

# OptiGrill 2 in 1





OptiGrill 2 in 1

WELCOME TO THE WORLD OF  
**OPTIGRILL 2IN1:**  
INTELLIGENT GRILL & BARBECUE.

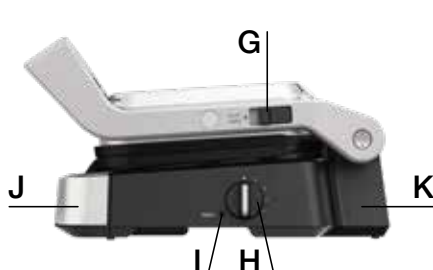
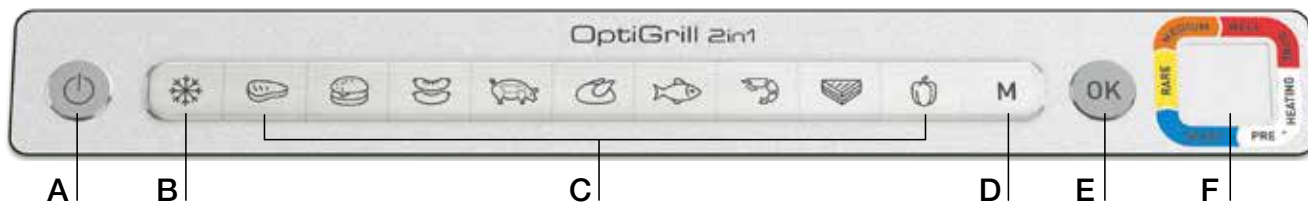
DE - WILLKOMMEN IN DER WELT DES **OPTIGRILL 2IN1: INTELLIGENTE GRILL & BARBECUE**  
FR - BIENVENUE DANS LE MONDE D'**OPTIGRILL 2EN1 : GRILL INTELLIGENT & BARBECUE**  
NL - WELKOM IN DE WERELD VAN DE **OPTIGRILL 2-IN-1 : INTELLIGENTE GRILL & BARBECUE**



# LEARN MORE ABOUT YOUR OPTIGRILL 2IN1...

DE - ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DEN OPTIGRILL 2IN1 ... - FR - DÉCOUVREZ VOTRE OPTIGRILL 2EN1...

NL - MEER INFORMATIE OVER UW OPTIGRILL 2-IN-1...



## EN

- A | Start/Stop
- B | Frozen food
- C | Nine automatic programs
- D | Manual mode with four temperatures
- E | Confirm selection and start preheating
- F | Cooking level indicator
- G | Release latch for barbecue position
- H | Thermostat on side for barbecue position
- I | Indicator light for barbecue position
- J | Front drip tray
- K | Back drip tray
- L | Bottom plate
- M | Top plate

## DE

- A | Start/Stop
- B | Tiefkühlkost
- C | Neun automatische Programme
- D | Manueller Modus mit vier Temperaturen
- E | Auswahl bestätigen und Vorheizen starten
- F | Garstufen-Anzeige
- G | Verriegelung lösen für Barbecue-Position
- H | Seitliches Thermostat für Barbecue-Position
- I | Leuchtanzeige für Barbecue-Position
- J | Vordere Abtropfschale
- K | Hintere Abtropfschale
- L | Untere Platte
- M | Obere Platte

## FR

- A | Marche/Arrêt
- B | Aliment congelé
- C | 9 programmes automatiques
- D | Mode manuel 4 températures
- E | Validation du choix et démarrage du préchauffage
- F | Indicateur du niveau de cuisson
- G | Loquet de déverrouillage pour position barbecue
- H | Thermostat latéral pour position barbecue
- I | Voyant de contrôle pour position barbecue
- J | Bac à jus avant
- K | Bac à jus arrière
- L | Plaque inférieure
- M | Plaque supérieure

## NL

- A | Start/Stop
- B | Ingevroren voedsel
- C | Negen automatische programma's
- D | Handmatige modus met vier temperaturen
- E | Bevestig de selectie en start het voorverwarmen
- F | Indicator voor garingsniveau
- G | Ontgrendeling voor de stand Barbecueën
- H | Thermostaat aan de zijkant voor de stand Barbecueën
- I | Indicatielampje voor de stand Barbecueën
- J | Lekbak aan voorzijde
- K | Lekbak aan achterzijde
- L | Onderplaat
- M | Bovenplaat

## ...AND ITS 2 DIFFERENT POSITIONS

DE - ... UND SEINE 2 VERSCHIEDENEN POSITIONEN - FR - ... ET SES 2 POSITIONS

NL - ...EN DE 2 VERSCHILLENDE STANDEN

**GRILL**  
DE - GRILL  
FR - GRILL  
NL - GRILLEN



**BARBECUE**  
DE - BARBECUE  
FR - BARBECUE  
NL - BARBECUEËN



## HOW DO I OPEN MY GRILL IN BARBECUE POSITION ?

DE - WIE ÖFFNE ICH MEINEN GRILL IN DER BARBECUE-POSITION ?

FR - COMMENT OUVRIR MON GRILL EN POSITION BARBECUE ?

NL - HOE OPEN IK MIJN GRILL IN DE BARBECUESTAND ?

WHEN OPENING THE GRILL, KEEP THE LATCH RAISED AND TURN THE HANDLE UNTIL IT'S IN BARBECUE POSITION.

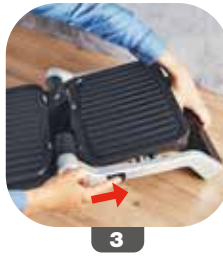
YOU CAN THEN MONITOR COOKING USING THE LIGHT ON THE SIDE AND THE THERMOSTAT ON THE SIDE FOR BARBECUE POSITION.



1



2



3

**DE** - Lassen Sie beim Öffnen des Grills die Verriegelung angehoben und drehen Sie den Griff, bis er sich in der Barbecue-Position befindet.

Sie können den Garvorgang für die Barbecue-Position dann mithilfe der seitlichen LED und des seitlichen Thermostats überwachen.

**FR** - En ouvrant le grill, maintenez le loquet soulevé et accompagnez la poignée jusqu'à la position barbecue.

Le contrôle se fait ensuite à l'aide du voyant latéral et du thermostat latéral pour position barbecue.

**NL** - Houd bij het openen van de grill de vergrendeling omhoog en draai de hendel totdat deze in de barbecuestand staat.

Vervolgens kunt u de bereiding controleren met behulp van het lampje en de thermostaat aan de zijkant voor de barbecuestand.



**EN** - Check that the thermostat on the side is on • before opening the grill in barbecue position. If the thermostat is not on •, the grill will start heating up and will notify you of this with a beep.

**DE** - Stellen Sie sicher, dass der seitliche Thermostat auf • steht, bevor Sie den Grill in der Barbecue-Position öffnen. Wenn der Thermostat nicht auf • steht, beginnt der Grill mit dem Aufheizen und benachrichtigt Sie durch einen Signalton.










**FR** - Vérifiez que le thermostat latéral est sur • avant d'ouvrir en position barbecue. Si le thermostat n'est pas sur •, le grill commencera à chauffer et vous avertira avec un signal sonore.

**NL** - Controleer of de thermostaat aan de zijkant is ingesteld op • voordat u de grill in de barbecuestand opent. Als de thermostaat niet is ingesteld op •, begint de grill op te warmen en hoort u een piepgeluid.

# LEARN MORE ABOUT THE 9 AUTOMATIC PROGRAMS...

DE - ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE 9 AUTOMATISCHEN PROGRAMME... - FR - DÉCOUVREZ LES 9 PROGRAMMES AUTOMATIQUES...  
NL - RAADPLEEG MEER INFORMATIE OVER DE 9 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S...

OPTIGRILL 2IN1 GUARANTEES PERFECT COOKING RESULTS AND NOTIFIES YOU WHEN YOUR FOOD REACHES EACH COOKING LEVEL (SEE THE COOKING GUIDE, PAGE 16). THE AUTOMATIC PROGRAMS ONLY WORK IN GRILL POSITION.

	Red meat Rotes Fleisch Viande rouge Rood vlees		Burgers Burger (Frikadelle) Steak haché (burger) Hamburgers		Sausages Würstchen Saucisse Worst		Pork Schweinefleisch Porc Varkensvlees		
	Chicken Hähnchen Poulet Kip		Fish Fisch Poisson Vis		Seafood Meeresfrüchte Fruits de mer Zeevruchten		Sandwiches Sandwiches Sandwich Sandwiches		Peppers Paprika Poivron Paprika

**DE** - Die Programme von OptiGrill garantieren perfekte Garergebnisse. Außerdem werden Sie benachrichtigt, sobald Ihre Speisen die jeweilige Garstufe erreicht haben (siehe Garanleitung, Seite 17). Die automatischen Programme funktionieren nur in der Grillposition.

**FR** - Optigrill 2en1 vous garantit une cuisson parfaite sur ces programmes et vous prévient quand chaque niveau de cuisson est atteint (cf. guide de cuisson page 18). Les programmes automatiques fonctionnent en position grill uniquement.

**NL** - De OptiGrill-programma's garanderen een perfect bereidingsresultaat en geven aan wanneer uw etenswaren een bepaald garingsniveau hebben bereikt (zie de kookgids, pagina 19). De automatische programma's werken alleen in de grillstand.

## 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 ALIMENT CONGELÉ :** Activez-la si votre ingrédient est congelé\* - **NL - BEVROREN ETENSWAREN-FUNCTIE:** Activeer deze functie wanneer uw ingrediënt bevroren is\*.

\***EN** - Activating this tells OptiGrill that your food is frozen. It will then apply this function to all automatic programs. You can only choose this function before preheating is finished. - **DE** - Durch Aktivieren dieser Funktion wird OptiGrill informiert, dass das Essen gefroren ist. Diese Funktion wird dann auf alle automatischen Programme angewendet. Sie können diese Funktion nur vor Beendigung des Vorheizens auswählen. - **FR** - Optigrill prend en compte le fait que votre aliment soit congelé si vous l'activez, pour tous les programmes automatiques. La sélection de cette fonction ne peut être réalisée qu'avant la fin du préchauffage. - **NL** - Als u deze functie activeert, weet OptiGrill dat het voedsel bevroren is. Deze functie wordt vervolgens op alle automatische programma's toegepast. U kunt deze functie alleen kiezen voordat het voorverwarmen is voltooid.

