écran.

Mettez la saucisse sur un plat et arrosez-la de la sauce à la moutarde.


Servez avec une purée maison à la moutarde : épluchez et faites cuire à l'eau 1 kg de pommes de terre.

Egouttez-les et écrasez-les avec 25 g de beurre, 2 c. à soupe de moutarde, 150 ml de lait, du sel et du poivre.




DORADE À LA TOMATE & AUX OLIVES

| 4 personnes | 15 min. |

Programme automatique 

- 4 filets de dorade de 150 g chacun
- 4 c. à soupe de persil haché fin
- ½ citron
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail
- 2 tomates
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- Sel & poivre

Mélangez le persil haché avec la gousse d'ail épluchée et hachée, le jus et le zeste du demi citron, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Ajoutez les tomates épépinées et coupées en dés ainsi que les olives coupées en rondelles et réservez.


Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Servez les filets de dorade avec les légumes de votre choix et du riz.



SAUMON GRILLÉ & SALSA À LA MANGUE

| 4 personnes | 10 min. |


Programme automatique 

- 4 pavés de saumon
- 1 mangue
- ½ oignon rouge
- ½ poivron rouge
- 1 petit bouquet de coriandre
- ½ piment vert
- 2 citrons verts
- 1 c. à café d'ail en poudre
- Sel & poivre
- Huile végétale

Epluchez et coupez la mangue en petits dés. Coupez le poivron en dés de même taille et émincez finement l'oignon, le piment vert et les feuilles de coriandre. Mélangez le tout avec le jus d'un citron vert. Salez, poivrez et réservez.

Mélangez l'ail en poudre avec 1/2 c. à café de sel et du poivre. Saupoudrez le mélange sur les filets de saumon et versez un filet d'huile.

Servez le saumon avec du riz.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les pavés de saumon sur le grill et fermez-le.


Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson désirée.

Disposez les pavés de saumon dans les assiettes, arrosez du jus du citron vert restant et servez avec la salsa à la mangue.




GAMBAS GRILLÉES, BEURRE CITRONNÉ À L'AIL & PERSIL

| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique 

- 12 grosses gambas crues non décortiquées
- 100 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de persil plat haché
- 1 citron
- Sel

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Dès que le préchauffage est terminé, mettez les gambas sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "à point plus".

Pendant ce temps, faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole.


Ajoutez les gousses d'ail épluchées et hachées, le jus du citron, le persil haché, sel et poivre, et laissez à petit feu le temps que les gambas soient cuites.

Servez les gambas avec la sauce au beurre.

N'oubliez pas les serviettes et les rince-doigts !
Pour une version plus chic, réservez 4 gambas grillées, décortiquez et coupez les autres en tronçons. Mélangez avec la sauce et des tagliatelles cuites al dente. Servez avec les gambas réservées.

SALADE DE CALAMARS GRILLÉS AU CITRON & CÂPRES

| 4 personnes | 20 min. |


Programme automatique 

- 500 g de calamars nettoyés avec les tentacules
- 5 c. à soupe d'huile d'olive (75 ml)
- 25 g de câpres hachées finement
- 1 oignon rouge
- 125 g de roquette
- 150 g de poivrons rouges déjà grillés
- 125 g de petits pois cuits
- 1 citron
- Sel & poivre

Lavez et séchez le corps et les tentacules des calamars. Mettez les calamars ouverts à plat sur la planche à découper, l'intérieur vers le haut, et entaillez-les en croissons à l'aide d'un couteau.

Coupez-les ensuite en morceaux de 5-6 cm et coupez les tentacules à la même longueur.

Mélangez l'huile d'olive avec le jus du citron, les câpres et la moitié de l'oignon rouge haché finement. Mélangez le quart de cette vinaigrette avec les calamars, salez et poivrez.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Dès que le préchauffage est terminé, mettez les calamars sur le grill (vous devrez procéder en plusieurs fois) et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "à point".

Mélangez les calamars cuits avec la vinaigrette restante, le reste de l'oignon rouge émincé, les poivrons grillés coupés en lamelles et les petits pois cuits. Servez avec la roquette.

Avant d'ajouter la roquette, placez la salade de calamars au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour des calamars plus moelleux et parfumés.

Vous pouvez remplacer les calamars frais par des petites seiches surgelées et décongelées avant cuisson.



TOMATES GRILLÉES SUR LA BRANCHE

| 4 personnes | 05 min. |

Programme automatique

- 4 branches de tomates cocktail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

Allumez le grill. Sélectionnez le programme et appuyez sur OK.

Lavez et séchez les branches de tomates cocktail. Mélangez-les délicatement avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les

branches de tomates cocktail sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "fondant".

Servez ces tomates grillées en accompagnement d'un plat ou sur des tartines de pain grillé avec de la mozzarella et un filet d'huile d'olive.

TOMATES À LA PROVENÇALE

| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique

- 4 tomates rondes charnues
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe de persil haché
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de chapelure
- Sel & poivre

Allumez le grill. Sélectionnez le programme et appuyez sur OK.

Coupez les tomates en deux. Si besoin recoupez la base de chaque demi tomate pour qu'elles reposent à plat.

Mélangez l'huile d'olive avec l'ail, le persil et la chapelure. Salez, poivrez et répartissez ce mélange sur les demitomates.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les demitomates sur le grill et fermez-le délicatement.


Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "croquant".

Pour des tomates qui gardent leur forme, ne les choisissez pas trop mûres.


Vous pouvez ajouter une petite cuillerée d'herbes de Provence avec le persil pour encore plus de goût.

MINI POIVRONS FARCIS À LA FETA

| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique 

- 400 g de mini poivrons multicolores
- 110 g de feta
- 1 yaourt
- 1 oignon frais
- 4 branches de menthe
- ½ c. à café de paprika
- Sel & poivre

Allumez le grill. Huilez légèrement les plaques. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Coupez les mini poivrons en deux et retirez les graines.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les poivrons sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "croquant".

Transférez les poivrons sur une grille et laissez-les refroidir.


Emiettez la feta, hachez l'oignon frais et les feuilles de menthe. Mélangez le tout avec le yaourt et le paprika, salez et poivrez. Mettez un peu de ce mélange au creux de chaque demi-poivron et servez.

Vous pouvez servir ces poivrons en apéritif ou en accompagnement d'un plat.


Vous pouvez aussi ajouter quelques olives hachées et un peu de zeste de citron dans la préparation à la feta.

POIVRONS GRILLÉS À L'ITALIENNE

| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique 

- 4 poivrons rouges
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe de basilic frais haché
- 2 filets d'anchois hachés
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel & poivre
- 20 g de pignons de pin
- 40 g de copeaux de parmesan

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Coupez les poivrons en deux, retirez les graines puis coupez chaque moitié en trois dans la longueur. Mélangez avec la moitié de l'huile d'olive, l'ail, le basilic, les anchois et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les poivrons sur le grill (vous devrez procéder en deux fois) et fermez-le.


Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "fondant".

Transférez les poivrons dans un plat, arrosez du reste d'huile et laissez-les refroidir. Répartissez les pignons de pin et les copeaux de parmesan sur les poivrons avant de les servir.


Vous pouvez servir les poivrons en entrée avec du pain ou bien en accompagnement d'un plat.

RÖSTI DE POMMES DE TERRE

| 4 personnes | 15 min. |

Programme automatique 

- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 c. à soupe de farine
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de persil haché
- Sel & poivre

Allumez le grill. Huilez légèrement les plaques. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Epluchez et râpez finement les pommes de terre et l'oignon, pressez fortement entre vos mains pour éliminer l'eau de végétation. Mélangez avec la farine, les œufs, le persil, du sel et du poivre.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez 4 grosses cuillerées de préparation sur le grill pour former 4 galettes de 2 à 3 cm d'épaisseur et fermez-le.


Laissez cuire les röstis en suivant les indications de l'écran. Procédez de même avec le reste de la préparation.

Servez les röstis en accompagnement d'un plat.


Vous pouvez aussi les servir pour un brunch avec de la crème mélangée à des fines herbes hachées et du saumon fumé par exemple.

POMMES DE TERRE AU PARMESAN & AUX HERBES

| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique 

- 1 kg de pommes de terre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 1 c. à café de sel
- Poivre
- 50 g de parmesan

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Lavez les pommes de terre puis coupez-les en rondelles de 1 cm. Mélangez avec l'huile d'olive, les herbes de Provence, le sel et du poivre.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les rondelles de pommes de terre sur le grill (vous devrez procéder en plusieurs fois) et fermez-le.


Laissez cuire les pommes de terre en suivant les indications de l'écran.

Transférez les pommes de terre dans un plat et saupoudrez-les de copeaux de parmesan.

Vous pouvez ajouter de l'ail en poudre ou remplacer les herbes de Provence par du paprika.


AUBERGINES GRILLÉES AU PESTO

| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique 

■ 2 grosses aubergines

■ 190 g de pesto

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Lavez les aubergines sans les éplucher et coupez-les en rondelles épaisses de 2 cm. Étalez le pesto sur les 2 faces de chaque rondelle d'aubergine.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les rondelles d'aubergine sur le grill (vous devrez procéder en deux fois) et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à ce que les aubergines soient grillées.

Servez ces rondelles d'aubergine grillées chaudes ou froides, en les arrosant d'un peu de pesto supplémentaire.

Pour une salade italienne, servez-les avec des lamelles de poivron grillé, de la roquette et de la mozzarella, en arrosant d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



BURGERS D'AUBERGINE

| 4 personnes | 10 min. |

Programme manuel  & automatique 

■ 2 grosses aubergines

■ 2 tomates

■ 250 g de mozzarella spéciale cuisine


■ 2 c. à soupe d'huile d'olive

■ 1 c. à café d'herbes de Provence

■ Sel & poivre

■ Feuilles de basilic frais


Lavez les aubergines sans les éplucher et coupez-les de façon à avoir 16 rondelles épaisses de 2 cm. Mélangées-les avec l'huile d'olive, les herbes de Provence et 1 c. à café de sel.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les rondelles d'aubergine sur le grill (vous devrez procéder en deux fois) et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à ce que les aubergines soient grillées. Laissez-les tiédir sur un plat.

Coupez la mozzarella et les tomates en rondelles. Posez une rondelle de tomate sur une rondelle d'aubergine, ajoutez une tranche de mozzarella, une feuille de basilic et finissez par une rondelle d'aubergine. Recommencez de même pour former 8 petits burgers.


Rallumez le grill. Sélectionnez le programme  en réglant la température à 180°C et appuyez sur OK.

Dès que la préchauffe est terminée, mettez les burgers d'aubergine sur le grill et abaissez délicatement le couvercle. Appuyez sur OK et réglez le temps de cuisson sur 5 minutes. Servez sans attendre.

Vous pouvez ajouter un peu de tapenade ou de pesto entre les tranches d'aubergines et de tomates.

STEAKS VÉGÉTARIENS


| 4 personnes | 10 min. | Repos 15 min. |

Programme manuel 

- 1 boîte de haricots rouges cuits (250 g net égouttés)
- 1 petit oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 50 g de noix
- 30 g de chapelure
- 2 c. à soupe de sauce soja

Mixez finement la gousse d'ail et l'oignon épluchés. Ajoutez les noix et les haricots rouges et mixez rapidement en conservant encore un peu de texture. Ajoutez la sauce soja et la chapelure et mélangez soigneusement.

Formez 4 boules de tailles égales et mettez-les sur une assiette au congélateur pendant 15 minutes minimum.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  en réglant la température à 250°C et appuyez sur OK.


Dès que le préchauffage est terminé, mettez les boules légèrement huilées sur le grill et fermez-le délicatement. Appuyez sur OK et réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.

Variez vos steaks en remplaçant les haricots rouges par des lentilles cuites, ou ajoutez des épices.