## IF YOU WANT TO GRILL SOMETHING ELSE, YOU CAN USE THE MANUAL MODE WITH ITS FOUR TEMPERATURE SETTINGS.



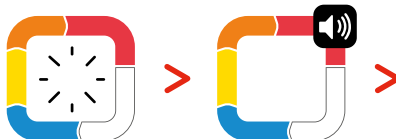
**DE** - Wenn Sie etwas anderes grillen möchten, können Sie den manuellen Modus mit vier Temperatureinstellungen verwenden.  
**FR** - Si vous souhaitez griller un autre aliment, vous pouvez utiliser le mode manuel et ses 4 réglages de température.  
**NL** - Als u iets anders wilt grillen, kunt u de handmatige modus met de vier temperatuurstanden gebruiken.

# ...AND GET PERFECT COOKING RESULTS THANKS TO THE COOKING LEVEL INDICATOR

DE - ...UND ERZIELEN SIE DANK DER GARSTUFENANZEIGE PERFEKTE GARERESULTATE  
 FR - ...ET PROFITEZ DE RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITS GRÂCE À L'INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON  
 NL - ...EN BEREIK EEN PERFECT BEREIDINGSRESULTAAT DANKZIJ DE INDICATOR VOOR HET GARINGSNIVEAU

## PREHEATING

DE - Vorheizen - FR - Préchauffage - NL - Voorverwarmen



EN - Flashing white coloured light : preheating in progress  
 DE - Blinkende weiÙe Farbanzeige : Vorheizen läuft  
 FR - Couleur blanche clignotante : préchauffage en cours  
 NL - Knipperend witte gekleurde lampje: bezig met voorverwarmen

EN - Steady white coloured light and beeping: ready to cook  
 DE - Konstantes weiÙes Leuchten und Signalton: bereit zum Kochen  
 FR - Couleur blanche fixe avec signal sonore : prêt à cuire  
 NL - Continu witte gekleurde lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid

## COOKING

DE - Garvorgang - FR - Cuisson - NL - Koken



EN - First cooking level in progress  
 DE - Erste Garstufe läuft  
 FR - Premier niveau de cuisson en cours  
 NL - Eerste garingsniveau in uitvoering

EN - First cooking level reached  
 DE - Erste Garstufe erreicht  
 FR - Premier niveau de cuisson atteint  
 NL - Eerste garingsniveau bereikt

EN - "Rare" level in progress  
 DE - Stufe „Blutig“ läuft  
 FR - Niveau « saignant » en cours  
 NL - Niveau "Rare" in uitvoering

EN - "Rare" level reached  
 DE - Stufe „Blutig“ erreicht  
 FR - Niveau « saignant » atteint  
 NL - Niveau "Rare" bereikt

EN - "Medium rare" level in progress  
 DE - Stufe „Medium“ läuft  
 FR - Niveau « à point » en cours  
 NL - Niveau "Medium rare" in uitvoering

EN - "Medium rare" level reached  
 DE - Stufe „Medium“ erreicht  
 FR - Niveau « à point » atteint  
 NL - Niveau "Medium rare" bereikt

EN - "Well done" level in progress  
 DE - Stufe „Durchgebraten“ läuft  
 FR - Niveau « bien cuit » en cours  
 NL - Niveau "Well done" in uitvoering

EN - "Well done" level reached  
 DE - Stufe „Durchgebraten“ erreicht  
 FR - Niveau « bien cuit » atteint  
 NL - Niveau "Well done" bereikt

FOR EACH AUTOMATIC PROGRAM, OPTIGRILL LETS YOU KNOW WHEN YOUR FOOD HAS REACHED THE DESIRED COOKING LEVEL. WHEN A COOKING LEVEL IS REACHED, THE GRILL BEEPS TO NOTIFY YOU.

DE - OptiGrill informiert Sie bei jedem automatischen Programm, sobald die Speisen die gewünschte Garstufe erreicht haben. Wenn der Gargrad erreicht ist, gibt der Grill einen Signalton aus, um Sie darauf hinzuweisen.  
 FR - Pour les différents programmes automatiques, Optigrill vous informe lorsque le niveau de cuisson désiré est atteint. Lorsqu'un niveau de cuisson est atteint, le grill émet un signal sonore pour vous avertir.  
 NL - Voor elk automatisch programma laat OptiGrill u weten wanneer uw voedsel het gewenste garingsniveau heeft bereikt. Wanneer een bepaald garingsniveau is bereikt, maakt de grill een piepgeluid om u te waarschuwen.



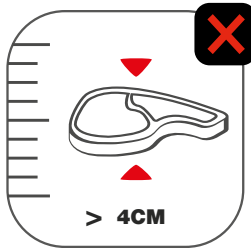
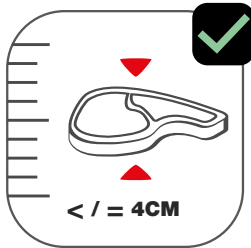
EN - You must manually remove the food when it reaches your desired cooking level. Note that this is not a cooking level selection. OptiGrill continues to cook until the final cooking level is reached and informs you at each stage.

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.

## REMEMBER TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR USE

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



EN - Do not put the food on the grill during preheating or the grill will go into manual mode.

DE - Legen Sie die Speisen während des Vorheizens nicht auf den Grill, da er andernfalls in den manuellen Modus wechselt.

FR - Pendant le préchauffage, ne pas placer les aliments sur le grill, sinon le grill passe en mode manuel.

NL - Leg de etenswaren niet op de grill tijdens het voorverwarmen, anders gaat de grill over op de handmatige modus.

## BEFORE FIRST USE

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



1



2



3



# 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 boeuf pour 3 convives qui souhaitent une cuisson différente (saignante, à point et bien cuite)

**NL** - Ik wil 3 rundertapjes voor 3 tafelenoten grillen die elk een verschillende gaarheid (rood, medium en doorbakken) willen.



1



2



3



4



5



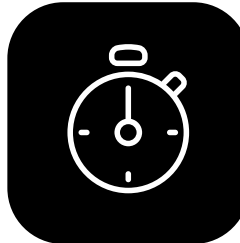
6

**EN** - Flashing white coloured light : preheating in progress

**DE** - Blinkende weiße Farbanzeige : Vorheizen läuft

**FR** - Couleur blanche clignotante : préchauffage en cours

**NL** - Knipperend witte gekleurde lampje : bezig met voorverwarmen



7

**EN** - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.

**DE** - Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.

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

**NL** - Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de etenswaren op de grill legt.



8



**EN** - Steady white coloured light and beeping: ready to cook

**DE** - Konstantes weißes Leuchten und Signalton: bereit zum Kochen

**FR** - Couleur blanche fixe avec signal sonore : prêt à cuire

**NL** - Continu witte gekleurde lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid



9



10

**EN** - Close the grill. Cooking starts automatically.

**DE** - Schließen Sie den Grill. Der Garvorgang beginnt automatisch.

**FR** - Fermez le grill. La cuisson commence automatiquement.

**NL** - Sluit de grill. De voedselbereiding begint automatisch.

**EN** - N.B.: If the OK button is flashing, press it to start cooking. - **DE** - Hinweis: Wenn die OK-Taste blinkt, drücken Sie sie, um den Garvorgang zu starten.

**FR** - NB: Si le bouton OK clignote, appuyez sur OK pour démarrer la cuisson. - **NL** - Opmerking: Als de OK-knop knippert, drukt u erop om te beginnen met de voedselbereiding.



**EN** - Wait until your desired cooking level has been reached.

**DE** - Warten Sie, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

**FR** - Attendez jusqu'à ce que votre niveau de cuisson souhaité soit atteint.

**NL** - Wacht tot het gewenste garingsniveau is bereikt.

11



12



13



**EN** - Note that it does not select the cooking levels. OptiGrill continues to cook until the last cooking level is reached and a beep sounds at each level.

**DE** - Beachten Sie, dass er keine Garstufen auswählt. OptiGrill kocht weiter, bis die letzte Garstufe erreicht ist, wobei auf jeder Stufe ein Signalton ertönt.

**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** - Let op: het garingsniveau wordt niet geselecteerd. OptiGrill blijft de etenswaren bereiden tot het laatste garingsniveau is bereikt en op elk niveau hoort u een pieptoon.



## *I want to cook something else straight away*

**DE** - Ich möchte sofort etwas anderes kochen - **FR** - Je souhaite faire une seconde cuisson à la suite

**NL** - Ik wil meteen iets anders bereiden

**EN** - Want to cook again?

Remove your food and close the grill.

**DE** - Sie möchten wieder kochen?  
Nehmen Sie die Speisen heraus und schließen Sie den Grill.

**FR** - Nouvelle cuisson ? Retirez vos aliments et fermez le grill.

**NL** - Wilt u opnieuw voedsel bereiden? Verwijder de etenswaren en sluit de grill.



1



3



4



5



6

**EN** - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.

**DE** - Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.

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

**NL** - Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de etenswaren op de grill legt.



7



8

### **CLOSING THE GRILL ALLOWS YOU TO RESTART THE COOKING PROCESS...**

**DE** - Durch Schließen des Grills können Sie den Garvorgang erneut starten...

**FR** - Fermer le grill et votre nouvelle cuisson commence...

**NL** - Als u de grill sluit, kunt u het bereidingsproces opnieuw starten...



## FIRST TIME GRILLING IN MANUAL MODE

DE - ERSTES GRILLEN IM MANUELLEN MODUS - FR - PREMIÈRE CUISSON GRILL EN MODE MANUEL

NL - DE EERSTE KEER GRILLEN IN DE HANDMATIGE MODUS

*I want to manage the cooking myself*

DE - Ich möchte das Garen selbst kontrollieren - FR - Je souhaite gérer moi-même la cuisson d'un aliment

NL - Ik wil zelf de voedselbereiding regelen



1



2

EN - Choose the desired cooking temperature.

DE - Wählen Sie die gewünschte Gartemperatur.

FR - Choisissez la température de cuisson désirée.

NL - Kies de gewenste bereidingstemperatuur.

M x1 110-125°C

M x2 180-195°C

M x3 220-235°C

M x4 255-275°C



3



4

EN - Flashing coloured light: preheating in progress

DE - Blinkende Farbanzeige: Vorheizen läuft

FR - Couleur choisie clignotante : préchauffage en cours

NL - Knipperend gekleurd lampje: bezig met voorverwarmen



5

EN - Wait until preheating has finished before putting your food on the grill.

DE - Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie die Speisen auf den Grill legen.

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

NL - Wacht tot het voorverwarmen is voltooid voordat u de etenswaren op de grill legt.



6



EN - Steady coloured light and beeping: ready to cook

DE - Konstantes Leuchten und Signalton: bereit zum Kochen

FR - Couleur choisie fixe avec signal sonore : prêt à cuire

NL - Continu gekleurd lampje en piepgeluid: klaar om te worden bereid



7



8



9

EN - You can change the cooking temperature by pressing the M button, either during cooking or at the start of the cooking process.

DE - Sie können die Gartemperatur ändern, indem Sie entweder während oder zu Beginn des Garvorgangs die M-Taste drücken.

FR - Vous pouvez changer la température de cuisson avec le bouton M en cours de cuisson ou au début d'une nouvelle cuisson.

NL - U kunt de bereidingstemperatuur wijzigen door tijdens de bereiding of aan het begin van het bereidingsproces op de knop M te drukken.

EN - Watch the food cook and remove it once it is done.

DE - Sehen Sie zu, wie das Essen gegart wird, und entfernen Sie es, sobald es fertig ist.

FR - Surveillez la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils sont cuits.

NL - Kijk hoe het voedsel wordt bereid en verwijder het zodra het gaar is.

# TURN YOUR GRILL INTO A BARBECUE

DE - VERWANDELN SIE IHREN GRILL IN EIN BARBECUE - FR - TRANSFORMEZ VOTRE GRILL EN BARBECUE  
NL - MAAK VAN UW GRILL EEN BARBECUE



*I want to use my grill as a barbecue and have a bigger cooking surface*

DE - Ich möchte meinen Grill als Barbecue verwenden und eine größere Kochfläche haben - FR - Je veux utiliser mon grill comme barbecue et profiter d'une surface de cuisson plus large - NL - Ik wil mijn grill als barbecue gebruiken en beschikken over een groter bereidingsoppervlak

## HOW DO I OPEN MY GRILL IN BARBECUE POSITION ? SEE PAGE 3

DE - Wie öffne ich meinen Grill in der Barbecue-Position ? Siehe Seite 3

FR - Comment ouvrir mon grill en position barbecue ? Voir page 3

NL - Hoe open ik mijn grill in de barbecuestand ? Zie pagina 3



1

EN - The thermostat sets the same cooking temperature for both plates.  
DE - Der Thermostat stellt dieselbe Gartemperatur für beide Platten ein.  
FR - Le thermostat définit la même température de cuisson pour les deux plaques.  
NL - De thermostaat stelt voor beide platen dezelfde bereidingstemperatuur in.



2

EN - Select the desired setting.  
• : thermostat off  
DE - Wählen Sie die gewünschte Einstellung.  
• : thermostat aus  
FR - Sélectionnez le réglage désiré.  
• : thermostat éteint  
NL - Selecteer de gewenste instelling.  
• : thermostaat uitgeschakeld

1 : 80-100°C

2 : 130-160°C

3 : 160-190°C

4 : 180-220°C



3



4

EN - The LED light flashes during preheating. Steady LED light and beeping: grill ready for use.  
DE - Die LED blinkt während des Vorheizens. Leuchtende LED und Signalton: Grill ist einsatzbereit.  
FR - La led clignote pendant le préchauffage. Led fixe + signal sonore : le grill est prêt à être utilisé.  
NL - Het LED-lampje knippert tijdens het voorverwarmen. Continu brandend LED-lampje en piepgeluid: grill klaar voor gebruik.



5

EN - Put the food on the grill.  
DE - Legen Sie das Grillgut auf den Grill.  
FR - Placez les aliments sur le grill.  
NL - Leg de etenswaren op de grill.



6

EN - Watch the food cook and remove it once it is done.  
DE - Sehen Sie zu, wie das Essen gegart wird, und entfernen Sie es, sobald es fertig ist.  
FR - Surveillez la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils sont cuits.  
NL - Kijk hoe het voedsel wordt bereid en verwijder het zodra het gaar is.
















7

EN - Turn off the appliance by setting the thermostat to •.  
DE - Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Thermostat auf • stellen.  
FR - Eteignez l'appareil en plaçant sur •.  
NL - Schakel het apparaat uit door de thermostaat in te stellen op •.

EN - If the temperature is changed during cooking, the grill will adjust the temperature to the new setting. If you are only using one of the two plates, use the top one.  
DE - Wird die Temperatur während des Garvorgangs geändert, stellt der Grill die Temperatur auf die neue Einstellung ein. Wenn Sie nur eine der beiden Platten nutzen, verwenden Sie die obere.  
FR - Si la température est changée en cours de cuisson, le grill ajuste la température selon le nouveau réglage. Si vous n'utilisez qu'une des deux plaques, privilégiez la plaque supérieure.  
NL - Als de temperatuur tijdens de bereiding wordt gewijzigd, stelt de grill de temperatuur in op de nieuwe stand. Als u slechts één van de twee platen gebruikt, gebruik dan de bovenste.

# EN - COOKING GUIDE


















## 9 AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

PROGRAM	COOKING LEVEL INDICATOR			
				
 BEEF	Very rare (Blue)	Rare	Medium	Well-done
 BURGER**	-	Rare	Medium	Well-done
 SAUSAGE	-	-	-	Well-done
 PORK	-	-	-	Well-done
 CHICKEN*	-	-	-	Well-done
 FISH	-	Medium	Medium well	Well-done
 SEAFOOD	-	Medium	Medium well	Well-done
 SANDWICH	-	Lightly cooked	Grilled	Crispy
 PEPPER	-	-	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.

## MANUAL MODE IN GRILL POSITION














	 from 180°C to 195°C	 from 220°C to 235°C	 from 255°C to 275°C
POTATOES			
ZUCCHINI / SQUASH			
EGGPLANT			
TOMATOES			
ASPARAGUS			
MUSHROOMS			
ONIONS			
BROCOLI			
BABY CARROTS			
FENNEL			
SWEET POTATOES			
APPLE SLICES			
PINEAPPLE			
PEACH			

## COOKING ADVICE


















PRODUCTS	COOKING PROGRAM	COOKING LEVEL INDICATOR
Bratwurst (pork pre-cooked)	M	 / 8 min 30
Rindwurst (beef pre-cooked)		 / 8 min 30
Nürnbergger Wurst (pork pre-cooked )		 / 4 min 30
Lamb (boneless)		
Whole fish		
Tuna		

# DE - KOCHANLEITUNG









## 9 AUTOMATISCHEN GARPROGRAMME

PROGRAMME	GARSTUFEN-ANZEIGE			
				
 ROTES FLEISCH	Fast roh	Blutig	Medium	Durchgebraten
 FRIKADELLE	-	Blutig	Medium	Durchgebraten
 WURST	-	-	-	Durchgebraten
 SCHWEIN	-	-	-	Durchgebraten
 HÄHNCHEN	-	-	-	Durchgebraten
 FISCH	-	Medium	Halb durchgebraten	Durchgebraten
 MEERESFRÜCHTE	-	Medium	Halb durchgebraten	Durchgebraten
 SANDWICH	-	Leicht gegart	Gegrillt	Knusprig
 PAPRIKA	-	-	Weich gegrillt	Gegrillt

## MANUELLER MODUS IN GRILLPOSITION














	 von 180°C bis 195°C	 von 220°C bis 235°C	 von 255°C bis 275°C
KARTOFFELN			
ZUCCHINI (SCHEIBEN)			
AUBERGINEN			
TOMATEN			
SPARGEL			
PILZE			
ZWIEBELN			
BROKKOLI			
BABY KAROTTEN			
FENCHEL			
SÜSSKARTOFFELN			
APFEL (SCHEIBEN)			
ANANAS			
PFIRSICH			

## KOCHTIPPS









PRODUKTE	GARPROGRAMM	GARSTUFEN-ANZEIGE
Bratwurst (vorgekochte Wurst aus Schwein)	<b>M</b>	 / 8 min 30
Rindwurst (vorgekochte Wurst aus Rind)		 / 8 min 30
Nürnberger Wurst (vorgekochte Wurst aus Schwein)		 / 4 min 30
Lamm		
Forelle im Ganzen		
Thunfisch		

# FR - GUIDE DE CUISSON


















## 9 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

PROGRAMME	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON			
				
 BŒUF	Bleu	Saignant	A point	Bien cuit
 STEAK HACHÉ (BURGER)	-	Saignant	A point	Bien cuit
 SAUCISSE	-	-	-	Bien cuit
 PORC	-	-	-	Bien cuit
 POULET	-	-	-	Bien cuit
 POISSON	-	A point	A point plus	Bien cuit
 FRUITS DE MER	-	A point	A point plus	Bien cuit
 SANDWICH	-	Légèrement cuit	Toasté	Croustillant
 POIVRON	-	-	Légèrement cuit	Croustillant

## CONSEILS DE CUISSON

PRODUITS	PROGRAMMES DE CUISSON	INDICATEUR DU NIVEAU DE CUISSON
Bratwurst (porc précuit)	<b>M</b>	 / 8 min 30
Rindswurst (bœuf précuit)		 / 8 min 30
Nürnberger Wurst (porc précuit)		 / 4 min 30
Agneau (désossé)		
Truite entière		
Thon		














## MODE MANUEL EN POSITION GRILL

	 de 180°C à 195°C	 de 220°C à 235°C	 de 255°C à 275°C
POMME DE TERRE			
COURGETTES			
AUBERGINES			
TOMATES			
ASPERGES			
CHAMPIGNONS			
ONIONS			
BROCOLI			
CAROTTES			
FENOUIL			
PATATES DOUCES			
POMMES EN RONDELLES			
ANANAS			
PÊCHE			











## NL - BAKGIDS


















### 9 AUTOMATISCHE BAKPROGRAMMA'S

PROGRAMMA	GAARHEIDSINDICATOR			
				
 BEEF	Rare koud van binnen	Rare Warm van binnen	Medium	Doorbakken
 HAMBURGER	-	Rare Warm van binnen	Medium	Doorbakken
 WORST	-	-	-	Doorbakken
 VARKENSVLEES	-	-	-	Doorbakken
 KIP	-	-	-	Doorbakken
 VIS	-	Medium	Medium gebakken	Doorbakken
 SCHAALDIEREN	-	Medium	Medium gebakken	Doorbakken
 SANDWICH	-	Licht gebakken	Gegrild	Knapperig
 PAPRIKA	-	-	Licht gegrild	Knapperig

### TIPS VOOR DE BEREIDING

PRODUCTEN	BAKPROGRAMMA	GAARHEIDSINDICATOR
Bratwurst (varkensvlees voorgekookt)	<b>M</b>	 / 8 min 30
Rindswurst (rundvlees voorgekookt)		 / 8 min 30
Nürnberger Wurst (varkensvlees voorgekookt)		 / 4 min 30
Lamsvlees		
Hele forel		
Tonijn		