Servez vos steaks végétariens avec des légumes, ou bien dans des pains à hamburger avec la garniture et la sauce de votre choix.

CHIPS DE BACON

| 4 personnes | 05 min. |

Programme automatique 

- 8 tranches de poitrine de porc fumée de 4-5 mm d'épaisseur chacune
- 4 c. à café de sucre cassonade

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Saupoudrez les tranches de poitrine fumée de sucre cassonade des deux côtés.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les tranches de poitrine sur le grill et fermez-le. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "à point" pour des tranches de bacon encore un peu moelleuses, ou "croustillant" pour des chips de bacon très croustillantes.



Déposez sur du papier absorbant puis servez.

Pour un brunch, servez ces tranches de bacon avec des œufs et des tranches de pain grillées.


Vous pouvez aussi remplacer le sucre cassonade par du sirop d'érable.

BACON CHEESEBURGER


| 4 personnes | 10 min. |

Programme automatique  & 

- 4 steaks hachés
- 4 tranches de poitrine de porc fumée de 4-5 mm d'épaisseur chacune
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 4 tranches de cheddar
- 4 pains à hamburger
- Garniture au choix

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Dès que le préchauffage est terminé, mettez les tranches de poitrine de porc sur le grill et fermez-le. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "croustillant". Déposez les tranches grillées sur une assiette.

Sélectionnez alors le programme  et appuyez sur OK. Dès que le préchauffage est terminé, mettez les steaks hachés sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran

jusqu'à la cuisson désirée : saignant, à point ou bien cuit.

Retirez du grill et posez sans attendre une tranche de fromage sur chaque steak bien chaud.


Mélanger la moutarde et la mayonnaise et tartinez-en les pains à hamburger coupés en deux, ajoutez les garnitures de votre choix (rondelles d'oignon, salade, tomate, cornichons...) et déposez un steak sur chacun d'eux. Ajoutez les tranches de poitrine de porc grillées, refermez les burgers et servez sans attendre.

Une fois les steaks cuits, déposez les demi pains à hamburger faces coupées sur la plaque du grill le grill encore chaud, pour les réchauffer avant de les garnir et de les servir.

Variez les sauces selon vos envies et remplacez moutarde et mayonnaise par du ketchup, de la sauce barbecue ou même du guacamole.


LE CLASSIQUE HAMBURGER MAISON

| 4 personnes | 15 min. |

Programme automatique 

- 250 g de bœuf haché
- 50 g de chapelure
- 50 ml de lait
- 2 œufs
- 50 g de fromage râpé
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- Sel & poivre
- 4 pains à hamburger
- Sauces au choix
- Garniture au choix

Mélangez la viande hachée avec la chapelure, le lait, les œufs, le fromage râpé, les gousses d'ail épluchées et hachées, les herbes de Provence, du sel et du poivre jusqu'à ce que le tout soit homogène. Formez ensuite quatre steaks de la même grosseur. Huilez-les légèrement et réservez au réfrigérateur.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Dès que le préchauffage est terminé, mettez les steaks sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson désirée.

Étalez les sauces de votre choix (ketchup, mayonnaise...) sur les pains à hamburger coupés en deux, ajoutez les garnitures de votre choix (rondelles d'oignon, salade, tomate, cornichons...) et déposez un steak sur chacun d'eux. Refermez les burgers et servez.

Une fois les steaks cuits, déposez les demi pains à hamburger faces coupées sur la plaque du grill encore chaud, pour les réchauffer avant de les garnir et de les servir.

Utilisez le fromage râpé de votre choix : emmental, parmesan, mozzarella, etc.


PANINI ITALIEN AUX LÉGUMES GRILLÉS

| 4 personnes | 15 min. |

Programme manuel  & automatique 

- 4 pains à panini
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 gousses d'ail
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 4 c. à soupe de pesto au basilic
- 200 g de mozzarella râpée
- Sel & poivre


Mélangez dans un saladier l'huile et le vinaigre avec les gousses d'ail épluchées et hachées. Salez et poivrez. Ajoutez la courgette et l'oignon coupés en rondelles épaisses de 1 cm, le poivron coupé en lanières de 1 cm et remuez le tout.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  à 240°C et appuyez sur OK.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les légumes sur le grill (vous devrez procéder en plusieurs fois) et fermez-le.

Appuyez sur OK et réglez le temps de cuisson sur 5 minutes.

Étalez le pesto sur les pains à panini ouverts en deux. Une fois la cuisson terminée, répartir les légumes grillés et la mozzarella râpée. Fermez les paninis.


Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Dès que la préchauffe est terminée, mettez deux paninis sur le grill et abaissez le couvercle.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson désirée : "légèrement cuit", "toasté" ou "croustillant". Faites de même pour les deux paninis restants.


Donnez du piquant à vos panini en ajoutant des petits piments italiens au vinaigre, ou quelques tranches de salami italien épicé. Vous pouvez aussi varier les fromages.

CLUB SANDWICH REVISITÉ


| 4 personnes | 05 min. |

Programme automatique  & 

- 4 steaks hachés
- 4 tranches de poitrine de porc fumée de 4-5 mm d'épaisseur chacune
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 4 tranches de cheddar
- 4 pains à hamburger
- Garniture au choix

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Dès que le préchauffage est terminé, mettez les tranches de poitrine fumée sur le grill et fermez-le.

Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson "à point". Transférez les tranches grillées dans une assiette. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Étalez la mayonnaise sur 4 tranches de pain. Ajoutez les tranches de dinde pliées en accordéon, les tranches de poitrine grillées et les tranches de fromage.

Fermez le tout avec le pain restant.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez deux sandwichs sur le grill et fermez-le.

Faites cuire en suivant les indications de l'écran jusqu'à la cuisson désirée : "légèrement cuit", "toasté" ou "croustillant". Faites de même pour les deux sandwichs restants.

Transférez les sandwichs dans une assiette.

Ouvrez-les avec précaution et ajoutez la tomate coupée en rondelles ainsi que les pousses d'épinards avant de servir.