### HANDMATIGE MODUS IN GRILLSTAND

	 van 180°C tot 195°C	 van 220°C tot 235°C	 van 255°C tot 275°C
AARDAPPEL			
COURGETTE (SCHIJFJES)			
AUBERGINE			
TOMAAT			
ASPERGE			
CHAMPIGNON			
UI			
BROCOLI			
BABYWORTELEN			
VENKEL			
ZOETE AARDAPPEL			
APPEL (SCHIJVEN)			
ANANAS			
PERZIKEN			



---

# EN - CONTENTS

---

2 QUICK START GUIDE

12 COOKING GUIDE

17 RECIPES

18 GRILL

GRILLED RIB STEAK WITH CHILLI SAUCE  
AND MARINATED PEPPERS

THE CLASSIC HOMEMADE HAMBURGER

GRILLED SAUSAGE COATED  
WITH MUSTARD

PORK KEBABS WITH BARBECUE SAUCE

CHICKEN THIGHS MARINATED  
IN YOGHURT & ROSEMARY

SALMON WITH DILL CREAM SAUCE

GRILLED KING PRAWNS WITH GARLIC  
& PARSLEY CITRUS BUTTER

CLUB SANDWICH WITH A TWIST

ITALIAN GRILLED PEPPER

VEGETARIAN STEAKS

28 BARBECUE

CAPRESE CHICKEN SKEWERS WITH  
GRILLED AUBERGINES



GRILLED FRUIT SKEWERS WITH  
CHOCOLATE SAUCE

PREPARATION TIME



# GRILLED RIB STEAK WITH CHILLI SAUCE AND MARINATED PEPPERS

| Serves 4 |  15 min. |

Automatic program  & 



## For the chilli sauce :

- 2 tsp brown sugar
- 1 tbsp rice vinegar
- 4 tbsp tomato sauce
- 1 tsp sriracha sauce (or other hot sauce)

- 4 tbsp olive oil

- 2 cloves of garlic, chopped
- Salt and pepper
- 1 tbsp lemon juice
- 2 tbsp fresh chopped basil
- 65 g black olives

## For the marinated peppers :

- 2 red peppers
- 2 yellow peppers

## For the steak :

- 4 rib steaks

In a bowl, prepare the chilli sauce by mixing together the brown sugar and vinegar until the sugar has dissolved. Then add the tomato sauce and sriracha sauce, stir and set aside.


Turn on your OptiGrill. Select the  setting and press OK.

Cut the peppers in half, remove the seeds and cut each half into three pieces lengthways. Mix with half the olive oil and the chopped garlic cloves, and season with salt and pepper.

Once the appliance has preheated, place the peppers on the grill and close it.

Let them cook until the indicator light turns red. Transfer the peppers

to a dish, then mix together with the lemon juice, basil, olives and remaining olive oil.

Wipe the plates. Turn on your OptiGrill again. Select the  setting and press OK.

Pat the steaks with kitchen roll. Season each steak on both sides with salt and pepper. Once the appliance has preheated, place the steaks on the grill (you will need to do this in 2 batches) and lower the lid. Cook until the indicator light matches how you like your steak: yellow for rare, orange for medium or red for well done.


Transfer the steaks onto plates and serve with the chilli sauce and marinated peppers.

**The marinated peppers** can be prepared in advance and stored in the refrigerator.

**You can also replace** the rib steak with other cuts of beef, such as rump, sirloin or bavette steaks.


# 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 until they reach your desired cooking level (refer to cooking guide).


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.




# 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 until the level indicator has reached the red level.

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.


# PORK KEBABS WITH BARBECUE SAUCE

| Serves 4 |  20 min. |

Automatic program 

- 650g pork fillet
- 1 garlic clove
- 100g onion
- 1 tablespoon oil
- 65g tomato ketchup
- 45g sun-dried tomato paste
- 2,5 tablespoons Worcestershire sauce
- 0,5 teaspoon dijon mustard
- 1,5 tablespoons cider vinegar
- 1,5 tablespoons honey
- 1 teaspoon ground paprika
- ½ teaspoon thyme
- ½ teaspoon cracked pepper
- Salt
- 6 wooden skewers

Peel and thinly slice the garlic clove and onion. Place them in a saucepan with the olive oil and a pinch of salt and cook over a low heat for 10 minutes. Add the ketchup, tomato paste, Worcestershire sauce, vinegar, honey, mustard and spices, mix and leave to simmer for about 15 minutes. Leave to cool.

Turn on the grill. Select  setting and press OK.



Cut the meat into 3 cm cubes and thread onto 6 wooden skewers. Brush the meat with the barbecue sauce.

As soon as preheating is complete, place the kebabs on the grill and lower the lid.

Cook until the level indicator has reached the red level. Serve the kebabs with the rest of the barbecue sauce.

**For very tender meat and even better taste, marinate the cubes of pork overnight in half of the barbecue sauce before cooking the kebabs.**


# CHICKEN THIGHS MARINATED IN YOGHURT & ROSEMARY

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

- 4 skinless chicken legs
- 250 g natural yoghurt
- 3 tablespoons Dijon mustard
- 2 tablespoons fresh rosemary, finely chopped
- 4 cloves of garlic, chopped
- Salt & freshly ground black pepper

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

Drain the chicken, discard the marinade.

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


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


Cook until the level indicator has reached the red level.

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




# SALMON WITH DILL CREAM SAUCE

| Serves 4 |  15 min. |

Automatic program 

- 4 salmon fillets, about 125g each
- 1/4 bunch of chopped fresh dill
- 1/2 chopped green onion
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 2 tsp finely grated lemon zest
- 1 garlic clove, minced
- Salt, pepper
- 50 ml olive oil
- 125 ml light sour cream

Place the dill, green onion, lemon juice, lemon zest, garlic and 1/2 tsp each salt and pepper in a food processor. Pulse until finely chopped. With the motor running, slowly pour in the oil until well combined. Divide the mixture in half. Stir one portion with the sour cream; set aside. Season the salmon with salt and pepper. Brush the remaining dill mixture over the salmon.

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

Lightly grease the cooking plates with cooking spray. As soon as preheating is complete, place the salmon on the grill and close it.


Cook until the level indicator has reached yellow level. Serve the salmon with the reserved sour cream mixture on the side.

Removing the salmon during the yellow stage of cooking results in a restaurant quality salmon fillet with a slightly coral and moist center. If you prefer longer cooking, cook until the level indicator reaches orange.


**For an elegant dinner,** serve the salmon with steamed baby potatoes and wilted leafy greens such as Swiss chard or spinach.

# 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 until the level indicator has reached the orange level.

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.

# 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. To cook the bacon, press M, select the desired cooking level - orange for medium, red for crispy - 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 until the desired cooking level is reached. 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 until they reach your desired cooking level (refer to cooking guide). 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.).

# 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 until the level indicator has reached the red level.

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.**

# VEGETARIAN STEAKS

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

Manual mode **M**



- 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. Press **M**, select the red setting 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 cook 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.

# CAPRESE CHICKEN SKEWERS WITH GRILLED AUBERGINES

| Serves 4 |  15 min. |

Side thermostat



■ 8 skewers

*For the aubergines :*

■ 750 g aubergine (approx. 3)

■ 1 tsp salt

■ 4 tbsp olive oil

■ 40 g pesto

*For the skewers :*

■ 600 g chicken fillets (approx. 4)

■ 1 tsp garlic granules

■ 1 tsp herbes de Provence

■ 1 tsp salt

■ 1 tbsp balsamic vinegar

■ 24 cherry tomatoes (approx. 300 g)

■ 16 mozzarella balls (approx. 120 g)

■ 1 bunch of basil

Wash the aubergines. Cut them lengthways into 1 cm-thick slices. Put them into a large bowl, sprinkle with salt and add half the olive oil. Mix with your hands to ensure that all the slices are coated. In a small bowl, mix the pesto with the remainder of the oil.

Dice the chicken fillets into 32 cubes. Put them into a large bowl with the garlic granules, herbes de Provence, salt and vinegar, and mix together. Prepare the skewers by alternately threading 4 chicken cubes, 3 cherry tomatoes and 2 mozzarella balls onto each skewer.

Open your OptiGrill in the BBQ position. Set the thermostat on the side to 4. Once the appliance has preheated, place the aubergine slices onto the tray and grill them for 5 minutes on each side. You will need to do this in 2 batches. Place the grilled aubergines into a dish, then pour over the pesto and garnish with half the basil leaves.

Place the skewers onto the tray and let them cook for 15 minutes, turning them regularly to ensure that they are grilled on all sides. Finely chop the remaining basil and sprinkle over the skewers. Serve with the aubergines.

# GRILLED FRUIT SKEWERS WITH CHOCOLATE SAUCE

| Serves 4 |  15 min. |

Side thermostat

*For the fruit skewers :*

- 200 g pineapple (approx. 1/4 peeled pineapple)
- 250 g watermelon
- 65 g runny honey
- 1/2 tsp vanilla powder
- 1 tbsp freshly squeezed lime juice
- 1 tsp grated lime zest
- 250 g red grapes

*For the chocolate sauce :*

- 110 g dark chocolate with 65% cocoa
- 75 ml water
- 75 ml double cream
- 8 skewers
- Saucepan

Cut the pineapple and watermelon into 2-cm cubes. Mix together the honey, vanilla, lime juice and zest. Add the cubed fruit and red grapes. Mix and put in the refrigerator while you prepare the chocolate sauce.

Chop the chocolate and place in a small bowl. Pour the water and cream into a small saucepan, bring to the boil, then immediately pour in the chocolate, whisking continuously. Leave to cool.

Prepare the skewers by alternately threading on the drained fruit, using around 80 g of fruit per skewer.

Open your OptiGrill in the BBQ position. Set the thermostat on the side to 4. Once the appliance has preheated, place the skewers onto the tray and cook for 6 minutes, turning them halfway through and drizzling over the marinade until they are browned on all sides.

Serve the skewers with the chocolate sauce.