Servez ce sandwich avec une salade. Remplacez la dinde par des restes de poulet rôti coupés très fin et variez le fromage selon vos goûts (mozzarella, cheddar...).



NL - SAMENVATTING

- 02 AAN DE SLAG-GIDS SNEL
- 15 BAKGIDS
- 101 RECEPTEN
- 102 VLEES
- GEGRILDE ENTRECOTES MET CHIMICHURRI
- GEMARINEERDE BAVETTE MET LIMOEN EN KORIANDER
- GEMARINEERDE RUNDERLAPJE OP AZIATISCHE WIJZE
- GEMARINEERDE KIPPENBILLEN MET YOGHURT EN ROZEMARIJN
- GRIEKSE KIPSPIESJES
- CHICKEN WINGS MET KRUIDEN
- CURRYWURST
- GEGRILDE WORST IN EEN MOSTERDSAUSJE
- 110 VIS & VIS SCHAALDIEREN
- DORADE MET TOMAAT EN OLIJVEN
- GEGRILDE ZALM EN MANGOSALSA
- GEGRILDE GAMBA'S MET CITROENBOTER, KNOFLOOK EN PETERSELIE
- SALADE VAN GEGRILDE INKTVIS, CITROEN EN KAPPERTJES
- 114 GROENTE
- GEGRILDE TOMATEN OP TROS
- TOMATEN OP PROVENÇAALSE WIJZE
- GEVULDE PAPRIKA'S MET FETAKAAS
- GEGRILDE PAPRIKA'S OP ITALIAANSE WIJZE
- RÖSTI
- AARDAPPELEN MET PARMEZAANSE KAAS EN KRUIDEN
- GEGRILDE AUBERGINES MET PESTO
- AUBERGINEBURGERS
- VEGABURGERS
- 123 SNACK SANDWICHES
- BACONCHIPS
- BACON CHEESEBURGER
- DE ZELFGEMAAKTE KLASSIEKE HAMBURGER
- ITALIAANSE PANINI MET GEGRILDE GROENTEN
- CLUB SANDWICH IN EEN NIEUW JASJE

VOORBEREIDINGSTIJD



GEGRILDE ENTRECOTES MET CHIMICHURRI

| 2 personen | 15 min. |
Automatisch programma

- 2 entrecotes
- 3 el wijnazijn
- 2 teentjes knoflook
- 1 boeketje peterselie
- 1 snuffje cayennepeper
- 1 tl oregano
- 6 el spijsoliepeper
- Zout

Meng of hak de peterselie samen met de gepelde en geplette teentjes knoflook fijn met een mes. Doe de azijn, de cayennepeper, de oregano, de peper, het zouten, de olie erbij en meng. Giet de chimichurrisaus in een kom.

Schakel de grill in. Selecteer het programma en druk op OK.

Veeg de entrecotes droog met keukenpapier. Breng weerskanten op smaak met peper en zout.

Indien gewenst, doe meer knoflook of peper in de chimichurrisaus.

Je kunt de entrecotes vervangen door andere stukken rundvlees, zoals sirloin steak of vinkenlap.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de entrecotes op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces: rare (koud van binnen), rare (warm van binnen).

Leg de entrecotes op een bord en serveer met de chimichurrisaus.



GEMARINEERDE BAVETTE MET LIMOEN & KORIANDER

| 4 personen | 15 min. | Rust 4 uur |
Automatisch programma

- 1 bavette, ongeveer 750 g
- 1 boekje koriander
- 50 ml limoensap
- 2 el spijsolie
- 6 gepelde en geplette teentjes knoflook
- 2 verse uien
- 1 kleine groene peper, zonder zaadjes
- ½ el gemalen komijn
- ½ el zout

Meng de koriander, het limoensap, de olie, de knoflook, de uien, de peper, het zout en de komijn totdat een glad mengsel ontstaat. Marineer de bavette met het mengsel. Zet in de koelkast en laat het minstens 4 uur intrekken.

Haal het vlees uit de koelkast en verwijder een groot deel van de marinade.

Schakel de grill in. Selecteer het programma en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de bavette op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces: rare (koud van binnen), rare (warm van binnen), medium of well-done.


Leg de bavette op een snijplank en laat 5 minuten rusten voordat je het vlees in dunne plakjes snijdt.

Om fajita's te maken, serveer het vlees met tortilla's, gegrilde uien en paprika's, dikke room, salsasaus en guacamole.

Voor een malse bavette wordt het aanbevolen om het vlees niet tot medium te laten bakken.

GEMARINEERDE RUNDERLAPJES OP AZIATISCHE WIJZE

| 4 personen | 10 min. | Rust 30 min. |

Automatisch programma 

- 4 runderlapjes van normale dikte
- 120 ml sojasaus
- 4 el honing
- 2 el sesamololie
- 4 cm gember
- 4 teentjes knoflook
- 1 tl peperpoeder
- Verse ui en sesamzaad

Schil en rasp de teentjes knoflook en de gember. Meng met de peper, de honing, de sojasaus, de sesamololie en 4 el water. Laat de runderlapjes in dit mengsel marineren. Zet minstens 30 minuten in de koelkast (4 uur is ideaal).

Laat het vlees uitlekken en bewaar de marinade.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.

Je kunt de marinade gebruiken om gesauteerde groenten, zoals groene bonen, groene asperges, broccoli, champignons te kruiden. Serveer met vlees en witte rijst.


Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de runderlapjes op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces: rare (koud van binnen), rare (warm van binnen), medium of well-done.

Bestrooi de runderlapjes voor het opdienen met de gehakte verse ui, het sesamzaad en de marinade als saus.


GEMARINEERDE KIPPENBILLEN MET YOGHURT & ROZEMARIJN

| 4 personen | 10 min. | 4 uren |

Automatisch programma 

- 4 kippenbillen zonder vel
- 250 g natuuryoghurt
- 3 el Dijon mosterd
- 2 el fijngehakte rozemarijn
- 4 gepelde teentjes knoflookpeper
- Zout

Meng de yoghurt, de mosterd, de rozemarijn, de knoflook, de peper en het zout. Giet dit mengsel over de kippenbillen en laat ze minstens 4 uur in de koelkast marineren.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK. Smeer de platen lichtjes met olie.


Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de kippenbillen op de grill en sluit het apparaat.

Laat de kippenbillen bakken volgens de aanwijzingen op het scherm.

Serveer de gegrilde kippenbillen met sla en gegrilde aardappelschijfjes.

GRIEKSE KIPSPIESJES

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma 


- 4 kipfilets
- 2 el olijfolie
- ½ citroen, sap en schil
- 1 el gedroogde oregano
- 1 tl paprikapoeder
- 3 teentjes knoflook
- Zout & peper
- Tzatzikisaus

Meng de olijfolie, het sap en schilsnippers van een halve citroen, de gepelde en gehakte teentjes knoflook, de oregano, het paprikapoeder, de peper en het zout in een slakom. Voeg de in grote gesneden blokjes kipfilet toe en roer alles grondig zodat de kip volledig met het mengsel is bestreken.

Steek de kippenblokjes op de houten stokjes.

Serveer de kipspiesjes op pitabrood gegaraneerd met tzatziki, stukjes tomaat, komkommer, rode ui om een traditionele Mediterrane sandwich te bereiden.

Schakel de grill in.


Selecteer het programma  en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de kipspiesjes op de grill en sluit het apparaat.

Laat de spiesjes bakken volgens de aanwijzingen op het scherm. Dien de spiesjes samen met tzatzikisaus op.


CHICKEN WINGS MET KRUIDEN

| 4 personen | 10 min. | Rust 30 min. |

Automatisch programma 

- 1,2 kg kippenvleugels
- 2 tl zout
- 1 tl natriumbicarbonaat
- 1 el paprikapoeder
- 1 el grove peper
- 2 el spijsolie
- 2 el honing

Doe het zout, het natriumbicarbonaat, de paprikapoeder en de peper in een grote slakom. Voeg de kippenvleugels toe en meng om de kruiden goed met de kip te vermengen. Doe de honing en de olie erbij, meng en laat minstens 30 minuten in de koelkast intrekken (ideaal is 2 uur).

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de kippenvleugels (in twee keer) op de grill en sluit het apparaat.

Laat de chicken wings bakken volgens de aanwijzingen op het scherm.

Serveer de chicken wings met een komkommersalade.

CURRYWURST

| 4 personen | 10 min. |

Handmatige modus 

- 4 witte pensen
- 1 el olie
- 1 ui
- 400 g tomatenpulp
- 2 el balsamicozijn
- 1 el suiker
- 1 el Worcestershiresaus (optioneel)
- 1 el kerriepoeder
- Zout

Verwarm de olie in een pan en doe de gepelde en gehakte ui en 1 theelepel zout erbij. Laat 5 minuten bakken. Voeg vervolgens de tomatenpulp, de azijn, de suiker, de Worcestershiresaus en de kerriepoeder toe.

Laat sudderen tijdens het bakken van de pensen.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  op 210°C en druk op OK.


Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de pensen op de grill en doe het deksel omlaag. Druk op OK en stel een baktijd van 10 minuten in.

Dien de saus op met de worst.

Serveer de currywurst met friet of in hotdogbroodjes.


GEGRILDE WORST IN EEN MOSTERDSAUSJE

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma 

- 700 g worst, in één stuk, zoals Italiaanse of Toulouse worst, of chipolata's die aan elkaar zijn bevestigd
- 1 el mosterdsaad
- 2 el honing
- 10 cl bier
- 2 takjes tijm

Doe de honing, de mosterd, de tijm en het bier in een pan en laat sudderen. Roer het mengsel regelmatig tijdens het bereiden van de worst.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.

Als je chipolata's gebruikt, ontwar de knoop tussen elke worst en duw het vlees lichtjes zodat één lange worst wordt gevormd.

Rol de worst op en prik twee stokjes, loodrecht op elkaar, door de worst om het vast te zetten.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de worst op de grill en sluit het apparaat.


Laat de worst bakken volgens de aanwijzingen op het scherm.

Leg de worst op een bord en bestrijk met de mosterdsaus.

Serveer met een zelfgemaakte mosterdpuree. Schil 1 kg aardappelen en kook ze. Lek de aardappelen uit en stamp ze samen met 25 g boter, 2 el mosterd, 150 ml melk, peper en zout.




DORADE MET TOMAAT & OLIJVEN

| 4 personen | 15 min. |
Automatisch programma 

- 4 doradefilets, elk van 150 g
- 4 el fijngehakte peterselie
- ½ citroen
- 3 el olijfolie
- 1 klein teentje knoflook
- 2 tomaten
- 50 g groene olijven, ontpit
- Zout & peper

Meng de gehakte peterselie, het gepelde en gehakte teentje knoflook, het sap en de schil van een halve citroen, de olijfolie, de peper en het zout. Verwijder de zaadjes uit de tomaat en snij ze in vieren. Doe ze vervolgens samen met de in schijfjes gesneden olijven erbij en zet opzij.

Schakel de grill in.
Selecteer het programma  en druk op OK.


Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, breng de doradefilets op smaak met peper en zout, leg ze op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "medium". Serveer de doradefilets samen met de saus.

Serveer de doradefilets samen met je gewenste groenten en rijst.



TEGRILDE ZALM & MANGOSALSA


| 4 personen | 10 min. |
Automatisch programma 

- 4 zalmotten
- 1 mango
- ½ rode ui
- ½ rode paprika
- 1 boeketje koriander
- ½ groene peper
- 2 limoenen
- 1 tl knoflookpoeder
- Zout & peper
- Spijsolie

Schil en snij de mango in kleine blokjes. Snij de paprika in blokjes van gelijke grootte en hak de ui, de groene peper en de korianderblaadjes fijn. Meng alles samen met het limoensap. Breng op smaak met peper en zout en zet opzij.

Meng de knoflookpoeder met 1/2 tl zout en peper. Bestrooi het mengsel over de zalmotten en besprenkel met een scheutje olie.