**Use any fruit of your choice, as long as they are firm fruits that will stand up to cooking such as nectarines, pears, apples, melons etc.**





# DE - ZUSAMMENFASSUNG

2 SCHNELLSTARTANLEITUNG

13 KOCHANLEITUNG

31 REZEPTE

32 GRILL

GEGRILLTES RIPPENSTEAK MIT  
CHILISAUCE UND MARINIERTEN PAPRIKA

KLASSISCHER HAUSGEMACHTER  
HAMBURGER

GRILLWURST IM SENFMANTEL

SCHWEINEKEBABSPIESSE MIT  
BARBECUE-SAUCE

HÄHNCHENSCHENKEL IN JOGHURT-  
ROSMARIN-MARINADE

LACHS MIT DILL-SAHNE-SAUCE

GEGRILLTE RIESENGARNELEN MIT  
KNOBLAUCH-PETERSILIE-ZITRUSBUTTER

CLUB-SANDWICH MIT DEM  
GEWISSEN ETWAS

ITALIENISCHE GEGRILLTE PAPRIKA  
VEGETARISCHE-STEAKS

42 BARBECUE


CAPRESE-HÄHNCHENSPIESSE MIT  
GEGRILLTEN AUBERGINEN



GEGRILLTE OBSTSPIESSE MIT  
SCHOKOLADENSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT



# GEGRILLTES RIPPENSTEAK MIT CHILISAUCE UND MARINIERTEN PAPRIKA

| 4 Personen |  15 min. |

Automatisches Programm  & 




## Für die Chilisauce :

- 2 TL brauner Zucker
- 1 EL Reisesig
- 4 EL Tomatensauce
- 1 TL Sriracha-Sauce  
(oder eine andere scharfe Sauce)

## Für die marinierten Paprika :

- 2 rote Paprika

Bereiten Sie in einer Schüssel die Chilisauce zu, indem Sie den braunen Zucker und den Essig vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Geben Sie dann die Tomatensauce und die Sriracha-Sauce hinzu, rühren Sie um und stellen Sie es beiseite.

Schalten Sie Ihren OptiGrill ein. Wählen Sie die Einstellung  aus und drücken Sie OK.

Halbieren Sie die Paprika, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie jede Hälfte der Länge nach in drei Teile. Mischen Sie die Stücke mit der Hälfte des Olivenöls und den gehackten Knoblauchzehen, und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.

Sobald das Gerät vorgeheizt ist, legen Sie die Paprika auf den Grill, und schließen Sie ihn.


Lassen Sie sie garen, bis die Anzeige

- 2 gelbe Paprika
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL frisch gehacktes Basilikum
- 65 g schwarze Oliven

## Für das Steak :

- 4 Rippensteaks

rot leuchtet. Geben Sie die Paprika in eine Schüssel und mischen Sie sie mit Zitronensaft, Basilikum, Oliven und dem restlichen Olivenöl.

Wischen Sie die Platten ab. Schalten Sie den OptiGrill erneut ein. Wählen Sie die Einstellung  aus und drücken Sie OK.


Tupfen Sie die Steaks mit Küchenpapier ab. Würzen Sie jedes Steak auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, legen Sie die Steaks auf den Grill (in 2 Durchgängen) und schließen Sie den Deckel. Garen Sie die Steaks, bis die Anzeige den gewünschten Gargrad anzeigt: Gelb für „Blutig“, Orange für „Medium“ und Rot für „Durch“.

Legen Sie die Steaks auf die Teller und servieren Sie sie mit Chilisauce und marinierten Paprika.

**Die marinierten Paprika** können im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Sie können das Rippensteak durch anderes Rindfleisch ersetzen, beispielsweise auch durch Rumpsteak, Filetsteak oder Flanksteak.


# KLASSISCHER HAUSGEMACHTER HAMBURGER

| 4 Personen |  15 min. |

Automatisches Programm 

- 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.


Lassen Sie sie garen, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist (siehe Kochanleitung).


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.




# GEGRILLTE WURST IN SENF

| 4 Personen |  10 min. |

Automatisches Programm 

- 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 Wurstspelle 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.


Garen Sie das Fleisch, bis die Garanzeige die rote Stufe erreicht hat.

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.


# SCHWEINEKEBABSPIEßE MIT BARBECUE-SAUCE

| 4 Personen |  20 min. |

Automatisches Programm 

- 650 g Schweinefilet
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Zwiebeln
- 1 Esslöffel Öl
- 65 g Tomatenketchup
- 45 g Tomatenmark aus sonnengetrockneten Tomaten
- 2,5 EL Worcestershire-Sauce
- 0,5 TL Dijon-Senf
- 1,5 EL Apfelessig
- 1,5 EL Honig
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Thymian
- ½ Teelöffel grober Pfeffer
- Salz
- 6 Holzspieße

Schälen Sie die Knoblauchzehe und die Zwiebel und schneiden Sie beides in dünne Scheiben. Geben Sie sie in einen Topf mit Olivenöl und einer Prise Salz und braten Sie sie 10 Minuten lang bei niedriger Hitze an. Geben Sie Ketchup, Tomatenmark, Worcestershire-Sauce, Essig, Honig, Senf und Gewürze hinzu und lassen Sie alles ca. 15 Minuten lang köcheln. Abkühlen lassen.

Schalten Sie Ihren OptiGrill ein. Wählen Sie die Einstellung  aus, und drücken Sie OK.

Schneiden Sie das Fleisch in 3 cm große Würfel und spießen Sie diese auf 6 Holzspieße auf. Bestreichen Sie das Fleisch mit der Barbecue-Sauce.


Legen Sie die Kebabspieße auf den vorgewärmten Grill und schließen Sie ihn.

Garen Sie das Fleisch, bis die Garanzeige die rote Stufe erreicht hat. Servieren Sie die Spieße mit dem Rest der Barbecue-Sauce.

**Für besonders zartes Fleisch** und noch besseren Geschmack, marinieren Sie die Schweinewürfel über Nacht in der Hälfte der Sauce, bevor Sie die Spieße braten.


# HÄHNCHENSCHENKEL IN JOGHURT-ROSMARIN MARINADE

| 4 Personen |  10 min. | 4 Stunden |

Automatisches Programm 

- 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.

Garen Sie das Fleisch, bis die Garanzeige die rote Stufe erreicht hat.

**Servieren** Sie die Hähnchenschenkel mit Salat und gegrillten Kartoffelscheiben.


# LACHS MIT DILL-SAHNE-SAUCE

| 4 Personen |  15 min. |

Automatisches Programm 

- 4 Lachsfilets, je ca. 125 g
- 1/4 Bund frischer Dill, gehackt
- 1/2 Frühlingszwiebel, gehackt
- 2 EL frischer Zitronensaft
- 2 TL Zitronenschale, fein gerieben
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Olivenöl
- 125 ml leichter Sauerrahm

Geben Sie Dill, die Frühlingszwiebel, Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauch und je 1/2 TL Salz und Pfeffer in eine Küchenmaschine. Fein zerkleinern. Gießen Sie bei laufendem Motor langsam das Öl ein, bis alles gut vermischt ist. Teilen Sie die Mischung in zwei Hälften. Verrühren Sie eine Portion mit dem Sauerrahm und stellen Sie diese beiseite. Würzen Sie den Lachs mit Salz und Pfeffer. Bestreichen Sie den Lachs mit der restlichen Dillmischung.

Schalten Sie den Grill ein. Wählen Sie das Programm  aus und drücken Sie OK. Fetten Sie die Kochfelder

leicht mit einem Kochspray ein. Legen Sie den Lachs auf den vorgewärmten Grill und schließen Sie ihn.


Garen Sie den Fisch, bis die Garanzeige die gelbe Stufe erreicht hat. Servieren Sie den Lachs mit der vorbereiteten Sauerrahmmischung.

Durch das Entnehmen des Lachses während der gelben Kochstufe erhalten Sie Lachsfilet in Restaurantqualität mit einem leicht korallenfarbenen und saftigen Kern. Wenn Sie den Lachs länger garen möchten, entnehmen Sie ihn, wenn die Garanzeige orange leuchtet.

**Für ein elegantes Abendessen, servieren Sie den Lachs mit gedämpften Babykartoffeln und sautiertem Blattgemüse wie Mangold oder Spinat.**




# GAMBAS VOM GRILL & ZITRONEN-BUTTER MIT KNOBLAUCH & PETERSILIE

| 4 Personen |  10 min. |

Automatisches Programm 

- 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.

Garen Sie die Garnelen, bis die Garanzeige die orangefarbene Stufe erreicht hat.

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.



# CLUB-SANDWICH MIT DEM GEWISSEN ETWAS

| 4 Personen |  05 min. |


Automatisches Programm 

- 8 Scheiben Sauerteigbrot, ca. 2 cm dick
- 8 Scheiben Räucherspeck, 4 bis 5 mm dick
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 4 große Scheiben gebratene Putenbrust
- 120 g Scheiben Comté-Käse, dünn
- 1 große Tomate
- 100 g Babyspinatblätter

Schalten Sie Ihren OptiGrill ein. Um den Speck zu garen, drücken Sie M, wählen Sie die gewünschte Kochstufe – orange für medium, rot für knusprig – und drücken Sie OK.

Legen Sie die Speckscheiben auf den vorgewärmten Grill und schließen Sie ihn. Drücken Sie OK, um mit dem Garen zu beginnen.

Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, geben Sie die gegrillten Scheiben auf einen Teller, und wischen Sie die Heizplatten vorsichtig mit Küchentüchern ab.

Wählen Sie das Programm  aus, und drücken Sie OK.

Verteilen Sie die Mayonnaise auf 4 Scheiben Brot. Belegen Sie das Brot mit den Putenscheiben (gefächert), gegrillten

Speckscheiben und Käsescheiben.

Legen Sie die restlichen Scheiben Brot darauf. Legen Sie zwei Sandwiches auf den vorgewärmten Grill und schließen Sie ihn.


Lassen Sie sie garen, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist (siehe Kochanleitung). Wiederholen Sie den Vorgang mit den anderen beiden Sandwiches.

Geben Sie die Sandwiches auf einen Teller. Öffnen Sie sie vorsichtig und belegen sie sie vor dem Servieren mit Tomatenscheiben und Babyspinat.

Schneiden Sie jedes Sandwich in zwei Hälften und fixieren Sie es mit einem Holzspieß.

**Servieren Sie dieses Sandwich mit einem Salat.** Sie können die Pute durch sehr fein gehackte Hühnerfleischreste ersetzen und den Käse nach Belieben austauschen (Mozzarella, Cheddar usw.).

# GEGRILLTE PAPRIKA AUF ITALIENISCHE ART

| 4 Personen |  10 min. |

Automatisches Programm 

- 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.

Garen Sie die Paprikas, bis die Garanzeige die rote Stufe erreicht hat.

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.

# VEGETARISCHE STEAKS

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

Manueller Modus **M**



- 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.

Schalten Sie Ihren OptiGrill ein. Drücken Sie **M**, wählen Sie die rotfarbene Stufe aus und drücken Sie dann OK.

Wenn der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, die leicht mit Öl eingefetteten Kugeln auf den Grill legen und den Grill vorsichtig schließen. Drücken Sie OK und garen Sie die Kugel 5 Minuten.

**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.

# CAPRESE-HÄHNCHENSPIESSE MIT GEGRILLTEN AUBERGINEN

| 4 Personen |  15 min. |

Seitliches Thermostat



■ 8 Spieße

Für die Auberginen :

■ 750 g Aubergine (ca. 3 Stück)

■ 1 TL Salz

■ 4 EL Olivenöl

■ 40 g Pesto

Für die Spieße :

■ 600 g Hähnchenfilet (ca. 4 Stück)

■ 1 TL Knoblauchpulver

■ 1 TL Kräuter der Provence

■ 1 TL Salz

■ 1 EL Balsamico-Essig

■ 24 Kirschtomaten (ca. 300 g)

■ 16 Mozzarellakugeln (ca. 120 g)

■ 1 Bund Basilikum


Waschen Sie die Auberginen. Schneiden Sie sie längs in 1 cm dicke Scheiben. Geben Sie sie in eine große Schüssel, bestreuen Sie sie mit Salz, und geben Sie die Hälfte des Olivenöls hinzu. Mischen Sie sie mit den Händen, um sicherzugehen, dass alle Scheiben bedeckt sind. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel das Pesto mit dem Rest des Öls.

Schneiden Sie die Hähnchenfilets in 32 Würfel. Geben Sie sie in eine große Schüssel mit dem Knoblauchpulver, den Kräutern der Provence, Salz und Essig, und vermengen Sie alles. Bereiten Sie die Spieße vor, indem Sie abwechselnd 4 Hähnchenwürfel, 3 Kirschtomaten und 2 Mozzarellakugeln auf jeden Spieß stecken.

Öffnen Sie den OptiGrill in der BBQ-Position. Stellen Sie den Thermostat an der Seite auf 4 ein. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, legen Sie die Auberginenscheiben auf die Platte. Grillen Sie sie 5 Minuten lang von jeder Seite. Sie sollten dies in 2 Durchgängen tun. Geben Sie die gegrillten Auberginen in eine Form. Dann geben Sie das Pesto darüber und garnieren alles mit der Hälfte der Basilikumblätter.

Legen Sie die Spieße auf den Grill und lassen Sie sie 15 Minuten lang garen. Wenden Sie sie dabei regelmäßig, um sicherzustellen, dass sie auf allen Seiten gegrillt sind. Hacken Sie das verbleibende Basilikum fein und streuen Sie es über die Spieße. Servieren Sie sie mit den Auberginen.

# GEGRILLTE OBSTSPIESSE MIT SCHOKOLADENSAUCE

| 4 Personen |  15 min. |

Seitliches Thermostat

## Für die Obstspieße :

- 200 g Ananas (ca. 1/4 geschälte Ananas)
- 250 g Wassermelone
- 65 g flüssiger Honig
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 TL Limettenzesten
- 250 g rote Trauben

Schneiden Sie Ananas und Wassermelone in 2 cm große Würfel. Mischen Sie Honig, Vanille, Limettensaft und Zesten. Geben Sie die gewürfelten Früchte und die roten Trauben dazu. Mischen Sie alles und bewahren Sie es im Kühlschrank auf, während Sie die Schokoladensauce zubereiten.

Hacken Sie die Schokolade und geben Sie sie in eine kleine Schüssel. Geben Sie Wasser und Sahne in einen kleinen Kochtopf und bringen Sie es zum Kochen. Geben Sie dann sofort unter ständigem Rühren die Schokolade dazu. Abkühlen lassen.

## Für die Schokoladensauce :

- 110 g dunkle Schokolade mit 65 % Kakaoanteil
- 75 ml Wasser
- 75 ml Sahne
- 8 Spieße
- Topf

Bereiten Sie die Spieße vor, indem Sie das abgetropfte Obst darauf stecken. Planen Sie pro Spieß ca. 80 g Früchte ein.

Öffnen Sie den OptiGrill in der BBQ-Position. Stellen Sie den Thermostat an der Seite auf 4 ein. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, legen Sie die Spieße auf die Platte und garen Sie sie 6 Minuten lang. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit und beträufeln Sie sie mit der Marinade, bis die Spieße rundum gebräunt sind.

Servieren Sie die Spieße mit der Schokoladensoße.

**Verwenden Sie Früchte Ihrer Wahl, solange es sich um feste Früchte handelt, die für den Garvorgang geeignet sind, wie Nektarinen, Birnen, Äpfel, Melonen usw.**



---

# FR - SOMMAIRE

---

2 GUIDE DE DÉMARRAGE  
RAPIDE

14 GUIDE DE CUISSON

45 RECETTES

46 GRILL

ENTRECÔTES GRILLÉES SAUCE CHILI  
ET POIVRONS MARINÉS

LE CLASSIQUE HAMBURGER MAISON

SAUCISSE GRILLÉE LAQUÉE  
À LA MOUTARDE

BROCHETTES DE PORC «KEBAB»  
SAUCE BARBECUE

CUISSES DE POULET MARINÉES

AU YAOURT ET AU ROMARIN

SAUMON À L'ANETH

GAMBAS GRILLÉES ET BEURRE  
CITRONNÉ À L'AIL ET PERSIL

CLUB SANDWICH REVISITÉ

POIVRONS GRILLÉS  
À L'ITALIENNE

STEAKS VÉGÉTARIENS

56 BARBECUE

BROCHETTES POULET  
ET AUBERGINE GRILLÉE


BROCHETTES DE FRUITS  
GRILLÉS ET SAUCE CHOCOLAT



TEMPS DE PRÉPARATION



M

# ENTRECÔTES GRILLÉES SAUCE CHILI ET POIVRONS MARINÉS

| 4 personnes |  15 min. |

Programme automatique  & 

## Pour la sauce chili :

- 2 càc de sucre roux
- 1 càc de vinaigre de riz
- 4 càc de sauce tomate
- 1 càc de sauce sriracha (ou autre sauce piquante)

- 4 càs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 càs de basilic frais haché
- 65 g d'olives noires
- 1 càc de jus de citron
- Sel, poivre


## Pour les poivrons marinés :

- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes

## Pour les entrecôtes :


- 4 entrecôtes

Préparez la sauce chili : dans un bol mélangez le sucre roux et le vinaigre jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez alors la sauce tomate et la sauce sriracha, mélangez et réservez.

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, les gousses d'ail hachées, du sel et du poivre.

Dès que le préchauffage est terminé, mettez les poivrons sur le grill et fermez-le. Faites-les cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit rouge.


Transférez les poivrons dans un plat, ajoutez le reste d'huile d'olive, le jus


de citron, le basilic et les olives et mélangez. Essayez les plaques. Rallumez l'Optigrill. 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 (vous devrez procéder en 2 fois) et abaissez le couvercle. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux corresponde à la cuisson désirée : jaune pour saignant, orange pour une cuisson à point ou rouge pour bien cuit. Transférez les entrecôtes dans les assiettes et servez avec la sauce chili et les poivrons marinés.

**Les poivrons marinés peuvent se préparer à l'avance et se conserver au réfrigérateur. Vous pouvez aussi remplacer les entrecôtes par d'autres pièces de bœuf, comme des pavés de bœuf, du faux-filet ou de la bavette par exemple.**




# 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 càc 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 jusqu'à ce qu'ils atteignent le niveau de cuisson souhaité (reportez-vous au guide de cuisson).


Étalez les sauces de votre choix (ketchup, mayonnaise, etc.) sur les pains à hamburger coupés en deux, ajoutez les garnitures de votre choix (rondelles d'oignon, salade, tomate, cornichons, etc.) 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 gril encore chaud, pour les réchauffer avant de les garnir et de les servir.

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




# 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 càs de moutarde  
en grains
- 2 càs 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.

Faites cuire jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau rouge.

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.

# BROCHETTES DE PORC


## SAUCE BARBECUE

| 4 personnes |  20 min. |

Programme automatique 

- 650 g de longe de porc
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'oignons
- 1 càs d'huile
- 65 g de ketchup
- 45 g de concentré de tomates
- 2,5 càs de sauce Worcestershire
- 1/2 càc de moutarde de Dijon
- 1,5 càs de vinaigre de cidre
- 1,5 càs de miel
- 1 càc de paprika en poudre
- 1/2 càc de thym
- 1/2 càc de poivre
- Sel
- 6 pics à brochettes en bois

Épluchez et coupez finement la gousse d'ail et l'oignon. Placez-les dans une casserole avec de l'huile d'olive et une pincée de sel, et faites revenir à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez le ketchup, le concentré de tomate, la sauce Worcestershire, le vinaigre, le miel, la moutarde et les épices, mélangez et laissez mijoter pendant environ 15 minutes. Laissez refroidir.

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


Coupez la viande en cubes de 3 cm et enfitez-la sur 6 pics à brochettes en bois. Badigeonnez la viande avec la sauce barbecue.


Une fois le préchauffage terminé, placez les brochettes sur le grill et fermez-le.

Faites cuire jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau rouge. Servez les brochettes avec le reste de la sauce barbecue.

Pour une viande très tendre et encore meilleure, faites mariner les cubes de porc pendant la nuit dans la moitié de la sauce barbecue avant de les faire cuire.


# 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 càs de moutarde de Dijon
- 2 càs 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.


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

Faites cuire jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau rouge.

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


# SAUMON ET SA SAUCE À LA CRÈME ET À L'ANETH

| 4 personnes |  15 min. |

Programme automatique 

- 4 beaux pavés de saumon, environ 125 g chacun
- 1/4 de botte d'aneth frais hachée
- 1/2 oignon vert haché
- 2 càs de jus de citron
- 2 càc de zeste de citron finement râpé
- 1 gousse d'ail émincée
- Sel, poivre
- 50 ml d'huile d'olive
- 125 ml de crème légère

Placez l'aneth, l'oignon vert, le jus de citron, le zeste de citron, l'ail et 1/2 c. à café de sel et de poivre dans un hachoir. Hachez le tout, en versant lentement l'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. Divisez le mélange en deux. Mélangez une partie avec la crème ; réservez. Salez et poivrez le saumon. Badigeonnez le saumon du reste du mélange d'aneth.

Allumez le grill. Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK. Graissez légèrement les plaques de cuisson avec du spray de cuisson. Une fois le préchauffage terminé, placez le saumon sur le grill et fermez-le.


Faites cuire jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau jaune. Servez le saumon avec le mélange de sauce à la crème mis de côté.