Dien de zalm op met rijst.

Schakel de grill in.
Selecteer het programma  en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de zalmotten op de grill en sluit het apparaat.


Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "medium gebakken".

Leg de zalmotten in een bord, besprenkel met de rest van het limoensap en serveer het samen met de mangosalsa.



GEGRILDE GAMBA'S MET CITROENBOTER, KNOFLOOK & PETERSELIE

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma 

- 12 grote rauwe gamba's, niet gepeld
- 100 g boter
- 2 teentjes knoflook
- 2 el gehakte peterselie
- 1 citroen
- Zout

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK. Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de gamba's op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "medium gebakken".

Doe de boter ondertussen in een pan en laat op een zacht vuurtje smelten.

Doe de gepelde en gehakte teentjes knoflook, het citroensap, de gehakte peterselie, de peper en het zout erbij. Laat op een zacht vuurtje sudderen terwijl de gamba's worden gebakken.

Dien de gamba's op met de botersaus.


Vergeet de servetten en de vingerkommetjes niet!

Voor een versie met meer stijl, houd 4 gegrilde gamba's apart, pel ze en snij de andere gamba's in stukjes. Meng met de saus en de al dente tagliatelle.

Serveer met de apart gezette gamba's.

SALADE VAN GEGRILDE INKTVIS, CITROEN & KAPPERTJES

| 4 personen | 20 min. |

Automatisch programma 


- 500 g inktvis met tentakels, schoongemaakt
- 1 citroen
- 5 el olijfolie (75 ml)
- 25 g fijn gehakte kappertjes
- 1 rode ui
- 125 g rucola
- 150 g rode paprika, reeds gegrild
- 125 g erwten, gekookt
- Zout & peper



Was en veeg de romp en de tentakels van de inktvis droog. Leg de inktvis plat op een snijplank, binnenkant naar boven gericht en snij hem dwars door met een mes. Snij hem vervolgens in stukjes van 5-6 cm en snij de tentakels op dezelfde lengte.

Meng de olijfolie, het citroensap, de kappertjes en de helft van de fijngehakte rode ui.

Meng een vierde van deze vinaigrette met de inktvis en breng op smaak met peper en zout.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK. Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de stukken van de inktvis (in meerdere keren) op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "medium gebakken".

Meng de gebakken inktvissen met de resterende vinaigrette, de rest van de gehakte rode ui, de in reepjes gesneden gegrilde paprika en de gekookte erwten. Dien op met rucola.

Voor dat de rucola wordt toegevoegd, plaats de inktvissalade minstens 30 minuten in de koelkast om de inktvissen zachter te maken en meer smaak te geven.

Je kunt tevens bevroren inktvissen gebruiken door ze net voor het bakken eerst te ontdooiden.

GEGRILDE TOMATEN OP TROS

| 4 personen | 05 min. |

Automatisch programma

- 4 trossen cocktailtomaten
- 1 el olijfolie
- Peper
- Zout

Schakel de grill in. Selecteer het programma en druk op OK.

Was en veeg de trossen cocktailtomaten droog. Meng ze voorzichtig met de olijfolie, de peper en het zout.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de trossen cocktailtomaten op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "licht gegrild".

Serveer deze gegrilde tomaten samen met een gerecht of op sneetjes geroosterd brood met mozzarella en een scheutje olijfolie.

TOMATEN OP PROVENÇAALSE WIJZE

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma

- 4 ronde, vlezig tomaten
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 2 el peterselie, gehakt
- 4 el olijfolie
- 2 el paneermeel
- Zout & peper

Schakel de grill in. Selecteer het programma en druk op OK.

Snij de tomaten in twee. Indien nodig, snij de onderkant van elke halve tomaat af zodat ze mooi rechtop staan.

Meng de olijfolie, de knoflook, de peterselie en het paneermeel.

Breng op smaak met peper en zout en verdeel het mengsel over de tomaathelften.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de tomaathelften op de grill en sluit het apparaat voorzichtig.


Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "gegrild".

Om ervoor te zorgen dat de tomaten hun vorm behouden, neem geen al te rijpe tomaten.

Voor nog meer smaak, voeg een theelepel Provençalse kruiden en peterselie toe.

GEVULDE PAPRIKA'S MET FETAKAAS

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma 

- 400 g kleine paprika's, in verschillende kleuren
- 110 g fetakaas
- 1 potje yoghurt
- 1 verse ui
- 4 takjes tijm
- ½ tl paprikapoeder
- Zout & peper

Schakel de grill in. Smeer de platen lichtjes in met olie. Selecteer het programma  en druk op OK.

Snij de kleine paprika in tweeën en verwijder de zaadjes.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de paprika's op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "gegrild".

Leg de paprika's vervolgens op een rooster en laat ze afkoelen.


Lek de fetakaas uit en hak de verse ui en de muntblaadjes. Meng het samen met de yoghurt, het paprikapoeder, de peper en zout. Doe een beetje van dit mengsel in elke halve paprika en dien op.

Je kunt deze paprika's serveren als borrelhapje of als bijgerecht.

Je kunt tevens enkele gehakte olijven en een beetje geraspte citroenschil aan het fetamengsel toevoegen.

GEGRILDE PAPRIKA'S OP ITALIAANSE WIJZE

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma 

- 4 rode paprika's
- 4 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 2 el verse basilicum, gehakt
- 2 ansjovisfilets, gehakt
- 1 el balsamicoazijn
- 20 g pijnboompitten
- 40 g Parmezaanse kaas, in schiffers
- Zout & peper

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.

Snij de paprika's in tweeën, verwijder de zaadjes en snij elke helft in de lengte in drieën. Meng de helft van de olijfolie, de knoflook, de ansjovis en de balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de paprika's (in twee keren) op de grill en sluit het apparaat.


Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "licht gegrild".

Leg de paprika's op een bord, besprenkel met de rest van de olie en laat afkoelen. Bestrooi de paprika's net voor het opdienen met de pijnboompitten en de schiffers Parmezaanse kaas.


Je kunt de paprika's serveren als borrelhapje samen met brood of als bijgerecht.

ROSTI

| 4 personen | 15 min. |

Automatisch programma 

- 1 kg aardappelen
- 1 ui
- 2 el meel
- 2 el peterselie, gehakt
- 2 eieren
- Zout & peper

Schakel de grill in. Smeer de platen lichtjes met olie. Selecteer het programma  en druk op OK.

Schil en rasp de aardappelen en de ui, druk ze stevig tussen je handen om het water te verwijderen. Meng het meel, de eieren, de peterselie, de peper en het zout.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, doe 4 volle lepels van de bereiding op de grill, vorm 4 koekjes van 2 tot 3 cm dik en sluit het apparaat.


Laat de rösti's bakken volgens de aanwijzingen op het scherm. Doe hetzelfde met de rest van de bereiding.

Serveer de rösti's als bijgerecht.

Je kunt ze tevens als brunch serveren, samen met een crème van gehakte fijne kruiden en gerookte zalm.

AARDAPPELEN MET PARMEZAANSE KAAS & KRUIDEN

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma 

- 1 kg aardappelen
- 2 el olijfolie
- 1 tl Provençaalse kruiden
- 1 tl zout
- Peper
- 50 g Parmezaanse kaas

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.

Was de aardappelen en snij ze in schijven van 1 cm. Meng samen met de olijfolie, de Provençaalse kruiden, de peper en het zout.



Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de aardappelschijven (in meerdere keren) op de grill en sluit het apparaat.

Laat de aardappelen bakken volgens de aanwijzingen op het scherm.


Leg de aardappelen op een bord en bestrooi met schilfers Parmezaanse kaas.

Je kunt knoflookpoeder toevoegen of de Provençaalse kruiden vervangen door paprikapoeder.

GEGRILDE AUBERGINES MET PESTO

| 4 personen |  10 min. |
Automatisch programma 

- 2 grote aubergines
- 190 g pesto

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.




Was de aubergines zonder ze te schillen en snij ze in schijven van 2 cm dik. Bestrijk weerskanten van elke aubergineschijf met de pesto.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de aubergineschijven (in twee keer) op de grill en sluit het apparaat. Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot de aubergines voldoende gegrild zijn.

Serveer deze gegrilde aubergineschijven warm of koud en bestrijk ze opnieuw met een beetje extra pesto.

Voor een Italiaanse salade, serveer ze met reepjes gegrilde paprika, rucola en mozzarella en besprenkel met een scheutje olijfolie en balsamicoazijn.

AUBERGINEBURGERS

| 4 personen |  10 min. |
Handmatige modus  & automatisch programma 

- 2 grote aubergines
- 2 tomaten
- 250 g mozzarella, specifiek voor in de keuken
- 2 el olijfolie
- 1 tl Provençaalse kruiden
- Verse basilicumblaadjes
- Zout & peper

Was de aubergines zonder ze te schillen en snij ze in 16 schijven van 2 cm dik. Meng samen met de olijfolie, de Provençaalse kruiden en 1 tl zout.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de aubergineschijven (in twee keer) op de grill en sluit het apparaat. Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot de aubergines voldoende gegrild zijn. Laat ze op een bord afkoelen.

Snij de mozzarella en tomaten in schijven. Leg een schijf tomaat op een schijf aubergine, voeg een plakje mozzarella en een basilicumblaadje toe en werk af met een schijf aubergine. Herhaal dit om 8 kleine burgers te maken.

Schakel de grill opnieuw in. Selecteer het programma  op 180°C en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de aubergineburgers op de grill en doe het deksel omlaag. Druk op OK en stel een baktijd van 5 minuten in. Dien onmiddellijk op.

Je kunt een beetje tapenade of pesto tussen de schijven aubergines en tomaat toevoegen.


VEGABURGERS

| 4 personen | 10 min. | Rusttijd 15 min. |
Handmatige modus

- 1 blik gekookte rode bonen (netto 250 g, uitgelekt)
- 1 kleine rode ui
- 1 teentje knoflook
- 50 g noten
- 30 g paneermeel
- 2 el sojasaus

Hak het teentje knoflook en de gepelde ui fijn. Voeg de noten en de rode bonen toe en mix snel totdat een beetje textuur overblijft. Doe de sojasaus en het paneermeel erbij en meng voorzichtig.

Vorm 4 ballen van dezelfde grootte, leg ze op een bord en zet minstens 15 minuten in de koelkast.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  op 250°C en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, smeer de ballen met een beetje olie, leg ze op de grill en sluit het apparaat voorzichtig. Druk op OK en stel een baktijd van 5 minuten in.


Voor een andere smaak, vervang de rode bonen door linzen of voeg kruiden toe.

Servere je vegaburgers met groente, of in hamburgerbroodjes samen met je favoriete garnering en smaak.

BACONCHIPS

| 4 personen | 05 min. |
Automatisch programma

- 8 plakjes gerookte vvar-kensspek, 4-5 mm dik
- 4 tl bruine suiker

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK.

Bestrooi de plakjes gerookte spek aan weerskanten met de bruine suiker.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de plakjes borst op de grill en sluit het apparaat. Druk op OK om het kookproces te starten.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "medium gebakken" voor zachtere plakjes bacon of "knapperig" voor zeer knapperige baconchips.



Leg ze op keukenpapier en serveer.

Als brunch, serveer deze plakjes bacon met eieren en sneetjes geroosterd brood.


Je kunt de bruine suiker ook vervangen door esdoornsiroop.

BACON CHEESEBURGER

| 4 personen | 10 min. |

Automatisch programma  & 

- 4 hamburgers
- 4 plakjes gerookte varkensspek, 4-5 mm dik
- 2 el mosterd
- 2 el mayonaise
- 4 plakjes cheddar
- 4 hamburgerbroodjes
- Garnering naar wens

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK. Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de plakjes varkensspek op de grill en sluit het apparaat. Druk op OK om het kookproces te starten.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "knapperig". Leg de gegrilde plakjes op een bord. Veeg de platen voorzichtig schoon met keukenpapier.