En retirant le saumon, pendant la phase jaune de la cuisson, on obtient un filet de saumon comme au restaurant, un centre légèrement corail et humide. Si vous préférez une cuisson plus marquée, faites cuire jusqu'à ce que l'indicateur de niveau atteigne la couleur orange.


**Pour un dîner élégant,** servez le saumon avec des petites pommes de terre cuites à la vapeur et des légumes feuilles légèrement cuits, tel que des blettes ou des épinards.

# 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 jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau orange.

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.

# CLUB SANDWICH

| 4 personnes |  05 min. |


Programme automatique 

- 8 tranches de pain au levain d'environ 2 cm d'épaisseur
- 8 tranches de bacon fumé, de 4 à 5 mm d'épaisseur
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 grandes tranches de dinde rôtie
- 120 g de fines tranches de Comté
- 1 grande tomate
- 100 g de feuilles d'épinards

Allumez le grill. Pour faire cuire le bacon, appuyez sur M, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité - orange pour moyen, rouge pour croustillant - et appuyez sur OK.

Une fois le préchauffage terminé, placez les tranches de bacon sur le gril et fermez-le. Appuyez sur OK pour démarrer la cuisson.

Faites cuire jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité soit atteint. Placez les tranches grillées dans une assiette et essuyez délicatement les plaques chauffantes avec un essuie-tout.

Sélectionnez le programme  et appuyez sur OK.

Étalez la mayonnaise sur les 4 tranches de pain. Ajoutez les

tranches de dinde (pliées en accordéon), les tranches de bacon grillé et les tranches de fromage.

Recouvrez avec le reste de pain. Une fois le préchauffage terminé, placez les deux sandwichs sur le grill et fermez-le.


Faites cuire jusqu'à ce qu'ils atteignent le niveau de cuisson souhaité (reportez-vous au guide de cuisson). Faites de même pour les deux autres sandwichs.


Placez les sandwichs dans une assiette. Ouvrez-les soigneusement et ajoutez les tranches de tomates et les épinards avant de servir.

Coupez chaque sandwich en deux et placez-les sur un pic à brochette en bois.


**Servez** avec une salade. Remplacez la dinde par des restes de poulet émincés très finement et variez le fromage selon vos préférences (mozzarella, cheddar, etc.).

# POIVRONS GRILLÉS À L'ITALIENNE

| 4 personnes |  10 min. |

Programme automatique 

- 4 poivrons rouges
- 4 càs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 càs de basilic frais haché
- 2 filets d'anchois hachés
- 1 càs 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 jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau rouge.

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.



# STEAKS VÉGÉTARIENS

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

Programme manuel **M**



- 1 boîte de haricots rouges cuits (250 g poids net égoutté)
- 1 petit oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 50 g de noix émincées, de votre choix
- 30 g de chapelure fraîche (à base de pain sec)
- 2 cuillères à soupe de sauce soja

Hachez finement la gousse d'ail et l'oignon pelé. Ajoutez les noix et les haricots rouges et mélangez rapidement, en conservant un peu de texture. Ajoutez la sauce soja et la chapelure, puis mélangez.

Formez 4 boules de taille égale, placez-les sur une plaque et conservez-les au congélateur pendant au moins 15 minutes.

Allumez le grill. Appuyez sur **M**, sélectionnez le réglage rouge et appuyez sur OK.


Une fois le préchauffage terminé, badigeonnez légèrement les boules d'huile, placez-les sur le grill et fermez-le soigneusement.

Appuyez sur OK et faites cuire 5 minutes.

**Modifiez la recette** en remplaçant les haricots rouges par des lentilles cuites, ou ajoutez des épices. **Servez** vos steaks végétariens avec des légumes ou dans des petits pains à burger avec la garniture et la sauce de votre choix.



# BROCHETTES DE POULET CAPRESE ET AUBERGINE GRILLÉE

| 4 personnes |  15 min. |

Thermostat latéral

Pour les aubergines :

- 750 g d'aubergines (environ 3)
- 1 càc de sel
- 4 càs d'huile d'olive
- 40 g de pesto

Pour les brochettes :

- 600 g de filets de poulet (environ 4)
- 1 càc d'ail semoule
- 1 càc d'herbes de Provence
- 1 càc de sel
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 24 tomates cerises (environ 300 g)
- 16 billes de mozzarella (environ 120 g)
- 1 bouquet de basilic

Lavez les aubergines. Coupez-les en longues tranches de 1 cm d'épaisseur. Mettez-les dans un saladier, saupoudrez le sel et ajoutez la moitié de l'huile d'olive. Mélangez avec les mains pour enrober toutes les tranches. Dans un petit bol, mélangez le pesto et le reste d'huile.

Découpez les filets de poulet en 32 cubes. Mettez-les dans un saladier, ajoutez l'ail semoule, les herbes de Provence, le sel, le vinaigre et mélangez. Préparez les brochettes en alternant pour chaque brochette 4 cubes de poulet avec 3 tomates cerises et 2 billes de mozzarella.

Ouvrez votre Optigrill en position BBQ. Réglez le thermostat latéral sur la position 4. Dès que le préchauffage est terminé, disposez les tranches d'aubergine sur les plaques et faites-les griller 5 min. de chaque côté. Vous devrez procéder en 2 fois. Mettez les aubergines dans un plat et versez le pesto, parsemez de la moitié des feuilles de basilic.

Disposez à la place les brochettes sur les plaques, et laissez-les cuire 15 min. en les tournant régulièrement pour les griller de tous les côtés. Parsemez-les du reste de basilic ciselé et servez avec les aubergines.

# BROCHETTES DE FRUITS GRILLÉS ET SAUCE AU CHOCOLAT

| 4 personnes |  15 min. |

Thermostat latéral

*Pour les brochettes de fruits :*

- 200 g de chair d'ananas (environ 1/4 d'ananas épluché)
- 250 g de chair de pastèque
- 250 g de raisins rouges
- 65 g de miel liquide
- 0,5 càc de vanille en poudre
- 1 càs de jus de citron vert fraîchement pressé
- 1 càc de zeste de citron vert râpé

*Pour la sauce au chocolat :*

- 110 g de chocolat corsé à 65%
- 75 g d'eau
- 75 g de crème liquide entière

Coupez la chair d'ananas et de pastèque en cubes de 2 cm environ. Mélangez le miel avec la vanille et le jus et le zeste râpé du citron vert. Ajoutez les fruits et mélangez, réservez au réfrigérateur le temps de préparer la sauce au chocolat.

Hachez le chocolat au couteau et mettez-le dans un petit saladier. Versez l'eau et la crème dans une petite casserole, faites chauffer à frémissement et versez sans attendre sur le chocolat en fouettant. Laissez tiédir.

Préparez les brochettes en alternant les fruits égouttés, comptez environ 80 g de fruit par brochette.

Ouvrez votre Optigrill en position BBQ. Réglez le thermostat latéral sur la position 4. Dès que le préchauffage est terminé, disposez les brochettes sur les plaques et laissez cuire 6 min. en les retournant à mi-cuisson et en arrosant de marinade pour les dorer de tous les côtés. Servez les brochettes avec la sauce au chocolat.

**Choisissez les fruits que vous aimez, mais privilégiez des fruits fermes qui ne s'abîmeront pas à la cuisson : nectarine, poires, pommes, melon, etc...**



---

# NL - SAMENVATTING

---

02 AAN DE SLAG-GIDS SNEL

15 BAKGIDS

59 RECEPTEN

60 GRILL

GEGRILD RIBSTUK MET CHILISAUS EN  
GEMARINEERDE PAPRIKA'S

DE ZELFGEMAAKTE KLASSIEKE  
HAMBURGER

GEGRILDE WORST IN EEN  
MOSTERDSAUSJE

VARKENSSPIESJES MET BARBECUESAUS  
GEMARINEERDE KIPPENBILLEN

MET YOGHURT EN ROZEMARIJN

ZALM MET DILLE-ROOMSAUS

GEGRILDE GAMBA'S MET CITROENBOTER,  
KNOFLOOK EN PETERSELIE

CLUB SANDWICH IN EEN  
NIEUW JASJE

GEGRILDE PAPRIKA'S OP  
ITALIAANSE WIJZE

VEGABURGERS

70 BARBECUE

CAPRESE-KIPSPIESJES MET  
GEGRILDE AUBERGINES


GEGRILDE FRUITSPIESJES  
MET CHOCOLADESAUS



VOORBEREIDINGSTIJD



M

# GEGRILD RIBSTUK MET CHILISAUS EN GEMARINEERDE PAPRIKA'S

| 4 personen |  15 min. |

Automatisch programma  & 




## Voor de chilisaus :

- 2 theelepels bruine suiker
- 1 eetlepel rijstazijn
- 4 eetlepels tomatensaus
- 1 theelepel sriracha-saus (of andere hete saus)

## Voor de gemarineerde paprika's :

- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's

Maak de chilisaus door de bruine suiker en azijn te mengen in een kom tot de suiker is opgelost. Voeg vervolgens de tomatensaus en sriracha-saus toe. Roer het mengsel en zet het weg.

Schakel de OptiGrill in. Selecteer de instelling  en druk op OK.

Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadjes en snijd elke helft in de lengte in drie stukken. Meng met de helft van de olijfolie en de gehakte teentjes knoflook en breng op smaak met zout en peper.

Nadat het apparaat is voorverwarmd, plaatst u de paprika's op de grill en sluit u deze.

Laat ze grillen tot het indicatielampje rood wordt. Doe de paprika's in een schaal en meng ze met het citroensap, de basilicum, de olijven


- 4 eetlepels olijfolie

- 2 gehakte teentjes knoflook
- Zout en peper
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels verse, fijngehakte basilicum
- 65 g zwarte olijven

## Voor de ribstukken :

- 4 ribstukken

en de resterende olijfolie.

Veeg de platen schoon. Schakel de OptiGrill weer in. Selecteer de instelling  en druk op OK.


Dep de ribstukken met keukenrol. Bestrooi beide zijden van elk ribstuk met zout en peper. Nadat het apparaat is voorverwarmd, plaatst u de ribstukken op de grill (ditmoet u in 2 keer doen) en laat u het deksel zakken. Laat ze grillen totdat het indicatielampje overeenkomt met hoe u de ribstukken wilt bereiden: geel voor rare (kort gebakken), oranje voor medium (half doorbakken) of rood voor well done (volledig doorbakken).


Verdeel de ribstukken over de borden en serveer ze met de chilisaus en de gemarineerde paprika's.