Selecteer dan het programma  en druk op OK. Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de

hamburgers op de grill en sluit het apparaat. Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces: licht gebakken, medium gebakken, doorbakken.

Leg dan onmiddellijk een plakje kaas op elke warme hamburger.


Meng de mosterd met de mayonaise en smeer het op de in tweeën gesneden hamburgerbroodjes, breng je gewenste garnering aan (schijfjes ui, sla, tomaat, augurk, etc.) en leg er vervolgens een hamburger op. Voeg de plakjes gegrilde spek toe, sluit de hamburgerbroodjes en dien onmiddellijk op.

Wanneer de hamburgers gaar zijn, leg de gesneden kant van de halve hamburgerbroodjes op de nog warme grill om ze net voor het garneren op te warmen.

Pas de saus naar wens aan en vervang de mosterd en mayonaise door ketchup, barbecuesaus of zelfs guacamole.


DE ZELFGEMAAKTE KLASSIEKE HAMBURGER

| 4 personen | 15 min. |

Automatisch programma 

- 250 g rundergehakt
- 50 g paneermeel
- 50 ml melk
- 2 eieren
- 50 g geraspte kaas
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl Provençaalse kruiden
- Zout & peper
- 4 hamburgerbroodjes
- Sauzen naar wens
- Garnering naar wens

Meng het gehakt, het paneermeel, de melk, de eieren, de geraspte kaas, de gepelde en gehakte teentjes knoflook, de Provençaalse kruiden, de peper en het zout tot een glad mengsel. Vorm vier hamburgers van gelijke grootte. Smeer lichtjes in met olie en zet in de koelkast.

Schakel de grill in. Selecteer dan het programma  en druk op OK. Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de hamburgers op de grill en

sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "medium gebakken".



Smeer de gewenste saus (ketchup, mayonaise ...) op de in tweeën gesneden hamburgerbroodjes, breng je gewenste garnering aan (schijfjes ui, sla, tomaat, augurk, etc.) en leg er vervolgens een hamburger op. Sluit de hamburgers en dien op.

Wanneer de hamburgers gaar zijn, leg de gesneden kant van de halve hamburgerbroodjes op de nog warme grill om ze net voor het garneren op te warmen.

Gebruik je gewenste geraspte kaas: Cheddar, jong belegen, Parmezaanse kaas, mozzarella, etc.


ITALIAANSE PANINI MET TEGRILDE GROENTEN

| 4 personen | 15 min. |

Handmatige modus  & automatisch programma 

- 4 paninibroodjes
- 4 el olijfolie
- 2 el balsamicoazijn
- 4 teentjes knoflook
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 4 el basilicumpesto
- 200 g geraspte mozzarella
- Zout & peper


Meng de olie, de azijn, de gepelde en gehakte teentjes knoflook in een slakom. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de courgette en de ui in dikke schijven van 1 cm en de paprika in reepjes van 1 cm toe en roer alles door.

Schakel de grill in. Selecteer het programma  op 240°C en druk op OK.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de groenten (in meerdere keren) op de grill en sluit het apparaat. Druk op OK en stel een baktijd van 5 minuten in.

Smeer de pesto op de in tweeën gesneden paninibroodjes.

Wanneer het bakproces is beëindigd, verdeel de gegrilde groenten en de geraspte mozzarella over de broodjes. Sluit de paninibroodjes.



Veeg de grillplaten voorzichtig schoon met keukenpapier. Selecteer het programma  en druk op OK. Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg twee paninibroodjes op de grill en doe het deksel omlaag.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het gewenste bakproces: "licht gebakken", "gegrild" of "knapperig". Doe hetzelfde voor de twee andere paninibroodjes.


Maak je paninibroodjes pittiger door Italiaanse pepertjes in azijn of enkele plakjes Italiaanse salami met kruiden toe te voegen. Je kunt tevens een andere kaas gebruiken. Probeer het met schiffers Parmezaanse kaas, Emmentaler, geitenkaas of gorgonzola.

CLUB SANDWICH IN EEN NIEUW JASJE


| 4 personen | 05 min. |

Automatisch programma  & 

- 8 sneetjes zuurdesembrood van ongeveer 2 cm dik
- 8 plakjes gerookte spek van 4 tot 5 mm dik
- 4 el mayonaise
- 1 grote tomaat
- 4 plakken gebraden kalkoen
- 120g fijne plakjes Comtékaas of andere naar wens
- 100 g jonge spinaziebladeren

Schakel de grill in. Selecteer het programma  en druk op OK. Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg de plakjes gerookte borst op de grill en sluit het apparaat. Druk op OK om het kookproces te starten.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het bakproces "medium". Leg de gegrilde plakjes in een bord en veeg de platen schoon met keukenpapier.

Selecteer het programma  en druk op OK.

Smeer 4 sneetjes brood met mayonaise. Voeg de in een accordeon gevouwen

plakken kalkoen, de plakjes gerookte borst en de plakjes kaas toe. Leg vervolgens de resterende sneetjes brood er bovenop.

Wanneer het voorverwarmen is beëindigd, leg twee sandwiches op de grill en sluit het apparaat.

Laat bakken volgens de aanwijzingen op het scherm tot aan het gewenste bakproces: "licht gebakken", "gegrild" of "knapperig". Doe hetzelfde voor de twee andere sandwiches

Leg de sandwiches op een bord. Open ze voorzichtig en voeg voor het opdienen de in schijfjes gesneden tomaat en de spinaziebladeren toe.

Servere deze sandwich met een salade.

Vervang de kalkoen door zeer fijn gesneden gebraden kiprestjes en neem een andere kaas, zoals mozzarella of cheddar.

OptiGrill Elite



Photos remerciements / thanks to Guillaume Liochon
Création culinaire / Culinary credits Annelise Chardon

Ref. 2100118776 - 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

Achevé d'imprimer 2^{ème} semestre 2019 - Chine

Conçu et réalisé par  CONTENT Factory