**De gemarineerde paprika's** kunnen van tevoren worden bereid en in de koelkast worden bewaard.

U kunt de ribstukken ook vervangen door andere stukken rundvlees, zoals lende-, sirloin- of bavette-steaks.

# 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.

Gril totdat ze de gewenste gaarheid hebben (raadpleeg de kookgids).


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.



# 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 mosterdzaad  
■ 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.

Gril totdat de gaarheidsindicator het rode niveau heeft bereikt.


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.



# BROCHETTES DE PORC


## SAUCE BARBECUE

| 4 personen |  20 min. |

Automatisch programma 

- 650 g varkenshaas
- 1 knoflookteentje
- 100 g ui
- 1 eetlepel olie
- 65 g tomatenketchup
- 45 g puree van zongedroogde tomaten
- 2,5 eetlepel worcestersaus
- 0,5 theelepel dijnosterd
- 1,5 el appelazijn
- 1,5 eetlepel honing
- 1 theelepel gemalen paprikapoeder
- ½ theelepel tijm
- ½ theelepel gekneusde peperkorrels
- Zout
- 6 houten spiezen

Pel het knoflookteentje en de ui, en snijd beide in dunne plakjes. Doe die in een steelpan met de olijfolie en een snufje zout en laat 10 minuten op laag vuur fruiten. Voeg de ketchup, tomatenpuree, worcestersaus, azijn, honing, mosterd en kruiden toe. Meng alles en laat ongeveer 15 minuten zachtjes sudderen. Laat afkoelen.

Schakel de grill in. Selecteer de instelling voor varkensvlees  en druk op OK.

Snijd het vlees in blokjes van 3 cm en rijg die aan 6 houten spiezen. Bestrijk het vlees met de barbecuesaus.


Zodra de grill is voorverwarmd, leg je de spiezen erop en sluit je de grill.

Gril totdat de gaarheidsindicator het rode niveau heeft bereikt. Serveer de spiezen met de rest van de barbecuesaus.

Voor zeer mals vlees en een nog betere smaak marineer je de blokjes varkensvlees een nacht in de helft van de barbecuesaus voordat je de spiezen grilt.


# GEMARINEERDE KIPPENBILLEN MET YOGHURT & ROZEMARIJN

| 4 personen |  10 min. | 4 urr |

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.

Gril totdat de gaarheidsindicator het rode niveau heeft bereikt.

Serveer de gegrilde kippenbillen met sla en gegrilde aardappelschijfjes.


# ZALM MET DILLE-ROOMSAUS

| 4 personen |  15 min. |

Automatisch programma 

- 4 zalmfilets, ongeveer 125 g per stuk
- 1/4 bosje gehakte verse dille
- 1/2 gehakte bosui
- 2 eetlepels vers citroensap
- 2 theelepels fijne citroenrasp
- 1 knoflookteentje, gehakt
- Zout, peper
- 50 ml olijfolie
- 125 ml magere zure room

Doe dille, bosui, citroensap, citroenrasp, knoflook, een 1/2 theelepel zout en een 1/2 theelepel peper in een keukenmachine. Pulseer tot alles is fijngehakt. Laat de motor draaien en giet er langzaam de olie bij totdat alles goed gemengd is. Verdeel het mengsel in twee gelijke porties. Roer de zure room door één van de porties en houdt apart. Breng de zalm op smaak met zout en peper. Bestrijk de zalm met het resterende dillemengsel.

Schakel de grill in. Selecteer het visprogramma  en druk op OK. Vet de grillplaten


licht in met bakspray. Zodra de grill is voorverwarmd, leg je de zalm erop en sluit je de grill.


Gril totdat de gaarheidsindicator het gele niveau heeft bereikt. Serveer de zalm met de apart gehouden roomsaus ernaast.

Wanneer je de zalm van de grill haalt wanneer de gaarheidsindicator geel is, krijg je een zalmfilet van restaurantkwaliteit die van binnen lichtrood en sappig is. Als je de zalm liever meer doorbakken hebt, gril dan tot de gaarheidsindicator oranje wordt.


Voor een elegant diner kun je de zalm serveren met gestoomde krieltjes en gesmoorde bladgroenten, zoals snijbiet of spinazie.

# 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.

Gril totdat de gaarheidsindicator het oranje niveau heeft bereikt.

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.

# CLUBSANDWICH MET EEN TWIST

| 4 personen |  05 min. |

Automatisch programma 

- 8 sneetjes zuurdesembrood, ongeveer 2 cm dik
- 8 plakken gerookte bacon, 4 tot 5 mm dik
- 4 eetlepels mayonaise
- 4 grote plakken geroosterde kalkoen
- 120 g dunne plakjes Comté-kaas
- 1 grote tomaat
- 100 g babyspinazieblaadjes

Schakel de grill in. Voor de bereiding van de bacon druk je op M en selecteer je het gewenste gaarheidsniveau: oranje voor medium, rood voor krokant. Druk daarna op OK.

Zodra de grill is voorverwarmd, leg je de plakken bacon erop en sluit je de grill. Druk op OK om te beginnen met grillen.

Laat grillen tot je de bacon gaar genoeg vindt. Leg de gegrilde plakjes op een bord en veeg de hete grillplaten voorzichtig af met keukenpapier.

Selecteer het  programma en druk op OK.

Besmeer 4 sneetjes brood met mayonaise. Voeg de plakken

kalkoen (zigzag gevouwen), de gegrilde bacon en de plakjes kaas toe.

Dek af met de andere sneetjes brood. Zodra de grill is voorverwarmd, leg je er twee sandwiches op en sluit je de grill.


Gril totdat ze de gewenste gaarheid hebben (raadpleeg de kookgids). Doe hetzelfde voor de twee overige sandwiches.


Leg de sandwiches op een bord. Open ze voorzichtig en voeg voor het opdienen de plakjes tomaat en babyspinazie toe.

Snijd elke sandwich in tweeën en zet die vast met een houten satéprikker.

**Serveer** deze sandwich met een salade. Vervang de kalkoen door fijngehakte kiprestjes en varieer de kaas naar wens (mozzarella, cheddar, enz.).

# 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 schilfers
- 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.


Gril totdat de gaarheidsindicator het rode niveau heeft bereikt.

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 schilfers Parmezaanse kaas.

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

# VEGABURGERS

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

Handmatige modus **M**



- 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. Druk op **M**, selecteer de rode instelling 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 gril 5 minuten.

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

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

# CAPRESE-KIPSPIESJES MET GEGRILDE AUBERGINES

| 4 personen |  15 min. |

Thermostaat aan de zijkant



■ 8 spiesjes

Voor de aubergines :

■ 50 g aubergine (ongeveer 3)

■ 1 theelepel zout

■ 4 eetlepels olijfolie

■ 40 g pesto

Voor de spiesjes :

■ 600 g kipfilets (ongeveer 4)

■ 1 theelepel gedroogde  
knoflookstukjes

■ 1 theelepel Provençaalse  
kruiden

■ 1 theelepel zout

■ 1 eetlepel balsamicoazijn

■ 24 kerstomaatjes  
(ongeveer 300 g)

■ 16 mozzarellabolletjes  
(ongeveer 120 g)

■ 1 bosje basilicum

Was de aubergines. Snijd ze in de lengte in plakken van 1 cm. Doe ze in een grote kom, bestrooi ze met zout en voeg de helft van de olijfolie toe. Meng alles met uw handen om er zeker van te zijn dat alle plakken bedekt zijn zout en olijfolie. Meng de pesto in een kleine kom met de rest van de olie.


Snijd de kipfilets in 32 blokjes. Doe ze in een grote kom met de gedroogde knoflookstukjes, de Provençaalse kruiden, zout en azijn en meng alles door elkaar. Maak de spiesjes door afwisselend 4 kiblokjes, 3 kerstomaatjes en 2 mozzarellabolletjes aan elk spiesje te rijgen.

Open de OptiGrill in de BBQ-stand. Stel de thermostaat aan de zijkant in op 4. Nadat het apparaat is voorverwarmd, plaatst u de aubergineplakken op de plaat en grilt u ze 5 minuten aan elke kant. U moet dit in 2 keer doen. Leg de gegrilde aubergines op een schaal, schenk de pesto eroverheen en gebruik de helft van de basilicumblaadjes als garnering.

Leg de spiesjes op de plaat en laat ze 15 minuten bakken. Draai ze regelmatig om zodat ze aan alle kanten worden gegrild. Hak de rest van de basilicum fijn en strooi deze over de spiesjes. Serveer met de aubergines.



# GEGRILDE FRUITSPIESJES MET CHOCOLADESAUS

| 4 personen |  15 min. |

Thermostaat aan de zijkant

## Voor de fruitspiesjes :

- 200 g ananas (ongeveer 1/4 geschilde ananas)
- 250 g watermeloen
- 65 g vloeibare honing
- 1/2 theelepel vanillepoeder
- 1 eetlepel vers geperst limoensap
- 1 theelepel geraspte limoenrasp
- 250 g rode druiven

## Voor de chocoladesaus :

- 110 g pure chocolade met 65% cacao
- 75 ml water
- 75 ml dikke room
- 8 spiesjes
- Steelpan

Snijd de ananas en de watermeloen in blokjes van 2 cm. Meng de honing, de vanille, het limoensap en de limoenrasp door elkaar. Voeg de fruitblokjes en de rode druiven toe. Meng de ingrediënten en zet alles in de koelkast terwijl u de chocoladesaus bereidt.

Hak de chocolade fijn en doe deze in een kleine kom. Giet het water en de room in een kleine steelpan, breng het aan de kook en giet de chocolade er direct bij, terwijl u voortdurend blijft kloppen. Laat afkoelen.

Maak de spiesjes door het uitgelekte fruit er afwisselend aan te rijgen, met ongeveer 80 g fruit per spiesje.

Open de OptiGrill in de BBQ-stand. Stel de thermostaat aan de zijkant in op 4. Nadat het apparaat is voorverwarmd, legt u de spiesjes op de plaat en bakt u ze 6 minuten. Draai ze halverwege om en besprenkel ze met de marinade tot ze aan alle kanten bruin zijn.

Serveer de spiesjes met de chocoladesaus.

**Gebruik fruit naar keuze, zolang het maar stevig fruit is dat gebakken kan worden, zoals nectarines, peren, appels, meloen enz.**





# OptiGrill 2 in 1



Ref. 2100128528 - ISBN : 978-2-37247-092-6 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842

Dépôt légal / Copyright registration 2<sup>ème</sup> semestre 2022 - Tous droits réservés

Achevé d'imprimer 2<sup>ème</sup> semestre 2022 - Chine

Conçu et réalisé par  CONTENT Factory